



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



KVALIFIKACIJŲ IR PROFESINIO
MOKYMO PLĖTROS CENTRAS

Virėjo modulinė profesinio mokymo programa, III lygis

Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis

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

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

Modulis „Įvadas į profesiją“

TESTAS ĮSIVERTINTI GEBĖJIMAMS PRIEŠ PRADEDANT MOKYTIS

1. Maitinimo įmonėse dirbantys darbuotojai turi būti susipažinę:

- a) Su darbo drausmės taisyklėmis, technologinių įrenginių eksploatavimo, darbo saugos, elektrosaugos, ir priešgaisrinės saugos reikalavimais;
- b) Su darbo drausmės taisyklėmis, technologinių įrenginių eksploatavimo ir darbo saugos taisyklėmis;
- c) Su elektrosaugos ir priešgaisrinės saugos reikalavimais.

2. Ką daryti, kad darbuotojas (virėjas) kuo mažiau pavargtų ir darbas vyktų sparčiau?

- a) Visi darbo įrankiai, turi būti išdėlioti greta, patogiai ir tose pačiose vietose;
- b) Visi darbo įrankiai naudojami gamybos procese, turi būti išdėlioti greta, patogiai ir tose pačiose vietose;
- c) Visi darbo įrankiai naudojami gamybos procese, turi būti išdėlioti patogiai ir tose pačiose vietose.

3. Darbo vietos virtuvėje skirstomos į:

- a) Universalias;
- b) Specializuotas;
- c) Universalias ir specializuotas.

4. Maitinimo įmonių patalpos pagal funkcijas skirstomos į:

- a) Lankytojų, gamybines ir buitines;
- b) Lankytojų, pagalbines, buitines ir administracines;
- c) Lankytojų, gamybinės, administracines, buitines, technines ir pagalbines.

5. Gamybinės patalpos maitinimo įmonėje turi būti išdėstytos:

- a) Pagal technologinį procesą, kad nesikirstų neapdorotų produktų ir pagamintų patiekalų srautai;
- b) Ten, kur yra vietos gaminti ir kur įrengtos komunikacijos;
- c) Priklauso nuo to, kaip suprojektuotas pastatas.

6. Gamybinių stalų paviršius maitinimo įmonėse turi būti:

- a) Medinis;
- b) Plastikinis;
- c) Metalinis.

7. Patiekalų taršos pavojus atsiranda:

- a) Laikant produktus, atliekant produktų pirminį paruošimą, šiluminį apdorojimą ir patiekiant patiekalus;
- b) Atliekant produktų paruošimą ir patiekiant patiekalus;
- c) Atliekant produktų pirminį paruošimą, šiluminį apdorojimą ir patiekiant patiekalus.

8. RVASVT – tai:

- a) Maisto gamybos sistema, užtikrinanti kokybiško, saugaus maisto gaminimą ir tiekimą vartotojui;
- b) Dokumentų rinkinys;
- c) Žaliavų ir prekių analizė.

9. Maitinimo įmonių tipai:

- a) Restoranai, kavinės, barai, specializuoti barai, valgyklos, cechai;

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

10. Sėkmingo bendravimo principai:

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

Modulis „Tvarkos virtuvėje palaikymas“

1. užduotis. IŠ PATEIKTIES „PRALEISTI ŽODŽIAI“ IŠRINKITE IR ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS

1. Universalios maitinimo įmonės tai, kurios gamina asortimentą.
2., kurios gamina tam tikrą pasirinktą siauresnį asortimentą. Šios maitinimo įmonės gali specializuotis pagal gaminamos ir parduodamos produkcijos (....., blyninės, vyninės,, salotų barai).
3. Maitinimo įmonės gali specializuotis tam tikrų lankytojų aptarnavimu:
4. Maitinimo įmonės gali specializuotis pagal pagrindines (pobūviai, maistas į namus), (maitinimo įmonė-biliardinė, kėglių klubas ir pan. *Praleisti žodžiai:* asortimentas, vaikų, jaunimo, muzikos mėgėjų, teikiamos paslaugos, plati produkcija, specializuota maitinimo įmonė, picerija, arbatinė, organizuojamos pramogos

2 užduotis. ĮRAŠYKITE VIRTUVĖS PEILIŲ PASKIRTĮ

Eil. Nr.	Peilio pavadinimas	Peilių paskirtis
1	Iškaulinimo peilis	
2	Duonriekis peilis	
3	Didelis pjaustymo peilis	
4	Virėjo peilis	
5	Universalus peilis	
6	„Šartrezo“ peilis virėjams	
7	Didelis pjaustymo peilis 22-23 cm	
8	Japoniškas “santuko” peilis 17 cm	
9	Smulkinimo peilis 21 cm	
10	Filė peilis 18-24 cm	

3 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Maitinimo įmonėse dirbantys darbuotojai turi būti susipažinę su:
 - a) Darbo drausmės taisyklėmis, technologinių įrenginių eksploatavimo ir darbo saugos, elektroaugos, ir priešgaisrinės saugos reikalavimais;
 - b) Darbo drausmės taisyklėmis, technologinių įrenginių eksploatavimo ir darbo saugos taisyklėmis;
 - c) Elektroaugos ir priešgaisrinės saugos reikalavimais.
2. Maitinimo įmonių darbuotojai, dirbantys su maistu turi laikytis geros higienos praktikos reikalavimų:
 - a) Darbo drabužiai turi dengti asmeninius drabužius, kepuraitė ar skarelė turi uždengti visus plaukus;
 - b) Periodiškai tikrintis sveikatą, darbo drabužiai turi dengti asmeninius drabužius, kepuraitė ar skarelė turi uždengti visus plaukus, plauti ir dezinfekuoti rankas. Dirbant negalima mėvėti žiedų, segėti papuošalų, laikrodžių, smeigtukų;
 - c) Kepuraitė ar skarelė turi uždengti visus plaukus, plauti ir dezinfekuoti rankas.
3. Rizikos veiksniai dirbant su elektros įrenginiais yra:
 - a) Triukšmas;
 - b) Slidus grindų paviršius;
 - c) Elektros srovė.
4. Mechaniniai įrenginiai skirstomi:

- a) Daržovių perdirbimo mašinos, mėsos, žuvies apdorojimo mašinos, miltų, tešlos, kremų paruošimo mašinos, duonos ir kitų produktų pjaustymo mašinos, indų plovimo mašinos;
- b) Daržovių perdirbimo mašinos, mėsos, žuvies apdorojimo mašinos, miltų, tešlos, kremų paruošimo mašinos, indų plovimo mašinos;
- c) Daržovių perdirbimo mašinos, miltų, tešlos, kremų paruošimo mašinos, duonos ir kitų produktų pjaustymo mašinos, indų plovimo mašinos.

5. Išrinkite, teiginius, kurie tinka saugiai dirbant su mechaniniais įrenginiais:

- a) Elektros variklis įjungiamas prieš sudedant produktus į įrenginį;
- b) Prieš įjungiant variklį, reikia patikrinti, ar teisingai surinktos mašinos detalės;
- c) Negalima perkrauti darbo kameros ir nepatartina mašinos ilgai leisti tuščia eiga;
- d) Tinka visi atsakymai.

6. Šiluminiais įrenginiais priklauso:

- a) Viryklės, maisto virimo katilai, kepimo krosnis, keptuvės, gruzdintuvės, mikrobangų krosnelės, vandens virintuvai, marmitai;
- b) Viryklės, maisto virimo katilai, kepimo krosnis, keptuvės, mikrobangų krosnelės, vandens virintuvai, marmitai;
- c) Viryklės, maisto virimo katilai, keptuvės, gruzdintuvės, mikrobangų krosnelės, vandens virintuvai, marmitai.

7. Šis įrenginys yra:



Šaltinis: https://issuu.com/mpcentras/docs/sonata_laimute_e_book/13

- a) Mechaninis įrenginys;
- b) Šiluminis įrenginys;
- c) Šaldymo įrenginys.

8. Paveikslėlyje pavaizduota:



Šaltinis: https://issuu.com/mpcentras/docs/sonata_laimute_e_book/13

- a) Gastronominių gaminių pjaustyklė;
- b) Daržovių pjaustyklė;
- c) Bulvių valymo mašina.

9. Šiluminiai universalios paskirties įrenginiai yra:

- a) Maisto virimo katilai, viryklės, marmitai;

- b) Kepimo krosnys, keptuvės, gruzdintuvės, mikrobangų krosnelės;
- c) Viryklės.

10. Kokia marmitų paskirtis:

- a) Atvėsinti kuo greičiau pagaminta patiekalą;
- b) Pašildyti patiekalą;
- c) Laikyti šiltai pagamintus patiekalus.

4 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

- 1. Kaip skirstomi gamybiniai paruošiamieji skyriai ?
- 2. Kokia gamybinių paruošiamųjų skyrių paskirtis?
- 3. Kokie turi būti įrenginiai ir inventorius pirminio daržovių apdorojimo skyriuje?
- 4. Kokie turi būti įrenginiai ir inventorius pirminio mėsos apdorojimo skyriuje?
- 5. Kokie turi būti įrenginiai ir inventorius karštųjų patiekalų skyriuje?

5 užduotis. PARINKITE TEISINGĄ ATSAKYMĄ

1. Valgiaraštis

- a) Tai lyg rišamoji grandis tarp maitinimo įmonės vadovų ir darbuotojų;
- b) Tai lyg rišamoji grandis tarp maitinimo įmonės finansininko ir lankytojų;
- c) Tai lyg rišamoji grandis tarp maitinimo įmonės ir lankytojų.

2. Maitinimo įmonei valgiaraštis:

- a) Tai priemonė atlikti apskaitą įmonėje;
- b) Tai priemonė patraukti lankytoją, įmonės marketingo priemonė;
- c) Tai įmonės marketingo priemonė.

3. Valgiaraštyje gali būti pateikta:

- a) Patiekalų kainos, patiekalo pagaminimo laikas, patiekalo energetinė vertė;
- b) Patiekalų asortimentas, kainos, patiekalo pagaminimo laikas, patiekalo energetinė vertė;
- c) Patiekalų asortimentas, patiekalo pagaminimo laikas, patiekalo energetinė vertė.

4. Kokios yra valgiaraščių rūšys?

- a) Kompleksiniai, laisvo pasirinkimo, dienos pietų, pobūvių, suvenyriniai;
- b) Põmpleksiniai, laisvo pasirinkimo, dienos raciono, pobūvių, suvenyriniai;
- c) Kompleksiniai, laisvo pasirinkimo, dienos raciono, suvenyriniai.

5. Apibūdinkite, laisvo pasirinkimo valgiaraštį?

- a) Tai, kai lankytojui siūlomas iš anksto parinktas, sudarytas patiekalų asortimentas;
- b) Tai, kai lankytojas gali laisvai rinktis iš siūlomo patiekalų asortimento;
- c) Tai, kai lankytojas iš anksto sumoka už patiekalą.

6. Kur rašoma patiekalo gaminimo receptūra?

- a) Į kalkuliacinę kortelę;
- b) Į technologinę kortelę;
- c) Į valgiaraštį.

7. Iš kiek dalių sudaryta kalkuliacinė technologinė kortelė?

- a) Iš dviejų dalių;
- b) Iš kiek nori dalių;

c) Iš trijų dalių.

8. Kas turi būti parašyta technologinėje kortelės dalyje?

- a) Produktų kiekis, produktų pavadinimai, patiekalo išėiga, produktų kainos, produktų kainos suma;
- b) Aprašomas produktų pirminio paruošimo procesas, parenkami terminio apdorojimo būdai ir laikas, nurodoma patiekalo pateikimo temperatūra ir realizavimo sąlygos;
- c) Aprašomas terminio apdorojimo būdas ir laikas, nurodoma patiekalo pateikimo temperatūra ir realizavimo sąlygos.

