KVALIFIKACIJŲ IR PROFESINIO MOKYMO PLĖTROS CENTRAS

KONDITERIO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

Programos valstybinis kodas: M43101301, M44101301

Suteikiama kvalifikacija: konditeris

Europos mokymosi visą gyvenimą kvalifikacijų lygis: IV
Lietuvos kvalifikacijų lygis: IV

Programos trukmė: 1,5 metų
Programos apimtis kreditais: 90 kreditų
Būtinas minimalus išsilavinimas: -įgytas pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

a*rba*
-baigta vidurinio ugdymo programa

Reikalavimai asmens pasirengimui mokytis:

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti konditerio modulinę profesinio mokymo programą.

SPK sprendimą įteisinančio elektroninio posėdžio Nr. ST2-4,
įvykusio 2015 m. kovo 25 d. nutarimas

Vilnius, 2016

TURINYS

Įvadas 3
Programos paskirtis.....3
1. Programos struktūra.....5
1.1. Privalomųjų profesinio mokymo modulių sąrašas.....5
1.2. Pasirenkamųjų profesinio mokymo modulių sąrašas (susijusių su kvalifikacija).....7
1.3. Galima, kitais teisės aktais reglamentuotų kompetencijų įgijimo, apimtis kreditais.....7
2. Modulinės programos rengėjai.....8
3. Modulių aprašai.....9
3.1. Privalomųjų profesinio mokymo modulių aprašai.....9
3.1.1. Modulio „Įvadas į konditerio profesiją“ aprašas.....9
3.1.2. Modulio „Žaliavų parinkimas bei jų paruošimas gamybai“ aprašas.....13
3.1.3. Modulio „Konditerinių pusgaminių gamyba“ aprašas.....22
3.1.4. Modulio „Miltinės konditerijos gaminių gamyba“ aprašas.....52
3.1.5. Modulio „Kreminės konditerijos gamyba“ aprašas.....89
3.1.6. Modulio „Cukrinės konditerijos ir papuošimo elementų gamyba“ aprašas.....115
3.1.7. Modulio „Sveikos mitybos ir mažo kaloringumo konditerinių gaminių gamyba“ aprašas.....138
3.1.8. Modulio „Duonos ir pyrago gaminių gamyba“ aprašas.....147
3.1.9. Modulio „Įvadas į darbo rinką“ aprašas.....154
3.2. Pasirenkamųjų profesinio mokymo modulių aprašai (susijusių su kvalifikacija).....158
3.2.1. Modulio „Nacionalinių konditerinių gaminių gamyba“ aprašas.....158
3.2.2. Modulio „Šakočių gamyba“ aprašas.....167
3.2.3. Modulio „Vaikiškų konditerinių gaminių gamyba“ aprašas.....172

ĮVADAS

Programos paskirtis

Programos tikslas – parengti kvalifikuotą konditerį, gebantį savarankiškai dirbti įvairiose maitinimo įmonėse, duonos ir pyrago gaminių kepimo ir konditerijos įmonėse, sudaryti tinkamas mokymo ir mokymosi sąlygas, kurios užtikrintų kompetencijų, reikalingų skirtingiems konditerio veiklos procesams atlikti, įgijimą.

Programos paskirtis – suteikti besimokančiam asmeniui galimybę savarankiškai konstruoti savo kvalifikaciją, ją įgyjant ir tobulinant, sutrumpinti mokymosi laiką, įteisinti jau turimas žinias ir kompetencijas, pratęsti pradėtą mokymąsi po pertraukos kitoje profesinio mokymo įstaigoje ar kitoje valstybėje. Įvedamas modulių pasirinkimas. Moduliai yra savarankiški, juose integruojamos visos numatytos įgyti kompetencijai reikalingos žinios ir praktinis mokymas. Yra galimybė pradėti mokymą ne tik mokslo metų pradžioje, bet derinti jį pagal poreikį. Kiekvieną modulį gali atskirai baigti asmenys, nesimokantys programos, bet siekiantys įgyti atskiras, veiklai atlikti reikalingas kompetencijas. Besimokančiajam sudaroma galimybė vadovautis lankstumo bei prieinamumo principais, kuomet asmeniui, norinčiam dirbti vienoje ar kitoje profesinės veiklos srityje, pakanka turėti kelias kompetencijas ir nėra būtina įgyti visą kvalifikaciją. Baigęs atskirą modulį, asmuo gauna įgytą kompetenciją patvirtinantį pažymėjimą. Baigus modulį, vertinamos žinios už tam tikrą dalyką ir įgytus gebėjimus praktinio mokymo metu numatytai kompetencijai įgyti. Kompetencijoms įgyti numatytuose moduliuose pateikiamas mokymo turinys, skirtas parengti asmenį veiklai, suteikti kvalifikaciją, sėkmingai baigus programą.

Programa parengta, remiantis konditerio rengimo standartu, bei sudaryta, atsižvelgiant į darbdavių pageidavimus ir reikalavimus šiuolaikiniam konditeriui, bei ją baigusiojo gebėjimu prisitaikyti šiuolaikinėmis ekonominėmis sąlygomis.

