KONDITERIO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

_____
(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:
P42101301, P43101302 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 90 mokymosi kreditų
T43101302 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 70 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – konditeris

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:
P42101301– pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje
P43101302, T43101302 – vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) – nėra

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti Konditerio modulinę profesinio mokymo programą. Sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2015 m. kovo 25 d., protokolo Nr. ST2-4.

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti atnaujintą Konditerio modulinę profesinio mokymo programą. Sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2017 m. rugsėjo 1 d., protokolo Nr. ST2-13.

Programa parengta įgyvendinant Europos Sąjungos socialinio fondo ir Lietuvos Respublikos biudžeto lėšomis finansuojamą projektą „Kvalifikacijų formavimas ir modulinio profesinio mokymo sistemos kūrimas“ (projekto Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-001).

Programa atnaujinta 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).

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

Programos paskirtis. Konditerio modulinė profesinio mokymo programa yra skirta kvalifikuotam konditeriui parengti, kuris gebėtų savarankiškai gaminti konditerijos gaminius, parinkti žaliavas ir jas paruošti gamybai, maišyti tešlą ir ruošti konditerinius pusgaminius, gaminti miltinę, kreminę ir cukrinę konditeriją ir puošimo elementus.

Būsimo darbo specifika. Asmuo, įgijęs konditerio kvalifikaciją, galės dirbti restoranuose ir kitose maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, konditerijos cechuose, kaimo turizmo sodybose.

Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą. Dirbama pamainomis. Darbe naudojami mechaniniai ir automatizuoti konditerijos gaminių įrenginiai, įrankiai ir priemonės, technologijos kortelės, elektrinė viryklė, valymo priemonės. Darbo metu yra galimos konfliktinės situacijos, todėl reikalingi gebėjimai jas suvaldyti ir spręsti. Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

Konditeris savo veikloje vadovaujasi Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniu reglamentu, patvirtintu Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“.

2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)					
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2	Pažinti profesiją.	Išmanyti konditerio profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. Suprasti konditerio profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus konditerio kvalifikacijai būdingus gebėjimus.
Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)					
4102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	IV	1	Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	Išmanyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, atpažinti garsinius civilinės saugos signalus.
4102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	IV	5	Reguliuoti fizinį aktyvumą.	Išmanyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką.
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai.
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)					
Privalomieji (iš viso 60 mokymosi kreditų)					
3101323	Darbo vietos paruošimas	III	5	Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	Išmanyti konditerijos gaminių gamybos patalpas. Išmanyti sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. Išmanyti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus. Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis.	Išmanyti konditerijos gaminių įrenginių ir reikmenų paskirtį. Eksploatuoti konditerijos gaminių įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus.
4101353	Nemielinės tešlos	IV	20	Maišyti ir minkyti	Išmanyti nemielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdus.

	konditerijos gaminių gamyba			tešlą.	Išmanyti nemielinės tešlos kokybei keliamus reikalavimus. Išmanyti nemielinės tešlos žaliavas. Nustatyti nemielinės tešlos žaliavų kokybę. Paruošti nemielinės tešlos žaliavas naudojimui. Užmaišyti nemielinę tešlą, naudojant nemielinės tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių.
				Gaminti nemielinės tešlos gaminius.	Išmanyti nemielinės tešlos gaminių gamybą, naudojant tradicines ir šiuolaikines technologijas. Išmanyti nemielinės tešlos gaminių asortimentą. Išmanyti nemielinės tešlos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Formuoti nemielinės tešlos pusgaminius. Gaminti trapios, biskvitinės, riebaus biskvito, sluoksniuotos, kapotos, plikytos, meduolinės, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės ir kt. tešlos gaminius. Nustatyti nemielinės tešlos gaminių kokybę.
4101354	Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	IV	10	Maišyti ir minkyti tešlą.	Išmanyti mielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdus. Išmanyti mielinės tešlos kokybei keliamus reikalavimus. Išmanyti mielinės tešlos žaliavas. Nustatyti mielinės tešlos žaliavų kokybę. Paruošti mielinės tešlos žaliavas naudojimui. Užmaišyti mielinę tešlą, naudojant tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių.
				Gaminti mielinės tešlos gaminius.	Išmanyti mielinės tešlos kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Formuoti mielinės tešlos pusgaminius, juos kildinti, apipavidalinti prieš kepimą. Kepti ir atvėsinti mielinės tešlos gaminius. Apipavidalinti mielinės tešlos gaminius po kepimo. Gaminti mielinės tešlos gaminius su maisto priedais. Nustatyti mielinės tešlos gaminių kokybę.
4101355	Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų	IV	15	Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius.	Išmanyti konditerijos gaminių pusgaminių gamybos technologijas ir receptūras, temperatūros režimus. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.

	gamyba				Išmanyti konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius (sirupus, glajus, kremus, glaistus, putėsius, drebučius, įdarus, padažus, termostabilius įdarus su maisto priedais, marcipaną, cukrinę masę ir kt.). Nustatyti konditerijos gaminių pusgaminių kokybę. Naudoti konditerijos gaminių pusgaminių gamybos įrenginius ir inventorių.
				Gaminti cukrinės konditerijos gaminius.	Išmanyti cukrinės konditerijos gaminiams ruošti naudojamas žaliavas, jų rūšis ir savybes. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių asortimentą. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių gamybą. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti nesudėtingus cukrinės konditerijos gaminius. Nustatyti cukrinės konditerijos gaminių kokybę.
				Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.	Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių receptūras, temperatūros režimus. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš cukrinės, marcipano masės. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš kremų, glajų, šokolado, marcipano ir kt. Apipavidalinti konditerijos gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt. Nustatyti apipavidalinimo ir dekoravimo elementų kokybę.
4101365	Kreminės konditerijos gamyba	IV	10	Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti.	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų konditerijos gaminiams gaminti asortimentą, savybes, maistinę vertę, paskirtį, kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti kremų asortimentą ir paskirtį. Nustatyti konditerijos gaminių žaliavų kokybę.

					Atlikti konditerijos gaminių žaliavų pirminio paruošimo operacijas.
				Gaminti kreminės konditerijos gaminius.	Išmanyti ir naudoti naujoviškas kreminės konditerijos gaminių gaminimo žaliavas ir jų mišinius. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. Išmanyti kreminės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius (tortus, pyragus, vyniotinius, pyragaičius, keksus, plokštainius ir kt.). Dekoruoti kreminės konditerijos gaminius. Formuoti modernius kreminės konditerijos gaminius. Nustatyti kreminės konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu.
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)					
4101381	Šakočių gamyba	IV	5	Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti šakočiams kepti reikalingas žaliavas pagal receptūras.	Išmanyti šakočiams gaminti naudojamų maisto produktų ir žaliavų savybes, laikymo sąlygas. Apskaičiuoti šakočių žaliavų kiekį pagal technologijos korteles. Atlikti šakočių žaliavų pirminio paruošimo operacijas.
				Maišyti šakočių tešlą ir kepti šakočius.	Išmanyti šakočių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir terminus. Užmaišyti šakočių tešlą. Tinkamai paruošti ir naudoti šakočių kepimo įrangą ir priedus. Iškepti šakočius. Nustatyti gaminių kokybę.
4101382	Desertų gamyba	IV	5	Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti desertams gaminti reikalingas žaliavas pagal receptūras.	Išmanyti desertų žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti ir paruošti žaliavas desertų gamybai pagal receptūras. Apskaičiuoti žaliavų kiekį desertų gamybai pagal technologijos korteles.
				Gaminti ir patiekti desertus.	Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. Išmanyti desertų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Pagaminti desertus, juos dekoruoti ir patiekti. Nustatyti desertų kokybę. Taikyti šiuolaikines desertų gamybos ir patiekimo technologijas.
4101383	Rankų darbo	IV	5	Parinkti ir paruošti	Išmanyti šokolado paruošimą saldainių gamybai.

	saldainių gamyba			šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainių gamybai.	Išmanyti kitų žaliavų paruošimą saldainių gamybai. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainiams gaminti.
				Gaminti rankų darbo saldainius.	Išmanyti rankų darbo saldainių gamybos kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti saldainių įdarus. Gaminti rankų darbo šokolado saldainius. Gaminti rankų darbo karamelės, želė saldainius. Nustatyti rankų darbo saldainių kokybę.
Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)					
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.

3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2	*Netaikoma*.
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2	*Netaikoma*.
3101323	Darbo vietos paruošimas	III	5	*Netaikoma*.
4101353	Nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	IV	10	*Baigtas šis modulis:* Darbo vietos paruošimas.
4101354	Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	IV	15	*Baigtas šis modulis:* Darbo vietos paruošimas.
4101355	Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba	IV	20	*Baigtas šis modulis:* Darbo vietos paruošimas.
4101365	Kreminės konditerijos gamyba	IV	10	*Baigtas šis modulis:* Darbo vietos paruošimas.
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	*Baigti visi privalomieji konditerio kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.*

4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO

Bendrieji gebėjimai	Bendrųjų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Bendravimas gimtąja kalba	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Parengti darbo planą. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Bendravimas užsienio kalbomis	Bendrauti profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje. Įvardyti maisto produktus, žaliavas, gaminius, įrenginius ir inventorių užsienio kalba. Skaityti receptūras užsienio kalba. Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, elektroninį laišką.
Matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse	Modifikuoti receptus. Išmanyti matavimo vienetus. Atlikti svorio ir kiekio skaičiavimus.
Skaitmeninis raštingumas	Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę gaminių receptūroms apskaičiuoti. Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją. Dokumentuoti darbų aplankus. Naudoti programinę įrangą virtuvėje. Paruošti gaminio ar darbo pristatymą kompiuterine programa, naudotis vaizdų grafinio apdorojimo programa.
Mokymasis mokytis	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Organizuoti savo mokymąsi. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. Parengti profesinio tobulėjimo planą.
Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai	Bendrauti su įvairių tipų klientais. Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. Spręsti psichologines krizines situacijas. Pagarbiai elgtis su klientu. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Iniciatyva ir verslumas	Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką. Išmanyti verslo kūrimo galimybes. Įvertinti naujas (rinkos) galimybes, pasitelkiant intuiciją, kūrybiškumą ir analitinius gebėjimus. Dirbti savarankiškai, planuoti savo laiką.
Kultūrinis sąmoningumas ir raiška	Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius, etnografinį konditerijos gaminių paveldą. Estetiškai apipavidalinti gaminius. Pažinti įvairių šalių estetinius idealus ir skonį. Lavinti estetinį požiūrį į aplinką.

