

Modulis: Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba

Metodinė medžiaga: „Mielinės tešlos“ – pateiktis, parengta mokytojos metodininkės Žydros Lomako

Temos:	Metodinė medžiaga
1. Žaliavų charakteristikos	<ul style="list-style-type: none">• Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: III skyrius, 51-81 psl.• Mokomoji priemonė: O. Šliužienė „Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija“: I skyrius, 7-20 psl.• Profesinio mokymo (si) vadovėlis D. Smičienė „Maisto prekės“.• Elektroninė kyga „Pirminis maisto produktų paruošimas“: III skyrius.• El. spausdinys https://www.lamaistas.lt/straipsnis/mieline-tesla-kaip-ja-ruosti-kad-visada-puikiai-pavyktu-nuostabus-receptai-45019• https://www.malsena.lt/enciklopedija/apie-miltus/• https://portalcris.vdu.lt/server/api/core/bitstreams/40465a7a-d8e1-4256-9391-19301210f3ef/content• Prakt. darbas „Žaliavų paruošimas“: Žaliavų paruošimas gamybai (youtube.com), Pagrindinių ir pagerinančių žaliavų paruošimas gamybai (youtube.com)
2. Žaliavų kokybės nustatymas	<ul style="list-style-type: none">• Profesinio mokymo (si) vadovėlis D. Smičienė „Maisto prekės“.• Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: III skyrius, 51-81 psl.• Elektroninė kyga „Pirminis maisto produktų paruošimas“: III skyrius. https://issuu.com/mpcentras/docs/ona_ramune_e_book/60• https://www.delfi.lt/projektai/velykos/si-gudrybe-pravers-kiekvienam-stai-kaip-galite-patikrinti-sviezias-kausinis-ar-ne-83878261• https://www.15min.lt/gyvenimas/naujiena/maistas/virtuve-s-abecele-kuo-skiriasi-sausos-ir-sviezios-mieles-1632-754752

	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.vmgonline.lt/receptai/kulinariniai-triukai-kaip-atpa%C5%BEinti-kokybi%C5%A1k%C4%85-sviest%C4%85 • https://www.vle.lt/straipsnis/miltai/ • https://www.malsena.lt/enciklopedija/apie-miltus/ • https://portalcris.vdu.lt/server/api/core/bitstreams/40465a7a-d8e1-4256-9391-19301210f3ef/content • https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/44892904d4cb11e98bb2b994315c7101/JwaQSKbpdR • https://prezi.com/axdbtp6qk2mn/grudu-ir-ju-produktu-kokybes-reikalavimai-ir-analizes-metodai/
3. Mielinės tešlos rūšys	<ul style="list-style-type: none"> • Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: V skyrius, 122-137 psl. • Mokomoji priemonė: O. Šliužienė „Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija“: IV skyrius, 89-93 psl. • A. Jakovleva, „Mielinė tešla“. Prieiga internete: https://alionajakovleva.weebly.com/mielin279-tescaronla.html
4. Receptūro, technologijos kortelės	<ul style="list-style-type: none"> • Lietuviškų tautinių ir firminių tortų, pyragaičių, sausainių, plokštinių, vyniotinių, keksų, pyragų, bandelių ir kitų miltinių kepinų receptūrų rinkinys-2014 m., V skyrius, 278-290 psl.; VI skyrius, 329-352 psl. • https://skaiciuotuvai.lt/mieliu-skaiciuokle
5. Mielinės tešlos užminkymas 6. Mielinės tešlos užminkymas vienfaziu būdu ir tešlos kokybės nustatymas 7. Sluoksniuotos mielinės tešlos ruošimas	<ul style="list-style-type: none"> • Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programos mokymo medžiaga https://www.pmdtkt.upc.smm.lt/dokumentai/Medziaga/maistas/mm3/maistas-3medziaga.pdf S. 3.4 MIELINIŲ KONDITERINIŲ TEŠLŲ UŽMAIŠYMAS S. 4. SLUOKSNIUOTOS MIELINĖS TEŠLOS UŽMINKYMAS, RAUGINIMAS, SLUOKSNIAVIMAS IR LANKSTYMAS • Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: V skyrius, 122-137 psl.; V skyrius, 195-200 psl. • Mokomoji priemonė: O. Šliužienė „Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija“: IV skyrius, 89-93 psl. • Prakt.darbas: Kvietinio pagerinto pyrago su įmaišu TEŠLOS PARUOŠIMAS: Kvietinio pagerinto pyrago su įmaišu TEŠLOS PARUOŠIMAS (youtube.com)

