

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



LIETUVOS RESPUBLIKOS ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA

(Programos pavadinimas)

VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

TEORINIŲ IR PRAKTINIŲ UŽDUOČIŲ MOKINIO SAŠIUVINIS Nr. 2



RENGĖJAI:

1. Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla;
2. Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras;
3. Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla;
4. Ona Jurkšienė, UAB „Savika“.

TURINYS

Įvadas	3
Užduotys. Sriubos	4
Užduotys. Padažai	9
Užduotys. Įvairūs karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai	13
Užduotys. Konditerijos gaminiai	20
Užduotys. Testai	23
Literatūra	29

IVADAS

Teorinių žinių patikrinimo ir praktinių užduočių sąsiuvinis skirtas mokiniui, besimokančiam profesijos pagal virėjo mokymo programą. Sąsiuvinyje pateikiamos įvairios užduotys, kurias atlikęs besimokantis mokinys įtvirtins žinias ir praktinius gebėjimus, būtinus virėjo kvalifikacijai įgyti. Užduotys pateikiamos įvairaus sudėtingumo ir yra diferencijuojamos. Užduotims atlikti prireiks kruopštumo, loginio mąstymo ir praktinės veiklos įgūdžių. Savikontrolės klausimai padės mokiniui pasitikrinti įgytas žinias, o testai padės įsivertinti bei pasitikrinti pasiruošimą kvalifikaciniam egzaminams.

Teorinių žinių patikrinimo ir praktinių užduočių virėjo profesijos mokinio sąsiuvinis sudarytas iš trijų dalių. Pirmame sąsiuvinyje pateiktos įvairios pusgaminių, antrųjų karštųjų patiekalų užduotys. Antrame sąsiuvinyje pateiktos sriubų, padažų, įvairių karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų užduotys. Trečiame sąsiuvinyje pateiktos įvairios šaltųjų, saldžiųjų ir proginių patiekalų užduotys. Sąsiuvinuose užduotys, sugrupuotos pagal patiekalų rūšis, padės mokiniui lengviau pasitikrinti žinias ir perprasti patiekalų ruošimo ypatumus.

??. Šiuo ženklu išskirtos sudėtingesnė užduotys ir klausimai.

UŽDUOTYS. SRIUBOS



Sriuba – žmogaus jėga ir sveikata. Tai lengvai įsisavinamas maisto produktas, turintis daug baltymų, riebalų, angliavandenių, mineralinių medžiagų, vitaminų. Ar Jūs mėgstate sriubas? O ar mėgstate sriubas gaminti? Išvardinkite, kokias žinote sriubas.

? Uždutis. Parašykite, kas gali sudaryti sriubų skystąjį pagrindą.

.....

.....

?? Uždutis. Išsiaiškinkite ir apibūdinkite sriubas pagal gamybos būdus.



a



b



c



d



e



f

Atsakykite į klausimus:

1. Kodėl gaminant sriubas produktai dedami tik į verdantį skystį ir tokia tvarka, kad vienu metu išvirtų?
2. Kodėl prieskoninės daržovės (morkos, svogūnai) dažniausia dedamos pakepintos?
3. Kodėl petražolių ir salierų šaknis galima dėti į sriubas ir nepakepintas?
4. Kokių taisyklių reikėtų prisilaikyti pjaustant daržoves sriuboms, kad jos vienu metu išvirtų?
5. Kodėl uždarytomis sriuboms burokėliai ruošiami atskirai?
6. Kokiais būdais galima paruošti burokėlius uždarytomis sriuboms?



7. Kodėl prieskoniai dedami į sriubas prieš baigiant virti? O sudėjus juos į sriubą katilas uždengiamas dangčiu?
8. Kodėl uždarytas sriubas rekomenduojama virti nekarštoje viryklės vietoje?
9. Kodėl išvirta sriuba turi dar pastovėti 10–15 min.?
10. Kokius įvairius produktus galima dėti į sriubas patiekimo metu?
11. Prie kokių uždarytų sriubų atskirai (duonos lėkštelėje) patiekiamas garnyras?

? Uždutis. Išvardinkite sriubų rūšis pagal patiekimo temperatūrą. Kokios yra sriubų patiekimo temperatūros? Teisingus atsakymus pabraukti.

6–15 °C; 4–7 °C; 35–60 °C; 90–95 °C; 75–85 °C; 100 °C; 7–14 °C.

? Uždutis. Mėsos sultiniai verdami 90–95 °C temperatūroje kelias valandas. Paaiškinkite kodėl? Ir kodėl verdant žuvies sultinius reikia iš žuvų galvų pašalinti akis ir žiaunas?

<https://www.youtube.com/watch?v=QcuHZeA0a7Y>

? Uždutis. Pabraukite sriubas, priklausančias uždarytų sriubų grupei:

barščiai su bulvėmis; pupelių sriuba su miltiniais kukuliukais; raugintų kopūstų sriuba; šviežių vaisių sriuba; špinatų ir rūgštynių sriuba; pieniška miltinių leistinukų sriuba; agurkų sriuba su kruopomis; pertrinta salierų sriuba; naminė šiupininė sriuba; bulvienė su grybais; lietuviški šaltibarščiai; daržovių sriuba su pupelėmis; skaidrūs baršteliai; pieniška daržovių sriuba; ryžių sriuba su pomidorais; naminių lakštinių sriuba; skaidri vištienos sriuba su profitroliais.

Kodėl jos vadinamos uždarytomis sriubomis? Kuo šios sriubos uždaromos?

? Uždutis. Kaip teisingai paruošti ankštines, raugintas ar marinuotas daržoves, perlines kruopas sriuboms gaminti? Kodėl?