5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESĮ MOKYMĄ

Kvalifikacija - Konditeris, LTKS lygis IV	
Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra	**Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui struktūra**
Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai) Įvadas į profesiją, 2 mokymosi kreditai.	*Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)* –
Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai) Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditas. Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 5 mokymosi kreditas. Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai.	*Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)* –
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų) Darbo vietos paruošimas, 5 mokymosi kreditai. Nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba, 20 mokymosi kreditų. Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba, 10 mokymosi kreditų. Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba, 15 mokymosi kreditų. Kreminės konditerijos gamyba, 10 mokymosi kreditų.	*Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)* Darbo vietos paruošimas, 5 mokymosi kreditai. Nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba, 20 mokymosi kreditų. Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba, 10 mokymosi kreditų. Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba, 15 mokymosi kreditų. Kreminės konditerijos gamyba, 10 mokymosi kreditų.
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų) Šakočių gamyba, 5 mokymosi kreditai. Desertų gamyba, 5 mokymosi kreditai. Rankų darbo saldainių gamyba, 5 mokymosi kreditai.	*Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)* –
Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų) Įvadas į darbo rinką, 10 mokymosi kreditų.	*Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)* Įvadas į darbo rinką, 10 mokymosi kreditų.

Pastabos

- Vykdant pirminį profesinį mokymą asmeniui turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal vidurinio ugdymo programą.
- Vykdant tęstinį profesinį mokymą asmens ankstesnio mokymosi pasiekimai įskaitomi švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
- Tęstinio profesinio mokymo programos modulius gali vesti mokytojai, įgiję andragogikos žinių ir turintys tai pagrindžiantį dokumentą arba turintys neformaliojo suaugusiųjų švietimo patirties.
- Saugaus elgesio ekstremaliose situacijose modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs civilinės saugos mokymus pagal Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento direktoriaus patvirtintą mokymo programą ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Darbuotojų saugos ir sveikatos modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms

įgyti skirtus modulius. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokoma pagal Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.

6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

6.1. ĮVADINIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją“

Valstybinis kodas	4000006	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	2	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pažinti profesiją.	1.1. Išmanyti konditerio profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.	**1.1.1. Tema.** Konditerio profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje *Užduotys:* • Po ekskursijos į konditerijos cechus, restoranus ar kitas maitinimo paslaugas teikiančias įmones, turinčias modernią technologinę įrangą, diskutuoti apie: 1) konditerio darbo specifiką; 2) konditerio profesijos sampratą; 3) savybes, reikalingas konditerio profesijai; 4) privataus verslo maitinimo paslaugų srityje galimybes. • Pasiruošti diskusijai (pokalbiui) tema: „Kodėl aš renkuosi konditerio profesiją?“. Argumentuoti savo pasirinkimą.
	1.2. Suprasti konditerio profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.	**1.2.1. Tema.** Konditerio veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai *Užduotys:* • Aprašyti konditerio veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius, kurie atliekami skirtingose konditerio darbo vietose. • Apibūdinti geros higienos praktikos taisyklių svarbą.
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus konditerio kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	**1.3.1. Tema.** Konditerio modulinė profesinio mokymo programa *Užduotys:* • Susipažinti su mokymo programos tikslais bei uždaviniais ir juos apibūdinti. • Apibūdinti mokymosi formas ir metodus, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijus, mokymosi įgūdžių demonstravimo formas ar metodus. • Suformuluoti ir užduoti klausimus, kurių iškilo analizuojant mokymo programą (ko nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi). • Sudaryti individualaus mokymosi planą (kokius modulius norėčiau pasirinkti pirmiausiai) ir (arba) mokytis visą programą nuosekliai. Argumentuoti savo

		pasirinkimą. **1.3.2. Tema.** Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ar neformaliuoju būdu, vertinimas ir lygių nustatymas *Užduotys:* • Papasakoti, kaip gali būti įvertinami savaiminiu ar neformaliuoju būdu įgyti gebėjimai. • Pademonstruoti savaiminiu ar neformaliuoju būdu įgytus gebėjimus.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – *įskaityta (neįskaityta).*	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Konditerio modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Geros higienos praktikos taisyklės *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta įranga, įrankiais, vaizdinėmis priemonėmis.	
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.	

6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

6.2.1. Privalomieji moduliai

Modulio pavadinimas – „Darbo vietos paruošimas“

Valstybinis kodas	3101323	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	1.1. Išmanyti konditerijos gaminių gamybos patalpas.	**1.1.1. Tema.** Konditerijos gaminių gamybos patalpų išplanavimas *Užduotys:* • Paaiškinti konditerijos gaminių gamybos patalpų išplanavimą pagal technologinius procesus. • Paaiškinti konditerijos įmonių darbo organizavimą. **1.1.2. Tema.** Darbo vietų išdėstymas *Užduotis:* • Paaiškinti darbo vietų išdėstymo principus.
	1.2. Išmanyti sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.	**1.2.1. Tema.** Sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai *Užduotis:* • Pademonstruoti darbo vietos paruošimą, laikantis nurodytų reikalavimų. **1.2.2. Tema**. Priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai (instruktažai) dirbant konditerijos įmonėse, kepyklose, restoranuose *Užduotis:* • Apibūdinti konditerio elgesį darbo vietoje, atitinkantį elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.
	1.3. Išmanyti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus.	**1.3.1. Tema.** Produkcijos išdėstymo tvarka ir laikymo sąlygos *Užduotys:* • Paaiškinti produkcijos paruošimo reikalavimus. • Paaiškinti produkcijos rūšiavimo ir tvarkymo reikalavimus.
	1.4. Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles.	**1.4.1. Tema.** Konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles *Užduotys:* • Paaiškinti konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymo reikalavimus pagal geros higienos praktikos taisykles.

		• Rūšiuoti atliekas. **1.4.2. Tema.** Švaros priemonių naudojimas *Užduotys:* • Apibūdinti švaros priemonių naudojimo instrukcijas ir jas taikyti. • Skaityti ir apibūdinti švaros priemonių naudojimo instrukcijas užsienio kalba.
2. Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis.	2.1. Išmanyti konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtį.	**2.1.1. Tema.** Konditerijos gaminių gamybos įrenginių paskirtis *Užduotys:* • Susipažinti su konditerijos gaminių gamybos įrenginiais ir juos parinkti. • Susipažinti su konditerijos gaminių gamybos įrenginiais ir juos įvardyti užsienio kalba. **2.1.2. Tema.** Konditerijos reikmenų paskirtis, rūšiavimas ir tvarkymas *Užduotis:* • Paaiškinti konditerijos reikmenų paskirtį, rūšiavimą, ženklinimą, tvarkymą.
	2.2. Eksploatuoti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus.	**2.1.2. Tema.** Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai *Užduotys:* • Paaiškinti konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimus. • Paaiškinti konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimus užsienio kalba.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	**Puikiai:** švaros zona paruošta ir sutvarkyta laikantis geros higienos praktikos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos instruktažų reikalavimų; išsamiai paaiškinti konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai; tinkamai paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrenginiai ir inventorius. **Labai gerai:** švaros zona paruošta ir sutvarkyta laikantis geros higienos praktikos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos instruktažų reikalavimų; aiškinant konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimus, padaryta ne daugiau kaip viena klaida; paruošiant darbo vietą, parenkant ir paruošiant įrenginius ir inventorių, padaryta ne daugiau kaip viena klaida. **Gerai:** ruošiant švaros zoną ir ją tvarkant laikytasi geros higienos praktikos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos instruktažų reikalavimų, tačiau padaryta klaidų; atsakant į pateiktus papildomus klausimus, paaiškinti konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai; paruošiant darbo vietą, parenkant ir paruošiant įrenginius ir inventorių, padaryta klaidų. **Patenkinamai:** švaros zona paruošta ir sutvarkyta laikantis geros higienos praktikos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos instruktažų reikalavimų, tačiau padaryta daug klaidų; klaidingai paaiškinti konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai; paruošiant darbo vietą, parenkant ir paruošiant įrenginius ir inventorių, padaryta daug klaidų.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Konditerio modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti	

	• Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrengimu, šokolado temperavimo įrengimu, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimis, kepimo skardomis ir formomis, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos dalijimo mašina, pusgaminių kildymo spintomis, tešlos kočiojimo mašina); svėrimo prietaisais; konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi; darbo drabužiais; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	4101353	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Maišyti ir minkyti tešlą.	1.1. Išmanyti nemielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdus.	**1.1.1. Tema.** Nemielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas *Užduotis:* • Apibūdinti nemielinės tešlos rūšis ir gaminių asortimentą. **1.1.2. Tema.** Nemielinės tešlos (biskvitinės, riebaus biskvito, trapios, meduolinės, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, plikytos, sluoksniuotos, kapotos, vaflinės, lakštinės) paruošimo būdai *Užduotis:*

		• Paaiškinti visų rūšių nemielinės tešlos paruošimo būdus. **1.1.3. Tema.** Technologinės schemos *Užduotis:* • Naudotis technologinėmis schemomis užmaišant tešlą.
	1.2. Išmanyti nemielinės tešlos kokybei keliamus reikalavimus.	**1.2.1. Tema.** Tešlos kokybės įvertinimas *Užduotys:* • Apibūdinti tešlos ydas. • Išmanyti tešlos kokybės nustatymo būdus ir juos apibūdinti.
	1.3. Išmanyti nemielinės tešlos žaliavas.	**1.3.1. Tema.** Žaliavų charakteristikos *Užduotis:* • Apibūdinti ir tinkamai parinkti žaliavas. **1.3.2.Tema.** Receptūros ir technologijos kortelės *Užduotys:* • Naudotis receptūromis ir technologijos kortelėmis. • Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį tešlai užmaišyti.
	1.4. Nustatyti nemielinės tešlos žaliavų kokybę.	**1.4.1. Tema.** Žaliavų kokybė *Užduotis:* • Įvertinti nemielinės tešlos žaliavų kokybę jusliniu būdu.
	1.5. Paruošti nemielinės tešlos žaliavas naudojimui.	**1.5.1. Tema.** Žaliavų parinkimas naudojimui *Užduotis:* • Tinkamai parinkti žaliavas tešlai užmaišyti. **1.5.2. Tema.** Žaliavų paruošimas naudojimui *Užduotis:* • Paruošti žaliavas tešlai užmaišyti.
	1.6. Užmaišyti nemielinę tešlą, naudojant nemielinės tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių.	**1.6.1. Tema.** Biskvitinė tešla *Užduotis:* • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių užmaišyti biskvitines tešlas. **1.6.2. Tema.** Riebaus biskvito tešla *Užduotis:* • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių užmaišyti riebaus biskvito tešlą. **1.6.3. Tema.** Trapi tešla

		Užduotis: • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių užmaišyti trapią tešlą. **1.6.4. Tema.** Meduolinė tešla *Užduotis:* • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių užmaišyti meduolinę tešlą. **1.6.5. Tema.** Sluoksniuota tešla *Užduotis:* • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių užmaišyti sluoksniuotą tešlą. **1.6.6. Tema.** Kapota tešla *Užduotis:* • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių užmaišyti kapotą tešlą. **1.6.7. Tema.** Plikyta tešla *Užduotis:* • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių užmaišyti plikytą tešlą. **1.6.8. Tema.** Baltyminė, baltyminė riešutinė, migdolinė tešla *Užduotis:* • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių užmaišyti baltyminę, baltyminę riešutinę, migdolinę tešlą. **1.6.9. Tema.** Vaflinė tešla *Užduotis:* • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrengimus bei inventorių užmaišyti vaflinę tešlą. **1.6.10. Tema.** Lakštinė tešla *Užduotis:* • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus teisi tinkamus įrenginius bei inventorių užmaišyti lakštinę tešlą. **1.6.11. Tema.** Tešlos kokybės įvertinimas *Užduotis:* • Nustatyti tešlos kokybę jusliniu būdu.

2. Gaminti nemielinės tešlos gaminius.	2.1. Išmanyti nemielinės tešlos gaminių gamybą, naudojant tradicines ir šiuolaikines technologijas.	**1.1.1. Tema.** Nemielinės tešlos gaminių gamyba naudojant tradicines technologijas *Užduotis:* • Paaiškinti nemielinės tešlos gaminių gamybos būdus ir ypatumus naudojant tradicines technologijas. **1.1.2. Tema.** Nemielinės tešlos gaminių gamyba naudojant šiuolaikines technologijas *Užduotis:* • Paaiškinti nemielinės tešlos gaminių gamybos ypatumus naudojant šiuolaikines technologijas.
	2.2. Išmanyti nemielinės tešlos gaminių asortimentą.	**2.2.1. Tema.** Nemielinės tešlos gaminių asortimentas *Užduotis:* • Apibūdinti nemielinės tešlos gaminių asortimentą ir rūšis.
	2.3. Išmanyti nemielinės tešlos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	**2.3.1. Tema.** Kokybės reikalavimai *Užduotis:* • Paaiškinti kokybės reikalavimus. **2.3.2. Tema.** Gaminių realizavimas *Užduotys:* • Apibūdinti gaminių laikymo sąlygas. • Apibūdinti gaminių realizavimo reikalavimus.
	2.4. Formuoti nemielinės tešlos pusgaminius.	**2.4.1. Tema.** Tešlos pusgaminių formavimas *Užduotys:* • Tinkamai pasirinkti tešlos pusgaminių formavimo įrenginius ir inventorių. • Suformuoti tešlos pusgaminius. **2.4.2. Tema.** Suformuotų tešlos pusgaminių apipavidalinimas *Užduotis:* • Apipavidalinti pusgaminius prieš kepimą.
	2.5. Gaminti trapios, biskvitinės, riebaus biskvito, sluoksniuotos, kapotos, plikytos, meduolinės, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės ir tešlos gaminius.	**2.5.1. Tema.** Biskvitinės tešlos gaminių gamyba *Užduotys:* • Iškepti gaminius, laikantis technologinių režimų. • Apipavidalinti biskvitinius gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. **2.5.2. Tema.** Riebaus biskvito tešlos gaminių gamyba *Užduotys:* • Iškepti gaminius, laikantis technologinių režimų.

		• Apipavidalinti riebaus biskvito gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. **2.5.3. Tema.** Trapios tešlos gaminių gamyba *Užduotys:* • Iškepti gaminius, laikantis technologinių režimų. • Apipavidalinti trapios tešlos gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. **2.5.4. Tema.** Sluoksniuotos tešlos gaminių gamyba *Užduotys:* • Iškepti gaminius, laikantis technologinių režimų. • Apipavidalinti sluoksniuotos tešlos gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. **2.5.5. Tema.** Kapotos tešlos gaminių gamyba *Užduotys:* • Iškepti gaminius, laikantis technologinių režimų. • Apipavidalinti kapotos tešlos gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. **2.5.6. Tema.** Plikytos tešlos gaminių gamyba *Užduotys:* • Iškepti gaminius, laikantis technologinių režimų. • Apipavidalinti plikytos tešlos gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. **2.5.7. Tema.** Meduolinės tešlos gaminių gamyba *Užduotys:* • Iškepti gaminius, laikantis technologinių režimų. • Apipavidalinti meduolinės tešlos gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. **2.5.8. Tema.** Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių gamyba *Užduotys:* • Iškepti gaminius, laikantis technologinių režimų. • Apipavidalinti baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. **2.5.9. Tema.** Vaflinės tešlos gaminių gamyba *Užduotys:*

		• Iškepti gaminius, laikantis technologinių režimų. • Apipavidalinti vaflinės tešlos gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. **2.5.10. Tema.** Lakštinės tešlos gaminių kepimas *Užduotis:* • Iškepti gaminius, laikantis technologinių režimų. • Apipavidalinti lakštinės tešlos gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. **2.5.11. Tema.** Nemielinės tešlos gaminių gamyba naudojant netradicines žaliavas ir jų mišinius *Užduotis:* • Pagaminti gaminius iš naujoviškų žaliavų, jų mišinių, laikantis nurodytų technologinių režimų. **2.5.12. Tema.** Naujoviškų gaminių iš nemielinės tešlos gamyba *Užduotys:* • Pagaminti naujoviškus gaminius, laikantis nurodytų technologinių režimų. • Apipavidalinti naujoviškus gaminius, naudojant šiuolaikinius gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius.
	2.6. Nustatyti nemielinės tešlos gaminių kokybę.	**2.6.1. Tema.** Nemielinės tešlos gaminių kokybės nustatymas *Užduotis:* • Įvertinti nemielinės tešlos gaminių kokybę jusliniu būdu.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	**Puikiai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos nemielinei tešlai gaminti; be klaidų apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram nemielinės tešlos gaminio kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; išsamiai paaiškintos tešlos rūšys ir gaminių gamybos technologija; nemielinės tešlos gaminys pagamintas kokybiškai ir pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; tiksliai nustatyta nemielinės tešlos, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu. **Labai gerai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram nemielinės tešlos gaminio kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta ne daugiau kaip viena klaida; išsamiai paaiškintos tešlos rūšys ir gaminių gamybos technologija; gaminant nemielinės tešlos gaminį, padaryta ne daugiau kaip viena klaida, tačiau pagaminta kokybiškai ir pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; nustatant nemielinės tešlos, pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu, padaryta ne daigiau kaip viena klaida. **Gerai:** tinkamai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram nemielinės tešlos gaminio kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta klaidų; atsakant į pateiktus	

	papildomus klausimus, paaiškintos tešlos rūšys ir gaminių gamybos technologija; gaminant nemielinės tešlos gaminį padaryta klaidų, tačiau pagaminta kokybiškai ir pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; nustatant nemielinės tešlos, pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu, padaryta klaidų. **Patenkinamai:** pasirenkant ir paruošiant žaliavas gamybai, padaryta daug klaidų; klaidingai apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram nemielinės tešlos gaminio kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; išvardijant tešlos rūšis ir aiškinant gaminių gamybos technologiją, padaryta daug klaidų; gaminant nemielinės tešlos gaminį, padaryta daug klaidų, saugaus darbo, geros higienos reikalavimų laikytasi tik iš dalies, naudoti ne visai tinkamai parinkti įrenginiai ir inventorius, nesilaikyta technologinių režimų; nustatant nemielinės tešlos, pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu, padaryta daug klaidų.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Konditerio modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Nemielinės tešlos gaminių gamybos technologijų kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle; konvekcine, padine, rotacine krosnimis; kepimo skardomis ir formomis; maisto produktų smulkintuvu; tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	4101354

Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Maišyti ir minkyti tešlą.	1.1. Išmanyti mielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdus.	**1.1.1. Tema.** Mielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas *Užduotis:* • Apibūdinti mielinės tešlos rūšis ir gaminių asortimentą. **1.1.2. Tema.** Mielinės tešlos paruošimo būdai *Užduotis:* • Paaiškinti mielinės tešlos paruošimo būdus. **1.1.3. Tema.** Sluoksniuotos mielinės tešlos paruošimo būdai *Užduotis:* • Paaiškinti sluoksniuotos mielinės tešlos paruošimo būdus.
	1.2. Išmanyti mielinės tešlos kokybei keliamus reikalavimus.	**1.2.1. Tema.** Mielinės tešlos kokybės nustatymo būdai *Užduotis:* • Paaiškinti mielinės tešlos kokybės nustatymo būdus.
	1.3. Išmanyti mielinės tešlos žaliavas.	**1.3.1. Tema.** Žaliavų charakteristikos *Užduotis:* • Apibūdinti ir tinkamai parinkti žaliavas. **1.3.2. Tema.** Receptūros, technologijos kortelės *Užduotys:* • Naudotis receptūromis, technologijos kortelėmis. • Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį tešlai užmaišyti.
	1.4. Nustatyti mielinės tešlos žaliavų kokybę.	**1.4.1. Tema.** Žaliavų kokybė *Užduotis:* • Apibūdinti žaliavų kokybės reikalavimus. **1.4.2. Tema.** Žaliavų kokybės nustatymas *Užduotis:* • Įvertinti mielinės tešlos žaliavų kokybę jusliniu būdu.
	1.5. Paruošti mielinės tešlos žaliavas naudojimui.	**1.5.1. Tema.** Žaliavų parinkimas *Užduotis:* • Tinkamai parinkti žaliavas. **1.5.2. Tema.** Žaliavų paruošimas naudojimui *Užduotis:*

		• Paruošti žaliavas mielinės tešlai užminkyti.
	1.6. Užmaišyti mielinę tešlą, naudojant tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių.	**1.6.1. Tema.** Mielinės tešlos užmaišymo būdai *Užduotis:* • Paaiškinti mielinės tešlos užmaišymo būdus ir technologinius režimus. **1.6.2. Tema.** Mielinės tešlos užminkymas vienfaziu būdu, su įmaišais *Užduotys:* • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių, užminkyti nurodytą tešlą. • Nustatyti tešlos kokybę jusliniu būdu. **1.6.3. Tema.** Mielinės tešlos užminkymas netradiciniais būdais *Užduotis:* • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių, užminkyti nurodytą tešlą. **1.6.4. Tema.** Mielinės tešlos rauginimas *Užduotys:* • Paaiškinti per mielinės tešlos rauginimą, brendimą vykstančius procesus. • Išrauginti mielinę tešlą, laikantis technologinių režimų. **1.6.5. Tema.** Sluoksniuotos mielinės tešlos ruošimas *Užduotys:* • Paaiškinti sluoksniuotos mielinės tešlos ruošimo technologinius režimus. • Užminkyti mielinę tešlą ir paruošti ją sluoksniavimui. • Susluoksniuoti mielinę tešlą.
2. Gaminti mielinės tešlos gaminius.	2.1. Išmanyti mielinės tešlos kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	**2.1.1. Tema.** Kokybės reikalavimai *Užduotis:* • Apibūdinti kokybės reikalavimus. **2.1.2. Tema.** Gaminių realizavimas *Užduotys:* • Apibūdinti gaminių laikymo sąlygas. • Apibūdinti gaminių realizavimo terminus.
	2.2. Formuoti mielinės tešlos pusgaminius, juos kildinti, apipavidalinti prieš kepimą.	**2.2.1. Tema.** Mielinės tešlos apdorojimas prieš formavimą *Užduotys:* • Tinkamai pasirinkti tešlos dalijimo, apvalinimo įrenginius ir inventorių. • Atlikti mielinės tešlos apdorojimo, dalijimo, apvalinimo technologines operacijas,

		laikantis technologinių režimų. **2.2.2. Tema.** Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių formavimas *Užduotys:* • Tinkamai pasirinkti mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių formavimo įrenginius ir inventorių. • Tinkamai pasirinkti mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos apdorojimo technologinius režimus. **2.2.3. Tema.** Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių kildymas *Užduotis:* • Iškildyti mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminius prieš kepimą. **2.2.4. Tema.** Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepimą *Užduotis:* • Apipavidalinti mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminius prieš kepimą.
	2.3. Kepti ir atvėsinti mielinės tešlos gaminius.	**2.3.1. Tema.** Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių kepimas *Užduotys:* • Paaiškinti mielinių, sluoksniuotų mielinių gaminių kepimo technologinius režimus. • Iškepti gaminius, laikantis technologinių režimų. **2.3.2. Tema.** Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių atvėsinimas *Užduotys:* • Paaiškinti mielinių, sluoksniuotų mielinių gaminių atvėsinimo technologinius režimus. • Atvėsinti gaminius, laikantis technologinių režimų.
	2.4. Apipavidalinti mielinės tešlos gaminius po kepimo.	**2.4.1. Tema.** Gaminių apipavidalinimas *Užduotys:* • Apipavidalinti gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. • Patiekti gaminius vartotojui.
	2.5. Gaminti mielinės tešlos gaminius su maisto priedais.	**2.5.1. Tema.** Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių gamyba naudojant netradicines žaliavas, jų mišinius ir maisto priedus *Užduotys:* • Pagaminti gaminius, naudojant netradicines žaliavas, jų mišinius bei maisto priedus ir laikantis nurodytų technologinių režimų.

		• Pagaminti gaminius, naudojant termostabilius įdarus. **2.5.2. Tema.** Technologiniai skirtumai gaminant tradiciniu ir netradiciniu būdais *Užduotis:* • Paaiškinti technologinius skirtumus gaminant tešlą tiek tradiciniu būdu, tiek naudojant netradicines žaliavas.
	2.6. Nustatyti mielinės tešlos gaminių kokybę.	**2.6.1. Tema.** Gaminių kokybės nustatymas *Užduotis:* • Įvertinti mielinės ir sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių kokybę jusliniu būdu.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	**Puikiai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos gamybai; be klaidų apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminio kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; išsamiai paaiškinta mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gamybos technologija; mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminys pagamintas kokybiškai ir pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; tiksliai nustatyta mielinės ir sluoksniuotos mielinės tešlos, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu. **Labai gerai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminio kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta ne daugiau kaip viena klaida; išsamiai paaiškinta mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gamybos technologija; gaminant mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminį, padaryta ne daugiau kaip viena nereikšminga klaida, tačiau pagaminta kokybiškai ir pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; nustatant mielinės ir sluoksniuotos mielinės tešlos, pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu, padaryta ne daugiau kaip viena nereikšminga klaida. **Gerai:** tinkamai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminio kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta klaidų; atsakant į pateiktus papildomus klausimus, paaiškinta mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gamybos technologija; gaminant mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminį, padaryta klaidų, tačiau pagaminta pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; nustatant mielinės ir sluoksniuotos mielinės tešlos, pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu, padaryta klaidų. **Patenkinamai:** žaliavos gamybai pasirinktos ir paruoštos ne visai tinkamai, klaidingai apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminio kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; aiškinant mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gamybos technologiją, padaryta daug klaidų; gaminant mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminį, padaryta daug klaidų, saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų laikytasi tik iš dalies, nesilaikyta technologinių režimų, naudoti tik iš dalies tinkamai parinkti įrenginiai ir inventorius; nustatant mielinės ir sluoksniuotos mielinės tešlos, pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu, padaryta daug klaidų.	
Reikalavimai mokymui	*Mokymo(si) medžiaga:*	

skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	• Konditerio modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi mielinės tešlos konditerijos gaminiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Mielinės tešlos gaminių technologijų kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrenginiu, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimis, kepimo skardomis ir formomis, virimo riebaluose įrenginiu, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos dalijimo mašina, pusgaminių kildymo spintomis, tešlos kočiojimo mašina); svėrimo prietaisais; konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi; darbo drabužiais; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba“

