

KONDITERIO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

P42101305, P43101307 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 90 mokymosi kreditų
T43101308 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 70 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – konditeris

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P42101305 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje
P43101307, T43101308 – vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) ir stojančiajam (jei taikomi) – nėra

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

Programos paskirtis. Konditerio modulinė profesinio mokymo programa yra skirta kvalifikuotam konditeriui parengti, kuris gebėtų savarankiškai paruošti darbo vietą, gaminti bemielių ir mielinės tešlos konditerijos gaminius, gaminti konditerijos gaminius.

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

Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius. Dirbama patalpoje, prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisais; galimas darbas pamainomis.

Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygėlę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

Dirbama mechaniniais ir automatizuotais konditerijos gaminių įrenginiais, įrankiais ir priemonėmis, elektrinėmis viryklėmis, valymo priemonėmis ir kt., naudojamosi technologijos kortelėmis.

Konditeris savo veikloje vadovaujasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos reikalavimais, 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“, sveikos mitybos reikalavimais.

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, neformalioju 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)					
<i>Privalomieji (iš viso 60 mokymosi kreditų)</i>					
3101323	Darbo vietos paruošimas	III	5	Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	Apibūdinti konditerijos gaminių gamybos patalpų sanitarijos ir higienos reikalavimus ir darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. Išmanyti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus. Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas ir atliekas pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Prižiūrėti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis.	Apibūdinti konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtį. Eksploatuoti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus.
410131389	Bemielės tešlos	IV	20	Maišyti ir minkyti bemielę	Apibūdinti bemielės tešlos rūšis ir ruošimo būdus.

	konditerijos gaminių gamyba			tešlą.	Paruošti bemieliųės tešlos žaliavas naudoti, įvertinant jų kokybę. Užmaišyti bemieliųės tešlą, naudojant bemieliųės tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių bei nustatant bemieliųės tešlos kokybę.
				Gaminti bemieliųės tešlos gaminius.	Apibūdinti bemieliųės tešlos gaminių asortimentą ir gamybos tendencijas. Gaminti bemieliųės tešlos gaminius pagal technologinius reikalavimus, juos apipavidalinant ir nustatant jų kokybę. Realizuoti bemieliųės tešlos gaminius, laikantis technologinių režimų.
410131390	Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	IV	15	Maišyti ir minkyti mielinę tešlą.	Apibūdinti mielinės tešlos žaliavas ir jų kokybę. Apibūdinti mielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdus. Užmaišyti mielinę tešlą, naudojant tešlos maišymo bei minkymo įrenginius ir inventorių, nustatant mielinės tešlos kokybę.
				Gaminti mielinės tešlos gaminius.	Apibūdinti mielinės tešlos gaminių asortimentą. Apdoroti mielinės tešlos pusgaminius, laikantis technologinių režimų. Gaminti mielinės tešlos gaminius, laikantis technologinių režimų. Gaminti mielinės tešlos gaminius su maisto priedais ir riebaluose virtus mielinės tešlos gaminius, laikantis technologinių režimų. Realizuoti mielinės tešlos gaminius, laikantis technologinių režimų.
410131391	Konditerijos gaminių gamyba	IV	20	Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti.	Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų charakteristikas. Apibūdinti kremų asortimentą. Atlikti konditerijos gaminių žaliavų pirminį paruošimą.
				Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius.	Apibūdinti konditerijos gaminių pusgaminių gamybos technologijas ir receptūras, temperatūros režimus. Apibūdinti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius nustatant jų kokybę.
				Gaminti cukrinės konditerijos gaminius.	Apibūdinti cukrinės konditerijos gaminių asortimentą, kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.

					Gaminti nesudėtingus cukrinės konditerijos gaminius nustatant jų kokybę.
				Gaminti kreminės konditerijos gaminius.	Apibūdinti kreminės konditerijos gaminių asortimentą, kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius. Formuoti ir dekoruoti kreminės konditerijos gaminius.
				Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.	Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš cukrinės, marcipano masės nustatant jų kokybę. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš kremų, glajų, šokolado, karamelės ir kt. Apipavidalinti konditerijos gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)*					
4101381	Šakočių gamyba	IV	5	Parinkti ir paruošti šakočiams kepti reikalingas žaliavas.	Apibūdinti šakočiams gaminti naudojamus maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, laikymo sąlygas. Apskaičiuoti šakočių žaliavų kiekį pagal technologijos korteles. Atlikti šakočių žaliavų pirminį paruošimą.
				Kepti šakočius.	Apibūdinti šakočių rūšis ir kepimo įrangą. Pasiruošti kepti šakočius pagal technologijos korteles. Kepti šakočius, laikantis technologinių režimų ir nustatant jų kokybę.
4101382	Desertų gamyba	IV	5	Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti desertams reikalingas žaliavas pagal receptūras.	Apibūdinti desertų žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ruošti žaliavas desertų gamybai, jas parenkant pagal receptūras. Apskaičiuoti žaliavų kiekį desertų gamybai pagal technologijos korteles.
				Gaminti ir patiekti desertus.	Apibūdinti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus bei desertų gamybos ir patiekimo technologijas. Gaminti desertus, juos dekoruojant ir patiekiant. Apibūdinti desertų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.

4101383	Rankų darbo saldinių gamyba	IV	5	Parinkti ir paruošti šokoladą bei kitas žaliavas rankų darbo saldiniams gaminti.	Apibūdinti šokolado ir kitų žaliavų paruošimą saldinių gamybai. Apibūdinti sanitarijos ir asmens higienos bei darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. Ruošti žaliavas rankų darbo saldiniams gaminti, jas parenkant pagal receptūras.
				Gaminti rankų darbo saldinius.	Apibūdinti rankų darbo saldinių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti rankų darbo šokolado saldinių įdarus ir saldinius, tinkamai panaudojant įrangą, įrankius ir inventorių. Gaminti rankų darbo karamelės, želė saldinius, tinkamai panaudojant įrangą, įrankius ir inventorių.
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.

* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius

3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)*				
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2	<i>Netaikoma</i>
Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)*				
4102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	IV	1	<i>Netaikoma</i>
4102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	IV	5	<i>Netaikoma</i>
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2	<i>Netaikoma</i>
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)				
<i>Privalomieji (iš viso 60 mokymosi kreditų)</i>				
3101323	Darbo vietos paruošimas	III	5	<i>Netaikoma</i>
410131389	Bemielės tešlos konditerijos gaminių gamyba	IV	20	<i>Baigtas šis modulis: Darbo vietos paruošimas</i>
410131390	Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	IV	15	<i>Baigtas šis modulis: Darbo vietos paruošimas</i>
410131391	Konditerijos gaminių gamyba	IV	20	<i>Baigtas šis modulis: Darbo vietos paruošimas</i>
Pasirenkamieji moduliai (iš viso ... mokymosi kreditai)*				
4101381	Šakočių gamyba	IV	5	<i>Baigtas šis modulis: Darbo vietos paruošimas</i>
4101382	Desertų gamyba	IV	5	<i>Baigtas šis modulis: Darbo vietos paruošimas</i>
4101383	Rankų darbo saldinių gamyba	IV	5	<i>Baigtas šis modulis: Darbo vietos paruošimas</i>
Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)				
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	<i>Baigti visi konditerio kvalifikaciją sudarantys privalomieji moduliai.</i>

* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius

4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŪJŲ KOMPETENCIJŲ UGDYMO

Bendrosios kompetencijos	Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Raštingumo kompetencija	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Parengti darbo planą. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Daugiakalbystės kompetencija	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 užsienio kalba.
Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija	Modifikuoti receptus. Išmanyti matavimo vienetus. Atlikti svorio ir kiekio skaičiavimus.
Skaitmeninė kompetencija	Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę gaminių receptūroms apskaičiuoti. Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją. Dokumentuoti darbų aplankus. Paruošti gaminio ar darbo pristatymą kompiuterine programa, naudotis vaizdų grafinio apdorojimo programa.
Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokytis kompetencija	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Organizuoti savo mokymąsi. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. Parengti profesinio tobulėjimo planą.
Pilietiškumo kompetencija	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.
Verslumo kompetencija	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.
Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija	Pažinti įvairių šalių 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 PROFESINĮ MOKYMĄ

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

Pastabos

- Vykdamas pirminį profesinį mokymą asmeniui turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal vidurinio ugdymo programą (*jei taikoma*)
- Vykdamas 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
- Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas 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. rugšėjo 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
- Tęstinio profesinio mokymo programose saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius

6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

6.1. ĮVADINIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją“

Valstybinis kodas	4000005	
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.	Tema. Konditerio profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje <ul style="list-style-type: none"> • Konditerio profesijos samprata • Konditerio darbo specifika • Konditerio profesijai svarbios asmeninės savybės • Konditerio profesijos galimybės darbo rinkoje
	1.2. Suprasti konditerio profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.	Tema. Konditerio profesinės veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai <ul style="list-style-type: none"> • Konditerio pagrindiniai veiklos procesai • Konditerio funkcijos ir uždaviniai • Konditerio darbo aplinkos reikalavimai
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformalioju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus konditerio kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	Tema. Konditerio modulinė profesinio mokymo programa <ul style="list-style-type: none"> • Konditerio modulinės profesinio mokymo programos tikslai ir uždaviniai • Mokymosi formos ir metodai, siekiami rezultatai (kompetencijos) ir jų patvirtinimas, mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai • Mokymosi įgūdžių demonstravimo formos (metodai) • Individualus mokymosi planas Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ar neformalioju būdu, vertinimas <ul style="list-style-type: none"> • Savaiminiu ir (arba) neformalioju būdu įgytų konditerio kvalifikacijai būdingų gebėjimų demonstravimas • Savaiminiu ir (arba) neformalioju būdu įgytų gebėjimų įsivertinimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerio modulinė profesinio mokymo programa • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Geros higienos praktikos taisyklės 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Testas turimiems gebėjimams (įsi)vertinti <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

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	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	1.1. Apibūdinti konditerijos gaminių gamybos patalpų sanitarijos ir higienos reikalavimus ir darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.	<p>Tema. Konditerijos gaminių gamybos patalpos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių gamybos patalpų išplanavimas pagal technologinius procesus • Darbo vietų išdėstymo principai • Darbo vietos paruošimas, laikantis nurodytų reikalavimų <p>Tema. Priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai (instruktažai) dirbant konditerijos įmonėse, kepyklose, restoranuose</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai • Darbo higienos ir sanitarijos reikalavimai
	1.2. Išmanyti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus.	<p>Tema. Produkcijos išdėstymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkcijos paruošimo reikalavimai • Produkcijos rūšiavimas <p>Tema. Produkcijos laikymo sąlygos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkcijos tvarkymo reikalavimai • Produkcijos laikymo reikalavimai
	1.3. Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas ir atliekas pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p>Tema. Konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Atliekų tvarkymo bei aplinkosaugos reikalavimai <p>Tema. Švaros priemonių naudojimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos

<p>2. Prižiūrėti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis.</p>	<p>2.1. Apibūdinti konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtį.</p>	<p>Tema. Konditerijos gaminių gamybos įrenginių paskirtis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių gamybos įrenginiai • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių parinkimas <p>Tema. Konditerijos reikmenų paskirtis, rūšiavimas ir tvarkymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos reikmenų paskirtis • Konditerijos reikmenų rūšiavimas • Konditerijos reikmenų ženklavimas • Konditerijos reikmenų tvarkymas
	<p>2.2. Eksploatuoti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus.</p>	<p>Tema. Konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų eksploatavimo reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai • Konditerijos gaminių gamybos reikmenų eksploatavimo reikalavimai <p>Tema. Konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų priežiūra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių priežiūra • Konditerijos gaminių gamybos reikmenų priežiūra
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p>	<p>Apibūdintos konditerijos gaminių gamybos patalpos. Apibūdinti sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai. Apibūdintos produkcijos išdėstymo tvarkos, laikymo sąlygos, rūšiavimo ir tvarkymo principai. Sutvarkytos konditerijos gaminių gamybos patalpos pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibūdinta konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtis. Pademonstruotas konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų eksploatavimas pagal reikalavimus. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti 	
<p>Reikalavimai teorinio ir</p>	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si)</p>	

praktinio mokymo vietai	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 inventoriu; darbo drabužiais; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Bemielės tešlos konditerijos gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	410131389	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigtas šis modulis:</i> Darbo vietos paruošimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Maišyti ir minkyti bemielę tešlą.	1.1. Apibūdinti bemielės tešlos rūšis ir ruošimo būdus.	Tema. Bemielės tešlos rūšys ir paruošimo būdai <ul style="list-style-type: none"> Bemielės tešlos rūšys Bemielės tešlos paruošimo būdai Technologinės schemos tešlos užmaišymui Tema. Receptūros ir technologijos kortelės <ul style="list-style-type: none"> Bemielės tešlos gamybos receptūros Bemielės tešlos gamybos technologijos kortelės Reikiamo žaliavų kiekio tešlai užmaišyti apskaičiavimas
	1.2. Paruošti bemielės tešlos žaliavas naudoti, įvertinant jų kokybę.	Tema. Žaliavų charakteristikos <ul style="list-style-type: none"> Žaliavų rūšys Bemielės tešlos žaliavų šviežumo požymiai Bemielės tešlos žaliavų gedimo požymiai