? ? Uždutis. Išbraukite šioms sriuboms gaminti nenaudojamus produktus.

Naminė šviežių kopūstų sriuba	Barščiai su kopūstais ir bulvėmis
Ryžiai	Morkos
Bulvės	Agurkai
Naminiai lakštiniai	Svogūnai
Aliejus	Šparagai
Grietinė	Aliejus
Ropiniai svogūnai	Cukrus

Lašiniai	Actas 3%
Burokėliai	Sultinys arba vanduo
Kadagio uogos	Pienas
Cukinijos	Salierų gumbai
Sultinys	Bulvės
Švieži obuoliai	Burokėliai
Kopūstai	Pomidorų tyrė
Grietinė	Vanilininis cukrus



2. Uždutis. Garnyrai skaidrioms sriuboms gaminami atskirai. Jie skirstomi į dvi grupes. Kokias? Išvardinkite kiekvienos grupės asortimentą.

2. Uždutis. Kodėl verdant pieniškas sriubas stambūs makaronai, kruopos, daržovės iš pradžių verdamos vandenyje?

2. Uždutis. Pažiūrėję į paveikslėlius pasakykite, kokie indai rekomenduojami naudoti sriuboms patiekti? Pasakykite sriubų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.



?? Uždutis. Prieskoninių augalų pavadinimai yra neteisingai surašyti. Skliausteliuose įrašykite teisingą raidę.

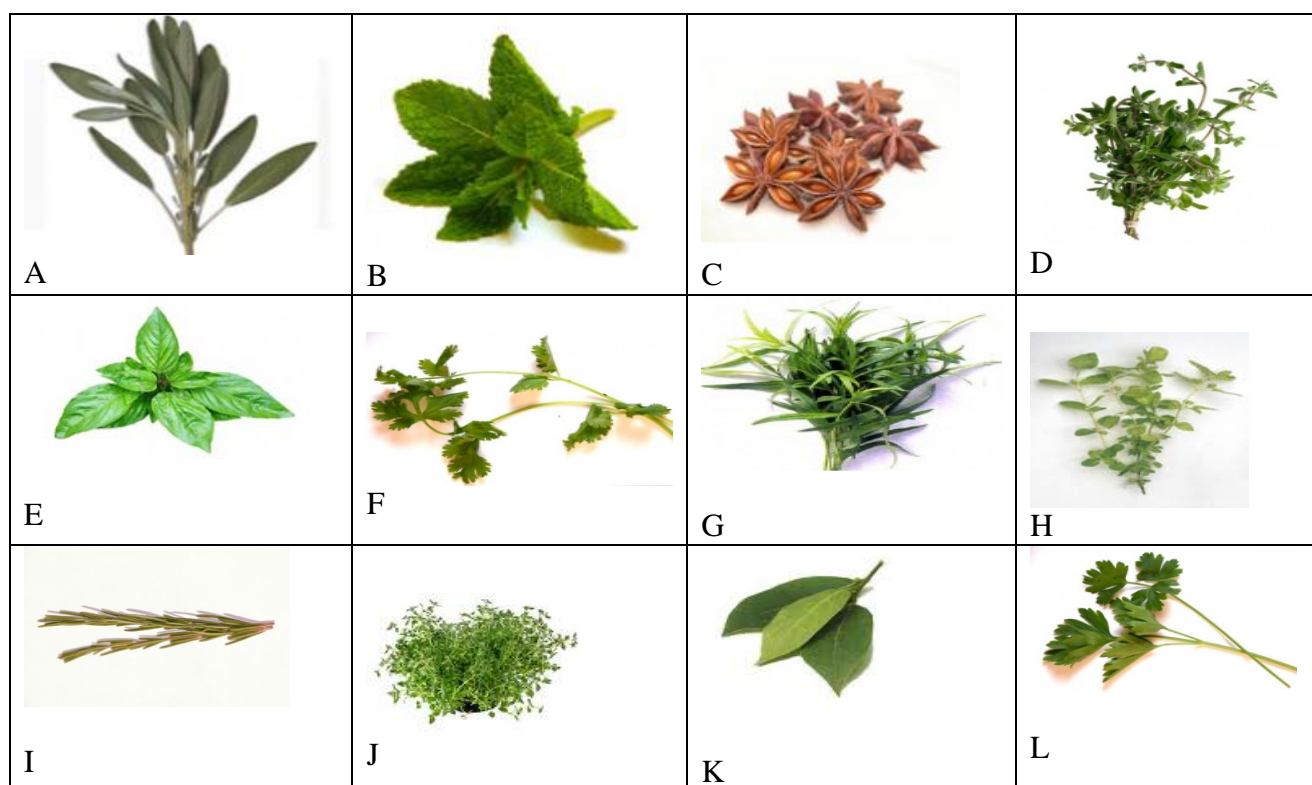
- | | | | |
|------------------------|-----|---------------|-----|
| A petražolės | () | B bazilikai | () |
| C raudonėliai | () | D šalavijai | () |
| E peletrūnai | () | F mėtos | () |
| G žvaigždiniai anyžiai | () | H lauro lapai | () |
| I mairūnai | () | J rozmarinai | () |

K kalendra

()

L čiobreliai

()



Atsakykite į klausimus:

1. Kokie prieskoniai būtini ir suteikia pikantiškumo trintoms moliūgų sriuboms?
2. Kokie prieskoniai suteiks gurmanišką skonį trintoms morkų sriuboms?
3. Kokiems daržovių patiekalams ir sriuboms tinka bazilikai? Su kokiomis daržovėmis jis labiausiai dera?
4. Kokie prieskoniai yra ne tik maistas, bet ir vaistas?
5. Koks prieskonis labai tinka kepant kepsnius kepsninėje?
6. Kokie prieskoniai labiausiai tinka gaminant riebesnius patiekalus?
7. Kokie prieskoniniai augalai plačiai naudojami sveikos mitybos patiekalams gardinti, žaliesiems kokteiliams gaminti?