Konditerio kvalifikaciją įgijęs asmuo gebės parinkti kokybiškas žaliavas, išmanys konditerijos gaminių gaminimo technologinius procesus, naudos darbo priemones ir technologijas, saugiai dirbs technologiniais įrengimais ir įrankiais, žinos ir taikys geros higienos praktikos taisykles, vykdys darbų saugos reikalavimus.

Konditeris atlieka pirminį maisto produktų ir žaliavų paruošimą, maišo tešlas konditerijos gaminiams (mielinę, mielinę sluoksniuotą, sluoksniuotą, kapotą, plikytą, biskvitinę, trapią, meduolinę, baltyminę, baltyminę riešutinę, migdolinę, vaflių, paprastą (lakštinę) tešlas), tešlas duonos gaminiams, formuoja iš tešlos pusgaminius, kepa duoną ir duonos gaminius, kuriuos apipavidalina. Konditeris gamina kremus, sirupus, glajus ir įdarus, atlieka glaistų ir glazūrų, mišinių, pagreitinančių ir pagerinančių gamybos technologinius procesus, ruošimą. Jis ne tik ruošia ir kepa gaminius, bet ir juos puošia bei patiekia. Degustuodamas nustato gaminamų gaminių

kokybę, pašalina trūkumus. Naudojasi įvairiomis receptūromis, apskaičiuoja gaminiui pagaminti reikalingą produktų kiekį, nustato gaminių ir pusgaminių laikymo sąlygas ir terminus. Darbuotojas moka naudotis gamybos technologijų naujovėmis: įmonės šaldymo ir kepimo įrengimais, svarstyklėmis, įvairia maisto ruošimo technologine įranga, pusgaminių ruošimo įranga, pusgaminių ruošimu konvejerio būdu, gaminių kokybės nustatymo prietaisais, maitinimo įmonės reikmenimis.

Privalomi programos mokymosi rezultatai

Baigę mokymo programą, mokiniai gebės:

1. Parinkti žaliavas bei jas paruošti gamybai;
2. Maišyti tešlas ir paruošti konditerinius pusgaminius;
3. Gaminti miltinę konditeriją;
4. Gaminti kreminę konditeriją;
5. Gaminti cukrinę konditeriją ir papuošimo elementus;
6. Gaminti duonos ir pyrago gaminius;
7. Gaminti sveikos mitybos ir mažo kaloringumo konditerinius gaminius.

Pasirenkamieji programos mokymosi rezultatai

Papildomai mokiniai galės įgyti keletą iš šių kompetencijų:

1. Gaminti nacionalinius konditerinius gaminius;
2. Gaminti šakočius;
3. Gaminti vaikiškus konditerinius gaminius.

Programoje ugdomos bendrosios kompetencijos:

1. Bendravimo užsienio kalba;
2. Skaitmeninio raštingumo;
3. Mokymosi ir problemų sprendimo;
4. Socialinio ir pilietinio sąmoningumo;
5. Iniciatyvumo ir verslumo;
6. Tvarios plėtros palaikymo;
7. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos;
8. Komandinio darbo;
9. Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo;
10. Kritinio mąstymo;

11. Profesinės etikos;

12. Asmeninio įvaizdžio kūrimo.

1. PROGRAMOS STRUKTŪRA

1.1. PRIVALOMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ SĄRAŠAS

Eil. nr.	Modulio pavadinimas	Valstybinis kodas	LTKS lygis	Trukmė (apimtis kreditais)	Kompetencija (-os), reikalinga (-os) mokytis šiame modulyje
1.	Įvadas į konditerio profesiją	-	-	5	Socialinio ir pilietinio sąmoningumo; Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; Mokymosi ir problemų sprendimo; Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; Tvarios plėtros palaikymo; Komandinio darbo; Iniaciatyvumo ir verslumo; Kritinio mąstymo.
2.	Žaliavų parinkimas bei jų paruošimas gamybai	4101330	IV	6	Socialinio ir pilietinio sąmoningumo; Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; Mokymosi ir problemų sprendimo; Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; Tvarios plėtros palaikymo; Komandinio darbo; Iniaciatyvumo ir verslumo; Kritinio mąstymo.
3.	Konditerinių pusgaminių gamyba	4101331	IV	10	Socialinio ir pilietinio sąmoningumo; Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; Mokymosi ir problemų sprendimo; Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; Tvarios plėtros palaikymo; Komandinio darbo; Iniaciatyvumo ir verslumo; Kritinio mąstymo.
4.	Miltinės konditerijos gaminių gamyba	4101332	IV	10	Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; Iniciatyvumo ir verslumo; Komandinio darbo;

					Bendravimo užsienio kalba; Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; Skaitmeninio raštingumo; Mokymosi ir problemų sprendimo.
5.	Kreminės konditerijos gamyba	4101333	IV	10	Profesinės etikos; Iniciatyvumo ir verslumo; Skaitmeninio raštingumo; Asmeninio įvaizdžio kūrimo; Bendravimo užsienio kalba; Tvarios plėtros palaikymo; Mokymosi ir problemų sprendimo.
6.	Cukrinės konditerijos ir papuošimo elementų gamyba	4101334	IV	8	Tvarios plėtros palaikymo; Skaitmeninio raštingumo; Iniciatyvumo ir verslumo; Mokymosi ir problemų sprendimo; Profesinės etikos; Komandinio darbo; Sveikatos tausojimo ir darbo saugos.
7.	Sveikos mitybos ir mažo kaloringumo konditerinių gaminių gamyba	4101335	IV	6	Mokymosi ir problemų sprendimo; Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; Komandinio darbo; Kritinio mąstymo; Socialinio ir pilietinio sąmoningumo; Iniciatyvumo ir verslumo.
8.	Duonos ir pyrago gaminių gamyba	4072101	IV	8	Mokymosi ir problemų sprendimo; Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; Komandinio darbo; Kritinio mąstymo; Socialinio ir pilietinio sąmoningumo; Iniciatyvumo ir verslumo.
9.	Baigiamasis modulis	-	IV	10	Tvarios plėtros palaikymo; Iniciatyvumo ir verslumo; Kritinio mąstymo; Mokymosi ir problemų sprendimo; Skaitmeninio raštingumo; Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; Komandinio darbo; Profesinės etikos.