9. Kas turi būti parašyta kalkuliacinėje kortelės dalyje?

- a) Aprašomas produktų pirminio apdorojimo būdas, nurodoma patiekalo pateikimo temperatūra ir realizavimo sąlygos;
- b) Aprašomas produktų kiekis, produktų pavadinimai, patiekalo išėiga, produktų kainos, produktų kainos suma;
- c) Aprašomas produktų pirminio paruošimo procesas, parenkami terminio apdorojimo būdai ir laikas, nurodoma patiekalo pateikimo temperatūra ir realizavimo sąlygos.

10. Ką reiškia sąvoka „bruto“ produktų kiekis ?

- a) Tai produktai be pirminio paruošimo;
- b) Tai produktų kiekis po pirminio paruošimo;
- c) Tai patiekalo svoris, kuris pateikiamas vartotojui.

6 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

Klausimas	Atsakymas
<i>Parinkite sakiniui pabaigą:</i> 1. Darbo vieta yra ...	a) Dalis sandėlių ploto, pritaikyta atlikti tam tikras gamybos operacijas ir aprūpinta reikalingais įrenginiais, prietaisais, inventoriumi; b) Dalis gamybinio ploto, pritaikyta atlikti tam tikras gamybos operacijas ir aprūpinta reikalingais įrenginiais, prietaisais, inventoriumi; c) Dalis gamybinio ploto, pritaikyta atlikti tam tikras gamybos operacijas.
2. Kaip skirstomos darbo vietos:	a) Universalios; b) Specializuotos; c) Universalios ir specializuotos.
<i>Parinkite sakiniui pabaigą:</i> 3. Specializuotos darbo vietos yra tokios, ...	a) Kurios pritaikytos tik vienos rūšies operacijai atlikti; b) Kurios pritaikytos kelioms skirtingo pobūdžio operacijoms atlikti; c) Tinka a) ir b).
4. Kas priklauso organizacinei darbo vietai:	a) Darbo stalai, įrankių spintelė, lentynos, spintos; b) Įrankiai, įvairūs prietaisai; c) Darbo stalai, įvairūs prietaisai, įrankių spintelė, lentynos, spintos.
5. Kokių pjaustymų lentelių negalima naudoti gamybos procese?	a) Suskilusių, nelygiais paviršiais, apipelijusių, sunkiai nuvalomais paviršiais; b) Suskilusių, nelygiais paviršiais, apipelijusių; c) Nepaženklintų, suskilusių, nelygiais paviršiais, apipelijusių, sunkiai nuvalomais paviršiais.
<i>Parinkite sakiniui pabaigą:</i> 6. Peiliai turi būti ...	a) Paženklinti, pakankamai aštrūs, rankenos patogios, tvirtos, nedeformuotos;

	<p>b) Pakankamai aštrūs, rankenos patogios, tvirtos, nedeformuotos;</p> <p>c) Pakankamai aštrūs, rankenos patogios, tvirtos.</p>
<p><i>Parinkite sakiniui pabaigą:</i></p> <p>7. Darbo vietoje grindys turi būti ...</p>	<p>a) Švarios, sausos, neslidžios, lygios;</p> <p>b) Sausos, neslidžios, lygios;</p> <p>c) Lygios, švarios, lengvai valomu paviršiumi.</p>
<p>8. Kaip patikrinamas peilio ašmenų aštrumas?</p>	<p>a) Pirštu;</p> <p>b) Popieriaus skiaute;</p> <p>c) Plauku.</p>
<p>9. Ką daryti, kad darbuotojas (virėjas) kuo mažiau pavargtų ir darbas vyktų sparčiau?</p>	<p>a) Visi darbo įrankiai, turi būti išdėlioti greta, patogiai ir tose pačiose vietose;</p> <p>b) Visi darbo įrankiai naudojami gamybos procese, turi būti išdėlioti greta, patogiai ir tose pačiose vietose;</p> <p>c) Visi darbo įrankiai naudojami gamybos procese, turi būti išdėlioti patogiai ir tose pačiose vietose.</p>
<p>10. Kokio įrankio nerekomenduojama naudoti maitinimo įmonėse?</p>	<p>a) Įskilusio dubens;</p> <p>b) Neženklintos pjaustymo lentelės;</p> <p>c) Atšipusio peilio.</p>

Modulis „Pasiruošimas patiekalų gaminiui“

1 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Kas apsprendžia mėsos kokybę, savybes ir vertę?
2. Kokia mėsa vertingesnė, ar turintį raumeninio audinio daugiau ar riebalinio. Atsakymą pagrįskite.
3. Kas daro įtaką mėsos spalvai?
4. Ką apsprendžia mėsoje riebalinis audinys?
5. Kas daro įtaką mėsos aromatu?

2 užduotis. LENTELĖJE PAŽYMĖKITE (TAIP/ NE) NUO KO PRIKLAUSO ŽUVŲ MAISTINĖ VERTĖ

<i>Kriterijai</i>	<i>Žuvų maistinė vertė (TAIP/ NE)</i>
Žuvies raumeninis audinys	
Žuvies spalva	
Žuvies sandara	
Žuvies dydis	
Žuvies amžius	
Žuvies sugavimo vieta	
Žuvies sugavimo laikas	
Žuvies rūšies	

3 užduotis. IŠRINKITE PRIESKONIUS IR PABRAUKITE, KURIE AUGA LIETUVOJE, T.Y. VIETINIAI PRIESKONIAI

Krapai, lauro lapai, šafranas, melisa, vanilė, cinamonas, bazilikas, mairūnas, petražolė, čiobrelis, raudonėlis, gvazdikėliai, imbieras, kvapnieji pipirai, baltieji pipirai, kmynai, kardamonas, kuminas.

4 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Su kuo dera Sičuanio pipirai?
 - a) Tikrai su ciberžole;
 - b) Dažnai derinami su svogūnais, badijonu (žvaigždiniu anyžium) ir imbieru;
 - c) Dažnai derinami su svogūnais ir imbieru.
2. Baltieji pipirai tai ?
 - a) Juodųjų pipirų branduoliai;
 - b) Atskira pipirų rūšis;
 - c) Neprinokę juodieji pipirai.
3. Kvapniųjų pipirų tėvyne laikoma?
 - a) Augalas kilęs iš drėgnųjų Indijos džiunglių;
 - b) Augalas kilęs iš Jamaikos;
 - c) Augalas kilęs iš Japonijos.
4. Atpažinkite, koks tai prieskonis?



- a) Šafranas;
- b) Cinamonas;
- c) Ciberžolė.

5. Kuris iš šių prieskonių dažniausia yra pagrindinė kario mišinių sudedamoji dalis?

- a) Ciberžolė;
- b) Cinamonas;
- c) Imbieras.

6. Kuris prieskonis pats brangiausias pasaulyje?

- a) Ciberžolė;
- b) Šafranas;
- c) Vanilė.

7. Atpažinkite, koks tai prieskonis ?



Šaltinis: <https://sveikagyvensena.wordpress.com/2009/11/30/gvazdikeliai-2/>

- a) Kaparėliai;
- b) Gvazdikėliai;
- c) Ciberžolė.

8. Apie kokį prieskonį rašoma pateiktame tekste?

Prieskoniai gaminami iš baltai rožinių pumpurų, surinktų iki jiems išsiskleidžiant. Pumpurai džiovinami, kol tampa kieti ir įgauna rudai juodą spalvą.

- a) Gvazdikėliai;
- b) Juodieji pipirai;
- c) Kvapnieji pipirai.

9. Kuris iš šių prieskonių dažo geltona spalva?

- a) Šafranas;
- b) Ciberžolė;
- c) Abu atsakymai teisingi.

10. Su kuo dera muskato riešutas?

- a) Jis puikiai dera su moliūgais, ropėmis, bulvėmis, pienu, naudojamas pomidorų sulčių ir padažų pagardinimui, konservavimui, marinavimui;
- b) Jis puikiai dera kepant bandeles ir duoną;
- c) Jis tinka keptai žuviai, žuvies padažams, mišrainėms, majonezui.

5 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Miltų kokybė vertinama pagal:

- a) Spalvą, skonį, kvapą, drėgmę, peleningumą, rupumą, glitimo kiekį, rūgštingumą, priemaišų kiekį;
- b) Kepimo savybes, rūgštingumą, priemaišų kiekį;
- c) Spalvą, skonį, gliukozės kiekį, drėgmę, peleningumą, rupumą, glitimo kiekį, rūgštingumą,

priemaišų kiekį.

2. Miltų cheminė sudėtis:

- a) Baltymai 7-12 %, angliavandeniai 55-69 %, riebalai 1-2 %;
- b) Baltymai 55-69 %, angliavandeniai 7-12 %, riebalai 1-2 %;
- c) Baltymai 1-2%, angliavandeniai 7-12 %, riebalai 55-69 %.

3. Miltų laikymo sąlygos:

- a) Santykinė drėgmė 75 %,temperatūra +10 °C +18 ° C;
- b) Santykinė drėgmė 65 %,temperatūra +10 °C +18 ° C;
- c) Santykinė drėgmė 85 %,temperatūra +5 °C +10 ° C.

4. Duonos ir pyrago gaminiai laikomi:

- a) Santykinė drėgmė 75 %,temperatūra +18 °C +20 °C;
- b) Santykinė drėgmė 65 %,temperatūra +10 °C +18 °C;
- c) Santykinė drėgmė 85 %,temperatūra +5 °C +10 °C.

5. Duonos ir pyrago gaminių kokybę vertinama pagal:

- a) Išvaizdą, spalvą, minkštumą, skonį, kvapą, rūgštingumą;
- b) Skonį, kvapą, rūgštingumą, pelningumą;
- c) Išvaizdą, spalvą, minkštumą, skonį, kvapą, drėgmės kiekį, rūgštingumą.

6. Vaisių ir daržovių laikymo sąlygos:

- a) Santykinė drėgmė 75 %, temperatūra +18 °C +20 °C;
- b) Santykinė drėgmė 65 %,temperatūra +10 °C +18 °C;
- c) Santykinė drėgmė 85-90 %,temperatūra 0 °C +8 °C.

7. Maistiniai riebalai skirstomi:

- a) Gyvulinės kilmės, augalinės kilmės ir mišrūs;
- b) Jautienos riebalai, avienos riebalai, kiaulienos riebalai, kaulų riebalai, sudėtiniai riebalai;
- c) Gyvulinės kilmės, augalinės kilmės.

8. Augalinės kilmės riebalai pagal išgavimo būdą skirstomi:

- a) Spaudimo būdu ir ekstrakcijos būdu;
- b) Rafinuotu, hidratuotu;
- c) Nerafinuotu ir rafinuotu.

9. Maistinių riebalų laikymo sąlygos:

- a) Santykinė drėgmė 65-75 %, temperatūra +6 °C +8 °C;
- b) Santykinė drėgmė 65 %, temperatūra +10 °C +18 °C;
- c) Santykinė drėgmė 85-90 %, temperatūra 0 °C +8 °C.

10. Pieno kokybės rodikliai nustatomi pagal:

- a) Produkto išvaizdą, spalvą, skonį, kvapą, riebumą, rūgštingumą, baltymų kiekį;
- b) Produkto išvaizdą, drėgmę, skonį, kvapą, riebumą, rūgštingumą, baltymų kiekį;
- c) Produkto išvaizdą, spalvą, skonį, kvapą, priemaišų kiekį , rūgštingumą, baltymų kiekį.