2. Užduotis. Paskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį ir pagaminti 37 porcijas „Pupelių sriuba su kukuliukais“.

Patiekalo pavadinimas

Pupelių sriuba su kukuliukais

Produktų pavadinimas	MASĖ g	
	Bruto	Neto
Sultinys arba vanduo	175	175

Pupelės	14	14
Virtos pupelės		30
Morkos	5	4
Ropiniai svogūnai	3	3
Lašiniai	8	8
Kukuliukai	37	40
Išėiga		250

Patiekalo pavadinimas **Kukuliukai**

Produktų pavadinimas	Bruto	Neto
Miltai	308	308
Sviestas		35
Kiaušiniai	21/5	88
Pienas	483	483
Druska		9
Tešlos masė		900
Išėiga		1000

Pupelės užpilamos šaltu vandeniu ir mirkomos 4 val. Išmirkytos ankštinės daržovės užpilamos šaltu vandeniu ar sultiniu ir nesūdytos verdamos ant silpnos ugnies. Baigiant virti (15 min. prieš virinimo pabaigą) sudedamos kub. supjaustytos pakepintos prieskoninės daržovės su lašinukais. 10 min. prieš virinimo pabaigą sudedami kukuliukai. Baigiant virti sudedami prieskoniniai.

Iš miltų, kiaušinių, pieno ir sviesto daroma plikyta tešla. Iš jos daromi rombo arba kvadrato formos kukuliukai.

Nuosekli darbų eiga gaminat „Pupelių sriubą su kukuliukais“

1. Suskaičiuoti produktus;
2. Pasverti produktus, tikrinti jų kokybę;
3. Pupelės užpilti šaltu vandeniu, mirkyti 4 val.;
4. Lašinukus supjaustyti kubeliais, pakepinti;
5. Paruošti prieskonines daržoves:
 - a) svogūnus supjaustyti kubeliais, pakepinti,
 - b) morkas supjaustyti kubeliais, pakepinti.

6. Gaminti kukuliukus:

- a) pieną su sviestu ir druska užvirti;
- b) supilti miltus, kruopščiai išmaišyti;
- c) maišant kaitinti, kol miltai gerai užsiplikys, tešla nekibs prie puodo sienelių;
- d) tešlą atvėsinti iki 35°C;
- e) suplakti kiaušinius, supilti į tešlą, gerai išminkyti;
- f) tikrinti tešlos masės svorį;
- g) formuoti rombo ar kvadrato formos kukuliukus.

7. Virti pupeles atskirame puode vandenyje be druskos;

8. Užvirti sriubos skystąjį pagrindą (sultinį ar vandenį);

9. Dėti pakepintas prieskonines daržoves ir lašinukus;

10. Į sriubą dėti virti suformuotus kukuliukus;

11. Į sriubą sudėti išvirtas pupeles;

12. Baigiant virti į sriubą dėti prieskonius, ragauti skonį;

13. Tikrinti sriubos išėigą;

14. Pateikti pakaitintoje dubioje lėkštėje.

UŽDUOTYS. PADAŽAI



Padažai patiekalus puošia, gerina jų skonį, suteikia malonų kvapą, žadina apetitą. Padažui paruošti reikia skirti daug laiko ir darbo.

? Uždutis. Padažai skirstomi į dvi pagrindines grupes. Kokias?

? Uždutis. Kokie padažai priskiriami karštųjų padažų grupei? Parašykite.

.....
.....

? Uždutis. Kaip teisingai reikia paruošti miltus padažams? Įrašykite praleistus žodžius.

Miltai kepami ar storo keptuvėse su ar Maišomi mentele. Pakepinti miltai Kepinami miltai įgauna malonų bei skonį, primenantį

Praleisti žodžiai: riešutus, riebalais, medine, ketaus, kvapą, persiojami, aliuminio, sausai.

? Uždutis. Sužymėkite padažo gaminimo operacijas eilės tvarka, kurios turėtų būti atliekamos gaminant šį padažą.

Pakepinti miltai

Verdama

Kepinama

Prieskoniai, druska

Pakepintos prieskoninės daržovės

Sultinys

Pertrinama

Sudedamos pakepintos
prieskoninės daržovės

Sviestas

?? Uždutis. Atsakykite į klausimus:

1. Į kokias dvi pagrindines grupes skirstomi mėsos padažai pagal skystąjį pagrindą ir miltų pakepinimą?
2. Kodėl rudajam sultiniui supjaustytus vamzdinius kaulus reikia apkepinti?
3. Kodėl verdant sultinius kaulai užpilami šaltu vandeniu?
4. Kodėl kaulus sultiniui reikia virti ilgai?
5. Kokios prieskoninės daržovės naudojamos verdant šį sultinį?
6. Kodėl naudojamas daržoves būtina pakepinti sausai, stambiai supjausčius?
7. Kaip vadinamas šis išvirtas koncentruotas sultinys?
8. Aprašykite, kaip reikia teisingai pakepinti miltus rusvai.

<https://www.youtube.com/watch?v=kVZLqMqWFMU>

?? Uždutis. Prie skirtingų patiekalų galime patiekti įvairius padažus. Parašykite, kokie karštieji padažai gali būti patiekiami prie šių patiekalų (parinkite kuo daugiau teisingų variantų):

mėsos patiekalai – svogūnų padažas, ir

karštos užkandėlės –

nežuvinių vandens gyvūnų patiekalai –

subproduktų patiekalai –

daržovių patiekalai –

karšti saldieji patiekalai –
 paukštienos patiekalai –
 žvėrienos patiekalai –
 kiaušinių patiekalai –
 veršienos patiekalai –
 kruopų, makaronų patiekalai –
 žuvies patiekalai –
 varškės patiekalai –
 avienos patiekalai –

? Uždutis. Kuo skiriasi lenkiško ir olandiško padažo gaminimas? Kaip ruošiami kiaušiniai šiems padažams? Pažiūrėkite nuorodą internete ir pasakykite, kurio padažo gaminimas parodytas.