		<ul style="list-style-type: none"> • Bemieles tešlos žaliavų kokybės įvertinimas jusliniu būdu <p>Tema. Žaliavų parinkimas ir paruošimas naudoti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų parinkimas tešlai užmaišyti • Žaliavų paruošimas tešlai užmaišyti
	<p>1.3. Užmaišyti bemiele tešlą, naudojant bemieles tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių bei nustatant bemieles tešlos kokybę.</p>	<p>Tema. Biskvitinės tešlos užmaišymas ir jos kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijų kortelių naudojimas • Tinkamų įrenginių bei inventorių parinkimas • Biskvitinės tešlos užmaišymas • Biskvitinės tešlos kokybės nustatymas <p>Tema. Riebaus biskvito tešlos užmaišymas ir jos kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijų kortelių naudojimas • Tinkamų įrenginių bei inventorių parinkimas • Riebios biskvitinės tešlos užmaišymas • Riebios biskvitinės tešlos kokybės nustatymas <p>Tema. Trapios tešlos užmaišymas ir jos kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijų kortelių naudojimas • Tinkamų įrenginių bei inventorių parinkimas • Trapios tešlos užmaišymas • Trapios tešlos kokybės nustatymas <p>Tema. Meduolinės tešlos užmaišymas ir jos kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijų kortelių naudojimas • Tinkamų įrenginių bei inventorių parinkimas • Meduolinės tešlos užmaišymas • Meduolinės tešlos kokybės nustatymas <p>Tema. Sluoksniuotos tešlos paruošimas ir jos kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijų kortelių naudojimas • Tinkamų įrenginių bei inventorių parinkimas • Sluoksniuotos tešlos paruošimas • Sluoksniuotos tešlos kokybės nustatymas <p>Tema. Kapotos tešlos paruošimas ir jos kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijų kortelių naudojimas • Tinkamų įrenginių bei inventorių parinkimas • Kapotos tešlos paruošimas • Kapotos tešlos kokybės nustatymas

		<ul style="list-style-type: none"> • Tema. Plikytos tešlos paruošimas ir jos kokybės nustatymas • Technologijų kortelių naudojimas • Tinkamų įrenginių bei inventorių parinkimas • Plikytos tešlos paruošimas • Plikytos tešlos kokybės nustatymas <p>Tema. Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlų užmaišymas ir jų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijų kortelių naudojimas • Tinkamų įrenginių bei inventorių parinkimas • Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlų užmaišymas • Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlų kokybės nustatymas <ul style="list-style-type: none"> • Tema. Vaflinės tešlos užmaišymas ir jos kokybės nustatymas • Technologijų kortelių naudojimas • Tinkamų įrenginių bei inventorių parinkimas • Vaflinės tešlos užmaišymas • Vaflinės tešlos kokybės nustatymas <p>Tema. Lakštinės tešlos užminkymas ir jos kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijų kortelių naudojimas • Tinkamų įrenginių bei inventorių parinkimas • Lakštinės tešlos užminkymas • Lakštinės tešlos kokybės nustatymas
2. Gaminti bemielių tešlos gaminius.	2.1. Apibūdinti bemielių tešlos gaminių asortimentą ir gamybos tendencijas.	<p>Tema. Bemielių tešlos gaminių asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bemielių tešlos gaminių rūšys • Bemielių tešlos gaminių asortimentas pagal gamybos būdus <p>Tema. Bemielių tešlos gaminių gamyba naudojant tradicines technologijas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bemielių tešlos gaminių tradiciniai gamybos būdai • Tradicinių technologijų ypatumai <p>Tema. Bemielių tešlos gaminių gamyba naudojant šiuolaikines technologijas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bemielių tešlos gaminių šiuolaikiniai gamybos būdai • Šiuolaikinių technologijų ypatumai
	2.2. Gaminti bemielių tešlos gaminius pagal technologinius reikalavimus, juos apipavidalinant ir nustatant jų kokybę.	<p>Tema. Tešlos pusgaminių formavimo priemonės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių formavimo įrenginiai • Pusgaminių formavimo inventoriūs <p>Tema. Biskvitinės tešlos gaminių gamyba ir jų kokybės nustatymas</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Biskvitinės tešlos pusgaminių formavimas • Biskvitinės tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų • Biskvitinės tešlos gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Riebaus biskvito tešlos gaminių gamyba ir jų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riebaus biskvito tešlos pusgaminių formavimas • Riebaus biskvito gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų • Riebaus biskvito gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Trapios tešlos gaminių gamyba ir jų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trapios tešlos pusgaminių formavimas • Trapios tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų • Trapios tešlos gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Sluoksniuotos tešlos gaminių gamyba ir jų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sluoksniuotos tešlos pusgaminių formavimas • Sluoksniuotos tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų • Sluoksniuotos tešlos gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Kapotos tešlos gaminių gamyba ir jų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kapotos tešlos pusgaminių formavimas • Kapotos tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų • Kapotos tešlos gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Plikytos tešlos gaminių gamyba ir jų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plikytos tešlos pusgaminių formavimas • Plikytos tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų • Plikytos tešlos gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Meduolinės tešlos gaminių gamyba ir jų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meduolinės tešlos pusgaminių formavimas • Meduolinės tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų • Meduolinės tešlos gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlų gaminių gamyba ir jų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos pusgaminių formavimas • Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų • Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Vaflinės tešlos gaminių gamyba ir jų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaflinės tešlos pusgaminių formavimas • Vaflinės tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų • Vaflinės tešlos gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Lakštinės tešlos gaminių kepimas ir jų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lakštinės tešlos pusgaminių formavimas • Lakštinės tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų • Lakštinės tešlos gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Gaminių iš bemielių tešlos gamybos tendencijos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šiuolaikinių bemielių tešlos pusgaminių formavimas • Šiuolaikinių bemielių tešlos gaminių gamyba, laikantis nurodytų technologinių režimų • Apipavidalinti bemielių tešlos gaminius, naudojant šiuolaikinius gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
	2.3. Realizuoti bemielių tešlos	Tema. Bemielių tešlos gaminių laikymo sąlygos