11. Pieno konservams priklauso:

- a) Kefyras, grietinė, jogurtas, varškė;

- b) Kondensuotas pienas, pieno milteliai;
- c) Kondensuotas pienas, pieno milteliai, sūriai.

12. Pieno miltelių kokybė vertinama:

- a) Pagal tirpumą, drėgmės kiekį, spalvą, kvapą, skonį;
- b) Pagal spalvą, kvapą, skonį;
- c) Pagal drėgmės kiekį, spalvą, kvapą, skonį.

13. Sviestas tai produktas:

- a) Išgautas iš pasterizuotos grietinėlės, kuriame pieno riebalų yra ne mažiau kaip 80 %, bet ne daugiau 90%, didžiausias drėgmės kiekis 16%;
- b) Išgautas iš pasterizuotos grietinėlės, kuriame pieno riebalų mažiau nei 80 %, didžiausias drėgmės kiekis 16%;
- c) Išgautas iš išrūgų grietinėlės, kuriame pieno riebalų ne mažiau kaip 80 %, didžiausias drėgmės kiekis 16%.

14. Pieno laikymo sąlygos:

- a) Santykinė drėgmė 75 %, temperatūra 0 °C +8 °C;
- b) Santykinė drėgmė 65 %, temperatūra +10 °C +18 °C;
- c) Santykinė drėgmė 85-90 %, temperatūra -2 °C +4 °C.

15. Kuris yra cukraus sintetinis pakaitalas:

- a) Sorbitas;
- b) Taumantinas;
- c) Ksilitas.

16. Cukraus kokybės rodikliai nustatomi:

- a) Pagal cukraus kristalų dydį, sacharozės kiekį, miltinio cukraus priemaišų kiekį, spalvą, skonį, konsistenciją, drėgmės kiekį;
- b) Pagal cukraus kristalų dydį, miltinio cukraus priemaišų kiekį, spalvą, skonį, konsistenciją, drėgmės kiekį;
- c) Pagal cukraus kristalų dydį, spalvą, skonį, konsistenciją, drėgmės kiekį.

17. Cukraus laikymo sąlygos:

- a) Santykinė drėgmė 65-75 %, temperatūra +6 °C +8 °C;
- b) Santykinė drėgmė 70 %, temperatūra +10 °C +18 °C;
- c) Santykinė drėgmė 85-90 %, temperatūra 0 °C +8 °C.

18. Žuvų ikrai pagal kilmę skirstomi:

- a) Grūdėti, slėgti, pasterizuoti;
- b) Erškėtinių žuvų, lašišinių žuvų, kitų žuvų;
- c) Trinti, šaldyti, delikatesiniai.

19. Sausose arbatžolėse kofeino yra:

- a) 0,7 - 4,2 %;
- b) 0,6 - 2,4 %;
- c) 0,5 - 3,5 %.

20. Arbatos pagal apdorojimo būdą skirstomos į:

- a) Žalioji, juodoji, geltonoji, raudonoji, rudoji (ulongo), baltoji arbata;
- b) Indiška, kiniška, ceilono, gruziniška;
- c) Aromatizuota, presuota, smulkinta.

6 užduotis. IŠVARDYKITE MAKARONŲ ASORTIMENTĄ PAGAL FORMĄ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7 užduotis. PALYGINKITE PAGAL KOKYBĘ A IR B KLASĖS KIAUŠINIUS

	A klasės kiaušiniai	B klasės kiaušiniai
<i>Lukštas</i>		
<i>Oro tarpas</i>		
<i>Baltymas</i>		
<i>Trynys</i>		
<i>Gemalo ląstelė</i>		
<i>Kiaušinio kvapas</i>		

8 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Kvietinių miltų rūšys:

- a) Extra, I r., II r., rūpus miltai;
- b) Sijoti, pasijoti, extra;
- c) Extra, I r., šveistiniai.

2. Ką reiškia ant miltų pakuotės toks užrašas: „550D“:

- a) Miltų spalvą ir kokybę;
- b) Miltų glitimą ir pelningumą;
- c) Miltų rūgštingumą ir glitimą.

3. Rafinuotas aliejus –tai:

- a) Šarmais apdorotas aliejus siekiant neutralizuoti sočiausias riebalų rūgštis, kurios aliejuose sudaro drumzles;
- b) Aliejus apdorotas anglies milteliais, kurie sugeria dažomuosius pigmentus;
- c) Aliejus, apdorotas karštais vandens garais, kurie sugeria kvapiąsias medžiagas.

4. Makaronų kokybės rodikliai:

- a) Nesulūžę, nedeformuoti, paviršiaus spalva, skonis, kvapas būdingas to tipo makaronams, virti makaronai išlaiko savo formą, nesulipę;
- b) Nesulūžę, gali būti deformuoti, paviršius netolygus, virti makaronai išlaiko savo formą, neglitūs;
- c) Nesulūžę, nedaug deformuoti, virti makaronai išlaiko savo formą, nesulipę.

5. Kaip vadinamas aliejus, pagamintas iš vienos žaliavos ir kurio pavadinimas toks pat kaip žaliavos?

- a) Maišytas;
- b) Rūšinis;
- c) Nature.

6. Kruopos pagal grūdų apdirbimo būdą skirstomos:

- a) Sveikos, skaldytos, smulkintos;
- b) Ryžiai, griekiai, soros, kvietinės, miežinės, kukurūzų, ankštinės;
- c) Stambios, vidutinės, smulkios.

7. Ką reiškia žodis “nature“ aliejaus etiketėje?

- a) Tai natūralus 100% aliejus;
- b) Tai aliejus, tinkantis gruzdinti;
- c) Tai bekvapis aliejus.

8. Maistiniai riebalai skirstomi:

- a) Augaliniai, gyvuliniai, mišrūs;
- b) Kiaulienos, avienos, kaulų, jautienos riebalai, sudėtiniai;
- c) Aliejai, įvairūs riebalai, sviestas, margarinas, konditeriniai riebalai.

9. Minimalus kiaušinių tinkamumo vartoti terminas.

- a) 28 dienos po kiaušinių padėjimo dienos;
- b) 7 dienos po kiaušinių padėjimo dienos;
- c) 48 dienos po kiaušinių padėjimo dienos.

10. Kaip žymimi labai stambūs kiaušiniai?

- a) S;
- b) M;
- c) XL.

9 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

- 1. Išvardykite kalkuliacinės technologinės kortelės rekvizitus.
- 2. Kokie pagrindiniai reikalavimai aprašant gamybos procesą?

ĮMONĖS PAVADINIMAS
KALKULIACINĖ – TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Kortelę sudarė: Tvirtinu: _____

(įmonės vadovas)

Registracijos Nr.

Data:

PATIEKALO PAVADINIMAS:					
<i>Eil. Nr.</i>	<i>Produkto pavadinimas</i>	<i>Kiekis bruto (g)</i>	<i>Kiekis neto (g)</i>	<i>Produkto kaina 1 kg (Eur)</i>	<i>Suma (Eur)</i>
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
	Išeiga				

GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

10 UŽDUOTIS. APSKAIČIUOKITE PRODUKTŲ KIEKĮ PAGAMINTI 25 PORCIJAS „MALTO PJAUSNIO UŽKEPTO SU SŪRIU“

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Kiekis bruto (g)	Kiekis neto (g)	Produkto kiekis bruto (g)
1	Kiauliena (kumpis)	130	110	
2	Vanduo	20	20	
3	Kiaušiniai	1 vnt.	40	
4	Džiūvėsėliai	10	10	
5	Prieskonių mišinys	5	5	
6	Druska	1	1	
7	Aliejus	20	20	
8	Žaluma	3	2	
9	Fermentinis sūris	12	12	
10	Morkos	30	22	
11	Svogūnai	30	26	
	Išeiga:		1porc. po140g	

11 užduotis. APSKAIČIUOKITE PATIEKALO „NETIKRAS ZUIKIS“ SAVIKAINĄ

PATIEKALO PAVADINIMAS: NETIKRAS ZUIKIS					
Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Kiekis bruto (g)	Kiekis neto (g)	Produkto kaina 1 kg (Eur)	Suma (Eur)
1	Jautiena (kumpis)	380	340		
2	Lašiniai šv.	75	70		
3	Svogūnai	45	38		
4	Riebalai (aliejus)	40	40		
5	Batonas	60	60		
6	Kiaušinis	1vnt	40		
7	Vanduo	180	180		
8	Druska	3	3		
9	Prieskonių mišinys	2	2		
10	Kmynai	0,5	0,5		
	Išeiga:		500g		

Modulis „Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas“

1 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Verdant žuvies gabalai užpilami šaltu vandeniu.	Taip/ Ne
2. Prie keptos žuvies tiekiamas lenkiškas padažas.	Taip/ Ne
3. Išvirusi žuvis iškart išgriebiama iš sultinio.	Taip/ Ne
4. Šutinant žuvį galima dėti pievagrybių.	Taip/ Ne
5. Žuvis verdama vandenyje, o tik baigiant virti sudedamos prieskoninės daržovės.	Taip/ Ne

2 užduotis. IŠVARDYKITE, KOKIUS ŽINOTE ŽUVIES MALTINIŲ MASĖS PUSGAMINIUS IR JUOS APIBŪDINKITE

Pusgaminių pavadinimas	Apibūdinimas

3 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Žuvies pusgaminiai laikomi:

- Nuo 8 iki 36 val., +2 °C + 4 °C temperatūroje; °
- Nuo 12 iki 36 val., +12 °C + 14 °C temperatūroje;
- Nuo 6 iki 12 val., +8 °C + 10 °C temperatūroje.

2. Žuvis mažiau suirs jeigu virimo metu, įdėsime:

- Rūgštis;
- Cukraus ir druskos;
- Prieskonių ir prieskoninių daržovių.

3. Žuvies leistinių masė nuo maltinių skiriasi tuo, kad:

- Į leistinių masę įmaišomi iki standžių putų išplakti kiaušinių baltymai.
- Į masę dedama piene išmirkyto batono.
- Leistinių masė malama du kartus.

4. Kokie pusgaminiai ruošiami iš žuvies file?

- Virti, šutinti, kepti su riebalais, kepti riebaluose, kepti žarijų kaitroje;
- Virti, šutinti, maltinių masė, kepti riebaluose, kepti žarijų kaitroje;
- Natūralūs, maltinių masės, leistinukų masės.

5. Kaip ruošama tešla, gaminant žuvį tešloje?

- Iš miltų, pieno, kiaušinių trynių, druskos užmaišoma tešla. Kiaušinių baltymai prieš pat kepat išplakami iki standžių putų ir įmaišomi į tešlą;
- Iš pieno, kiaušinių trynių, druskos užmaišoma tešla. Kiaušinių baltymai prieš pat kepat išplakami iki standžių putų ir įmaišomi į tešlą;
- Kiaušinis plakamas tol, kol vienodai pasiskirsto trynys ir baltymas. Įpilama vandens ir dar plakama, kol masė tampa vientisa. Tada įberiama druskos ir maltų pipirų.