<https://www.youtube.com/watch?v=hrO2wsvDAkE>

? Uždutis. Į kokias grupes skirstomi šalti padažai? Išvardinkite.



?? Uždutis. Ar žinote, kad restorane virėjai majonezą gamina patys? Ar žinote, kad majonezas gaminamas iš aliejaus, kiaušinių trynių ir dar kai kurių skoninių priedų. Atsakykite į klausimus:

1. Kas nulemia majonezo skonį?
2. Kodėl gaminant majonezą aliejus plakamas?
3. Kokie produktai aliejų emulguoja – suskaido į mažas riebalines kruopeles?
4. Kokie skoniniai priedai dedami gaminant majonezą?
5. Kodėl actas pilamas baigiant gaminti majonezą?
6. Kodėl pilant actą į ruošiamą majonezo padažą jis šviesėja?
7. Kodėl naudojamas tik 3% actas?
8. Kokios sąlygos reikalingos majonezui laikyti?

Pažiūrėkite internete šią nuorodą ir aprašykite, kaip gaminamas majonezas.

<https://www.youtube.com/watch?v=u3xnKaHh8T4>

?. Uždutis. Paskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį ir pagaminti 0,375 kg „Grietinės padažo“.

Patiekalo pavadinimas **Grietinės padažas**

Produktų pavadinimas	MASĖ g	
	Bruto	Neto
Miltai	30	30
Sviestas	50	50
Sultinys arba vanduo	350	350
Grietinė	650	650
Prieskoniai		
Išeiša		1000

Miltai su sviestu lengvai pakepinami. Supilamas sultinys ar vanduo. Pastoviai maišant užverdama. Grietinė pakaitinama ir supilama į sultinį su miltais. Įdedama prieskonių ir ragaujama.

Nuosekli darbų eiga gaminat „Grietinės padažą“

1. Suskaičiuoti produktus;
2. Pasverti produktus, tikrinti jų kokybę;
3. Storadugniame puode ištirpdyti sviestą;
4. Į sviestą dėti miltus ir juos maišant pakepinti iki gelsvos spalvos;
5. Pilti sultinį ar vandenį, pastoviai maišyti medine mentele;
6. Maišant užvirti ir stipriai kaitinant pavirinti ne mažiau kaip 10 min.;
7. Pakaitinti grietinę, bet neužvirti;
8. Supilti pakaitintą grietinę į pagrindinį baltąjį padažą;
9. Užvirti, dėti prieskonius (druską), ragauti skonį;
10. Tikrinti išeišą.

?. Uždutis. Sriubų ir padažų ruošimo ypatumai:

1. Prieskonines daržoves ir pomidorų tyrę į sriubas dėti pakepintus. Kodėl?
2. Ankštinės daržovės ir perlinės kruopos mirkomos ir verdamos atskirai nesūdytos ant silpnos ugnies. Kodėl?

3. Miltus sriuboms ir padažams reikia pakepinti. Kodėl?
4. Prieskonius į sriubą dėti likus 5–10 min. iki virimo pabaigos. Kodėl?
5. Raugintus kopūstus ir burokėlius dėti į sriubas atskirai troškintus. Kodėl?
6. Sriubų ruošimui naudojant krakmolą, pastarąjį praskiesti šaltu virintu vandeniu ir supilti į baigiamą virti sriubą, pakaitinti iki užvirimo. Kodėl?
7. Sriuboms naudojant raugintus agurkus, juos dėti tik šutintus. Kodėl?
8. Ruošiant padažus su alkoholiu, alkoholį išgarinti. Kodėl?
9. Želatiną drebučiams išbrinkinti ir ištirpdyti vandens vonelėje. Kodėl?

UŽDUOTYS. ĮVAIRŪS KARŠTIEJI PATIEKALAI, UŽKANDŽIAI IR GARNYRAI



Sako, geri kulinarai gali paruošti daržovių, kruopų, makaronų patiekalus keliais šimtais būdų. Ir kiek daug įvairių garnyrų galima išmoningai pagaminti ir patiekti. Būkite išradingi ir Jūs. Nepamirškite ruošimo technologijų, kad paruoštumėte skanų, maistingą, sveiką, šviežią maistą.

? Uždutis. Kokius žinote karštuosius (išskyrus mėsos, paukštienos, žuvies) patiekalus ir užkandžius?

?? Uždutis. Ar atpažįstate kruopas?



a



b



c



d



e



f



g



h



f



j

Atsakykite į klausimus:

1. Į kokias grupes, pagal šiluminio paruošimo būdus, skirstomi kruopų patiekalai?
2. Kokios kruopos prieš verdant yra kelis kartus nuplikomos? Kodėl?
3. Kokios gali būti košės pagal paruošimo technologijas priklausomai nuo skysčio ir kruopų santykio?
4. Kokiais būdais galima ruošti birias košes?
5. Kokios košės geriau tinka garnyrams, o kokios vaikų ir dietiniam maitinimui?
6. Kokie kruopų patiekalai gali būti naudojami ir kaip garnyrai?



? Uždutis. Įrašyti praleistus žodžius.