Valstybinis kodas	4101355	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius.	1.1. Išmanyti konditerijos gaminių pusgaminių gamybos technologijas ir receptūras, temperatūros režimus.	**1.1.1. Tema.** Receptūros, technologijos kortelės *Užduotys:* • Naudoti receptūras, technologijos korteles konditerijos pusgaminiams ir gaminiams gaminti. • Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį konditerijos pusgaminiams ir gaminiams

		gaminti. **1.1.2. Tema.** Technologiniai režimai *Užduotis:* • Paaiškinti žaliavų paruošimo temperatūros ir technologinius režimus.
	1.2. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.	**1.2.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai *Užduotis:* • Paaiškinti sanitarijos ir higienos reikalavimus. • Pagaminti nurodytus konditerijos pusgaminius, laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų.
	1.3. Išmanyti konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	**1.3.1. Tema.** Pusgaminių kokybės ir laikymo reikalavimai *Užduotys:* • Paaiškinti pusgaminių kokybės reikalavimus. • Paaiškinti pusgaminių laikymo sąlygas. • Paaiškinti gaminių realizavimo terminus.
	1.4. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius (sirupus, glajus, kremus, glaistus, putėsius, drebučius, įdarus, padažus, termostabilius įdarus su maisto priedais, marcipaną, cukrinę masę ir kt.).	**1.4.1. Tema.** Konditerijos pusgaminių gamyba *Užduotis:* • Tinkamai pasirinkti pusgaminių gamybos įrenginius ir inventorių. **1.4.2. Tema.** Sirupų gamyba *Užduotys:* • Paaiškinti sirupų rūšis ir paskirtį. • Pagaminti sirupus, laikantis technologininių režimų. **1.4.3. Tema.** Glajų gamyba *Užduotys:* • Paaiškinti glajų rūšis ir paskirtį. • Pagaminti glajus, laikantis technologininių režimų. **1.4.4. Tema.** Kremų gamyba *Užduotys:* • Paaiškinti kremų rūšis ir paskirtį. • Pagaminti kremus, laikantis technologininių režimų. • Pagaminti šiuolaikinius kremus. **1.4.5. Tema.** Putėsių, drebučių gamyba *Užduotys:* • Paaiškinti putėsių, drebučių rūšis ir paskirtį.

		• Pagaminti putėsius, drebučius, laikantis technologininių režimų. **1.4.6. Tema.** Įdarų, padažų gamyba *Užduotys:* • Paaiškinti įdarų, padažų paskirtį. • Pagaminti įdarus, padažus, laikantis technologininių režimų. **1.4.7. Tema.** Cukrinės masės gamyba *Užduotys:* • Paaiškinti cukrinės masės paskirtį. • Pagaminti cukrinę masę, laikantis technologininių režimų. **1.4.8.Tema.** Gaminti šokolado ir kitus glaistus *Užduotys:* • Paaiškinti šokolado glaisto, kitų glaistų technologines operacijas, režimus. • Pagaminti šokolado ir kitus glaistus. **1.4.9. Tema.** Pusgaminių naudojimas *Užduotys:* • Tinkamai panaudoti marcipano masę. • Panaudoti naujoviškus puošimo ir dekoravimo pusgaminius, taip pat termostabilius įdarus, mišinius pusgaminiams gaminti.
	1.5. Nustatyti konditerijos gaminių pusgaminių kokybę.	**1.5.1. Tema.** Kokybės nustatymas *Užduotis:* • Įvertinti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu.
	1.6. Naudoti konditerijos gaminių pusgaminių įrenginius ir inventorių.	**1.6.1. Tema.** Konditerijos pusgaminių gamybos įrenginiai ir inventorius *Užduotis:* • Tinkamai pasirinkti ir saugiai panaudoti pusgaminių gamybos įrenginius ir inventorių.
2. Gaminti cukrinės konditerijos gaminius.	2.1. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminiams ruošti naudojamas žaliavas, apibūdinti jų rūšis ir savybes.	**2.1.1. Tema.** Cukrinės konditerijos žaliavų charakteristikos *Užduotys:* • Apibūdinti cukrinės konditerijos žaliavų rūšis. • Paaiškinti cukrinės konditerijos žaliavų savybes. **2.1.2. Tema.** Cukrinės konditerijos žaliavų naudojimas *Užduotys:* • Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu. • Parinkti ir paruošti žaliavas cukrinės konditerijos gaminių gamybai.

	2.2. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių asortimentą.	**2.2.1. Tema.** Cukrinės konditerijos gaminių asortimentas *Užduotis:* • Apibūdinti cukrinės konditerijos asortimentą.
	2.3. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių gamybą.	**2.3.1. Tema.** Karamelės ir jos gaminių gamyba *Užduotis:* • Paaiškinti karamelės gamybos technologines operacijas, režimus. **2.3.2. Tema.** Griliažo gamyba *Užduotys:* • Paaiškinti griliažo gamybą. **2.3.3. Tema.** Dražė gamyba *Užduotis:* • Paaiškinti dražė gamybos technologines operacijas ir režimus. **2.3.4. Tema.** Chalvos ir zefyro gamyba *Užduotys:* • Paaiškinti chalvos gamybą. • Paaiškinti zefyro gamybą.
	2.4. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.	**2.4.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai *Užduotys:* • Paaiškinti sanitarijos ir higienos reikalavimus. • Pagaminti cukrinės konditerijos gaminius, laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų.
	2.5. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	**2.5.1. Tema.** Cukrinės konditerijos gaminių realizavimas *Užduotys:* • Paaiškinti gaminių laikymo sąlygas. • Paaiškinti gaminių pakavimo būdus. • Paaiškinti gaminių realizavimo terminus.
	2.6. Gaminti nesudėtingus cukrinės konditerijos gaminius.	**2.6.1. Tema.** Karamelės ir gaminių iš jos gamyba *Užduotis:* • Pagaminti nesudėtingus karamelės gaminius ir puošinius. **2.6.2. Tema.** Griliažo gamyba *Užduotis:* • Pagaminti griliažą. **2.6.3. Tema.** Chalvos ir zefyro gamyba

		Užduotis: • Pagaminti chalvą ir zefyrą.
	2.7. Nustatyti cukrinės konditerijos gaminių kokybę.	**2.7.1. Tema.** Cukrinės konditerijos gaminių kokybė *Užduotis:* • Įvertinti cukrinės konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu.
3. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.	3.1. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių receptūras, temperatūros režimus.	**3.1.1. Tema.** Receptūros, technologijos kortelės *Užduotys:* • Naudoti receptūras, technologijos korteles apipavidalinimo ir dekoravimo elementams gaminti. • Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį apipavidalinimo ir dekoravimo elementams gaminti. **3.1.2. Tema.** Technologiniai režimai *Užduotis:* • Paaiškinti apipavidalinimo ir dekoravimo elementų gamybos temperatūros ir technologinius režimus.
	3.2. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.	**3.2.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai *Užduotys:* • Paaiškinti sanitarijos ir higienos reikalavimus. • Pagaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus, laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų.
	3.3. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	**3.3.1. Tema.** Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų realizavimas *Užduotys:* • Paaiškinti gaminių laikymo sąlygas. • Paaiškinti gaminių realizavimo terminus.
	3.4. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš cukrinės, marcipano masės.	**3.4.1. Tema.** Puošinių iš cukrinės, marcipano masės gamyba *Užduotis:* • Pagaminti puošimo elementus iš marcipano, cukrinės masės, laikantis technologinių reikalavimų.
	3.5. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš kremų, glajų, šokolado, marcipano ir kt.	**3.5.1. Tema.** Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų rūšys ir paskirtis *Užduotys:* • Paaiškinti apipavidalinimo elementų rūšis ir paskirtį. • Paaiškinti naujoviškų apipavidalinimo elementų naudojimo principus. **3.5.2. Tema.** Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų gamyba iš kremų, glajų

		Užduotis: • Pagaminti puošimo elementus iš kremų, glajų, laikantis technologinių reikalavimų. **3.5.3. Tema.** Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų gamyba iš karamelės *Užduotis:* • Pagaminti puošimo elementus iš karamelės, laikantis technologinių reikalavimų. **3.5.4. Tema.** Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų gamyba iš šokolado *Užduotis:* • Pagaminti puošimo elementus iš šokolado, laikantis technologinių reikalavimų. **3.5.5. Tema.** Šiuolaikinių apipavidalinimo elementų gamyba naudojant naujoviškas žaliavas ir technologijas *Užduotys:* • Pagaminti šiuolaikinius puošimo elementus iš naujoviškų žaliavų ir pusgaminių, laikantis technologinių reikalavimų. • Naudoti šiuolaikines technologijas apipavidalinimo elementų gamybai. **3.5.6. Tema.** Puošimo elementų gamyba iš tešlos *Užduotis:* • Pagaminti puošimo elementus iš tešlos, laikantis technologinių reikalavimų.
	3.6. Apipavidalinti konditerijos gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.	**3.6.1. Tema.** Gaminių apipavidalinimas ir dekoravimas pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt. *Užduotys:* • Paaiškinti gaminių dekoravimo principus. • Dekoruoti gaminius pasigamintais puošimo elementais, pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.
	3.7. Nustatyti apipavidalinimo ir dekoravimo elementų kokybę.	**3.7.1. Tema.** Kokybės reikalavimai *Užduotis:* • Nustatyti apipavidalinimo ir dekoravimo elementų kokybę jusliniu būdu.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	**Puikiai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų gamybai; be klaidų apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; išsamiai paaiškintos konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos ir dekoravimo elementų rūšys ir jų gamybos technologija; pagal technologijos kortelę ir kokybiškai pagaminti konditerijos pusgaminiai, cukrinės konditerijos gaminiai ir dekoravimo elementai, apipavidalinti konditerijos gaminiai, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir	