1.2. PASIRENKAMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ SĄRAŠAS *(susijusių su kvalifikacija)*

Eil. nr.	Modulio pavadinimas	Valstybinis kodas	LTKS lygis	Trukmė (apimtis kreditais)	Kompetencija (-os), reikalinga (-os) mokytis šiame modulyje
1.	Nacionalinių konditerinių gaminių gamyba	4101336	IV	7	Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; Komandinio darbo; Profesinės etikos; Bendravimo užsienio kalba; Socialinio ir pilietinio sąmoningumo; Tvarios plėtros palaikymo.
2.	Šakočių gamyba	4072106	IV	5	Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; Komandinio darbo; Skaitmeninio raštingumo; Kritinio mąstymo; Iniciatyvumo ir verslumo.
3.	Vaikiškų konditerinių gaminių gamyba	4101337	IV	5	Mokymosi ir problemų sprendimo; Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; Komandinio darbo; Profesinės etikos; Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; Iniciatyvumo ir verslumo.

Paaiškinimas: Asmenims, siekiantiems įgyti konditerio kvalifikaciją, būtina įgyti visas privalomųjų modulių ir dviejų pasirenkamųjų modulių kompetencijas, atitinkančias 12 kreditų.

1.3. GALIMA, KITAIS TEISĖS AKTAIS REGLAMENTUOTŲ KOMPETENCIJŲ ĮGIJIMO, APIMTIS KREDITAIS

Siekiant įgyti kvalifikaciją, galima/**privaloma** (pabraukti) pasirinkti nesusijusių su kvalifikacija modulių, kurių bendra apimtis nėra didesnė nei 5 (skaičius) kreditai.

Įgyjamos šios, kitais teisės aktais reglamentuotos, kompetencijos:

1. Fizinio aktyvumo reguliavimas – 4 kreditai.
2. Saugus elgesys ekstremaliose situacijose. – 1 kreditas.

Parengta Europos Sąjungos socialinio fondo ir Lietuvos Respublikos biudžeto lėšomis, įgyvendinant projektą Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-001 „Kvalifikacijų formavimas ir modulinio profesinio mokymo sistemos kūrimas“

2. MODULINĖS PROGRAMOS RENGĖJAI:

1. **Rūta Šiušienė;**
2. **Ona Piličiauskienė;**
3. **Daiva Vidugirienė;**
4. **Zita Šuminskienė.**

© Kvalifikacijų ir profesinio mokymo plėtros centras, 2016

3. MODULIŲ APRAŠAI

3.1. PRIVALOMŲJŲ MODULIŲ APRAŠAI

3.1.1. Modulio „Įvadas į konditerio profesiją“ aprašas

Modulio paskirtis: modulis skirtas stojantiesiems į visą programą ir siekiantiesiems įgyti visą kvalifikaciją. Modulio realizavimas grindžiamas konsultavimo metodika siekiant šių pagrindinių tikslų:

- Supažindinti mokinius su būsima profesine veikla ir modulinio profesinio mokymo specifika (ekonomikos ir verslo pagrindai, gamybos įmonių darbo organizavimas, profesinė etika, darbuotojų sauga ir sveikata, specialybės užsienio (anglų) kalba, darbo higiena);
- Supažindinti su neformaliai įgytų gebėjimų įvertinimo ir atitinkamų kompetencijų ar modulių įskaitymo procedūromis;
- Įvertinti asmens pasirengimą mokytis programos.

Modulio pavadinimas	**Įvadas į konditerio profesiją**		
Modulio kodas	-		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**5 kreditai**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; 2. Iniciatyvumo ir verslumo; 3. Kritinio mąstymo; 4. Socialinio ir pilietinio sąmoningumo; 5. Profesinės etikos; 6. Bendravimo užsienio kalba.		
Modulio mokymosi rezultatai ***(išskaidyta kompetencija)***	**Turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Mokymo ir mokymosi metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai** ***(slenkstiniai)*** *****
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti konditerio profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo pasaulyje.	**1.1. Tema**. Konditerio profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje. **1.1.1. Užduotys:** • Po ekskursijos į konditerijos cechus, restoranus parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta: 1) konditerio darbo specifika konditerijos	Pažintinis vizitas į konditerijos cechus, restoranus. Pažintinis	**Išklausyta:** Apibūdinta konditerio profesija. Įvardintos ir paaiškintos konditerio