	gaminius, laikantis technologinių režimų.	<ul style="list-style-type: none"> • Bemielių tešlos gaminių be įdarų laikymo sąlygos • Bemielių tešlos gaminių su įdarais laikymo sąlygos <p>Tema. Gaminių realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bemielių tešlos gaminių be įdarų realizavimo terminai • Bemielių tešlos gaminių su įdarais realizavimo terminai
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdintos bemielių tešlos rūšys ir ruošimo būdai. Apibūdinti bemielių tešlos kokybei keliami reikalavimai. Apibūdintos bemielių tešlos žaliavos. Nustatyta bemielių tešlos žaliavų kokybė. Paruoštos bemielių tešlos žaliavos naudojimui. Užmaišyta bemielių tešla, naudojant bemielių tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių. Apibūdinta bemielių tešlos gaminių gamyba, naudojant tradicines ir šiuolaikines technologijas. Apibūdintas bemielių tešlos gaminių asortimentas. Apibūdinti bemielių tešlos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Suformuoti bemielių tešlos pusgaminiai. Pagaminti trapios, biskvitinės, riebaus biskvito, sluoksniuotos, kapotos, plikytos, meduolinės, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės tešlos gaminiai. Nustatyta bemielių tešlos gaminių kokybė.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisyklės sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamybai • Bemielių tešlos gaminių gamybos technologijų kortelių pavyzdžiai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti 	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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 inventoriu, darbo drabužiais, plovimo ir</p>	

	dezinfekavimo medžiagomis bei priemoneis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	410131390	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigtas šis modulis:</i> Darbo vietos paruošimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Maišyti ir minkyti mielinę tešlą.	1.1. Apibūdinti mielinės tešlos žaliavas ir jų kokybę.	Tema. Žaliavų charakteristikos <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų rūšys • Žaliavų parinkimas • Žaliavų paruošimas Tema. Žaliavų kokybės nustatymas <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos žaliavų šviežumo požymiai • Mielinės tešlos žaliavų gedimo požymiai • Mielinės tešlos žaliavų kokybės įvertinimas jusliniu būdu
	1.2. Apibūdinti mielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdus.	Tema. Mielinės tešlos rūšys <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos rūšys • Mielinės tešlos paruošimo būdai Tema. Receptūros, technologijos kortelės <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos receptūros • Mielinės tešlos technologijos kortelės • Reikiamo žaliavų kiekio tešlai užmaišyti apskaičiavimas
	1.3. Užmaišyti mielinę tešlą, naudojant tešlos maišymo bei	Tema. Mielinės tešlos užminkymas <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos užminkymo technologiniai režimai

	<p>minkymo įrenginius ir inventorių, nustatant mielinės tešlos kokybę.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Technologijų kortelių ir schemų naudojimas • Tinkamų įrenginių bei inventorių parinkimas <p>Tema. <i>Mielinės tešlos užminkymas vienfaziu būdu ir tešlos kokybės nustatymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos užminkymas vienfaziu būdu • Mielinės tešlos užminkymas su įmaišais • Mielinės tešlos užminkymas netradiciniais būdais • Mielinės tešlos rauginimas, režimai • Mielinės tešlos rauginimo, brendimo metu vykstantys procesai • Mielinės tešlos, įmaišų kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. <i>Sluoksniuotos mielinės tešlos ruošimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sluoksniuotos mielinės tešlos ruošimo technologiniai režimai • Mielinės tešlos sluoksniavimui užminkymas • Užminkytos mielinės tešlos paruošimas sluoksniavimui • Mielinės tešlos sluoksniavimas • Mielinės tešlos rauginimas, režimai • Sluoksniuotos mielinės tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu
<p>2. Gaminti mielinės tešlos gaminius.</p>	<p>2.1. Apibūdinti mielinės tešlos gaminių asortimentą.</p>	<p>Tema. <i>Mielinės tešlos gaminių asortimentas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paprastieji mieliniai gaminiai • Pagerintieji mieliniai gaminiai <p>Tema. <i>Mielinės tešlos kepinių gamybos technologijos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos gaminių tradiciniai gamybos būdai • Mielinės tešlos gaminių šiuolaikiniai gamybos būdai
	<p>2.2. Apdoroti mielinės tešlos pusgaminius, laikantis technologinių režimų.</p>	<p>Tema. <i>Mielinės tešlos paruošimas formuoti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tešlos dalijimo, apvalinimo įrenginių ir inventoriaus parinkimas • Mielinės tešlos apdorojimo, dalijimo, apvalinimo technologinės operacijos <p>Tema. <i>Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių formavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių formavimo įrenginiai ir inventoriaus • Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos apdorojimo technologiniai režimai <p>Tema. <i>Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių kildymas ir apipavidalinimas prieš kepimą</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių kildymas prieš kepimą • Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepimą
	<p>2.3. Gaminti mielinės tešlos gaminius, laikantis technologinių</p>	<p>Tema. <i>Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių kepimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinių gaminių kepimo technologiniai režimai