Ankštinės daržovės turi daug ir angliavandenių. Ankštinės daržovės, nuplaunamos ir pamerkiamos vandenyje. Brinkintos (.....) ankštinės daržovės greičiau ir nesusproginėja. Vanduo, kuriame mirko ankštinės daržovės,, nes jame būna ištirpusių nuodingųjų medžiagų. Užpilamos šviežiu vandeniu ir verdama ant silpnos ugnies (.....). Verdant nededama druskos ir jokių rūgščių priedų, nes virimo laikas. Verdant nepatariama papildyti vandeniu, nes tai pailgina virimo laiką. Jei reikia papildyti, pilamas vanduo.

Praleisti žodžiai: šaltame; 1–2 val.; išverda; šaltu; pailgėja; 4–6 val.; nupilamas; šaltu; karštas; baltymų; perrenkamos.

?? Uždutis. Ar žinote kokia tai daržovė? Kokiems patiekalams ji gali būti naudojama? Iš žemiau esančių paveikslėlių sudėliokite darbo operacijas pagal gamybos eiliškumą.



a



b



c



d



e



f









g





h

Atsakykite į klausimus:

1. Ar šis augalas Lietuvoje plačiai žinomas ir vartojamas?
2. Iš kur kilęs šis augalas ir kada kaip kultūrinis augalas paplito kitose šalyse?
3. Kodėl nuo šio augalo prieš vartojimą nulupami išoriniai lapai, nupjaunamos viršutinių lapų dalys?
4. Kodėl šio augalo išmetame maždaug $\frac{3}{4}$?
5. Kodėl atliekant augalo paruošimą, žinovai rekomenduoja jį nuolat trinti, sutepti citrinos sultimis?
6. Kodėl reikia pašalinti ir augalo vidinę dalį?
7. Kas suteikia augalui ypač malonų kvapą?
8. Kokios medžiagos, esančios augalo išorinių lapelių ir galvučių pagrinduose, aktyvina apetitą?
9. Kodėl šis augalas rekomenduojamas vartoti dėl vaistinių savybių pagyvenusiems ir sergantiems žmonėms?
10. Kodėl šio augalo valgomos tik žiedynų galvutės pagrindas?

?? Uždutis. Įrašykite pavaizduotų daržovių pavadinimus.

 1.	 2.	 3.	 4.
 5.	 6.	 7.	 8.

 <p>9.</p>	 <p>10.</p>	 <p>11.</p>	 <p>12.</p>
---	--	---	--

Atsakykite į klausimus:

1. Kokiems patiekalams gaminti naudojamos šios daržovės?
2. Kurios iš šių daržovių yra skutamos prieš naudojimą?
3. Kaip paruošiamos ir kaip verdamos daržovės Nr. 2, 8, 9?
4. Kurios iš šių daržovių yra ypatingai vertingos mineralinėmis medžiagomis?
5. Kurios daržovės dažnai naudojamos gaminant sveikos mitybos patiekalus?

???. Užduotis. Apibūdinkite ir surašykite į lentelę žemiau matomų patiekalų ruošimo ir patiekimo ypatumus ir skirtumus. Ar visi patiekalai tinka abiem stulpeliams?

Daržovių patiekalai Šiluminio paruošimo būdas Pateikimo ypatumai Tinkantys padažai		Daržovių garnyrai Šiluminio paruošimo būdas Pateikimo ypatumai Tinkantys padažai
		
		
		
		
		



Atsakykite į klausimus:

1. Kodėl gaminant bulvių košę pienas su sviestu pilamas verdantis?
2. Kodėl gaminant patiekalus iš brokolių ir žiedinių kopūstų, prieš šiluminį apdorojimą juos reikia pamerkti į sūrų vandenį?
3. Į kokias grupes daržovių patiekalai skirstomi pagal šiluminio paruošimo būdus?
4. Kodėl gaminant baklažanus, cukinijas, aguročius, patisonus, moliūgus ir kt. prieš šiluminį paruošimą, juos supjausčius, reikia pabarstyti druska?
5. Kodėl gamindami karštąjį garnyrą iš skirtingų daržovių virėjai rekomenduoja kiekvieną daržovių rūšį ruošti atskirai?
6. Kodėl gamindami apkeptas daržoves, daržovių apkepamus juos dedame į stipriai įkaitintą orkaitę ir kepame labai trumpai?
7. Kokia turi būti riebalų temperatūra, jei norime kepti krocketus, daržoves tešloje ar džiūvėsėliuose?
8. Kodėl profesionalūs virėjai rekomenduoja garnyrams burokėlius kepti orkaitėje, o ne virti?
9. Kodėl išvirtas bulves būtina nugarinti?
10. Kodėl verdami makaronus juos dedame tik į verdantį vandenį?
11. Kodėl pieninės brandos kukurūzų burbuoles išverdame vandenyje ir sūdome išvirtas?
12. Kaip galima sumažinti raugintų kopūstų rūgšties kiekį juos troškinant?

? Uždutis. Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį ir pagaminti 17 porcijų „Bulvių krocketų“, jei žinoma, kad vienai porcijai reikia 220 g paruoštų krocketų.

Patiekalo pavadinimas

Bulvių krocketai

Žaliavos pavadinimas	Masė g
----------------------	--------

	Bruto	Neto
Bulvės	1209	1012
Virtų bulvių masė		870
Sviestas	40	40
Miltai	60	60
Kiaušiniai	80	80
Bulvių masė		978
Džiūvėsėliai	60	60
Pusgaminio svoris		1110
Aliejus		110
Išėiga		1000

Bulvės išverdamos, nugarinamos, karštos pertrinamos. Masė atvėsinama iki 40°C, dedamas lydytas sviestas, kiaušinių tryniai, 1/3 miltų, druskos ir masė išmaišoma. Likę miltai, kiaušinių baltymai ir džiūvėsėliai naudojami krocketų pavoliojimui. Kroketai daromi rutuliuko, kriaušaitės, cigaro ir kitokių formų, 6–10 porcija. Padaryti kroketai pavolijami miltuose, kiaušinio baltyme ir pyrago džiūvėsėliuose. Kepami gruzdintuvėje apie 5–7 min, 160°C temperatūroje.