	ceche; 2) konditerio profesijos samprata; 3) konditeriui reikalingos asmenybės savybės. • Po ekskursijos į kepyklą parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta: 1) konditerio darbo specifika kepykloje; 2) konditeriui reikalingos asmenybės savybės; 3) privataus verslo galimybės. • Parašyti rašinį tema „Kodėl aš renkuosi konditerio profesiją“.	vizitas į kepyklą.	profesijos teikiamos galimybės darbo pasaulyje.
2. Apibūdinti konditerio profesinę veiklą, veiklos procesus ir funkcijas / uždavinius.	**2.1. Tema**. Konditerio profesinės veiklos procesai ir funkcijos / uždaviniai. **2.1.1. Užduotis:** • Aprašyti atskirus konditerio veiklos procesus ir funkcijas / uždavinius, kuriuos konditeris atlieka skirtingose darbo vietose.	Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Išklausyta*:*** Apibūdinta konditerio veikla. Išskirti veiklos procesai, įvardintos konditerio funkcijos.
3. Paaiškinti pagrindinius konditerio profesijos darbo ir sveikatos saugos reikalavimus.	**3.1. Tema**. Darbuotojų saugos ir sveikatos samprata. Pagrindinės sąvokos. **3.1.1. Užduotis:** • Aptarti sąvokų – darbuotojas, darbdavys, padalinio vadovas, darbo vieta, darbo aplinka, darbo sąlygos, kenksmingas veiksnys, profesinė liga, nelaimingas atsitikimas – reikšmes.	Situacijos analizė. Paskaita. Diskusija.	**Išklausyta:** Paaiškinta pagrindinės darbuotojų saugos ir sveikatos sąvokos ir reikalavimai.
4. Paaiškinti konditerio programos struktūrą.	**4.1. Tema.** Konditerio mokymo programos paskirtis ir struktūra. **4.1.1. Užduotis:** • Parašyti refleksiją, kurioje būtų paaiškinta: →mokymosi programoje formos ir metodai (kaip aš mokysiuosi); →mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (ko aš išmoksiu, kokius gebėjimus įgysiu); →mokymosi pasiekimų demonstravimo formos ir metodai (kaip aš pademonstruosiu tai, ką išmokau); →suformuluoti klausimus, kurie iškilo rašant refleksiją (ko aš nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi programoje).	Programos analizė. Pokalbis.	**Išklausyta:** Paaiškinta programos mokymosi eiga, mokymosi formos ir metodai. Paaiškinta mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai. Įvardinta mokymosi pasiekimų demonstravimo formos bei metodai.
5. Įvardinti konditerio profesinės etikos principus.	**5.1. Tema.** Konditerio profesinės etikos principai. **5.1.1. Užduotys:** • Aprašyti pagrindines etiketo taisykles konditerio darbe; • Parašyti refleksiją, kurioje būtų	Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė.	**Išklausyta:** Įvardinti konditerio profesinės etikos principai.

	paaiškinti konditerio profesinės etikos principai.	Diskusija.	
6. Paaiškinti pagrindinius konditerio geros higienos praktikos principus.	**6.1. Tema.** Pagrindiniai konditerio geros higienos praktikos principai. **6.1.1. Užduotis:** • Aprašyti pagrindinius konditerio specialybei, konkrečiai darbo vietai keliamus reikalavimus ir instrukcijas sanitarijos bei asmens higienos kausimais.	Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Išklausyta:** Paaiškinti pagrindiniai konditerio geros higienos praktikos principai.
7. Ugdyti sveiką gyvenseną kūno kultūros pamokose.	**7.1. Tema.** Sveikos gyvensenos metodai kūno kultūros pamokose. **7.1.1. Užduotis:** • Aprašyti sveikos gyvensenos metodus.	Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Išklausyta:** Paaiškinti sveikos gyvensenos metodai.
8. Gauti specialybės užsienio kalbos žinių ir kalbėjimo įgūdžių pagal konditerio profesiją.	**8.1. Tema.** Užsienio kalbos mokymo programos paskirtis. **8.1.1. Užduotis:** • Lavinti užsienio kalbos žinių ir kalbėjimo įgūdžius.	Programos analizė. Pokalbis.	**Išklausyta:** Apibūdinta užsienio specialybės kalbos mokymo programos veikla.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Demonstruoti jau turimus, neformaliu ir / ar savaiminiu būdu įgytus, konditerio kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	**1.1. Tema.** Konditerijos gaminiai. **1.1.1. Užduotys:** • Pagaminti mėgstamą ar pasirinktą konditerijos gaminį; • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimas.	**Išklausyta:** Pademonstruoti jau turimi, neformaliu ir / ar savaiminiu būdu įgyti, konditerio kvalifikacijai būdingi gebėjimai.
2. Į(si)vertinti trūkstamą pasirengimą, kuris reikalingas programos mokymuisi.	**2.1. Tema.** Minimalūs reikalavimai pradedantiesiems mokytis programos. **2.1.1. Užduotys:** • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus; • Sudaryti programos individualaus mokymo plano projektą.	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas. Testavimas.	**Išklausyta:** Įsivertintas demonstruojamų gebėjimų lygis.
Materialieji ištekliai	**Bendradarbiavimo sutartys** su konditerijos cechais, restoranais ir kepyklomis. **Mokymo(si) medžiaga:** • Modulinės konditerio profesinio mokymo programos aprašas; • Testas ir praktinės užduotys turimiems gebėjimams vertinti; • Konditerio profesinio rengimo standartas; • Praktinės užduotys patikrinti neformaliu (formaliu) ir / ar savaiminiu būdu įgytus konditerio kvalifikacijai reikiamus įgūdžius.		