	režimų.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluoksniuotų mielinių gaminių kepimo technologiniai režimai • Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių gaminimo technologiniai skirtumai <p>Tema. Technologiniai skirtumai gaminant tradiciniu ir netradiciniu būdais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių gaminimas, gaminant tešlą tradiciniu būdu • Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių gaminimas, naudojant netradicines žaliavas <p>Tema. Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių atvėsėjimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinių, sluoksniuotų mielinių gaminių atvėsėjimo technologiniai režimai • Sluoksniuotų mielinių gaminių atvėsėjimo technologiniai režimai <p>Tema. Gaminų apipavidalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminų apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Mielinių, sluoksniuotų mielinių gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
	2.4. Gaminti mielinės tešlos gaminius su maisto priedais ir riebaluose virtus mielinės tešlos gaminius, laikantis technologinių režimų.	<p>Tema. Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių gamyba naudojant maisto priedus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių gaminimas, naudojant netradicines žaliavas, jų mišinius bei maisto priedus • Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių gaminimas, naudojant termostabilius įdarus <p>Tema. Riebaluose virti mielinės tešlos gaminiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riebaluose virti mielinės tešlos gaminiai be maisto priedų • Riebaluose virti mielinės tešlos gaminiai su maisto priedais
	2.5. Realizuoti mielinės tešlos gaminius, laikantis technologinių režimų.	<p>Tema. Mielinės tešlos gaminių laikymo sąlygos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos gaminių be įdarų laikymo sąlygos • Mielinės tešlos gaminių su įdariais laikymo sąlygos <p>Tema. Gaminų realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos gaminių be įdarų realizavimo terminai • Mielinės tešlos gaminių su įdariais realizavimo terminai
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Apibūdinti mielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdai, mielinės tešlos kokybei keliami reikalavimai, mielinės tešlos žaliavos. Nustatyta mielinės tešlos žaliavų kokybė. Paruoštos mielinės tešlos žaliavos naudojimui. Užmaišyta mielinė tešla, naudojant tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių. Apibūdinti mielinės tešlos kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Suformuoti mielinės tešlos pusgaminiai, jie iškildinti, apipavidalinti prieš kepimą. Iškepti ir atvėsinti mielinės tešlos gaminiai. Apipavidalinti mielinės tešlos gaminiai po kepimo. Pagaminti mielinės tešlos gaminiai su maisto priedais. Nustatyta mielinės tešlos gaminių kokybė.	

	Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, 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 inventoriu; darbo drabužiais; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Konditerijos gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	410131391
-------------------	-----------

Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigtas šis modulis:</i> Darbo vietos paruošimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti.	1.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų charakteristikas.	Tema. <i>Maisto produktai ir žaliavos</i> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų asortimentas • Maisto produktų ir žaliavų savybės ir maistinė vertė Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai ir jų nustatymo būdai</i> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai • Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdai • Žaliavų kokybės įvertinimas jusliniu būdu Tema. <i>Maisto produktų laikymo sąlygos ir terminai</i> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos • Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai
	1.2. Apibūdinti kremų asortimentą.	Tema. <i>Kremų asortimentas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kremų asortimentas pagal paskirtį • Kremų asortimentas pagal gamybos būdą Tema. <i>Kremų naudojimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Pertepimai ir įdarai • Puošimai
	1.3. Atlikti konditerijos gaminių žaliavų pirminį paruošimą.	Tema. <i>Konditerijos gaminių žaliavos</i> <ul style="list-style-type: none"> • Sausos žaliavos • Pieno produktai • Riebalai • Kiaušiniai ir jų produktai Tema. <i>Žaliavų pirminis paruošimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų parinkimas • Žaliavų paruošimas
2. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius.	2.1. Apibūdinti konditerijos gaminių pusgaminių gamybos technologijas ir receptūras, temperatūros režimus.	Tema. <i>Receptūros, technologijos kortelės</i> <ul style="list-style-type: none"> • Receptūrų, technologijos kortelių naudojimas konditerijos pusgaminiams ir gaminiams gaminti • Reikiamo žaliavų kiekio konditerijos pusgaminiams ir gaminiams gaminti apskaičiavimas

		<p>Tema. Technologiniai režimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų paruošimo temperatūrų režimai • Žaliavų paruošimo technologiniai režimai
	2.2. Apibūdinti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai • Konditerijos pusgaminių gaminimas, laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų <p>Tema. Pusgaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių laikymo sąlygos • Pusgaminių realizavimo terminai
	2.3. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius nustatant jų kokybę.	<p>Tema. Konditerijos pusgaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių gamybos įrenginiai • Pusgaminių gamybos inventoriūs • Pusgaminių gamyba, naudojant įrenginius ir inventorių <p>Tema. Sirupų gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sirupų rūšys • Sirupų paskirtis • Sirupų gamyba, laikantis technologinių režimų • Sirupų kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Glajų gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glajų rūšys • Glajų paskirtis • Glajų gamyba, laikantis technologinių režimų • Glajų kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Kremų gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kremų rūšys • Kremų paskirtis • Sviesto kremų gamyba, laikantis technologinių režimų, kokybės nustatymas jusliniu būdu • Grietinėlės kremų gamyba, laikantis technologinių režimų, kokybės nustatymas jusliniu būdu • Baltymų kremų gamyba, laikantis technologinių režimų, kokybės nustatymas jusliniu būdu • Plikytų kremų gamyba, laikantis technologinių režimų, kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Putėsių, drebučių gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Putėsių, drebučių rūšys

		<ul style="list-style-type: none"> • Putėsių, drebučių paskirtis • Putėsių, drebučių gamyba, laikantis technologinių režimų • Putėsių, drebučių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Įdarų, padažų gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įdarų, padažų rūšys • Įdarų, padažų paskirtis • Įdarų, padažų gamyba, laikantis technologinių režimų • Įdarų, padažų kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Marcipano gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marcipano rūšys ir paskirtis • Marcipano gamyba ir kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Cukrinės masės gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cukrinės masės paskirtis • Cukrinės masės gamyba, laikantis technologinių režimų • Cukrinės masės kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Šokolado ir kitų glaistų gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glaistų rūšys • Glaistų paskirtis • Šokolado glaisto, kitų glaistų gamyba, laikantis technologinių operacijų ir režimų • Šokolado ir kitų glaistų kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Pusgaminių naudojimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marcipano masės panaudojimas • Puošimo ir dekoravimo pusgaminių panaudojimas • Termostabilių įdarų panaudojimas • Mišinių pusgaminiams gaminti panaudojimas
3. Gaminti cukrinės konditerijos gaminius.	3.1. Apibūdinti cukrinės konditerijos gaminių asortimentą, kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Cukrinės konditerijos gaminių asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cukrinės konditerijos rūšys • Cukrinės konditerijos asortimentas <p>Tema. Cukrinės konditerijos žaliavų charakteristikos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cukrinės konditerijos žaliavų rūšys • Cukrinės konditerijos žaliavų savybės <p>Tema. Cukrinės konditerijos žaliavų naudojimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Žaliavų cukrinės konditerijos gaminių gamybai parinkimas ir paruošimas