Nuosekli darbų eiga, gaminant „Bulvių krocketus“

1. Suskaičiuoti produktus;
2. Pasverti produktus, tikrinti jų kokybę;
3. Bulves nuplauti, su lupena dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir išvirti;
4. Išvirusias bulves nugarinti, nuvalyti ir karštas pertrinti;
5. Atvėsinti bulvių masę iki 40°C temperatūros;
6. Ištirpinti sviestą;
7. Trynius atskirti nuo baltymų;
8. Į pertrintą bulvių masę sudėti tirpdytą sviestą, išplaktus kiaušinių trynius, 1/3 miltų, druskos. Gerai išminkyti;
9. Tikrinti masės svorį;
10. Iš paruoštos masės formuoti rutuliuko, kriaušaitės, cigaro ir kitokių formų krocketus (6–10 vnt. porcijai);
11. Suformuotus krocketus pavolioti miltuose, po to išplaktuose kiaušinio baltymuose ir džiūvėsėliuose;
12. Tikrinti pusgaminio svorį;

13. Paruoštus pusgaminius kepti riebaluose gruzdintuvėje ar storadugniame puode 160°C temperatūroje, iki gelsvos spalvos;

14. Pateikti pašildytoje miltinių patiekalų lėkštėje.

UŽDUOTYS. KONDITERIJOS GAMINIAI



Priklausomai nuo patiekalo bei valstybei ar šeimai būdingų tradicijų, tešlai paruošti naudojami labai įvairūs maisto produktai. Norint išmokti kepti, reikia žinoti ne šimtus receptų, bet pagrindinių tešlų grupių gaminimo technologiją, o jau įvairesnių kepinių galima sukurti pagal savo skonį ir sugebėjimus.

2. Užduotis. Priklausomai nuo panaudotų sudedamųjų dalių, visos konditerijos gaminių rūšys yra suskirstytos į dvi pagrindines grupes. Kokias? Suskirstykite duotus žodžius į jiems tinkančias grupes. Vienai grupei tinkančius pavadinimus pažymėkite viena spalva, o kitai grupei priklausančius – kita.

VafLIAI; džemAI; pyragAI; zefyrai; bandelės; spurgos; griliažas; kremAI; bezė; suflė; želė; ledai, keksai; bobos; meduoliai; chalva.

2. Užduotis. Pagal duotus paveikslėlius pasakykite, kokios tešlos paruošimas vaizduojamas. Aprašykite teisingą tešlos ruošimo technologinį procesą.



a



b



c



d



e



f



g



h



i

Atsakykite į klausimus:

1. Kokie požymiai parodo, kad mielinė tešla išrūgusi?
2. Kas yra įmaišas?
3. Kaip gaunama tešla, skirta duonos gaminių ruošiniams gaminti?
4. Kurie kvietiniai miltai sveikos mitybos požiūriu yra vertingesni?
5. Kokios tešlos gaminių, termiškai jį apdorojant atsiranda oro pūslės?

6. Kaip vadinasi tešla, gaminama iš prėskos tešlos ir riebalų mišinio?
7. Kokie technologiniai procesai vyksta bręstančioje tešloje?
8. Kodėl biskvito negalima judinti pirmomis kepimo minutėmis?
9. Kuo skiriasi minkšta trapi tešla nuo kietos?

? Užduotis. Pažiūrėkite į paveikslėlius ir parašykite, kokios tešlos bus ruošiamos?



a



b



c



d



e



f



g



h



i

Atsakykite į klausimus:

1. Kokią tešlą gaminant nededami miltai?
2. Kokios tešlos gali būti priklausomai nuo produktų ir paruošimo būdo?
3. Kodėl brandinamos tešlos?
4. Kaip paruošiami baltymai ir sirupas plikytam baltyminiam kremui?
5. Kokioje temperatūroje kepami migdoliniai gaminiai?

6. Koku būdu ruošiamas „Bušė“ biskvitas?
7. Kodėl šokoladas temperuojamas?

2. Užduotis. Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį ir pagaminti 2,300 kg sausainių „Skarelė“.

Patiekalo pavadinimas **„Skarelė“**

Eil. nr.	Produktai	Kapota tešla (kg)	Vaisinis įdaras (kg)	Papuošimas (kg)	Iš viso produktų (Kg)
1.	Miltai kv.a.r.	0,500			0,500
2.	Sviestas	0,280			0,280
3.	Grietinė	0,260			0,260
4.	Marmeladas		0,200		0,200
5.	Kiaušiniai	0,050		0,050	0,100
6.	Cukrus			0,050	0,050
7.	Cinamonas			0,001	0,001
8.	Druska	0,001			0,001
	Iš viso	1,091	0,200	0,101	1,392
	Išeiga				1,000

Miltai su sviestu kapojami, kol neliks sausų miltų. Grietinėje ištirpinama druska, suminkoma su miltų ir sviesto mišiniu iki vientisos tešlos. Paruošta kapota tešla paliekama šaldytuve 30 min.

Tešla iškočiojama ir supjaustoma kvadratais, kurių kraštinė 6 cm. Į kvadrato vidurį per konditerinį maišelį su lygiu antgaliu užspaudžiama marmelado. Kvadratas sulenkiamas trikampio forma. Sausainiai aptepami kiaušinio plakiniu, apibarstomi cukraus bei cinamono mišiniu ir kepami 190 °C temperatūroje iki rusvos spalvos.