	Mokymo(si) priemonės: • Maisto gamybos laboratorija su įranga, įrankiais, vaizdinėmis priemonėmis (10 darbo vietų); • Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti (20 darbo vietų).
	Kiti ištekliai: Bendradarbiavimo sutartys su konditerijos cechais, restoranais ir kepyklomis.
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, gamybos įmonių darbo organizavimo, darbo saugos ir sveikatos, kūno kultūros, specialybės užsienio kalbos, darbo higienos profesijos mokytojas ar mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė.

**** Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – įskaityta / neįskaityta.***

3.1.2. Modulio „Žaliavų parinkimas bei jų paruošimas gamybai“ aprašas

Modulio pavadinimas	**Žaliavų parinkimas bei jų paruošimas gamybai**		
Modulio kodas	**4101330**		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**6 kreditai**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Mokymosi ir problemų sprendimo; 2. Kritinio mąstymo; 3. Komandinio darbo; 4. Iniciatyvumo ir verslumo; 5. Skaitmeninio raštingumo; 6. Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; 7. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos.		
Modulio mokymosi rezultatai ***(išskaidyta kompetencija)***	**Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai**
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Įvardinti pagrindines konditerijos gaminių ruošimui naudojamas žaliavas.	**1.1. Tema**. Žaliavų klasifikavimas. **1.1.1. Užduotis:** • Suklasifikuoti žaliavas. **1.2. Tema.** Žaliavų parinkimas konditerijos gaminiams paruošti. **1.2.1. Užduotys:** • Parinkti žaliavas pagal paskirtį, darbų seką; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus. **1.3. Tema**. Kepimo priedai. **1.3.1. Užduotis:** • Įvardinti maisto priedus, rūšis, savybes, laikymo sąlygas. **1.4. Tema**. Netradicinės žaliavos, mišiniai (mišinys sausainių gamybai).	Pokalbis. Paskaita. „Minčių lietus“. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, įvardija kelias žaliavas ir kepimo priedus, ne visai žino netradicines žaliavas, mišinius. **Gerai:** Žino žaliavas ir kepimo priedus. Įvardija netradicines žaliavas, mišinius. **Puikiai:** Apibūdina žaliavų klasifikaciją. Parenka žaliavas gaminiui paruošti. Paaiškina maisto priedus, rūšis, savybes, laikymo sąlygas. Išanalizuoja netradicines žaliavas, mišinius.

	Desertinės pastos. **1.4.1. Užduotis:** • Atrinkti netradicines žaliavas, jų mišinius.		
2. Apibūdinti žaliavų rūšis ir savybes.	**2.1. Tema.** Žaliavų rūšys, savybės, laikymo sąlygos ir realizavimo trukmė. **2.1.1. Užduotis:** • Išnagrinėti žaliavų rūšis, savybes, laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. **2.2. Tema.** Aplinkosaugos reikalavimai ir jų laikymasis gamybos metu. **2.2.1. Užduotis**: • Įvardinti, kaip skirstomi aplinkosaugos reikalavimai.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. „Minčių lietus“. Testas.	**Patenkinamai:** Žino kelias žaliavų rūšis, savybes, ne visiškai žino laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. Ne visiškai įvardija aplinkosaugos reikalavimus. Į papildomus klausimus neišsamiai atsakoma, klystama. **Gerai:** Žino žaliavų rūšis, savybes, paaiškina laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. Išskiria svarbiausius aplinkosaugos reikalavimus. **Puikiai:** Apibūdina žaliavų rūšis, savybes, laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. Paaiškina aplinkosaugos reikalavimus. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai, be klaidų.
3. Įvardinti žaliavų kokybę.	**3.1. Tema.** Maisto prekių standartizacija. **3.1.1. Užduotis:** Paaiškinti maisto prekių standartizaciją, remiantis Lietuvos standartu. **3.2. Tema**. Žaliavų kokybės nustatymo būdai.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į pateiktus klausimus apie maisto prekių standartus, ne visai žino kokybės nustatymo būdus. Ne visiškai žino pakuotės ženklinimą, žaliavų

	3.2.1. Užduotis: • Įvardyti žaliavos kokybės nustatymo būdus (jusliniu ir matavimo būdu). **3.3. Tema.** Pakuotės ženklinimas, žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai, užterštumas. **3.3.1. Užduotis**: • Apibūdinti pakuotės ženklinimo reikalavimus.	Komandinis užduočių sprendimas. Testas.	šviežumo ir gedimo požymius. **Gerai:** Žino maisto prekių standartus, yra neesminių klaidų nustatant kokybės būdus. Optimaliai žino pakuotės ženklinimą, žaliavų šviežumo ir gedimo požymius. **Puikiai:** Paaiškina maisto prekių standartizaciją, žaliavos kokybės nustatymo būdus. Įvardija žaliavos šviežumo ir gedimo požymius, apibūdina pakuotės ženklinimo reikalavimus. Išaiškina standartų reikalavimus.
4. Apibūdinti žaliavų pasiūlą.	**4.1. Tema.** Žaliavų užsakymas ir priėmimas. **4.1.1. Užduotis:** • Išnagrinėti žaliavų užsakymą ir priėmimą. **4.2. Tema.** Asmeniniai poreikiai ir galimybės. **4.2.1. Užduotys:** • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus; • Įvertinti asmeninius poreikius ir galimybes.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką įvardija žaliavų užsakymo ir priėmimo etapus, žino pagrindinius reikalavimus, paaiškina kai kurias svarbiausias taisykles. Glaustai pristato asmeninių poreikių ir galimybių sąvokas. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Žino žaliavų užsakymo ir priėmimo etapus, įvardija ne visus pagrindinius reikalavimus. Trumpai pristatytos asmeninių poreikių ir galimybių sąvokos. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina žaliavų užsakymą ir priėmimą. Paaiškina asmeninius poreikius ir galimybes. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