		<p>Tema. Cukrinės konditerijos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cukrinės konditerijos gaminių laikymo sąlygos • Cukrinės konditerijos gaminių pakavimo būdai • Cukrinės konditerijos gaminių realizavimo terminai
	3.2. Gaminti nesudėtingus cukrinės konditerijos gaminius nustatant jų kokybę.	<p>Tema. Karamelės ir gaminių iš jos gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nesudėtingų karamelės gaminių gamyba • Puošinių iš karamelės gamyba • Karamelės ir gaminių iš jos kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Griliažo, gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Griliažo gamyba • Griliažo kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Dražė gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dražė gamyba • Dražė kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Chalvos gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chalvos gamyba • Chalvos kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Zefyro gamyba ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zefyro gamyba • Zefyro kokybės nustatymas jusliniu būdu
4. Gaminti kreminės konditerijos gaminius.	4.1. Apibūdinti kreminės konditerijos gaminių asortimentą, kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Kreminės konditerijos gaminių asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminės konditerijos gaminių asortimentas pagal gamybos technologiją • Kreminės konditerijos gaminių asortimentas pagal formavimo būdus <p>Tema. Kokybės reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminių gaminių kokybės reikalavimai • Kreminių gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Kreminių gaminių realizavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminių gaminių laikymo sąlygos • Kreminių gaminių realizavimo terminai
	4.2. Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius.	<p>Tema. Tortų gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių gamybos įrenginių ir inventoriaus pasirinkimas • Tortų pertepimas ir įdarymas kremais, laikantis technologinių režimų • Tortų formavimo pusgaminių derinimas <p>Tema. Kreminių plokštainių, pyragų gamyba</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių gamybos įrenginių ir inventoriaus pasirinkimas • Kreminių plokštainių pertepimas ir įdarymas kremais, laikantis technologinių režimų • Kreminių plokštainių, pyragų formavimo pusgaminių derinimas <p>Tema. Pyragaičių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių gamybos įrenginių ir inventoriaus pasirinkimas • Pyragaičių pertepimas ir įdarymas kremais, laikantis technologinių režimų • Pyragaičių formavimo pusgaminių derinimas <p>Tema. Keksiukų, krepšelių su kremu gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių gamybos įrenginių ir inventoriaus pasirinkimas • Keksiukų, krepšelių su kremu • Keksiukų, krepšelių su kremu formavimo pusgaminių derinimas <p>Tema. Proginų ir užsakomųjų kreminių gaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proginų kreminių gaminių pertepimas ir įdarymas kremais, laikantis technologinių režimų • Užsakomųjų kreminių gaminių gamyba, laikantis technologinių režimų <p>Tema. Kreminės konditerijos gaminių gamybos tendencijos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti modernius kreminės konditerijos gaminius • Dekoruoti modernius kreminės konditerijos gaminius <p>Tema. Kreminės konditerijos gaminių gamyba, naudojant konditerijos mišinius, puošimo pusgaminius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminės konditerijos mišinių, puošimo pusgaminių naudojimo technologija • Kreminės konditerijos žaliavų, mišinių, puošimo pusgaminių naudojimo galimybės
	4.3. Formuoti ir dekoruoti kreminės konditerijos gaminius.	<p>Tema. Kreminės konditerijos gaminių formavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masinės gamybos kreminių gaminių formavimas, paruošimas dekoravimui • Proginų kreminių konditerijos gaminių formavimas, paruošimas dekoravimui <p>Tema. Kreminės konditerijos gaminių dekoravimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masinės gamybos kreminių gaminių puošimas • Proginų kreminių konditerijos gaminių dekoravimas
5. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.	5.1. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš cukrinės, marcipano masės nustatant jų kokybę.	<p>Tema. Receptūros, technologijos kortelės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptūros, technologijos kortelės apipavidalinimo ir dekoravimo elementams gaminti • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas apipavidalinimo ir dekoravimo elementams gaminti <p>Tema. Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš cukrinės, marcipano masės gamyba ir jų kokybės nustatymas</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš cukrinės masės gamyba • Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš marcipano masės gamyba • Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš cukrinės, marcipano masės kokybės nustatymas jusliniu būdu
	<p>5.2. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš kremų, glajų, šokolado, karamelės ir kt.</p>	<p>Tema. Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš kremų, glajų, šokolado, karamelės ir kt. gamyba ir jų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš kremų gamyba ir kokybės nustatymas jusliniu būdu • Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš glajų gamyba ir kokybės nustatymas jusliniu būdu • Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš karamelės gamyba ir kokybės nustatymas jusliniu būdu • Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš šokolado gamyba ir kokybės nustatymas jusliniu būdu • Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš karamelės gamyba ir kokybės nustatymas jusliniu būdu • Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš tešlos gamyba ir kokybės nustatymas jusliniu būdu • Tema. Gaminių dekoravimas • Gaminių dekoravimas kremais • Gaminių dekoravimas glajais • Gaminių dekoravimas šokoladu • Gaminių dekoravimas karamele • Gaminių dekoravimas moderniais puošimo elementais
	<p>5.3. Apipavidalinti konditerijos gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.</p>	<p>Tema. Gaminių apipavidalinimas ir dekoravimas pabarstais, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis ir kt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminių dekoravimo principai • Gaminių dekoravimas pabarstais • Gaminių dekoravimas gyvomis gėlėmis • Gaminių dekoravimas nuotraukomis • Gaminių dekoravimas pasigamintais puošimo elementais <p>Tema. Gaminių apipavidalinimas ir dekoravimas vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminių dekoravimas vaisių ir uogų drebučiais