	<ul style="list-style-type: none"> • Prakt. darbas: Paprastų pyrago gaminių tešlos su įmaišu paruošimas Paprastų pyrago gaminių tešlos su įmaišu paruošimas (youtube.com) • Prakt. darbas: Pagerintos mielinės kvietinės tešlos paruošimas. Pinutė su razinomis. https://www.youtube.com/watch?v=IiXKKVELVNO • https://www.malsena.lt/patarimai-gaminantiems/patarimai-ruosiant-mieline-tesla/ • https://www.malsena.lt/enciklopedija/apie-rauga/ • https://www.vle.lt/straipsnis/raugas/ • https://erikoskulinarija.weebly.com/mielin279-tescaronla.html • Klausymų-atsakymų kortelės. https://quizlet.com/667329121/mieline-tesla-flash-cards/ • Sluoksniuota tešla – paruošimo paslaptys ir patarimai. https://www.malsena.lt/patarimai-gaminantiems/sluoksniuota-tesla-paruosimo-paslaptys-ir-patarimai/ <p>Video medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaip pasigaminti mielinę tešlą? https://www.youtube.com/watch?v=Xsh7A86EaBk • Kaip pasigaminti sluoksniuotą tešlą? https://www.youtube.com/watch?v=ULe0yIItisw • Mielinė tešla. https://www.youtube.com/watch?v=L36vvVnSQeU • Praktinis darbas: Sluoksniuotos bandelės. Sluoksniuotos Bandelės - YouTube
<p>8. Mielinės tešlos gaminių asortimentas</p> <p>9. Mielinės tešlos kepinių gamybos technologijos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: V skyrius, 125 psl.; V skyrius, 136-137 psl. • Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: III skyrius, 122-125 psl. • Mokomoji priemonė: O. Šliužienė „Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija“: IV skyrius, 92-93 psl. • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis https://www.kpmc.lt/kpmc/teoriniu-ir-praktiniu-uzduociu-sasiuviniai/ 37-46 psl.

10. Mielinės tešlos paruošimas formuoti	<ul style="list-style-type: none"> • Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: I skyrius, 22-37 psl., V skyrius, 126 psl.
11. Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusegaminių formavimas	<ul style="list-style-type: none"> • Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: V skyrius, 128-140 psl.; I skyrius, 6-37 psl. • Mokomoji priemonė: O. Šliužienė „Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija“: IV skyrius, 93-94 psl. • Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programos mokymo medžiaga. https://www.pmdtkt.upc.smm.lt/dokumentai/Medziaga/maistas/mm3/maistas-3medziaga.pdf <p>S.3.5. KONDITERINIŲ TEŠLŲ PUSEGAMINIŲ IR GAMINIŲ FORMAVIMAS 2 MOKYMO ELEMENTAS. MIELINIŲ TEŠLŲ NESTANDARTINIŲ PUSEGAMINIŲ (PYRAGAMS, YPATINGOS FORMOS BANDELĖMS) APDOROJIMAS, 3 MOKYMO ELEMENTAS. AUTOMATIZUOTOS SLUOKSNIUOTOS MIELINĖS TEŠLOS FORMAVIMAS, ĮDARŲ DOZAVIMAS FORMAVIMAS RANKINIŲ BŪDU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bandelių formavimas iš mielinės tešlos. Įdomūs būdai iš tešlos formuoti bandeles. https://peskiadmin.ru/lt/formovka-plyushek-iz-drozhzhevogo-testa-interesnye-sposoby-formirovaniya.html • NEĮPRASTOS BANDELIŲ FORMOS. BANDELIŲ FORMAVIMO BŪDAI. https://glutenfreemama.ru/lt/neobychnye-formy-bulochek-sposoby-formirovaniya-plyushek/ • Kruasanai paprasčiau - rodome žingsnis po žingsnio! https://www.lamaistas.lt/straipsnis/kruasanai-paprasciau-rodome-zingsnis-po-zingsnio-45137 • Sluoksniuota tešla, jos paruošimas, gaminių asortimentas. https://www.vesk.lt/wp-content/uploads/2021/10/Sluoksniuota-te%C5%A1la.pdf <p>Vaizdo medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kepimo akademija: tešlos formavimo būdai. https://www.youtube.com/watch?v=1Bz61aiCmAk • Bandelių formavimo idėja. https://www.facebook.com/watch/?v=424196328130584 • Bandelės su varške https://www.youtube.com/watch?v=Ro2ryz4oifU
12. Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusegaminių kildymas ir	<ul style="list-style-type: none"> • Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: V skyrius, 126-140 psl.; V skyrius, 200-203 psl.; I skyrius, 6-37 psl. • Mokomoji priemonė: O. Šliužienė „Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija“: IV skyrius, 94 psl.