TESTAI

TECHNOLOGINIAI ĮRENGIMAI

1. Elektrinėse svarstyklėse gulsčiu nustatomas svarstyklių:
 - A horizontalumas;
 - B pastovumas;
 - C tikslumas.
2. Diskas su peiliu–šukutėmis daržoves pjausto:
 - A griežinėliais;
 - B kubeliais;
 - C lazdelėmis.
3. Kokia yra plakimo mašinų darbo detalė?
 - A plakiklis;
 - B maišymo bakelis;
 - C planetinė pavara.
4. Kuo tikrinti peilio aštrumą produktų pjaustymo mašinoje?
 - A ranka;
 - B pirštu;
 - C popieriumi.
5. Kam naudojamas virbinis kriaušės formos plakiklis?
 - A kietai tešlai gaminti;
 - B kiaušiniams, grietinėlei plakti;
 - C plikytai tešlai gaminti.
6. Kam skirti marmitai?
 - A pašildyti paruoštą produktą;
 - B išlaikyti pagamintą produktą šiltą;
 - C atšaldyti produktus.
7. Kokiais kaitintuvais kaitinamos kepimo spintos?
 - A atvirais;
 - B hermetiškais;
 - C infraraudonųjų spindulių.
8. Kokios yra mėsos purenimo mašinos darbo detalės?
 - A atraminis diskas su peiliais;

- B frezinių peilių blokai ir šukutės;
 - C velenas aštriu paviršiumi.
9. Dirbant daržovių pjaustymo mašina pagrindinis darbų saugos reikalavimas yra:
- A palaikyti gerą sanitarinę būklę;
 - B daržoves spausti grūstuvu;
 - C stebėti pjaustomų daržovių kokybę.

ĮMONĖS VEIKLOS ORGANIZAVIMAS

1. Maitinimo įmonės nuo kitų pramonės ir prekybos įmonių skiriasi tuo, kad:
 - A jų produkcija ilgalaikė;
 - B jų produkcijos paklausa pastovi;
 - C pačios gamina, organizuoja pardavimą bei jų produkcijos paklausa nepastovi.
2. Maitinimo įmonės, dirbančios visu ciklu:
 - A perka iš kitų įmonių pusgaminius ir juos parduoda;
 - B gamina patiekalus nuo pradžios iki galo ir juos parduoda;
 - C gamina pusgaminius ir juos parduoda kitoms įmonėms.
3. Specializuotos maitinimo įmonės yra tos, kuriose:
 - A gaminamas siauresnis pasirinktas gaminių asortimentas;
 - B gaminamas platus produkcijos asortimentas;
 - C aptarnavimo forma yra savitarna.
4. Kokioje temperatūroje maitinimo įmonėse laikomi užšaldyti produktai?
 - A nuo -3° iki -6° C;
 - B nuo -8° iki -10° C;
 - C nuo -18° iki -24° C.
5. Kas yra tiekimo kanalo ilgis?
 - A tiekimo kanale esančių tarpininkų skaičius (kuo ilgesnis kanalas, tuo didesnė kaina);
 - B tiekimo kanale esančių tarpininkų skaičius (kuo ilgesnis kanalas, tuo mažesnė kaina);
 - C tos pačios kanalo pakopos tarpininkų skaičius.
6. Kas maitinimo įmonėje priima prekes?
 - A virėjas ar gamybos vadovas;
 - B įmonės vadovas;
 - C materialiai atsakingi asmenys.
7. Kas vykdo vidinę maitinimo įmonės produkcijos kontrolę?
 - A audito kontrolė;
 - B kiekvienas virėjas ir gamybos vadovas;

- C Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.
8. Ribotos materialinės atsakomybės atveju:
- A darbuotojas privalo atlyginti dalį žalos;
 - B darbuotojas privalo atlyginti visą padarytą materialinę žalą;
 - C darbuotojas privalo atlyginti visą padarytą materialinę žalą, bet ne daugiau kaip 3 vidutinio darbo užmokesčio dydžio.
9. Kuriam laikotarpiui sudaromas darbo grafikas, kuriame nurodoma darbuotojo darbo pradžia ir pabaiga?
- A savaitei;
 - B mėnesiui;
 - C pamainai.
10. Darbo dienos trukmė per parą negali viršyti:
- A 14 val.
 - B 12 val.
 - C 10 val.
11. Kas yra funkcinis darbo pasidalijimas?
- A skyrimas darbuotojui atlikti darbą nuo pradžios iki pabaigos;
 - B skyrimas darbuotojui atlikti vieną ar kelias funkcijas, išsiskiriančias iš kitų darbų;
 - C skyrimas darbuotojui atlikti tam tikro technologinio proceso dalį.
12. Darbo organizavimas, tai procesas, kurį sudaro:
- A žmonių suskirstymas į darbo vietas;
 - B įrengimų parinkimas, žaliavų užsakymas;
 - C veiklos būdų numatymas, reikalingų sąlygų sudarymas.
13. Koks yra darbo pasidalijimo pranašumas?
- A dirbantysis greitai specializuojasi ir darbo našumas kyla;
 - B darbas tampa mažiau monotoniškas;
 - C darbas reikalauja daugiau atsakomybės.
14. Kas yra materialinis – techninis tiekimas?
- A maitinimo įmonės aprūpinimas visomis materialinėmis vertybėmis, išskyrus maisto produktus;
 - B įrangos remonto organizavimas;
 - C įmonės aprūpinimas dezinfekavimo priemonėmis.
15. Kas yra gamybos veiksmingumas?
- A pagamintos produkcijos kiekis per laiko vienetą;
 - B gamybos išteklių panaudojimas, duodantis geriausią rezultatą;

C išlaidos, kurios keičiasi, keičiantis gamybos apimčiai.