		<ul style="list-style-type: none"> • Gaminių dekoravimas vaisiais ir uogomis • Gaminių dekoravimas tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdintas maisto produktų ir žaliavų konditerijos gaminiams gaminti asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis, kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Paaiškintas kremų asortimentas ir paskirtis. Nustatyta konditerijos gaminių žaliavų kokybė. Atliktos konditerijos gaminių žaliavų pirminio paruošimo operacijos. Paaiškintos konditerijos gaminių pusgaminių gamybos technologijos ir receptūros, temperatūros režimai. Apibūdinti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai. Apibūdinti konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pagaminti konditerijos gaminių pusgaminiai (sirupai, glajai, kremai, glaistai, putėsiai, drebučiai, įdarai, padažai, termostabiliai įdarai su maisto priedais, marcipanas, cukrinė masė ir kt.). Nustatyta konditerijos gaminių pusgaminių kokybė. Gaminant panaudoti konditerijos gaminių pusgaminių įrenginiai ir inventoriūs. Apibūdintos cukrinės konditerijos gaminiams ruošti naudojamos žaliavos, jų rūšys ir savybės. Apibūdintas cukrinės konditerijos gaminių asortimentas. Paaiškinta cukrinės konditerijos gaminių gamyba. Apibūdinti cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pagaminti nesudėtingi cukrinės konditerijos gaminiai. Nustatyta cukrinės konditerijos gaminių kokybė. Apibūdintos ir naudotos kreminės konditerijos gaminiams gaminti skirtos žaliavos ir jų mišiniai. Paaiškinti kreminės konditerijos gaminių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminiai (tortai, pyragai, vyniotiniai, pyragaičiai, keksai, plokštainiai ir kt.). Apipavidalinti kreminės konditerijos gaminiai. Suformuoti kreminės konditerijos gaminiai. Nustatyta kreminės konditerijos gaminių kokybė jusliniu būdu. Pagaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementai iš cukrinės, marcipano masės. Pagaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementai iš kremų, glajų, šokolado, marcipano ir kt. Apipavidalinti konditerijos gaminiai pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt. Nustatyta apipavidalinimo ir dekoravimo elementų kokybė.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisyklės sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi kreminės konditerijos gaminiams gaminti 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Kreminės konditerijos gaminių technologijų kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

Modulio pavadinimas – „Šakočių gamyba“

Valstybinis kodas	4101381	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigtas šis modulis:</i> Darbo vietos paruošimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti šakočiams kepti reikalingas žaliavas.	1.1. Apibūdinti šakočiams gaminti naudojamus maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, laikymo sąlygas.	Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų savybės</i> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų savybės • Žaliavų savybės Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos</i> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų laikymo sąlygos • Žaliavų laikymo sąlygos
	1.2. Apskaičiuoti šakočių žaliavų kiekį pagal technologijos korteles.	Tema. <i>Technologijos kortelės ir jų naudojimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Šakočių gamybos technologijos kortelės • Šakočių gamybos technologijos schemas Tema. <i>Reikiamo žaliavų kiekio tešlai užmaišyti apskaičiavimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Šakočių gamybos receptūros • Žaliavų kiekio apskaičiavimas
	1.3. Atlikti šakočių žaliavų pirminį paruošimą.	Tema. <i>Žaliavų charakteristikos</i> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų kokybė • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu Tema. <i>Žaliavų parinkimas ir paruošimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų parinkimas • Žaliavų paruošimas
2. Kepti šakočius.	2.1. Apibūdinti šakočių rūšis ir kepimo įrangą.	Tema. <i>Šakočių rūšys</i> <ul style="list-style-type: none"> • Minkšti šakočiai • Trapūs šakočiai Tema. <i>Šakočių kepimo įranga ir priedai</i> <ul style="list-style-type: none"> • Šakočių kepimo įrenginiai • Šakočių kepimo įrangos priedai: velenai, volai

	<p>2.2. Pasiruošti kepti šakočius pagal technologijos korteles.</p>	<p>Tema. Šakočių tešlos užmaišymas ir kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šakočių tešlos užmaišymas • Šakočių tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Šakočių kepimo įrangos ir priedų paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šakočių kepimo įrenginių paruošimas • Šakočių kepimo įrangos priedų paruošimas
	<p>2.3. Kepti šakočius, laikantis technologinių režimų ir nustatant jų kokybę.</p>	<p>Tema. Šakočių kepimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šakočių kepimo technologija • Šakočių kepimo procesas • Šakočių ataušinimas • Šakočių nuėmimas nuo volų <p>Tema. Šakočių pateikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šakočių kokybės nustatymas jusliniu būdu • Šakočių papuošimas • Šakočių supakavimas • Šakočių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p>	<p>Apibūdintos šakočiams gaminti naudojamų maisto produktų ir žaliavų savybės, laikymo sąlygos. Apskaičiuoti šakočių žaliavų kiekiai pagal technologijos korteles. Atliktos šakočių žaliavų pirminio paruošimo operacijos. Apibūdinti šakočių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir terminai. Užmaišyta šakočių tešla. Tinkamai paruošta ir naudota šakočių kepimo įranga ir priedai. Iškepti šakočiai. Nustatyta gaminių kokybė.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisyklės sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti 	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šakočių kepimo įrenginiu, šakočių kepimo priedais (volais, velenais ir kt.), šaldytuvais, virykle, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriu, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <p>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;</p> <p>2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertę išsilavinimą arba vidurinę išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.</p>

Modulio pavadinimas – „Desertų gamyba“

Valstybinis kodas	4101382	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokyti modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigtas šis modulis:</i> Darbo vietos paruošimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti desertams reikalingas žaliavas pagal receptūras.	1.1. Apibūdinti desertų žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų savybės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų savybės • Žaliavų savybės <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų laikymo sąlygos • Žaliavų laikymo sąlygos
	1.2. Ruošti žaliavas desertų gamybai, jas parenkant pagal receptūras.	<p>Tema. Žaliavų parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamas žaliavų parinkimas • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu

		<p>Tema. Žaliavų ir technologinių įrenginių bei inventoriaus paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų desertams gaminti paruošimas • Technologinių įrenginių ir inventoriaus tinkamas ir saugus paruošimas naudoti
	1.3. Apskaičiuoti žaliavų kiekį desertų gamybai pagal technologijos korteles.	<p>Tema. Technologijos kortelės ir jų naudojimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desertų gamybos technologijos kortelės • Desertų gamybos technologijos schemos <p>Tema. Reikiamo žaliavų kiekio tešlai užmaišyti apskaičiavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desertų gamybos receptūros • Žaliavų kiekio apskaičiavimas • Produktų naudojimo normų pritaikymas pagal sezoniškumą
2. Gaminti ir patiekti desertus.	2.1. Apibūdinti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus bei desertų gamybos ir patiekimo technologijas.	<p>Tema. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant desertus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos parengimas skirtingoms technologinėms operacijoms, vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais • Geros higienos reikalavimų taikymas gaminant desertus <p>Tema. Desertų gamybos ir patiekimo technologijos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naujausia įranga ir inventoriūs desertams gaminti • Desertų patiekimo būdai
	2.2. Gaminti desertus, juos dekoruojant ir patiekiant.	<p>Tema. Tradicinių desertų rūšys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desertų rūšys • Desertų paskirtis <p>Tema. Drebutiniai desertai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drebutinių desertų gamybos technologiniai procesai ir režimai • Drebutinių desertų gamyba, vadovaujantis technologijos kortele <p>Tema. Karštieji desertai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų desertų gamybos technologiniai procesai ir režimai • Karštųjų desertų gamyba, vadovaujantis technologijos kortele <p>Tema. Užšaldyti desertai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Užšaldytų desertų gamybos technologiniai procesai ir režimai • Užšaldytų desertų gamyba, vadovaujantis technologijos kortele <p>Tema. Desertų pateikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indų saldiesiems patiekalams patiekti parinkimas • Puošybės elementų pagaminimas ir desertų dekoravimas • Desertų sudedamųjų dalių pateikimas induose <p>Tema. Šiuolaikiškų desertų gamyba</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Naujoviškų žaliavų ir pusgaminių naudojimas • Šiuolaikiškų desertų gamybos naujovės <p>Tema. Šiuolaikiškų desertų komponavimas, jų dekoravimas ir pateikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šiuolaikiškų desertų komponavimo, dekoravimo ir pateikimo naujovės • Deserto, atitinkančio šiuolaikinius komponavimo, dekoravimo, pateikimo kriterijus, gamyba
	2.3. Apibūdinti desertų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Deserto kokybės vertinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skonio ir uoslės sąveika • Deserto kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Desertų realizacijos terminai ir laikymo sąlygų įtaka kokybei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desertų realizacijos terminai • Desertų laikymo sąlygų įtaka kokybei
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdinti desertų žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Parinktos ir paruoštos žaliavos desertų gamybai pagal receptūras. Apskaičiuoti žaliavų kiekiai desertų gamybai pagal technologijos korteles. Paaiškinti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai. Apibūdinti desertų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pagaminti desertai, jie dekoruoti ir patiekti. Nustatyta desertų kokybė. Taikytos šiuolaikinės desertų gamybos ir patiekimo technologijos. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisyklės sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si)	

praktinio mokymo vietai	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 mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertę išsilavinimą arba vidurinę išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Rankų darbo saldinių gamyba“

Valstybinis kodas	4101383	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigtas šis modulis:</i> Darbo vietos paruošimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti šokoladą bei kitas žaliavas rankų darbo saldiniams gaminti.	1.1. Apibūdinti šokolado ir kitų žaliavų paruošimą saldinių gamybai.	Tema. Šokolado savybės ir paruošimo technologinis procesas <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado rūšys ir savybės • Šokolado paruošimo technologinis procesas • Šokolado kokybės nustatymo būdai Tema. Kitų žaliavų savybės ir paruošimo technologinis procesas <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų savybės • Žaliavų paruošimo technologinis procesas • Žaliavų kokybės nustatymo būdai
	1.2. Apibūdinti sanitarijos ir asmens higienos bei darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.	

		<ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų saugos reikalavimai ruošiant žaliavas saldainiams gaminti • Darbuotojų sveikatos reikalavimai ruošiant žaliavas saldainiams gaminti
	1.3. Ruošti žaliavas rankų darbo saldainiams gaminti, jas parenkant pagal receptūras.	<p>Tema. Žaliavų paruošimas rankų darbo saldainiams gaminti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado paruošimas rankų darbo saldainiams gaminti, naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriūm • Žaliavų paruošimas, naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriūm <p>Tema. Žaliavų kiekio apskaičiavimas, naudojant technologijos korteles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijos kortelių naudojimas • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas
2. Gaminti rankų darbo saldainius.	2.1. Apibūdinti rankų darbo saldainių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant rankų darbo saldainius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai • Rankų darbo saldainių gaminimas, laikantis sanitarijos ir asmens higienos reikalavimų <p>Tema. Rankų darbo saldainių kokybės reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado gaminių kokybės nustatymo būdai • Šokolado gaminių ydos ir jų priežastys • Karamelės, želė saldainių ydos ir jų priežastys <p>Tema. Rankų darbo saldainių laikymo sąlygos ir terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado gaminių laikymo sąlygos ir terminai • Karamelės, želė saldainių laikymo sąlygos ir terminai
	2.3. Gaminti rankų darbo šokolado saldainių įdarus ir saldainius, tinkamai panaudojant įrangą, įrankius ir inventoriū.	<p>Tema. Šokolado gaminių gamybos technologinis procesas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado gaminių asortimentas • Šokolado gaminių gamybos technologinis procesas <p>Tema. Įdarų gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado gaminių įdarų rūšys • Įdarų gamybos technologijos procesas <p>Tema. Rankų darbo šokolado saldainių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rankų darbo šokolado saldainių gamybos technologinis procesas • Rankų darbo šokolado saldainių gamybos technologinių operacijų atlikimas • Rankų darbo šokolado saldainių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Rankų darbo šokolado saldainių apipavidalinimas ir pateikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rankų darbo šokolado saldainių apipavidalinimas • Rankų darbo šokolado saldainių pateikimo būdai
	2.4. Gaminti rankų darbo karamelės, želė saldainius,	<p>Tema. Rankų darbo karamelės saldainių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų karamelės saldainių gamybai parinkimas

	tinkamai panaudojant įrangą, įrankius ir inventorių.	<ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų karamelės saldainių gamybai paruošimas • Karamelės saldainių gamybos technologinis procesas • Paprastų rankų darbo karamelės saldainių gaminimas • Karamelės saldainių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Rankų darbo želė saldainių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Želė saldainių gamybos technologinis procesas • Paprastų rankų darbo želė saldainių gaminimas • Želė saldainių kokybės nustatymas jusliniu būdu
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdintas šokolado ir kitų medžiagų paruošimas saldainių gamybai. Paaiškinti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai. Parinktas ir paruoštas šokoladas ir kitos žaliavos rankų darbo saldainiams gaminti. Apibūdinti rankų darbo saldainių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pagaminti saldainių įdarai, rankų darbo šokolado, karamelės, želė saldainiai. Nustatyta rankų darbo saldainių kokybė.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • 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 <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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 inventoriu, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>	

Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.
--	--

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 baigiamojo modulio vertinimas – <i>atlikta (neatlikta)</i> .
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Nėra</i>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas konditerio kvalifikaciją sudarančias kompetencijas.
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.