6. Kodėl paruošti žuvies gabalėliai prieš kepimą pavolijami miltuose?
- Miltuojama tam, kad miltai sugertų drėgmę ir geriau liptų kiaušinio plakinys;
 - Miltuojama tam, kad žuvies pusgaminis nesideformuotų;
 - Miltuojama tam, kad miltai sugertų drėgmę ir geriau liptų kiaušinio plakinys bei kad kepimo metu susidarytų plutelė, kuri neleidžia ištekėti žuvies sultims.
7. Kaip pjaustome žuvies filė kepinui tešloje?
- Žiedais, lazdelėmis, šiaudeliais;
 - Lazdelėmis, šiaudeliais;
 - Lazdelėmis.
8. Kaip marinuojama žuvis?
- Supjaustyta žuvis apibarstoma pipirais, susmulkinta žaluma, apšlakstoma citrinos sultimis, aliejumi ir paliekama 20-30 min., kad suminkštėtų žuvies raumenys;
 - Supjaustyta žuvis apibarstoma pipirais, susmulkinta žaluma, aliejumi ir paliekama 20-30 min., kad suminkštėtų žuvies raumenys;
 - Supjaustyta žuvis apibarstoma druska, pipirais, susmulkinta žaluma, apšlakstoma citrinos sultimis, aliejumi ir paliekama 10-20 min., kad sutvirtėtų žuvies raumenys.
9. Kaip supjaustoma žuvis ruošiant virimui?
- Žuvis pjaustoma pradedant nuo galvos, skersai raumenų stačiu kampu;
 - Žuvis pjaustoma pradedant nuo uodegos, įstrižai raumenų 30-45° kampu;
 - Žuvis pjaustoma skersai raumenų stačiu kampu.
10. Ką daryti, kad verdant žuvies pusgaminį, jis nesideformuotų ?
- Žuvies oda keliose vietose įpjaunama;
 - Žuvis nuplikinama;
 - Žuvis pjaustoma skersai raumenų stačiu kampu.

4 užduotis. PARAŠYKITE, APIE KOKIĄ JŪROS GĖRYBĘ ČIA RAŠOMA

Šviežios panašios į malonaus salsvo kvapo pilkšvai gelsvus, kiek perregimus drebučius. Jos turi būti drėgnos, gelsvai balkšvos. Virtos ir išgliaudytos – nepavandenijusios, gaivaus, malonaus kvapo.

5 užduotis. UŽBAIKITE SAKINIUS

- Kulinarinis įvairių skerdienos dalių panaudojimas priklauso nuo
- Mėsos jungiamasis audinys yra
- Aukščiausios ir pirmos rūšies jautienos mėsosje yra nedaug
- Antros rūšies jautienos mėsa geriausiai tiks
- Mėsą malant jungiamasis audinys
- Mušant mėsą, sulyginamas, suardomas
- Kepant apvoliotus (miltuose ar džiovėsiuose) pusgaminus
- Natūralūs pusgaminiai sūdomi ir pipirais barstomi
- Rostbifas ruošiamas iš
- Bifšteksas ruošiamas iš
- File pusgaminis ruošiamas iš
- Langetai gaminami iš
- Befstrogenas ruošiamas

6 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Šviežios mėsos požymiai:

- a) Rausva spalva, pjūvio paviršius nelipnus, elastinga, riebalai balti ar šviesiai gelsvi, sultys skaidrios;
- b) Tamsi, lipni, sultys drumzlinos;
- c) Elastinga, rausva spalva, pjūvio paviršius drėgnas, riebalai geltonos spalvos.

2. Kiaulienos natūralūs pusgaminiai laikomi:

- a) 48 val., +20 °C,+40 °C temperatūroje;
- b) 24 val., +80 °C,+100 °C temperatūroje;
- c) 12 val., +100 °C,+120 °C temperatūroje.

3. Gaminant jautienos natūralius kepsnius, kepimo metu jie susitraukia ir sukietėja dėl to, kad:

- a) Per žema kepimo temperatūra.
- b) Nesupjaustytos tarp raumenų esančios sausgyslės ir per aukšta kepimo temperatūra.
- c) Per daug supjaustytos tarp raumenų esančios sausgyslės.

4. I rūšies kiaulienos mėsą naudojame:

- a) Natūraliems kepsniams, paniruotiems kepsniams ruošti;
- b) Maltinių masės pusgaminių ruošimui;
- c) Smulkiagabaliniams pusgaminiams gaminti.

5. Mėsos prieskoniavimas tai, kai:

- a) Naudojamas actas, druska, cukrus, prieskoniai, prieskoninės žolelės;
- b) Naudojamas cukrus, įvairūs prieskoniai;
- c) Naudojamas citrinos sultys, cukrus, druska, pipirai.

6. Mėsos pusgaminiai skirstomi pagal dydį:

- a) Stambiagabaliniai, porcijiniai, smulkiagabaliniai;
- b) Stambiagabaliniai, natūralūs, malti, smulkiagabaliniai;
- c) Natūralūs, malti, porcijiniai, stambiagabaliniai.

7. Iš kokios mėsos rūšies gaminamas guliašas?

- a) Iš pirmos rūšies;
- b) Iš antros rūšies;
- c) Iš trečios rūšies.

8. Ką vadiname maisto produktų jusline analize?

- a) Tai maisto ir kitų produktų rūšiavimas;
- b) Tai maisto ir kitų produktų tyrimas žmogaus jutimo organais;
- c) Tai maisto ir kitų produktų rūšiavimas, plovimas, skutimas, plovimas, smulkinimas.

9. Pirminio mėsos paruošimo darbų seka:

- a) Atšildymas (jei mėsa buvo sušaldyta), plovimas, nusausinimas, skerdienos išskirstymas, pusgaminių ruošimas;
- b) Mėsos išskirstymas, plovimas, nusausinimas, pusgaminių ruošimas;
- c) Mėsos atvėsėjimas, plovimas, nusausinimas, pusgaminių ruošimas.

10. Žalios mėsos pirminio paruošimo darbo vieta turi būti įrengta:

- a) Prie karštųjų patiekalų ruošimo stalo;
- b) Prie šaltųjų patiekalų ruošimo stalo;
- c) Atskiroje patalpoje.

7 užduotis. PALYGINKITE ŠIUOS PUSGAMINIUS

<i>Karbonadas (lietuviškas)</i>	<i>Karbonadas „Pasaka“</i>
<i>Plovas</i>	<i>Guliašas</i>
<i>Pjausnys (natūralus)</i>	<i>Eskalopas</i>
<i>Maltinukai</i>	<i>Kukuliai</i>
<i>Romšteksas</i>	<i>Antrekotas</i>
<i>Rostbifas</i>	<i>Bifštekas</i>

8 UŽDUOTIS. UŽPILDYKITE LENTELE, ĮRAŠYKITE PAUKŠTIENOS PUSGAMINIUS IŠ ŠIŲ SKERDENĖLĖS DALIŲ

<i>FILE</i>	
<i>ŠLAUNELĖS</i>	
<i>BLAUZDELĖS</i>	
<i>KETVIRČIAI</i>	
<i>VISAS PAUKŠTIS</i>	

9 užduotis. IŠ PATEIKTIES „PRALEISTI ŽODŽIAI“ IŠRINKITE IR ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS

Paukštienos minkštimas sumalamas mėsmale, pridedama piene išmirkyto ir dar kartą malama. Pilama, dedami, prieskoniai. Masė plakama tol, kol jos gabalėlis, įmestas į vandenį, Pabaigoje sudedami išplakti kiaušinių ir lengvai apmaišoma. masė naudojama pudingams, ir kt. gaminiamis ruošti.

Praleisti žodžiai: batonas, grietinėlė, 2, 3, kartai, kiaušiniai, tryniai, leistinukai, baltymai, plaukti, sufle, leistinukai.

10 užduotis. RASKITE PORAS

Pusgaminio apibūdinimas	Pusgaminio pavadinimas
1. Jis ruošiamas iš naminių ir laukinių paukščių filė, taip pat iš triušienos minkštimo. Į didžiosios filė pjūvį įdedama mažoji filė ir padaromas ovalus pusgaminis.	A. Maltinių masė
2. Malama per stambų sietelį arba sukapojama, dedama grietinėlės, prieskonių.	B. Kijevo kotletas
3. Malama per smulkų sietelį. Į liesų paukščių maltinių masę galima įdėti paukštienos riebalų, sviesto. Batono į paukštienos maltinių masę dedama 20–24%; pieno arba vandens – 20–35 % mėsos svorio.	C. Paniruotas (muštas) kepsnys
4. Didžioji vištienos filė įpjaunama išilgai iš vidinės pusės, minkštimas išskleidžiamas ir lengvai pamušamas, kad būtų 2,5-3 mm storio. Įpjaunamos sausgyslės. Jeigu mušant atsiranda plyšių, jie uždengiami išmuštos filė gabalėliais. Ant didžiosios filė dedamas pailgos formos sušaldyto sviesto gabalėlis. Ant sviesto dedama mažoji filė ir didžiosios filė kraštai užlenkiami taip, kad visiškai uždengtų sviestą. Kotletas turi būti ovalus (kiaušinio formos) su kauliuku storajame gale. Toks pusgaminis merkiamas į kiaušinio plakinį, pavoliojamas džiovėsėliuose, dar kartą merkiamas į kiaušinio plakinį ir vėl pavoliojamas džiovėsėliuose (dviguba paniruotė).	D. Malta masė
5. Paruošiamas kaip natūralus kepsnys, išmušamas iki 2-3 mm storio, kuris mirkomas kiaušinio plakinyje ir pavoliojamas džiovėsėliuose	E. Natūralus kepsnys

11 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Paprasti bulvių pjaustymo būdai:

- Statinaitėmis, drožlėmis, česnakėliais;
- Griežinėliais, lazdelėmis, šiaudeliais, kubeliais, kvadratėliais, skiltelėmis;
- Griežinėliais, pusžiedžiais, lazdelėmis, šiaudeliais, skiltelėmis, kubeliais.

2. Supjaustytų daržovių negalima ilgai laikyti vandenyje, nes:

- Supjaustytos daržovės patamsėja;
- Padaugėja maistingųjų medžiagų;
- Daržovės praranda daug maistingųjų medžiagų.

3. Morkų figūrinis pjaustymas:

- a) Žvaigždutėmis, statinaitėmis, drožlėmis;
- b) Žvaigždutėmis, šukutėmis, drožlėmis;
- c) Žvaigždutėmis.

4. Pirminis daržovių paruošimo procesas susideda iš šių operacijų:

- a) Priėmimas, pasvėrimas, rūšiavimas, plovimas, valymas, plovimas, pjaustymas;
- b) Rūšiavimas, plovimas, valymas, plovimas, pjaustymas;
- c) Priėmimas, plovimas, valymas, pjaustymas.

5. Apsaugoti nuluptas bulves nuo patamsėjimo galima jeigu jas:

- a) Laikysime šaltame vandenyje;
- b) Nuplikysime karštu vandeniu;
- c) Sulfituosime;
- d) Tinka visi atsakymų variantai.

6. Šviežios daržovės pjaustomos paženklintais peiliais ant paženklintų pjaustymo lentelių:

- a) Ž.D.;
- b) Ž.Ž.;
- c) Ž.M.

7. Svogūnai pjaustomi:

- a) Žiedais, pusžiedžiais, šiaudeliais, kubeliais, skiltelėmis;
- b) Pusžiedžiais, šiaudeliais, kubeliais, griežinėliais, skiltelėmis;
- c) Žiedais, pusžiedžiais, kvadratėliais.

8. Kopūstai pjaustomi:

- a) Šiaudeliais, kvadratėliais, skiltelėmis;
- b) Šiaudeliais, žiedais, skiltelėmis;
- c) Griežinėliais, kvadratėliais, skiltelėmis.

9. Figūrinio bulvių pjaustymo būdai:

- a) Česnakėliai, statinaitės, kriaušaitės, riešutėliai, drožlės;
- b) Česnakėliai, statinaitės, skiltelės, riešutėliai, drožlės;
- c) Česnakėliai, lazdelės, kriaušaitės, riešutėliai, drožlės.