16. Mėsos neto svoris vienai pjausnio porcijai 90 g, bruto sudaro 35%. Kiek mėsos reikės 20 pjausnio porcijų?
- A 2,76 kg;
 - B 1,76 kg;
 - C 3,72 kg.
17. Mėsos bruto svoris 145 g, neto 105 g. Kiek porcijų pjausnio pagaminsime iš 5 kg mėsos?
- A 20 vnt.;
 - B 28 vnt.;
 - C 34 vnt.
18. Kas yra kompleksinis valgiaraštis?
- A valgiaraštis, kai lankytojas gali rinktis iš siūlomo patiekalų asortimento;
 - B valgiaraštis, kai lankytojui siūlomas iš anksto parinktas patiekalų asortimentas;
 - C valgiaraštis, sudarytas apskaičiuojant dienos asortimentą bei dažniausiai siūlomas sanatorijose, ligoninėse.
19. Pagal ką skaičiuojama patiekalo kaina?
- A kalkuliacinę kortelę;
 - B technologinę kortelę;
 - C produktų sąrašą.

TEŠLOS IR JŲ GAMINIAI

1. Iš ko sprendžiame, kad baltyminė tešla jau paruošta?
- A baltymų putos baltos spalvos, lengvos, purios;
 - B baltymų putos tvirtos, purios, baltos spalvos;
 - C baltymų putos tvirtos, pakabinus mentele išlaiko savo formą.
2. Kapotos tešlos gaminiai iškepę ir kokybiški, kai yra:
- A trapūs, viršus ir apačia rusvos spalvos;
 - B šviesiai rudos spalvos, laužiant linksta;
 - C kietai trapūs, šviesiai rudos spalvos, laužiant lūžta, matosi ploni sluoksniai.
3. Nurodykite pagrindinius mielinės tešlos išrūgimo požymius?
- A tešla sunki, nesimato sausų miltų;
 - B tešla lengva, puri, vientisa, tūris padidėjęs 2–3 kartus;
 - C tešla rūgštaus skonio ir kvapo.
4. Biskvitas iškepęs ir kokybiškas, kai:
- A yra iškilęs, akytas;

- B yra iškilęs, minkštas, šviesiai rudos spalvos, purus ir sausas;
C pjūvyje matyti sausų miltų gumulėliai.
5. Baltyminė tešla paruošta, kai:
- A baltymų putos yra baltos spalvos, lengvos;
B baltymų putos yra purios;
C baltymų putos yra tvirtos, pakabinus mentele išlaiko savo formą.
6. Paruošta trapi tešla kokybiška, kai yra:
- A vienalytė, minkšta, lengva, plastiška, gelsvos spalvos;
B gelsvos spalvos, tempiant trupa;
C gelsvos spalvos, tempiant tempiasi.
7. Meduolinės tešlos gaminiai be cheminių kėlėjų būna:
- A susitraukę, kieti;
B išsiplėtę, purūs;
C minkšti, trapūs.
8. Kuris produktas turi didžiausią poveikį mielinės tešlos ir jos gaminių kokybei?
- A skystis;
B miltai;
C riebalai.
9. Kodėl aktyvinamos mielės?
- A pagreitina tešlos išrūgimo laiką;
B pagerina tešlos kokybę;
C pagerina gaminio skonį.
10. Kokia yra minkštos trapios tešlos konsistencija?
- A biri;
B puri, tepi;
C kietai trapi.
11. Plikyti gaminiai per anksti ištraukti iš kepimo spintos būna:
- A išsiplėtę
B sukritę;
C per daug iškilę, su sutrūkinėjusia plutele.

TECHNOLOGINIAI ĮRENGIMAI (Atsakymai)

1 A; 2 C; 3 A; 4 C; 5 B; 6 B; 7 B; 8 B; 9 B.

ĮMONĖS VEIKLOS ORGANIZAVIMAS (Atsakymai)

1 C; 2 B; 3 A; 4 C ; 5 A; 6 C; 7 B; 8 C; 9 B; 10 B; 11 B; 12 C; 13 A; 14 A; 15 B; 16 A; 17 C;
18 B; 19 A.

TEŠLOS IR JŲ GAMINIAI (Atsakymai)

1 C; 2 C; 3 B; 4 B; 5 C; 6 A; 7 A; 8 B; 9 A; 10 B; 11 B.

LITERATŪRA

1. *Modulinio profesinio mokymo sistemos koncepcija*. Projektas. (2012).
2. *Modulinių profesinio mokymo programų rengimo metodika*. Projektas. (2012).
3. *Mokymo priemonių rengimo gairės*. Projektas. (2012).
4. Laužackas R. *Kompetencijomis grindžiamų mokymo / studijų programų kūrimas ir vertinimas*. Monografija. Kaunas: VDU, 2008, p. 45–59, 109–135.
5. Šernas, V. *Profesinės veiklos didaktika*. Vilnius: Presvika, 1998.
6. Geoff Petty. *Įrodymais pagrįstas mokymas*. Praktinis vadovas. Vilnius, Tyto Alba, 2008, p. 428–468.
7. *Produktivityviojo mokymosi modelis*. (2011). 25-26psl. <http://www.alternatyvusugdymas.lt/wp-content/uploads/2009/12/Produktivityviojo-mokymosi-modelis.pdf>
8. Robert J. Marzano. *Naujoji ugdymo tikslų taksonomija*. Vilnius: Žara, 2008.
9. Geoff Petty. *Šiuolaikinis mokymas*. Praktinis vadovas. Vilnius: Tyto Alba, 2006, p. 474–520, 534–542.