5. Paaiškinti ekologinių žaliavų svarbą.	**5.1. Tema.** Ekologinių žaliavų klasifikavimas, savybės. **5.1.1. Užduotys:** • Paaiškinti ekologinių žaliavų svarbą žmogaus mityboje; • Įvardinti, kokiomis savybėmis pasižymi ekologinės žaliavos.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. „Minčių lietus“. Diskusija. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką nepakankamai gerai atsako apie ekologinių žaliavų klasifikavimą, įvardija kelias savybes. Neišsamiai atsako į papildomus klausimus, klysta, ne visai įvardija žaliavų klasifikavimą. **Gerai:** Žino ekologinių žaliavų klasifikavimą, savybes. Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Išsamiai ir sklandžiai apibūdina ekologinius produktus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

6. Aprašyti įmonėje naudojamus kokybės valdymo procesus ir SVT kontrolę.	**6.1. Tema.** Įmonėje naudojami kokybės valdymo procesai ir SVT kontrolė. **6.1.1. Užduotys:** • Aprašyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant žaliavas; • Apibūdinti sanitarinius reikalavimus žaliavų patalpoms.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai žino sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant žaliavas. Ne visiškai įvardija žaliavų laikymo sąlygas. Paaiškina tik kai kuriuos sanitarinius reikalavimus žaliavų patalpoms. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, ne visiškai atsakoma. **Gerai:** Žino žaliavų paruošimo etapus pagal įmonėje naudojamus kokybės valdymo procesus. Paaiškina patalpų paskirtį, neišsamiai atsako į pateiktus klausimus. **Puikiai:** Paaiškina sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant žaliavas. Įvardija kiaušinių plovimo etapus. Žino standartų reikalavimus žaliavų patalpoms, laiku ir be klaidų išsamiai atsako į pateiktus klausimus.
7. Apibūdinti visuomeninius keitimosi informacija būdus techninėmis informatikos priemonėmis.	**7.1. Tema.** Techninės informatikos priemonės bei metodai. **7.1.1. Užduotys:** • Išmanyti tekstinio redaktoriaus funkcijas; • Apibūdinti skaičiuoklės taikymo galimybes ir jų valdymą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas.	**Patenkinamai*:*** Nepakankamai gerai išmano tekstinio redaktoriaus funkcijas. Nepakankamai gerai naudoja *Office* valdymo įrankius, užduotis atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Išmano programų valdymo priemones, optimaliai pasirenka

			programas. **Puikiai:** Valdo *Office* programas, derina jų veiksmus, optimaliai ir tiksliai atlieka užduotis, parenka alternatyvius veiksmus.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1.Gebėti paruošti žaliavas.	**1.1. Tema.** Žaliavų panaudojimas konditerijos pusgaminiams ir gaminiams paruošti. **1.1.1. Užduotys:** • Sugrupuoti žaliavas ir jas pademonstruoti; • Paruošti žaliavas pusgaminių ir konkretaus gaminio gamybai. **1.2. Tema.** Žaliavų paruošimo technologinis procesas. **1.2.1. Užduotys:** • Atlikti žaliavų paruošimo technologinį procesą; • Pristatyti žaliavų paruošimo technologinį procesą.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė ir vertinimas. Diskusija. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai paruošia žaliavas. Darbą atlieka netvarkingai. Nežymūs netikslumai ruošiant žaliavas. **Gerai:** Žaliavas paruošia pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Pademonstruoja žaliavos paruošimo technologinį procesą. Parenka įrankius, inventorių, mechaninius įrengimus. Pademonstruoja gebėjimus ruošiant žaliavas.
2. Gebėti įvertinti žaliavų kokybę jusliniu būdu.	**2.1. Tema.** Kokybės reikalavimai žaliavoms. **2.1.1. Užduotis:** • Nustatyti žaliavos kokybę jusliniu būdu (gaminio išvaizda, forma, apipavidalinimas ir t. t.).	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai nustato žaliavos kokybę jusliniu būdu. Darbą atlieka netvarkingai. Žaliavų kokybę jusliškai nustato su klaidomis arba nepabaigia praktinės užduoties. **Gerai:** Nustato žaliavų kokybę jusliniu būdu pagal reikalavimus, yra neesminių klaidų. Žaliavų kokybės nustatymas jusliškai per nurodytą laiką ne visai atliktas.