10. Žalumyninių daržovių (salotos, špinatai, rūgštynės) *pirminis paruošimas*:

- a) Žalumynai perrenkami, nupjaunamos šaknys, jeigu jos yra, ir stori koteliai, išrenkami apgedę lapai, sudedami į indą, kuriame yra daug vandens. Kai nusėda smėlis, žalumynai iš vandens išgriebiami į sietus ir dar labai gerai perplaunami po tekančiu vandeniu;
- b) Žalumynams nupjaunamos šaknys, jeigu jos yra, ir stori koteliai, sudedami į indą su vandeniu. Žalumynai iš vandens išgriebiami į sietus ir gerai perplaunami po tekančiu vandeniu;
- c) Žalumynai plaunami po tekančiu vandeniu.

12 *užduotis*. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Kas yra subproduktai?

- a) Kepenys, inkstai, kojos, ausys, liežuvis, skrandis;
- b) Išpjova, kumpis, nugarinė;
- c) Blužnis, gerklos, išpjova, sprandas, kepenys.

2. Išvirti liežuviai užpilami šaltu virintu vandeniu, kad:

- a) Atvėstų;
- b) Atšoktų plėvė;
- c) Išlaikytų savo formą.

3. Kodėl subproduktų trumpas galiojimo laikas?

- a) Nes turi daug vandens;
- b) Nes turi daug riebalų;
- c) Nes turi daug vitaminų.

4. Pagal maistingumą pirmai kategorijai priklauso:

- a) Kepenys, inkstai, liežuvis, skrandis, širdis, tešmuo, jaučių ir avių uodegos;
- b) Kepenys, inkstai, liežuvis, smegenys, širdis, tešmuo, jaučių ir avių uodegos;
- c) Galva, kojos, ausys, kiaulės uodega, skrandis, plaučiai, blužnis.

5. Kepenys, kad nebūtų karčios mirkomos:

- a) Šaltame vandenyje;
- b) Nuplikomos verdančiu vandeniu;
- c) Tinka abu variantai.

6. Smegenų pirminis paruošimas:

- a) 1-2 val. mirkomos šaltame parūgštintame vandenyje;
- b) Nuplikomos verdančiu vandeniu;
- c) Mirkomos 5-6 val. vandenyje.

7. Kodėl, sultinių virimui, iš vamzdelinių jautienos kaulų išimamos smegenys:

- a) Smegenys tai riebalai, ilgai verdant sultinius, jie suteikia kartumo;
- b) Smegenys tai baltymai, jie sultiniui suteikia tamsią spalvą;
- c) Smegenys, tai angliavandeniai, jie sultiniui suteikia nemalonų kvapą.

8. Subproduktų pusgaminiai laikomi:

- a) 12 val., +2 °C,+6 °C temperatūroje;
- b) 24 val., +0 °C,+8 °C temperatūroje;
- c) 16 val., +4 °C,+8 °C temperatūroje.

9. Kepant kepenis, jos sūdomos:

- a) Druską įmaišius į paniravimo/pavoliojimo miltus;
- b) Pabarstant druska prieš pavoliojimą miltuose;
- c) Tinka abu variantai.

10. Širdys naudojamos ruošti:

- a) Troškinius, įdarus;
- b) Įdarus, šaltienai;
- c) Sultinius, įdarus.

11. Plaučiai naudojami ruošti:

- a) Paštetus;
- b) Šaltus patiekalus;

c) Troškinius.

13 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Virimas skystyje, tai:

- a) Kai skysčio užpilame tiek, kad produktai nebūtų visiškai apsemti. Virimo temperatūra ne aukštesnė kaip 100 °C;
- b) Kai skysčio užpilame tiek, kad produktai būtų visiškai apsemti. Virimo temperatūra ne aukštesnė kaip 100 °C;
- c) Kai skysčio pilame iki 30% produkto masės.

2. Privalumai produktus verdant garuose:

- a) Maistingųjų medžiagų nuostoliai labai maži;
- b) Maistingųjų medžiagų nuostoliai dideli;
- c) Suyra visos maistingosios medžiagos.

3. Produktus kepant su riebalais (pagrindiniu būdu) riebalų vidutiniškai imame:

- a) 50% produkto masės;
- b) Kepama produktą panardiname į riebalus;
- c) 5-10% produkto masės.

4. Po kiekvieno kepimo riebaluose, juos būtina:

- a) Perfiltruoti;
- b) Nieko nedaryti ir toliau juose kepti;
- c) Išpilti.

5. Kepant riebaluose, produktus:

- a) Visiškai panardiname į įkaitintus 190 °C riebalus;
- b) Visiškai panardiname į įkaitintus 160-170 °C riebalus;
- c) Visiškai panardiname į įkaitintus 100 °C riebalus.

6. Nuplikinimas (blanširavimas) tai yra:

- a) Kai produktai kelioms sekundėms panardinami į 40 °C vandenį;
- b) Kai produktai kelioms sekundėms panardinami į karštą vandenį ar perliejami karštu vandeniu;
- c) Kai produktai pamerkiami į šaltą vandenį.

7. Troškinimas tai yra:

- a) Kai produktai, užpilus skysčiu, kaitinami;
- b) Kai produktai apkepinami iš vienos pusės, kad susidarytų plutelė, o paskui, užpilus skysčiu, kaitinami;
- c) Kai produktai apkepinami iš abiejų pusių, kad susidarytų plutelė, o paskui, užpilus skysčiu, kaitinami.

8. Flambiravimas:

- a) Tai alkoholinių gėrimų deginimas ant mėsos, žuvies, saldžiųjų patiekalų bei vaisių;
- b) Tai silpnų alkoholinių gėrimų deginimas ant saldžiųjų patiekalų bei vaisių, tai efektingas reginys;
- c) Tai produktų panardinimas į karštą aliejų kelioms minutėms.

9. Ilgai verdant baltymingus maisto produktus, baltymai tampa:

- a) Nepakitę;

- b) Lengvai pasisavinami;
- c) Sunkiai virškinami.

10. Vitaminas C suyra:

- a) Veikiant šviesai, karščiui, šarmams;
- b) Veikiant šviesai;
- c) Vandenyje.

14 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Kokie yra pagalbiniai šiluminio paruošimo būdai?
2. Apibūdinkite, kas yra virimas ?
3. Kokios yra pagrindinės šiluminio maisto paruošimo taisyklės?
4. Išvardykite, kokios yra šiluminio maisto paruošimo teigiamos ypatybės?
5. Apibūdinkite, kas yra troškinimas?
6. Kas yra flambiravimas?
7. Kas yra nuplikinimas ir kam jis naudojimas?

15 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

Kiek sumažėja žuvies svoris terminio paruošimo metu ir nuo ko priklauso?

Ar visos žuvys tinka virimui?

Kokie gamybos ypatumai ruošiant riebaluose keptos žuvies patiekalus?

Kokie padažai tinka prie keptos žuvies ir kodėl?

Apibūdinkite žuvies maltinių masės patiekalų kokybę?

Paaiškinkite, kuo troškintos žuvies patiekalas skiriasi nuo šutintos žuvies patiekalo?

Kaip kepami žuvies maltiniai ir maltinukai ? Kokie tinka padažai ir kaip jie patiekiami?

Išvardykite troškintos žuvies patiekalų asortimentą?

Kokiais terminio paruošimo būdais apdorotumėte įdarytą žuvį?

Kokie gamybos ypatumai ruošiant apkeptos žuvies patiekalus?

16 užduotis. APRASYKITE, KAIP GAMINIMAS ŠIS PATIEKALAS

PATIEKALO PAVADINIMAS: ŽUVIES UŽKEPĖLĖ			
<i>Eil. Nr.</i>	<i>Produkto pavadinimas</i>	<i>Kiekis bruto (g)</i>	<i>Kiekis neto (g)</i>
1	Žuvies filė (jūros lydeka) šaldyta	300	280
2	Prieskonių mišinys	2	2
3	Grietinė	100	100
4	Aliejus	30	30
5	Miltai	15	15
6	Virtos bulvės		400
7	Fermentinis sūris	35	35
8	Druska	3	3
	Išeiga:		3 porc. po 230 g

17 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Kaip ruošiami kiaušinių baltymai prieš dedant į daržovių pudingo masę?

- a) Sumaišomi su cukrumi;
- b) Atšaldomi ir išplakami;
- c) Atšaldomi.

2. Bulvių krocketai ruošiami iš:

- a) Virtų daržovių masės;
- b) Tarkuotų bulvių masės;
- c) Virtų bulvių masės.

3. Paruoštos virti daržovės dedamos į:

- a) Verdantį pasūdytą vandenį;
- b) Šaltą vandenį arba sultinį;
- c) Šiltą nesūdytą vandenį.

4. Košės verdamos:

- a) Birios, skystos, tirštos;
- b) Pusiau tirštos, skystos, kietos;
- c) Tirštos, pusiau birios, birios.

5. Prieš virimą ankštinės daržovės turi būti:

- a) Perrenkamos, plaunamos, mirkomos;
- b) Plaunamos, pasūdomos;
- c) Perrenkamos, verdamos.

6. Makaronų išvirimo laikas priklauso nuo:

- a) Makaronų dydžio, sudėties ir formos;
- b) Makaronų sudėties ir formos;
- c) Vartojamo skysčio makaronų virimui ir virimo temperatūros.

7. Karštieji varškės patiekalai skirstomi į:

- a) Virtus, keptus;
- b) Apkeptus ir virtus;
- c) Virtus, keptus ir apkeptus.

8. Ar burokėliai pakepinami prieš troškinimą?

- a) Taip;
- b) Ne;
- c) Kartais.

9. Kokioje temperatūroje apkepami daržovių patiekalai?

- a) 240-250 °C;
- b) 230-240 °C;
- c) 200-210 °C.

10. Prieš dedant į varškės apkepo masę, kiaušiniai:

- a) Sumaišomi su vandeniu;
- b) Atšaldomi ir išplakami;
- c) Nuplaunami, išmaišomi su druska ir cukrumi.

18 užduotis. UŽBAIKITE SAKINIUS

- 1. Iš kruopų verdamos
- 2. Birių košių kruopos turi būti
- 3. Kruopos blogai suverda

4. Kruopų apkepą gaminame iš
5. Skystos košės tiekiamos su

19 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Kokios košės tinka garnyrams?
2. Kam varškę reikia pertrinti per sietelį?
3. Kokie prieskoniai naudojami gaminant varškės patiekalus?
4. Kuo skiriasi varškės pudingas nuo varškės apkepo?
5. Kaip paruošiami kiaušiniai prieš dedant į varškės apkepo masę?
6. Kokie padažai naudojami karšties varškės patiekalams?
7. Kokie padažai naudojami karšties keptų daržovių patiekalams?
8. Kiek minučių virti kiaušinių, kad trynis būtų minkštas?
9. Kaip galima kepti omletus?
10. Kuo skiriasi omletas nuo kiaušiniinės?

20 užduotis. SUDARYKITE SAKINIUS

1. Virti makaronai	A jų tūris bei masė padidėja 3 kartus
2. Makaronai dedami	B makaronai verdami apkepams
3. Verdami makaronai brinksta	C į verdantį pasūdytą vandenį ir greitai užverdama
4. Mažame vandens kiekyje	D yra svarbus angliavandenių ir baltymų šaltinis
5. Ilgi makaronai	E verdami dideliame vandens kiekyje (1 kg makaronų – 6 l vandens).

21 užduotis. EILĖS TVARKA SUNUMERUOKITE MĖSOS SULTINIO VIRIMO PROCESĄ

- Mėsos sultinį pasūdome iki virimo pabaigos likus 15 min.
- Mėsą prieš dedant virti gerai nuplauname po tekančiu vandeniu.
- Užpilame šaltu vandeniu, greitai užverdame.
- Likus iki virimo pabaigos 20-30 min. dedame sausai pakepintas prieskonines daržoves.
- Sultinys verdamas ant silpnos ugnies, t. y. virimo temperatūra +90–+ 95 °C.
- Mėsa supjaustome 0,5 kg dydžio gabalais.
- Užvirus nugraibome putas arba net nupilame vandenį.
- Likus iki virimo pabaigos 15 min. sudedame prieskonius.
- Virimo metu nugraibome susidariusias putas ir riebalus.
- Sultinį perkošiamo.