	inventorių; tiksliai nustatyta konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kokybė jusliniu būdu. **Labai gerai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta ne daugiau kaip viena klaida; išsamiai paaiškintos konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos ir dekoravimo elementų rūšys, jų gamybos technologija; gaminant konditerijos pusgaminius, cukrinės konditerijos gaminius ir dekoravimo elementus, apipavidalinant konditerijos gaminius, padaryta ne daugiau kaip viena klaida, tačiau viskas atlikta pagal technologijos kortelę ir kokybiškai, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; nustatant konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kokybę jusliniu būdu, padaryta ne daugiau kaip viena klaida. **Gerai:** tinkamai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta klaidų; atsakant į pateiktus papildomus klausimus, paaiškintos konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos ir dekoravimo elementų rūšys, jų gamybos technologija; gaminant konditerijos pusgaminius, cukrinės konditerijos gaminius ir dekoravimo elementus, apipavidalinant konditerijos gaminius, padaryta klaidų, tačiau viskas atlikta pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; nustatant konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kokybę jusliniu būdu, padaryta klaidų. **Patenkinamai:** pasirenkant ir paruošiant žaliavas konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų gamybai, padaryta daug klaidų; klaidingai apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; aiškinant konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos ir dekoravimo elementų rūšis, jų gamybos technologiją, padaryta daug klaidų; gaminant konditerijos pusgaminius, cukrinės konditerijos gaminius ir dekoravimo elementus, apipavidalinant konditerijos gaminius, padaryta daug klaidų, saugaus darbo, geros higienos reikalavimų laikytasi tik iš dalies, nesilaikyta technologinių režimų, naudoti tik iš dalies tinkamai parinkti įrenginiai ir inventorius; nustatant konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kokybę jusliniu būdu, padaryta daug klaidų.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Konditerio modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi konditerijos pusgaminiams ir puošybos elementams gaminti

	• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų technologijų kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrenginiu, šokolado temperavimo įrenginiu, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimi, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis); svėrimo prietaisais; grietinėlės sifonu, apipurškimo dažais ir šokoladu įrenginiais; konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi; darbo drabužiais; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Kreminės konditerijos gamyba“

Valstybinis kodas	4101365	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti.	1.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų konditerijos gaminiams gaminti asortimentą, savybes, maistinę vertę, paskirtį, kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	**1.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų asortimentas *Užduotys:* • Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų asortimentą ir paskirtį. • Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų savybes ir maistinę vertę.
		1.1.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai ir jų nustatymo būdai *Užduotis:* • Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus. **1.1.3. Tema.** Maisto produktų laikymo sąlygos ir terminai *Užduotys:* • Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas. • Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminus.
	1.2. Išmanyti kremų asortimentą ir paskirtį.	**1.2.1. Tema.** Kremų naudojimas *Užduotis:*

		• Paaiškinti kremų asortimentą ir paskirtį.
	1.3. Nustatyti konditerijos gaminių žaliavų kokybę.	**1.3.1. Tema.** Žaliavų kokybės nustatymas *Užduotis:* • Nustatyti konditerijos gaminių žaliavų kokybę jusliniu būdu.
	1.4. Atlikti konditerijos gaminių žaliavų pirminio paruošimo operacijas.	**1.4.1. Tema.** Žaliavų pirminis paruošimas *Užduotis:* • Tinkamai parinkti ir paruošti žaliavas kreminės konditerijos gamybai.
2. Gaminti kreminės konditerijos gaminius.	2.1. Išmanyti ir naudoti naujoviškas kreminės konditerijos gaminiams gaminti skirtas žaliavas ir jų mišinius.	**2.1.1. Tema.** Naujoviškos kreminės konditerijos žaliavos ir jų mišiniai *Užduotys:* • Paaiškinti naujoviškų kreminės konditerijos žaliavų, mišinių, puošimo pusgaminių naudojimo technologiją ir galimybes. • Tinkamai panaudoti naujoviškas kreminės konditerijos žaliavas, mišinius, puošimo pusgaminius.
	2.2. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.	**2.2.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai *Užduotis:* • Paaiškinti sanitarijos ir higienos reikalavimus. • Pagaminti nurodytus kreminės konditerijos gaminius, laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų.
	2.3. Išmanyti kreminės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	**2.3.1. Tema.** Kokybės reikalavimai *Užduotis:* • Paaiškinti kokybės reikalavimus. **2.3.2. Tema.** Kreminių gaminių realizavimas *Užduotys:* • Paaiškinti kreminių gaminių laikymo sąlygas. • Paaiškinti kreminių gaminių realizavimo terminus.
	2.4. Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius (tortus, pyragus, vyniotinius, pyragaičius, keksus, plokštainius ir kt.).	**2.4.1. Tema.** Tortų gamyba *Užduotys:* • Tinkamai pasirinkti pusgaminių gamybos įrenginius ir inventorių. • Pertepti ir įdaryti kremais tortus, derinti tortų formavimo pusgaminius, laikantis technologininių režimų. **2.4.2. Tema.** Kreminių plokštainių, pyragų gamyba *Užduotys:* • Tinkamai pasirinkti pusgaminių gamybos įrenginius ir inventorių.

		• Pertepti ir įdaryti kremais kreminius plokštainius, laikantis technologininių režimų. • Derinti kreminių plokštainių, pyragų formavimo pusgaminius. **2.4.3. Tema.** Pyragaičių gamyba *Užduotys:* • Tinkamai pasirinkti pusgaminių gamybos įrenginius ir inventorių. • Pertepti ir įdaryti kremais pyragaičius, laikantis technologininių režimų. • Derinti pyragaičių formavimo pusgaminius. **2.4.4. Tema.** Keksiukų, krepšelių su kremu gamyba *Užduotys:* • Tinkamai pasirinkti pusgaminių gamybos įrenginius ir inventorių. • Pagaminti keksiukus, krepšelius su kremu, laikantis technologininių režimų. • Derinti keksiukų, krepšelių su kremu formavimo pusgaminius. **2.4.5. Tema.** Proginių ir užsakomųjų kreminių gaminių gamyba *Užduotys:* • Pertepti ir įdaryti kremais proginius kreminius gaminius, laikantis technologininių režimų. • Pagaminti užsakomuosius kreminius gaminius, laikantis technologininių režimų.
	2.5. Dekoruoti kreminės konditerijos gaminius.	**2.5.1. Tema.** Kreminės konditerijos gaminių dekoravimas *Užduotys:* • Papuošti masinės gamybos kreminius gaminius. • Dekoruoti proginius kreminės konditerijos gaminius.
	2.6. Formuoti modernius kreminės konditerijos gaminius.	**2.6.1. Tema.** Naujoviškų kreminės konditerijos gaminių gamyba *Užduotis:* • Pagaminti ir dekoruoti naujoviškus kreminės konditerijos gaminius.
	2.7. Nustatyti kreminės konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu.	**2.7.1. Tema.** Kokybės nustatymas *Užduotis:* • Įvertinti kreminės konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	**Puikiai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos kreminės konditerijos gaminių gamybai; be klaidų apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram kreminės konditerijos gaminių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; išsamiai paaiškinta kreminės konditerijos gaminių gamybos ir dekoravimo technologija; kreminės konditerijos gaminiai pagaminti ir dekoruoti pagal technologijos kortelę ir kokybiškai, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; tiksliai nustatyta kreminių gaminių kokybė jusliniu būdu. **Labai gerai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos kreminės konditerijos gaminių gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį,	

	reikalingą tam tikram kreminės konditerijos gaminių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta ne daugiau kaip viena klaida; išsamiai paaiškinta kreminės konditerijos gaminių gamybos ir dekoravimo technologija; gaminant ir dekoruojant kreminės konditerijos gaminius, padaryta ne daugiau kaip viena klaida, tačiau viskas atlikta pagal technologijos kortelę ir kokybiškai, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; nustatant kreminių gaminių kokybę jusliniu būdu, padaryta ne daugiau kaip viena klaida. **Gerai:** tinkamai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos kreminės konditerijos gaminių gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram kreminės konditerijos gaminių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta klaidų; atsakant į pateiktus papildomus klausimus, paaiškinta kreminės konditerijos gaminių gamybos ir dekoravimo technologija; gaminant ir dekoruojant kreminės konditerijos gaminius, padaryta klaidų, tačiau viskas atlikta pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; nustatant kreminių gaminių kokybę jusliniu būdu, padaryta klaidų. **Patenkinamai:** pasirenkant ir ruošiant žaliavas kreminės konditerijos gaminių gamybai, padaryta daug klaidų, klaidingai apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram kreminės konditerijos gaminių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; aiškinant kreminės konditerijos gaminių gamybos ir dekoravimo technologiją, padaryta daug klaidų; gaminant ir dekoruojant kreminės konditerijos gaminius, padaryta daug klaidų, saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų laikytasi tik iš dalies, nesilaikyta technologinių režimų, naudoti tik iš dalies tinkamai parinkti įrenginiai ir inventorius; nustatant kreminių gaminių kokybę jusliniu būdu, padaryta daug klaidų.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Konditerio modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi kreminės konditerijos gaminiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Kreminės konditerijos gaminių technologijų kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrenginiu, šokolado temperavimo įrenginiu, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimis, kepimo skardomis ir formomis, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos kočiojimo mašina), svėrimo prietaisais, grietinėlės sifonu, apipurškimo dažais ir šokoladu įrenginiais, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.

Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.

6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

Modulio pavadinimas – „Šakočių gamyba“

Valstybinis kodas	4101381	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti šakočiams kepti reikalingas žaliavas, apskaičiuoti jų kiekį pagal receptūras.	1.1. Išmanyti šakočiams gaminti naudojamų maisto produktų ir žaliavų savybes, laikymo sąlygas.	**1.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų savybės *Užduotys:* • Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų savybes. • Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas.
	1.2. Apskaičiuoti šakočių žaliavų kiekį pagal technologijos korteles.	**1.2.1. Tema.** Technologijos kortelės ir jų naudojimas *Užduotis:* • Naudojantis technologijos kortelėmis, apskaičiuoti žaliavų kiekį šakočiams gaminti.
	1.3. Atlikti šakočių žaliavų pirminio paruošimo operacijas.	**1.3.1. Tema.** Žaliavų paruošimas *Užduotys:* • Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu. • Tinkamai parinkti ir paruošti žaliavas šakočių gamybai.
2. Maišyti šakočių tešlą ir kepti šakočius.	2.1. Išmanyti šakočių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir terminus.	**2.1.1. Tema.** Šakočių kokybės nustatymas *Užduotys:* • Paaiškinti šakočių kokybei keliamus reikalavimus. **2.1.2. Tema.** Šakočių realizavimas *Užduotis:* • Paaiškinti šakočių laikymo sąlygas ir terminus.
	2.2. Užmaišyti šakočių tešlą.	**2.2.1. Tema.** Šakočių tešlos užmaišymas *Užduotys:* • Paaiškinti šakočių tešlos užmaišymo technologinį procesą. • Užmaišyti šakočių tešlą, laikantis technologinių režimų.
	2.3. Tinkamai paruošti ir naudoti šakočių kepimo įrangą ir priedus.	**2.3.1. Tema.** Šakočių kepimo įrangos paruošimas *Užduotys:* • Tinkamai paruošti šakočių kepimo įrangą. • Tinkamai paruošti šakočių kepimo įrangos priedus: velenus, volus.

	2.4. Iškepti šakočius.	**2.4.1. Tema.** Šakočių kepimas *Užduotys:* • Paaiškinti šakočių kepimo technologiją. • Iškepti šakočius, laikantis technologinių režimų. **2.4.2. Tema.** Šakočių pateikimas *Užduotys:* • Ataušinti šakočius ir tinkamai nuimti nuo volų. • Papuošti ir supakuoti šakočius.
	2.5. Nustatyti gaminių kokybę.	**2.5.1. Tema.** Šakočių kokybės nustatymas *Užduotys:* • Įvertinti šakočių kokybę jusliniu būdu.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	**Puikiai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos šakočių gamybai; be klaidų apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram šakočių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; išsamiai paaiškinta šakočių technologija; laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų, tinkamai paruošus šakočių kepimo įrangą ir priedus, pagal technologijos kortelę ir kokybiškai pagaminti šakočiai; tiksliai nustatyta šakočių kokybė jusliniu būdu. **Labai gerai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos šakočių gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram šakočių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta ne daugiau kaip viena klaida; išsamiai paaiškinta šakočių gamybos technologija; gaminant šakočius, padaryta ne daugiau kaip viena klaida, tačiau pagaminta pagal technologijos kortelę ir kokybiškai, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir tinkamai paruošus šakočių kepimo įrangą ir priedus; nustatant šakočių kokybę jusliniu būdu, padaryta ne daugiau kaip viena klaida. **Gerai:** tinkamai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos šakočių gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram kiekiui šakočių pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta klaidų; atsakant į pateiktus papildomus klausimus, paaiškinta šakočių gamybos technologija; gaminant šakočius padaryta klaidų, tačiau pagaminta pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir tinkamai paruošus šakočių kepimo įrangą ir priedus; nustatant šakočių kokybę jusliniu būdu, padaryta klaidų. **Patenkinamai:** pasirenkant ir paruošiant žaliavas šakočių gamybai, padaryta daug klaidų; klaidingai apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram kiekiui šakočių pagaminti pagal technologijos kortelę; aiškinant šakočių gamybos technologiją, padaryta daug klaidų; gaminant pagal technologijos kortelę šakočius, padaryta daug klaidų, saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų laikytasi tik iš dalies, ne visai tinkamai paruošta šakočių kepimo įranga ir priedai; nustatant šakočių kokybę jusliniu būdu, padaryta daug klaidų.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Konditerio modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti	

	• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi šakočiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Šakočių gamybos technologijų kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šakočių kepimo įrenginiu, šakočių kepimo priedais (volais, velenais ir kt.), šaldytuvais, virykle, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Desertų gamyba“

Valstybinis kodas	4101382	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti desertams reikalingas žaliavas pagal receptūras.	1.1. Išmanyti desertų žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	**1.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų savybės *Užduotys:* • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes. • Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas. • Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminus.
	1.2. Parinkti ir paruošti žaliavas desertų gamybai pagal receptūras.	**1.2.1. Tema.** Žaliavų parinkimas ir paruošimas *Užduotys:* • Tinkamai parinkti žaliavas ir nustatyti jų kokybę jusliniu būdu. • Paruošti žaliavas desertams gaminti, tinkamai ir saugiai naudojant technologinius įrenginius ir inventorių.

	1.3. Apskaičiuoti žaliavų kiekį desertų gamybai pagal technologijos korteles.	**1.3.1. Tema.** Technologijos kortelės ir jų naudojimas *Užduotys:* • Apskaičiuoti reikiamą produktų kiekį, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis. • Pritaikyti produktų naudojimo normas pagal sezoniškumą.
2. Gaminti ir patiekti desertus.	2.1. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.	**2.1.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant desertus *Užduotys:* • Vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, skirtingoms technologinėms operacijoms parengti darbo vietą. • Taikyti geros higienos reikalavimus gaminant desertus.
	2.2. Išmanyti desertų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	**2.2.1. Tema.** Deserto kokybės vertinimas *Užduotys:* • Apibūdinti skonį, skonio ir uoslės sąveiką. • Įvardyti kokybės vertinimo juslinius rodiklius. **2.2.2. Tema.** Desertų realizacijos terminai ir laikymo sąlygų įtaka kokybei *Užduotys:* • Apibūdinti desertų realizacijos terminus. • Paaiškinti desertų laikymo sąlygų įtaką kokybei.
	2.3. Pagaminti desertus, juos dekoruoti ir patiekti.	**2.3.1. Tema.** Tradicinių desertų rūšys *Užduotis:* • Apibūdinti desertų rūšis. **2.3.2. Tema.** Drebutiniai desertai *Užduotys:* • Paaiškinti drebutinių desertų gamybos technologinius procesus ir režimus. • Pagaminti drebutinį desertą, vadovaujantis technologijos kortele. **2.3.3. Tema.** Karštieji desertai *Užduotys:* • Paaiškinti karštųjų desertų gamybos technologinius procesus ir režimus. • Pagaminti karštąjį desertą, vadovaujantis technologijos kortele. **2.3.4. Tema.** Užšaldyti desertai *Užduotys:* • Paaiškinti užšaldytų desertų gamybos technologinius procesus ir režimus. • Pagaminti užšaldytą desertą, vadovaujantis technologijos kortele.

		2.3.5. Tema. Desertų pateikimas *Užduotys:* • Parinkti indus saldiesiems patiekalams patiekti. • Pagaminti puošybos elementus ir dekoruoti desertą. • Sukomponuoti desertų sudedamąsias dalis pateikimo induose. **2.3.6. Tema.** Šiuolaikiškų desertų gamyba *Užduotys:* • Naudoti naujoviškas žaliavas ir pusgaminius. • Apibendrinti šiuolaikiškų desertų gamybos naujoves. **2.3.7. Tema.** Šiuolaikiškų desertų komponavimas, jų dekoravimas ir pateikimas *Užduotys:* • Apibendrinti šiuolaikiškų desertų komponavimo, dekoravimo ir pateikimo naujoves. • Pagaminti desertą, atitinkantį šiuolaikinius komponavimo, dekoravimo, pateikimo kriterijus.
	2.4. Nustatyti desertų kokybę.	**2.4.1. Tema.** Deserto kokybės nustatymas *Užduotis:* • Įvertinti deserto kokybę.
	2.5. Taikyti šiuolaikines desertų gamybos ir patiekimo technologijas.	**2.5.1. Tema.** Desertų gaminimas naudojant šiuolaikines gamybos ir patiekimo technologijas *Užduotis:* • Naudoti naujausią įrangą ir inventorių desertams gaminti (karamelizatorių, grietinėlės sifoną, žemos temperatūros greito užšaldymo įrenginius, šokolado temperavimo įrenginį ir kt.).
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	**Puikiai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos bei indai desertų gamybai ir pateikimui; be klaidų apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram desertų kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; išsamiai paaiškintos desertų rūšys, desertų gamybos technologija, desertų gamybos ir pateikimo naujovės; laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų, naudojant tinkamai parinktus įrenginius, inventorių, indus, pagal technologijos kortelę ir kokybiškai pagaminti, dekoruoti ir pateikti desertai; tiksliai nustatyta desertų kokybė jusliniu būdu. **Labai gerai:** tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos bei indai desertų gamybai ir pateikimui; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram desertų kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta ne daugiau kaip viena klaida; išsamiai paaiškintos desertų rūšys, desertų gamybos technologija, desertų gamybos ir pateikimo naujovės; gaminant, dekoruojant ir pateikiant desertus, padaryta ne daugiau kaip viena klaida, tačiau viskas atlikta pagal technologijos kortelę ir kokybiškai, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius, inventorių,	