<p>apipavidalinimas prieš kepimą</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programos mokymo medžiaga. https://www.pmdtkt.upc.smm.lt/dokumentai/Medziaga/maistas/mm3/maistas-3medziaga.pdf S.3.5. KONDITERINIŲ TEŠLŲ PUSGAMINIŲ IR GAMINIŲ FORMAVIMAS
<p>13.Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių kepimas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: V skyrius, 127 psl.; V skyrius, 202-203 psl. • Mokomoji priemonė: O. Šliužienė „Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija“: IV skyrius, 94-95 psl.
<p>14.Technologiniai skirtumai gaminant tradiciniu ir netradiciniu būdu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programos mokymo medžiaga https://www.pmdtkt.upc.smm.lt/dokumentai/Medziaga/maistas/mm3/maistas-3medziaga.pdf • Prakt. darbas: Kūčiukai. https://www.youtube.com/watch?v=ypZnZAhBjsc • Tradiciniai mieliniai kepiniai. https://www.youtube.com/watch?v=v19a-LVahe8 • Pyragas: aguoninis vyniotinis. https://www.youtube.com/watch?v=0q4Rjzf56aw • Italų klasika Panettone Minordijos webinaras. Gamyba su paruoštais mišiniais. https://www.youtube.com/watch?v=oayKAKeeu5k • BRIOCHE pynė su įdarais. Minordija. https://www.youtube.com/watch?v=ygY3TDiHrXw
<p>15.Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių atvėsinimas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: V skyrius, 128-129 psl.
<p>16.Gaminių apipavidalinimas 17.Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių gamyba naudojant maisto priedus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mielinių bandelių glazūravimas cukraus glazūra (anglų k.). https://www.youtube.com/watch?v=9IN1jzsdRIU • Šokoladinis glajus spurgoms. https://www.youtube.com/watch?v=kEkFjUceE7o https://www.youtube.com/watch?v=JWEzDZlzf7g • Spurgų dekoravimo idėjos. https://www.youtube.com/watch?v=e_UEHOOdpFI • 5 glajų paruošimo būdai spurgoms (anglų k.). • https://www.youtube.com/watch?v=y61BUZI66VY

<p>18.Riebaluose virti mielinės tešlos gaminiai</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mokomoji priemonė: O. Piličiauskienė „Konditerija ir desertai“: V skyrius, 138-139 psl. • Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programos mokymo medžiaga, 175-178 psl. https://www.pmdtkt.upc.smm.lt/dokumentai/Medziaga/maistas/mm3/maistas-3medziaga.pdf
<p>19.Mielinės tešlos gaminių laikymo sąlygos</p>	<p>Mielinės tešlos laikymo būdai. https://el-gaучo.ru/lt/sposoby-hraneniya-drozhzhevogo-testa-mozhno-li-zamorozit-drozhzhevoe-testo-i.html</p>