22 užduotis. UŽBAIKITE PIENIŠKOS SRIUBOS GAMYBOS PROCESO EIGĄ

Išmirkytas pupeles verdame vandenyje, kol suminkštėja. Po to, pridedame kubeliais supjaustytą morkų, bulvių.

23 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Verdant sultinius reikia graibyti putas ir riebalus, kad:
 - a) Sultinys būtų šviesesnis;
 - b) Sultinys būtų skaidrus, be drumzlių, nesijaustų kartaus ir nemalonaus skonio;
 - c) Sultinys būtų be drumzlių ir nemalonaus kvapo.
2. Garnyrai patiekiami prie skaidrių sriubų:
 - a) Virti makaronai, virti ryžiai, virtos įvairios daržovės, mėsos kukuliai, leistinumai, bandelės su mėsa, lietiniai su įdarais, profitroliai, skrebučiai su sūriu, skrebučiai, sausučiai;

- b) Makaronai, ryžiai, varškėčiai, virtos įvairios daržovės, bandelės su mėsa, lietiniai su įdarais, sausučiai;
- c) Ryžiai, virtos mėsos gabalai, valovanai, bandelės su mėsa, lietiniai su įdarais, profitroliai, įdarytas omletas, skrebučiai.

3. Uždarytos sriubos yra:

- a) Barščiai, kopūstų, pupelių, žirnių, bulvienė, agurkinė, rūgštynių;
- b) Kukulienė, pieniška bulvinių kukulaičių, pertrinta bulvienė;
- c) Kopūstų, pupelių, skaidrūs baršteliai, bulvienė, agurkinė, rūgštynių.

4. Pagal patiekimo temperatūrą sriubos skirstomos į:

- a) Karštąsias ir šaltąsias;
- b) Karštąsias ir saldžiąsias;
- c) Šaltąsias ir skaidriąsias.

5. Karštųjų sriubų patiekimo temperatūra:

- a) +95 °C + 100 °C;
- b) +75 °C + 80 °C;
- c) +65 °C + 70 °C.

6. Sultiniai klasifikuojami į:

- a) Mėsos, kaulų, mėsos-kaulų, paukštienos, žuvies, grybų ir daržovių nuovirus;
- b) Mėsos, žuvies, grybų ir daržovių nuovirus;
- c) Paukštienos, mėsos ir grybų nuovirus.

7. Gaminant sultinį ir jam užvirus būtina:

- a) Sumažinti kaitrą, graibyti putas ir riebalus;
- b) Padidinti kaitrą, kad sutrumpėtų virimo laikas;
- c) Pasūdyti ir sudėti prieskonines daržoves.

8. Supjaustytos kubeliais bulvės išverda per:

- a) 10-12 min;
- b) 40 min;
- c) 25 min.

9. Verdant sriubą, daržoves reikia dėti į verdantį skystį atsižvelgiant į:

- a) Suvirimo trukmę;
- b) Daržovių pjaustymo būdą (šiaudeliai, kubeliai, griežinėliai);
- c) Tai, kokio dydžio gabalėliais supjaustytos daržovės.

10. Verdant raugintų kopūstų sriubą, kopūstai pirmiausiai:

- a) Blanširuojami;
- b) Troškinami sultinyje;
- c) Šutinami.

24 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Olandiškas padažas ruošiamas iš šių produktų:

- a) Kiaušinių tryniai, sviestas, vanduo, citrinos sultys, druska, cukrus, žaluma.
- b) Kiaušiniai, sviestas, vanduo, citrinos sultys, druska, cukrus, žaluma.

c) Virti kiaušiniai, sviestas, vanduo, citrinos sultys, druska, cukrus, žaluma.

2. Karštieji grybų padažai patiekiami prie šių patiekalų ir užkandžių:

- a) Mėsos, paukštienos, žuvies, daržovių, kruopų patiekalų ir užkandžių;
- b) Keptų, apkeptų bulvių, kruopų patiekalų, aštrūs mėsos, žuvies patiekalai;
- c) Virtų, šutintų veršienos, paukštienos patiekalų.

3. Žuvies pomidorų padažas ruošiamas iš šių produktų:

- a) Pomidorų padažas, sviestas, prieskoniai, vanduo, citrinos sultys, druska, cukrus, žaluma;
- b) Miltai, žuvies sultinys, druska, cukrus, pomidorų padažas, sviestas, prieskoninės daržovės;
- c) Miltai, sultinys, druska, cukrus, pomidorų padažas, sviestas, prieskoninės daržovės.

4. Padažai prie patiekalų parenkami atsižvelgiant į:

- a) Patiekalų terminį paruošimo būdą, spalvą, skonį, maistinę vertę;
- b) Patiekalų cheminę sudėtį ir konsistenciją;
- c) Patiekalų spalvą ir skonį.

5. Padažai pagal patiekimo temperatūrą skirstomi į:

- a) Šaltuosius ir karštuosius;
- b) Riebius ir pusiau riebius;
- c) Tamsius, šviesius ir saldžius.

6. Miltai raudoniesiems padažams kepinami:

- a) Iki šviesiai rusvos spalvos, nes kepinant ilgiau įgauna kartų skonį;
- b) Iki rudos spalvos;
- c) Miltų kepinėti nereikia, nes pasikeičia jų skonis.

7. Kad nesusidarytų plėvelė, paruoštą padažą reikia pašlakstyti:

- a) Vandeniui arba sultiniui;
- b) Pienui arba grietinėlei;
- c) Ištirpintu sviestu.

8. Džiūvėsėlių padažas patiekiamas prie:

- a) Prie birių ir rišlių košių;
- b) Prie mėsos šaltųjų ir karštųjų patiekalų;
- c) Prie virtos žuvies ir daržovių patiekalų.

9. Padažo „Bešamelis“ kilmės šalis yra:

- a) Prancūzija;
- b) Italija;
- c) Vokietija.

10. Normalios koncentracijos žuvies sultinys verdamas:

- a) 1 val.;
- b) 2 val.;
- c) 3 val.

25 užduotis. PERSKAITYKITE PADAŽŲ SUDĖTINES DALIS IR ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Kaip pavadintume šį padažą?

2. *Kokiai padažų grupei priklauso?*

3. *Kaip jis gaminamas?*

4. *Su kuo jis patiekiamas?*

PADAŽAS NR1: 125 g natūralaus jogurto, 30 ml apelsinų sulčių, 5 ml citrinos sulčių, keletas lašų Volčesterio padažo, 80 g aliejaus ir druskos bei pipirų pagal skonį.

PADAŽAS NR2: 150 g grietinės, 30 g susmulkintų krapų, druskos bei pipirų pagal skonį.

PADAŽAS NR3: 20 g grūdėtų garstyčių, 50 g obuolių acto, 300 g aliejaus, 15 g medaus, 3 g druskos, susmulkintų česnakų, smulkintos petražolės, peletrūnas ar svogūnų laiškai pagal skonį.

Modulis „Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas“

1 užduotis. IŠ PATEIKTIES „PRALEISTI ŽODŽIAI“ IŠRINKITE IR ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS

1. Šviežių daržovių salotų negalima iš anksto, nes daržovės
..... ir ištraukia daug
..... Jautrūs salotų ir svogūnų laiškai.
2. Šviežių daržovių salotos gali būti gaminamos iš arba
..... daržovių. Ruošiant iš kelių rūšių daržovių, jos
dažniausiai, po to užpilamos ir
puošiamos, kurios įeina į mišinį.
..... vadinamas pagal tai, iš kokių daržovių gaminamos salotos.
3. Salotos sutaisomos su įvairiais užpilai –, grietine,
....., svarainių,, spanguolių sultimis,

Praleisti žodžiai: salotos, druska, pajuoduoti, citrina, susluoksniuoti, aliejus, sūdyti, sultys, lapai, viena rūšis, kelios rūšys, grietinė, įvairius majonezas, tos pačios daržovės, asortimentas, salotų padažas.

2 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Vaisių salotas galima uždaryti:

- a) Majonezu su žolelėmis, grietine, grietinės mišiniu;
- b) Jogurtu, vaisiniu padažu;
- c) Grietine su žalumynais, saldžiu padažu.

2. Salotos gaminamos:

- a) Tik šviežių daržovių (ridikėliai, svogūnų laiškai, kopūstai, morkos ir kt.) ar vaisių su grietinės mišiniais, jogurtiniu padažu, užpilai ar vaisių sultimis;
- b) Tik šviežių daržovių, pridant konservuotų vaisių, užpilant įvairiais užpilai;
- c) Tik šviežių daržovių, virtų, raugintų, marinuotų daržovių, šviežių ir konservuotų su įvairiais priedais (mėsa, žuvis, krabai, grybai).

3. Salotų priedai gali būti:

- a) Virta mėsa, paukštiena, žuvis, liežuvis, rūkyta mėsa, jūros gėrybės, virti ar konservuoti grybai;
- b) Brokoliai, cukinijos, krevetės, grybai, rūkyta mėsa;
- c) Konservuoti vaisiai, uogos, subproduktai, virta paukštiena, jūros gėrybės.

4. Salotos teikiamos kaip:

- a) Garnyras prie šaltųjų mėsos arba žuvies patiekalų;
- b) Atskiras patiekalas;
- c) Atskiras patiekalas arba kaip garnyras prie karštųjų ir šaltųjų mėsos arba žuvies patiekalų.

5. Salotų skonis priklauso nuo:

- a) Vartojamo daržovių mišinio, daržovių santykio, pasirinkto užpilo, priedų, prieskonių, daržovių smulkinimo būdo;
- b) Pasirinkto užpilo, priedų, prieskonių, daržovių smulkinimo būdo;
- c) Tinka abu atsakymai.

6. Šviežių daržovių salotos sudomos:

- a) Gaminimo metu;
- b) Prieš patiekiant;
- c) Visiškai nesūdomos.

7. Mišrainės yra, kurios pagrindą sudaro:

- a) Virtos, konservuotos ar marinuotos įvairios daržovės;
- b) Sudaro burokėliai;
- c) Tik virtos daržovės.

8. Padažai naudojami šviežių daržovių salotoms gali būti:

- a) Baltasis, grietinės, krienų, garstyčių;
- b) Grietinės, vaisinis, jogurtinis, saldus, lenkiškas padažas;
- c) Jogurtinis, grietinės mišiniai, užpilai.

9. Į daržovių mišrainę galima pridėti:

- a) Konservuotų vaisių, virtos mėsos, žuvies, druskos, keptos mėsos;
- b) Konservuotų ar virtų grybų, silkės, rūkytos žuvies, keptos, virtos ar rūkytos mėsos, sūrio;
- c) Virtų brokolių, krevečių, grybų, rūkytos mėsos.

10. Mišrainėms daržovės verdamos:

- a) Nuluptos;
- b) Tiktai garuose;
- c) Garuose ar neluptos.

3 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Keptos daržovės tinka prie:

- a) Keptų žuvies, mėsos ir paukštienos patiekalų;
- b) Kaip atskiras patiekalas;
- c) Abiem išvardytais būdais.

2. Bulvių krocketų pagrindinė žaliava:

- a) Morkos;
- b) Kopūstai;
- c) Bulvės.