	indus; nustatant desertų kokybę jusliniu būdu, padaryta ne daugiau kaip viena klaida. **Gerai:** tinkamai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos bei indai desertų gamybai ir pateikimui; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram desertų kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta klaidų; atsakant į pateiktus papildomus klausimus, paaiškintos desertų rūšys, desertų gamybos technologija; gaminant, dekoruojant ir pateikiant desertus, padaryta klaidų, tačiau viskas atlikta pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktą inventorių, indus; nustatant desertų kokybę jusliniu būdu, padaryta klaidų. **Patenkinamai:** pasirenkant ir paruošiant žaliavas desertų gamybai, padaryta daug klaidų; klaidingai apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram desertų kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; aiškinant desertų rūšis, desertų gamybos technologiją, padaryta daug klaidų; pagal technologijos kortelę gaminant, dekoruojant ir pateikiant desertus, padaryta daug klaidų, saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų laikytasi tik iš dalies, naudotas ne visai tinkamai parinktas inventorius, indai; nustatant desertų kokybę jusliniu būdu, padaryta daug klaidų.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Konditerio modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi desertams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Desertų gamybos technologijos kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, svėrimo prietaisais, šokolado temperavimo įrenginiu), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis bei formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu); stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo, darbo drabužiais, stalo skalbiniais.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Rankų darbo saldainių gamyba“

Valstybinis kodas	4101383	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainiams gaminti.	1.1. Išmanyti šokolado paruošimą saldainių gamybai.	**1.1.1. Tema.** Šokolado savybės ir paruošimo technologinis procesas *Užduotys:* • Apibūdinti šokolado rūšis ir savybes. • Paaiškinti šokolado paruošimo technologinį procesą. • Paaiškinti šokolado kokybės nustatymo būdus.
	1.2. Išmanyti kitų žaliavų paruošimą saldainių gamybai.	**1.2.1. Tema.** Kitų žaliavų savybės ir paruošimo technologinis procesas *Užduotis:* • Apibūdinti žaliavų savybes. • Paaiškinti žaliavų paruošimo technologinį procesą. • Paaiškinti žaliavų kokybės nustatymo būdus.
	1.3. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.	**1.3.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai ruošiant žaliavas saldainiams gaminti *Užduotys:* • Taikyti saugaus darbo ir higienos reikalavimus. • Saugiai naudoti šokolado gaminių gamybos įrangą.
	1.4. Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainiams gaminti.	**1.4.1. Tema.** Šokolado paruošimas rankų darbo saldainiams gaminti *Užduotis:* • Paruošti šokoladą rankų darbo saldainiams gaminti, naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi. **1.4.2. Tema.** Kitų žaliavų paruošimas rankų darbo saldainiams gaminti *Užduotys:* • Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu. • Paruošti žaliavas, naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi. **1.4.3. Tema.** Žaliavų kiekio apskaičiavimas *Užduotys:* • Naudotis technologijos kortelėmis.

		• Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį.
2. Gaminti rankų darbo saldainius.	2.1. Išmanyti rankų darbo saldainių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	**2.1.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant rankų darbo saldainius *Užduotis:* • Paaiškinti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. • Pagaminti rankų darbo saldainius, laikantis sanitarijos ir asmens higienos reikalavimų. **2.1.2. Tema.** Rankų darbo saldainių kokybės reikalavimai *Užduotys:* • Apibūdinti šokolado gaminių kokybės nustatymo būdus. • Paaiškinti šokolado gaminių ydas ir jų priežastis. • Paaiškinti karamelės, želė saldainių ydas ir jų priežastis. **2.1.3. Tema.** Rankų darbo saldainių laikymo sąlygos ir terminai *Užduotys:* • Apibūdinti šokolado gaminių laikymo sąlygas ir terminus. • Apibūdinti karamelės, želė saldainių laikymo sąlygas ir terminus.
	2.2. Gaminti saldainių įdarus.	**2.2.1. Tema.** Įdarų charakteristikos *Užduotys:* • Apibūdinti šokolado gaminių įdarų rūšis. • Paaiškinti įdarų gamybos technologinius procesus. **2.2.2. Tema.** Įdarų gamyba *Užduotis:* • Atlikti įdarų gamybos technologines operacijas, tinkamai panaudojant įrenginius ir inventorių.
	2.3. Gaminti rankų darbo šokolado saldainius.	**2.3.1. Tema.** Šokolado gaminių gamybos technologinis procesas *Užduotys:* • Apibūdinti šokolado gaminių asortimentą. • Paaiškinti šokolado gaminių gamybos technologinį procesą. **2.3.2. Tema.** Rankų darbo šokolado saldainių gamyba *Užduotys:* • Paaiškinti rankų darbo šokolado saldainių gamybos technologinį procesą. • Atlikti rankų darbo šokolado saldainių gamybos technologines operacijas, tinkamai panaudojant įrangą, įrankius ir inventorių.

		2.3.3. Tema. Rankų darbo šokolado saldainių apipavidalinimas *Užduotys:* • Apibūdinti rankų darbo šokolado saldainių apipavidalinimo ir pateikimo būdus. • Apipavidalinti rankų darbo šokolado saldainius.
	2.4. Gaminti rankų darbo karamelės, želė saldainius.	**2.4.1. Tema.** Rankų darbo karamelės saldainių gamyba *Užduotys:* • Parinkti ir paruošti žaliavas karamelės saldainių gamybai. • Paaiškinti karamelės saldainių gamybos technologinį procesą. • Pagaminti paprastus rankų darbo karamelės saldainius. **2.4.2. Tema.** Rankų darbo želė saldainių gamyba *Užduotys:* • Paaiškinti želė saldainių gamybos technologinį procesą. • Pagaminti paprastus rankų darbo želė saldainius.
	2.5. Nustatyti rankų darbo saldainių kokybę.	**2.5.1. Tema.** Rankų darbo saldainių kokybės nustatymas *Užduotys:* • Nustatyti rankų darbo šokolado saldainių kokybę jusliniu būdu. • Nustatyti karamelės, želė saldainių kokybę jusliniu būdu.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	**Puikiai:** tinkamai paruoštas šokoladas, parinktos ir paruoštos kitos žaliavos rankų darbo saldainių bei jų įdarų gamybai; be klaidų apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram rankų darbo saldainių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; išsamiai paaiškinta rankų darbo saldainių, įdarų gamybos technologija, laikymo sąlygos ir terminai; rankų darbo šokolado saldainiai pagaminti, dekoruoti ir pateikti kokybiškai bei pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; tiksliai nustatyta rankų darbo saldainių kokybė jusliniu būdu. **Labai gerai:** tinkamai paruoštas šokoladas, parinktos ir paruoštos kitos žaliavos rankų darbo saldainių bei jų įdarų gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram rankų darbo saldainių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta ne daugiau kaip viena klaida; išsamiai paaiškinta rankų darbo saldainių, įdarų gamybos technologija, laikymo sąlygos ir terminai; gaminant rankų darbo šokolado saldainius, padaryta ne daugiau kaip viena klaida, tačiau pagaminta kokybiškai ir pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; nustatant rankų darbo šokolado saldainių kokybę jusliniu būdu, padaryta ne daugiau kaip viena klaida. **Gerai:** tinkamai pasirinktas ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštas šokoladas, parinktos ir paruoštos kitos žaliavos rankų darbo saldainių bei jų įdarų gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram rankų darbo saldainių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta klaidų; atsakant į pateiktus papildomus klausimus, paaiškinta rankų darbo saldainių, įdarų gamybos technologija, laikymo sąlygos ir terminai; gaminant rankų darbo šokolado saldainius, padaryta klaidų, tačiau pagaminta	

	kokybiškai ir pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; nustatant rankų darbo šokolado saldainių kokybę jusliniu būdu, padaryta klaidų. **Patenkinamai:** paruošiant šokoladą, pasirenkant ir paruošiant kitas žaliavas rankų darbo saldainių bei jų įdarų gamybai, padaryta daug klaidų; klaidingai apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram rankų darbo saldainių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; aiškinant rankų darbo saldainių, įdarų gamybos technologiją, laikymo sąlygas ir terminus, padaryta daug klaidų; gaminant rankų darbo šokolado saldainius pagal technologijos kortelę, padaryta daug klaidų, saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų laikytasi tik iš dalies, naudotas ne visai tinkamai parinktas inventorius, indai; nustatant rankų darbo šokolado saldainių kokybę jusliniu būdu, padaryta daug klaidų.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Konditerio modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi rankų darbo saldainiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Saldainių gamybos technologijos kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šokolado temperavimo įrenginiu, virykle, maisto produktų smulkintuvu, plakimo mašinomis, svėrimo prietaisais, apipurškimo dažais ir šokoladu įrenginiais), silikoninėmis ir plastikinėmis saldainių formomis, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.

6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	4000002
Modulio LTKS lygis	IV
Apimtis mokymosi kreditais	10
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai
1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	1.1. Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. 1.2. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. 1.3. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – *įskaityta (neįskaityta).*
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	Nėra.
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas konditerio kvalifikaciją sudarančias kompetencijas.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.