3. Garnyrai prie virtos žuvies patiekalų geriausiai tinka:

- a) Virtos bulvės (ypatingoms progoms galima išvirti statinaitėmis, kriausaitėmis ir kt. supjaustytas), bulvių košė, birūs ryžiai;
- b) Keptos bulvės, virtos ir apkeptos bulvės, virtos bulvės, bulvių košė;
- c) Įvairių kruopų košės, makaronai.

4. Bulvių košė, kaip garnyras, geriausiai tinka:

- a) Keptų mėsos, paukštienos patiekalų;
- b) Prie virto liežuvio, dešrelių, virtos mėsos ar vištienos, maltinių masės patiekalų, virtos ar keptos žuvies, troškintų mėsos bei žuvies patiekalų;
- c) Prie mėsos ar žuvies patiekalų.

5. Kepant bulves su riebalais, sūdoma:

- a) Kepimo metu;

- b) Prieš pradedant kepti;
- c) Baigiant kepti.

6. Prie troškintos žuvies patiekalo garnyrai tiktų:

- a) Grikių košė, virti makaronai, bulvių košė;
- b) Troškintos daržovės, virtos bulvės, bulvių košė;
- c) Troškinti burokėliai, virti makaronai, virti kukurūzai.

7. Parinkite garnyrą prie virtos jautienos krūtinėlės:

- a) Virti žiediniai kopūstai, virtos bulvės, bulvių košė;
- b) Troškinti burokėliai, virtos bulvės, bulvių košė;
- c) Troškinti kopūstai, virtos bulvės, bulvių košė.

8. Virti žiediniai kopūstai ar brokoliai kaip garnyras tinka prie:

- a) Prie žuvies patiekalų;
- b) Prie mėsos ir žuvies patiekalų;
- c) Prie paukštienos patiekalų.

9. Kepti svogūnai kaip garnyras tinka prie:

- a) Keptų kiaulienos ir žuvies patiekalų;
- b) Paukštienos ir žuvies patiekalų;
- c) Keptų mėsos ir žuvies patiekalų.

10. Bulvių gratinas tai:

- a) Bulvių pyragas;
- b) Bulvių plokštainis;
- c) Bulvių užkepėlė.

3 užduotis. ĮRAŠYKITE GARNYRŲ „VIRTI MAKARONAI“ IR „MAKARONŲ KOŠĖ“ SKIRTUMUS

Virti makaronai		Makaronų košė

4 užduotis. UŽBAIKITE GARNYRO „GRIKIŲ KOŠĖ SU GRYBAIS“ GAMYBOS PROCESO EIGĄ

1. Išverdame džiovintus grybus ir nupilame nuovirą. Grybus susmulkiname ir pakepiname su svogūnais. Sudedame grietinę ir kaitiname iki užvirimo.
2. Nuplautas kruopas
3.
4.

1. Šaldytuvo kritinė temperatūros riba?

- a) +10 °C;
- b) +6 °C;
- c) +8 °C.

2. Kada valomi virtuvės darbo stalai, puodai, kepimo skardos, keptuvės, darbo įrankiai:

- a) Kiekvieną dieną;
- b) Kas antrą dieną;
- c) Pagal poreikį.

3. Kokia vidinė temperatūra vištienos filė kepsnio?

- a) + 65 ° C;
- b) + 75 ° C;
- c) + 85 ° C.

4. Kiaulienos išpjovos kepsnio atleidimo temperatūra lankytojui ne mažesnė nei:

- a) + 68 ° C;
- b) + 78 ° C;
- c) + 80 ° C.

5. Kaip surenkamos šalutinės gyvūninės kilmės atliekos 3 kategorijos (ŠGP) maitinimo įmonėje?

- a) Atskira laikymo talpa, plaunama ir dezinfekuojama;
- b) Atskira laikymo talpa, plaunama, dezinfekuojama su dangčiu, paženklinta ir kuri laikoma šaldiklyje
- c) Atskira laikymo talpa, paženklinta ir laikoma atskiroje patalpoje.

6. Kokie produktai laikomi sukeliantys alergiją arba netoleravimą žmogaus organizme?

- a) Kiaušiniai, lašiša, žemės riešutai, sojų pupelės, pienas, migdolų riešutai, salierai, garstyčių padažas, juodas sezamas, sieros dioksidas ir sulfitas, lubinai, midijos;
- b) Kviečiai, krevetės, kiaušiniai, jūros lydeka, žemės riešutai, sojų pupelės, pienas, graikiniai riešutai, salierai, garstyčių padažas, juodas sezamas, sieros dioksidas ir sulfitas, lubinai, midijos;
- c) Kviečiai, krevetės, kiaušiniai, jūros lydeka, žemės riešutai, sojų pupelės, pienas, graikiniai riešutai, salierai, garstyčių padažas, juodas sezamas.

7. Maišeliai maisto produktams fasuoti skirstomi pagal:

- a) Formatą (dydį ir medžiagos storį), pakuotę (ritinėliais, palaidi ar nuplėšiami) ir vartojimo paskirtį (vakuuminiai, termosusitraukiantys);
- b) Žaliavą, iš kurios pagaminti, formatą (dydį ir medžiagos storį), pakuotę (ritinėliais, palaidi ar nuplėšiami);
- c) Žaliavą, iš kurios pagaminti, formatą (dydį ir medžiagos storį), pakuotę (ritinėliais, palaidi ar nuplėšiami) ir vartojimo paskirtį (vakuuminiai, termosusitraukiantys).

8. Kodėl panaudoto aliejaus negalima pilti į šiukšlių konteinerius arba kanalizaciją?

- a) Limpa prie vamzdyno sienelių;
- b) Užkemša vamzdynus ir teršia gamtą;
- c) Ardo ekosistemą.

9. Kaip dažnai tikrinama šaldytuvų temperatūra?

- a) Ne rečiau kaip 1 kartą per mėnesį;
- b) Ne rečiau kaip 1 kartą per savaitę;

c) Ne rečiau kaip 1 kartą per dieną.

10. Kokia mėsos porcijinių pusgaminių laikymo temperatūra?

- a) +4 ° C;
- b) +8 ° C;
- c) +10 ° C.

Modulis „Įvadas į darbo rinką“

TESTAS ĮSIVERTINTI GEBĖJIMAMS BAIGUS PROGRAMĄ

1. Patiekalų taršos pavojus atsiranda:

- a) Laikant produktus, atliekant produktų pirminį paruošimą, šiluminį apdorojimą ir patiekiant patiekalus;
- b) Atliekant produktų paruošimą ir patiekiant patiekalus;
- c) Atliekant produktų pirminį paruošimą, šiluminį apdorojimą ir patiekiant patiekalus.

2. Maitinimo įmonėse dirbantys darbuotojai turi būti susipažinę su:

- a) Elektrosaugos ir priešgaisrinės saugos reikalavimais;
- b) Darbo drausmės taisyklėmis, technologinių įrenginių eksploatavimo ir darbo saugos, elektrosaugos, ir priešgaisrinės saugos reikalavimais;
- c) Darbo drausmės taisyklėmis, technologinių įrenginių eksploatavimo ir darbo saugos taisyklėmis.

3. Kuris prieskonis pats brangiausias pasaulyje?

- a) Ciberžolė;
- b) Vanilė;
- c) Šafranas.

4. Kaip skirstomi maistiniai riebalai?

- a) Gyvulinės kilmės, augalinės kilmės;
- b) Gyvulinės kilmės, augalinės kilmės ir mišrūs;
- c) Jautienos riebalai, avienos riebalai, kiaulienos riebalai, kaulų riebalai, sudėtiniai riebalai.

5. Kaip žymimi labai stambūs 73 g ir didesni kiaušiniai?

- a) S;
- b) XL;
- c) M.

6. Miltai raudonesiems padažams kepinami:

- a) Iki šviesiai rusvos spalvos, nes kepinant ilgiau įgauna kartų skonį;
- b) Miltų kepinėti nereikia, nes pasikeičia jų skonis;
- c) Iki rudos spalvos.

7. Rostbifas ruošiamas iš:

- a) Jautienos kumpio;
- b) Kiaulienos išpjovos;
- c) Jautienos išpjovos.

8. I rūšies kiaulienos mėsą naudojame:

- a) Natūraliems kepsniams, paniruotiems kepsniams ruošti;
- b) Maltinių masės pusgaminių ruošimui;
- c) Smulkiagabaliniams pusgaminiams gaminti.

9. Figūrinio bulvių pjaustymo būdai:

- a) Česnakėliai, lazdelės, kriaušaitės, riešutėliai, drožlės;
- b) Česnakėliai, statinaitės, skiltelės, riešutėliai, drožlės;

c) Česnakėliai, statinaitės, kriaušaitės, riešutėliai, drožlės.

10. Ką vadiname maisto produktų jusline analize?

- a) Tai maisto ir kitų produktų rūšiavimas;
- b) Tai maisto ir kitų produktų tyrimas žmogaus jutimo organais;
- c) Tai maisto ir kitų produktų rūšiavimas, plovimas, skutimas, plovimas, smulkinimas.

11. Iš kiek dalių sudaryta kalkuliacinė technologinė kortelė?

- a) Iš dviejų dalių;
- b) Iš keturių dalių;
- c) Iš trijų dalių.

12. Kokios yra valgiaraščių rūšys?

- a) Kompleksiniai, laisvo pasirinkimo, dienos pietų, pobūvių, suvenyriniai;
- b) Kompleksiniai, laisvo pasirinkimo, pobūvių, suvenyriniai;
- c) Kompleksiniai, dienos raciono, suvenyriniai.

13. Kokie privalumai elektrinių viryklių su stiklo keraminiu paviršiumi lyginant su klasikinėmis viryklėmis?

- a) Patogu valyti, geresnės ir saugesnės darbuotojų darbo sąlygos (mažesnis šilumos išspinduliavimas į aplinką, mažesnė tikimybė nudegti, nes būna numatytas likutinės šilumos indikatorius, kuris signalizuoja apie tai, kad kaitvietė karšta);
- b) Greičiau pasiekama darbinė temperatūra;
- c) Tinka abu variantai.

14. Kokie produktai laikomi sukeltantys alergiją arba netoleravimą žmogaus organizme?

- a) Kviečiai, kiaušiniai, jūros lydeka, žemės riešutai, sojų pupelės, pienas, graikiniai riešutai, salierai, garstyčių padažas, juodas sezamas, sieros dioksidas ir sulfitas, lubinai, midijos;
- b) Kviečiai, krevetės, kiaušiniai, jūros lydeka, žemės riešutai, sojų pupelės, pienas, graikiniai riešutai, salierai, garstyčių padažas, juodas sezamas, sieros dioksidas ir sulfitas, lubinai, midijos;
- c) Kviečiai, krevetės, kiaušiniai, jūros lydeka, žemės riešutai, sojų pupelės, pienas, graikiniai riešutai, salierai, garstyčių padažas, juodas sezamas, lubinai, midijos.

15. Stiprios koncentracijos jautienos kaulų sultinys verdamas:

- a) 1,5-2 val.
- b) 2-3 val.
- c) 3-4 val.

16. Kokios temperatūros tiekiamos šaltos sriubos:

- a) +7 +14 ° C;
- b) +14 +16 ° C;
- c) +16 +18 ° C.

17. Lenkiškas padažas gaminamas iš:

- a) Sviesto, virtų kiaušinių, petražolių lapelių, citrinos sulčių, druskos;
- b) Sviesto, kiaušinių trynių, petražolių lapelių, citrinos sulčių, druskos;
- c) Sviesto, kiaušinių, grietinėlės, petražolių lapelių, citrinos sulčių, druskos.

18. Koks realizacijos terminas sviesto padažų su kiaušiniaiis?

- a) Laikomi neilgiau 3 val. +65 +70° C;
- b) Laikomi neilgiau 2 val. +70 +80° C;
- c) Laikomi neilgiau 1 val. +65 +70° C.

19. Eskalopai gaminami iš:

- a) Veršienos nugarinės dalies be šonkaulių arba iš kumpio;
- b) Kiaulienos ir veršienos nugarinės dalies, be šonkaulių arba iš kumpio;
- c) Kiaulienos nugarinės dalies arba iš kumpio.

20. Pusgaminių džiovėseliuose (romšteksai, pjausniai) vartojimo laikas yra:

- a) Laikant +4 + 6 °C 48 val.;
- b) Laikant +4 + 6 °C 36 val.;
- c) Laikant +4 + 6 °C 24 val.

UŽDUOČIŲ ATSAKYMAI

Modulis „Įvadas į profesiją“

TESTAS ĮSIVERTINTI GEBĖJIMAMS PRIEŠ PRADEDANT MOKYTIS

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

Modulis „Tvarkos virtuvėje palaikymas“

2 užduotis. ĮRAŠYKITE VIRTUVĖS PEILIŲ PASKIRTĮ.

Eil. Nr.	Peilio pavadinimas	Peilių paskirtis
1	Iškaulinimo peilis	Skirtas pjaustyti mėsos gabalus, pašalinti kaulus iš didelio naminio paukščio, žvėrienos.
2	Duonriekis peilis	Skirtas duonai, tačiau tinka ir didesniems produktams, tokiems kaip kopūstas, moliūgas, arbūzas.
3	Didelis pjaustymo peilis	Naudojamas, kai reikia supjaustyti ar susmulkinti didelį mėsos gabalą ar paukštieną. Peilis turi specialią formą ir yra aštrus, todėl jis geriausiai tinka pjaustyti plonais griežinėliais.
4	Virėjo peilis	Tai – pagrindinis virėjo peilis, nes yra universalus. Šį peilį galima naudoti beveik viskam, ką reikia supjaustyti, sukapti ar suraikyti.
5	Universalus peilis	Naudojamas dešroms, dešrelėms, sūriui bei vaisiams ar daržovėms supjaustyti plonais griežinėliais.
6	„Šartrezo“ peilis virėjams	Peilio ašmenų kraštas yra plonas ir dantytas, todėl jis tinka daržovėms (pvz.: morkoms, agurkams, bulvėms) pjaustyti dekoratyviniais gabaliukais.
7	Didelis pjaustymo peilis 22-23 cm	Pateiktai mėsai pjaustyti. Kiaulienai ir kitiems dideliems mėsos gabalams pjaustyti.
8	Japoniškas “santuko” peilis 17 cm	Pakankamai universalus, pvz.: mėsai pjaustyti ar smulkinti.
9	Smulkinimo peilis 21 cm	Naudojamas susmulkinti daržoves. Tinka ir mėsai bei žuviai.
10	Filė peilis 18-24 cm	Žuvies ir mėsos filė ruošti.

3 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

5 užduotis. PARINKITE TEISINGĄ ATSAKYMĄ

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

6 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

Modulis „Pasiruošimas patiekalų gaminimui“

1 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Mėsos kokybę, jos savybes ir vertę apsprendžia gyvulio veislė, lytis, amžius, ėmitimas, šėrimo būdas, skerdimo sąlygos.
2. Vertingesnė mėsa turinti kuo daugiau raumeninio audinio, jaunų gyvulių, skerstų nestresinėje gyvulio būsenoje. Mėsos maistinis vertingumas priklauso nuo to, ar organizmas gauna medžiagas, būtinas medžiagų ir energijos mainų procesams, ar tos medžiagos lengvai įsisavinamos.
3. Mėsos spalva labai priklauso nuo gyvulio rūšies, mėsos laikymo sąlygų.
4. Riebalinis audinys mėsoje padidina jos kaloringumą ir maistinę vertę, suteikia būdingą skonį ir aromatą.
5. Mėsos aromatas priklauso nuo joje esančių lakiųjų medžiagų. Suaugusių gyvulių mėsa yra kvapnesnė negu jaunų.

2 užduotis. LENTELĖJE PAŽYMĖKITE (TAIP/ NE) NUO KO PRIKLAUSO ŽUVŲ MAISTINĖ VERTĖ.

Žuvų maistinė vertė priklauso nuo žuvies sandaros, dydžio, amžiaus, sugavimo vietos ir laiko, labiausiai nuo žuvies rūšies.

3 užduotis. IŠRINKITE PRIESKONIUS IR PABRAUKITE, KURIE AUGA LIETUVOJE, T.Y VIETINIAI PRIESKONIAI

ATSAKYMAS:

Krapai, melisa, bazilikas, mairūnas, petražolė, čiobrelis, raudonėlis, baltieji pipirai, kmynai.

4 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

5 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a	b	a	a	c	c	a	a	a	a
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
b	a	a	a	b	a	b	b	a	a

8 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

Modulis „Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas“

1 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1	2	3	4	5
N	N	N	T	N

3 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

6 uždutis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

10 uždutis. RASKITE PORAS

1	2	3	4	5
e	d	a	b	c

11 uždutis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

ATSAKYMAI:

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

12 uždutis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

13 uždutis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

17 uždutis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

20 uždutis. SUDARYKITE SAKINIUS

1	2	3	4	5
d	c	a	b	e

23 uždutis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

24 uždutis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

Modulis „Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas“

2 uždutis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

3 uždutis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

Modulis “Darbas su dokumentais“

4 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMĄ

Pagal 2009 metų leidimo geros higienos praktikos taisykles (toliau - GHPT) skirtas viešojo maitinimo įmonėms, greitai gendančių maisto produktų priėmimas yra svarbus valdymo taškas (toliau - SVT), tačiau savikontrolės žurnalas pildomas pažymint neatitikimus tik tuo atveju, kai pažeista pakuotė, pasibaigęs tinkamumo vartoti terminas, netinkama transportavimo temperatūra ar kt.

5 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMĄ

Yra 14 grupių alergiją ar netoleravimą sukeliančių medžiagų arba produktų:

1. **Glitimo turintys javai** (t. y. kviečiai, rugiai, miežiai, avižos, spelta, kamutas arba jų sukryžmintos atmainos) ir jų produktai,
2. **Vėžiagyviai** ir jų produktai,
3. **Kiaušiniai** ir jų produktai,
4. **Žuvis** ir jų produktai,
5. **Žemės riešutai** ir jų produktai,
6. **Sojų pupelės** ir jų produktai,
7. **Pienas** ir jo produktai (įskaitant laktozę),
8. **Riešutai**, t. y. migdolai, lazdyno riešutai, graikiniai riešutai, anakardžiai, pekaninės kariojos, brazilinės bertoletijos, pistacijos, makadamijos bei jų produktai,
9. **Salierai** ir jų produktai;
10. **Garstyčios** ir jų produktai;
11. **Sezamo sėklos** ir jų produktai;
12. **Sieros dioksidas** ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė kaip 10 mg/kg arba 10 mg/l, visame SO₂ skaičiuojami paruoštiems vartoti produktams arba produktams, atgamintiems pagal gamintojų nurodymus;
13. **Lubiniai** ir jų produktai,
14. **Moliuskai** ir jų produktai.

6 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

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

Modulis „Įvadas į darbo rinką“

TESTAS ĮSIVERTINTI GEBĖJIMAMS BAIGUS PROGRAMĄ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a	b	c	b	b	a	c	a	c	b
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
b	a	c	b	c	a	a	c	b	c

Literatūros sąrašas

1. *100 patiekalų su kruopomis receptų: Nesudėtingų ir gardžių patiekalų su įvairiomis kruopomis idėjos.* (2016). Kaunas: Obuolys.
2. Bajalienė, D., Bajalis, M. (2017). *Lietuvos virtuvė: receptų knyga.* Kaunas: Virtuvės.
3. Britton, S. (2017). *Sezoninė augalinė mityba: įkvepiantys sveikų ir natūralių valgių receptai.* Kaunas: Obuolys.
4. Matulevičiūtė, A. (2017). *Augaliniai receptai paprastai.* Panevėžys: Panevėžio spaustuvė.
5. Šidlaite, I. (2017). *Natūralus rauginimas.* Vilnius Dvi tylos.
6. Bogušienė, R. (2017). *Sveikatai palankus technologinių kortelių ir valgiaraščių rinkinys vaikų maitinimui nuo 1 iki 18 metų: Darželiams, mokykloms, kavinėms, namams; 275 technologinės kortelės įvairių ir sveikatai palankių patiekalų - 15 dienų valgiaraščiai 4 skirtingoms amžiaus grupėms (1-3 m., 4-6 m., 7-10 m., virš 11 m.).* Kaunas: VŠĮ „Sveikatai palankus“
7. Kraujutienė, I., Narbutienė, J., Karalevičiūtė-Vaskel, J., Venterienė, R., V. (2017). *Šokoladas: Pagaminta namuose: Tortai, pyragai, pyragaičiai, desertai, saldainiai, gėrimai.* Kaunas: Virtuvės knyga.
8. Prieiga per internetą: <http://www.peiliupasaulis.lt/2017/09/12/opinel-peiliai-2/>.
9. Prieiga per internetą: <http://www.virtuves-reikmenys.lt/virtuves-irankiai/kiti-irankiai/maku-mesos-minkstiklis.html>.
10. Prieiga per internetą: <https://www.derekis.lt/garu-puodas-philips-hd914091>.
11. Prieiga per internetą: <http://www.imk.lt/Buitine-technika/Smulki-virtuves-technika-maisto-ruosimui/Vakuatoriai-Sous-vide-prietaisai/Caso-SV200-Sous-Vide-Stick-800-W.html>.
12. Prieiga per internetą: <http://www.cissrl.it/gb/pacojet/3063-paco-jet-sirman.html>.
13. Janaraskienė, R., D., Pilčiauskienė, O. (2015). „*Pirminis maisto produktų paruošimas, pusgaminių gamybos technologija*“. Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras: Modulinėms mokymo programoms skirtų mokymo priemonių rengimas, modulinėms mokymo priemonių išbandymas (mokymo vykdymas) viešbučių ir restoranų sektoriuje Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-026.
14. Ciukšienė, G. (2015). „*Šaltųjų patiekalų gamybos technologija*“. Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras: Modulinėms mokymo programoms skirtų mokymo priemonių rengimas, modulinėms mokymo priemonių išbandymas (mokymo vykdymas) viešbučių ir restoranų sektoriuje Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-026.
15. Jadova, S., Poškutė, I., (2015). „*Karštųjų patiekalų gamybos technologija*“. Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras: Modulinėms mokymo programoms skirtų mokymo priemonių rengimas, modulinėms mokymo priemonių išbandymas (mokymo vykdymas) viešbučių ir restoranų sektoriuje Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-026.
16. Gelumbauskaitė, L., Tutlienė, S., (2015). „*Sriubų ir padažų gamybos technologija*“. Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras: Modulinėms mokymo programoms skirtų mokymo priemonių rengimas, modulinėms mokymo priemonių išbandymas (mokymo vykdymas) viešbučių ir restoranų sektoriuje Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-026.
17. Metz, R., Szameitat, H. (2011). „*Šaltieji Patiekalai*“. Vilnius: Presvika.
18. Prieiga per internetą: www.15min.lt/maistas/naujiena/virtuve/5-prieskoniai-kurie-turetu-butijusu-virtuveje-
19. Prieiga per internetą: <http://www.savaite.lt/sveikata/produktai/2312-cinamonas-vertesnis-neidetitiki-manu-kose.html>.
20. Prieiga per internetą: www.metos.com/page.asp?pageid=prods&languageid=LT&title=Įrangos%20modeliai%20ir%20aprašymai.