			Puikiai: Įvertina žaliavos kokybę jusliniu būdu. Pademonstruoja gebėjimus nustatant žaliavos kokybę jusliniu būdu. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų, teisingai.
3. Gebėti skaityti receptūras.	**3.1. Tema.** Žaliavų kiekių apskaičiavimas. **3.1.1. Užduotys**: • Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis; • Pademonstruoti žaliavų užsakymą ir priėmimą. **3.2. Tema.** Gaminių receptūros ir technologinės kortelės. **3.2.1. Užduotys:** • Gebėti naudotis gaminių receptūromis ir technologinėmis kortelėmis; • Pristatyti gaminių receptūras ir technologines korteles.	Demonstravimas. Situacijos analizė ir vertinimas. Diskusija. Individualus darbas. Nedidelės apimties užduočių / pratimų atlikimo stebėjimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai apskaičiuoja reikiamą žaliavų kiekį naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis. Sudaro gaminių receptūras ir technologines korteles, parengia šio darbo pristatymą, tačiau neišsamiai pristato. Ne visai atlieka žaliavų užsakymą ir priėmimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, atsakoma neteisingai. **Gerai:** Yra neesminių klaidų apskaičiuojant žaliavų kiekį, pildant gaminių receptūras ir technologines korteles, užsakant ir priimant žaliavas. Į pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Pademonstruoja žaliavų apskaičiavimą kompiuteriu, receptūrų ir technologinių kortelių pildymą, žaliavų užsakymą ir priėmimą. Pademonstruoja gebėjimus naudotis gaminių receptūromis ir technologinėmis kortelėmis. Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų.
4. Gebėti saugiai dirbti	**4.1. Tema.** Mechaninių įrengimų ir įrankių	Demonstravimas. Situacijos analizė ir	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką parenka

technologiniais įrengimais.	parinkimas. **4.1.1. Užduotys**: • Parinkti mechaninius įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti; • Atlikti technologines operacijas, naudojant mechaninius įrengimus ir įrankius; • Pristatyti technologines operacijas, naudojant mechaninius įrengimus ir įrankius.	vertinimas. Diskusija. Individualus darbas. Nedidelės apimties užduočių / pratimų atlikimo stebėjimas.	ir paruošia naudoti mechaninius įrengimus, ne visiškai žino įrengimų detales, įrankius. Įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti parenka neteisingai, neišsamiai paaiškina įrengimų detalių svarbą. **Gerai:** Išmano mechaninių įrengimų valdymą, įrankius. Optimaliai parenka įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti. **Puikiai:** Pademonstruoja technologines operacijas, paaiškina detalių paskirtį, įrankių reikšmę ir paskirtį. Į pateiktus klausimus atsakoma laiku, be klaidų.
5. Gebėti apdoroti tekstinius ir skaitinius duomenis, pateikti juos platinti.	**5.1. Tema**. Naršymas žiniatinklyje ir komunikavimas. **5.1.1. Užduotis:** • Surasti informaciją apie žaliavas, jų paruošimą gamybai, užpildyti ir pateikti internetines formas, įrašyti tinklapius. **5.2. Tema**. Pateikties kūrimas pateikčių rengimo programa. **5.2.1. Užduotys:** • Sukurti ir redaguoti nedidelės apimties pateiktį panaudojant tekstą, lenteles, paveikslus, grafinius objektus, brėžinius ir parengti ją demonstruoti; • Pristatyti sukurtą pateiktį.	Paskaita. Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai naudoja *Office* programų valdymo įrankius, per nurodytą laiką užduotis atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Išmano programų valdymo priemones, optimaliai pasirenka programas, užduotis užbaigia su trūkumais, į papildomus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Puikiai valdo *Office* programas, derina jų veiksmus, optimaliai ir tiksliai atlieka užduotis, parenka alternatyvius veiksmus. Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)..120 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....10 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius .....30 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....2		

	Iš viso 162
Materialieji ištekliai	**Mokymos(si) priemonės:** Konditerijos pusgaminių, maitinimo įmonių įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, gamybos įmonių darbo organizavimo apskaitos, profesijos informacinių technologijų, ekonomikos ir verslo pagrindų, darbo higienos normos, konspektai, pratybos, užduočių rinkiniai, natūralios žaliavos, dokumentų kopijos, blankai, techniniai pasai, metodiniai nurodymai, ženklų rinkinys.
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, ekonomikos ir verslo pagrindų, maitinimo įmonių įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, gamybos įmonių darbo organizavimo apskaitos, profesijos informacinių technologijų, darbo higienos profesijos mokytojas ar mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė.

3.1.3. Modulio „Konditerinių pusgaminių gamyba“ aprašas

Modulio pavadinimas	**Konditerinių pusgaminių gamyba**		
Modulio kodas	**4101331**		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**10 kreditų**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Socialinio ir pilietinio sąmoningumo; 2. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; 3. Mokymosi ir problemų sprendimo; 4. Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; 5. Tvarios plėtros palaikymo; 6. Komandinio darbo; 7. Iniaciatyvumo ir verslumo; 8. Kritinio mąstymo.		
Modulio mokymosi rezultatai ***(išskaidyta kompetencija)***	**Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai**
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Įvardinti konditerines tešlas.	**1.1. Tema.** Tešlų klasifikacija (mielinės ir nemielinės tešlos) ir tešlų purikliai. **1.1.1. Užduotys:** • Sugrupuoti tešlas; • Atpažinti puriklius tešloms ruošti; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie mielines ir nemielines tešlas, ne visiškai įsiminė kokybės nustatymo būdus. Ne visiškai atsako apie tešlų puriklius. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano tešlų klasifikavimą. Yra neesminių klaidų nustatant tešlų puriklius. Į pateiktus papildomus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Paaiškina tešlų klasifikaciją (mielinė ir nemielinė tešlos) ir tešlų puriklius. Pademonstruoja tešlų puriklius ir apibūdina jų panaudojimą.

			Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai.
2. Apibūdinti mielinę tešlą.	**2.1. Tema**. Mielinės tešlos paruošimas. **2.1.1. Užduotys:** • Paaiškinti mielinės tešlos paruošimo būdus; • Įvardinti mielinės tešlos formavimą; • Apibrėžti mielinės tešlos kildinimą; • Išmanyti mielinės tešlos kepimą. • Sudaryti mielinės tešlos paruošimo technologinę schemą (panaudojant interaktyvią lentą); • Paaiškinti mielinės tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Paskaita. Darbas su informacijos šaltiniais. Individualus darbas. Komandinis darbas. Nedidelės apimties užduočių / pratimų atlikimo stebėjimas. Vertinimas. Testas.	**Patenkinamai:** Ne visiškai apibūdina mielinės tešlos paruošimo būdus, formavimo, kildinimo, kepimo ir kitus mielinės tešlos technologinius procesus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama. **Gerai:** Optimaliai išmano mielinės tešlos paruošimo būdus, formavimo, kildinimo, kepimo ir kitus mielinės tešlos technologinius procesus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Paaiškina mielinės tešlos paruošimo būdus. Apibūdina mielinės tešlos formavimą, kildinimą, kepimą. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
3. Apibūdinti mielinę sluoksniuotą tešlą.	**3.1. Tema.** Mielinės sluoksniuotos tešlos paruošimas. **3.1.1. Užduotys:** • Paaiškinti mielinės sluoksniuotos tešlos ruošimo specifiką, laikymo sąlygas ir trukmę; • Įvardyti mielinės sluoksniuotos tešlos formavimo operacijas; • Paaiškinti mielinės sluoksniuotos tešlos kildinimą;	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“.	**Patenkinamai:** Ne visiškai paaiškina mielinės sluoksniuotos tešlos ruošimo specifiką, formavimo, kildinimo, kepimo ir kitus mielinės sluoksniuotos tešlos technologinius procesus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano mielinės sluoksniuotos tešlos

	• Įvardyti skirtumus tarp mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Testas.	ruošimo etapus: formavimą, kildinimą, kepimą ir kitus mielinės tešlos technologinius procesus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Paaiškina mielinės sluoksniuotos tešlos ruošimo specifiką, laikymo sąlygas ir trukmę. Įvardija mielinės sluoksniuotos tešlos formavimo, kildinimo operacijas. Nusako skirtumus tarp mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos.
4. Įvardinti naujas technologijas užmaišant tešlas.	**4.1. Tema.** Mielinės tešlos su maisto priedais paruošimas. **4.1.1. Užduotis:** • Įvardinti mielines tešlas su maisto priedais. **4.2. Tema.** Nemielinės tešlos su maisto priedais (trapi tešla, biskvitinė tešla, plikyta tešla, meduolinė tešla) paruošimas. **4.2.1. Užduotis**: • Įvardinti nemielines tešlas su maisto priedais.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	**Patenkinamai:** Ne visiškai paaiškina mielinių, nemielinių tešlų su maisto priedais ruošimo eigą. Paaiškina kai kuriuos mielinių ir mielinių su maisto priedais, nemielinių tešlų ir nemielinių tešlų su maisto priedais paruošimo skirtumus. Per nurodytą laiką atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano mielinių, nemielinių tešlų su maisto priedais ruošimo eigą. Paaiškina svarbiausius mielinių ir mielinių su maisto priedais, nemielinių tešlų ir nemielinių tešlų su maisto priedais paruošimo skirtumus. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:**

			Apibūdina mielinių ir nemielinių tešlų su maisto priedais gamybos technologinius procesus, įvardija tešlų maisto priedus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
5. Apibūdinti trapią tešlą.	**5.1. Tema.**Trapios tešlos klasifikavimas. **5.1.1. Užduotis:** • Klasifikuoti trapią tešlą. **5.2. Tema.** Kietos trapios tešlos ruošimas. **5.2.1. Užduotys:** • Išmanyti kietos trapios tešlos paruošimą; • Sudaryti kietos trapios tešlos paruošimo technologinę schemą; • Paaiškinti kietos trapios tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **7.3. Tema**. Kietos trapios tešlos paruošimas su mišiniais. **5.3.1. Užduotis:** • Paaiškinti kietos trapios tešlos paruošimą su mišiniais. **7.4. Tema.** Minkštos trapios tešlos paruošimas. **5.4.1. Užduotys:** • Išmanyti minkštos trapios tešlos paruošimą; • Sudaryti minkštos	Paskaita. Pokalbis. Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas. Nedidelės apimties užduočių / pratimų atlikimo stebėjimas, vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie trapias tešlas. Ne visiškai paaiškina trapių tešlų ruošimo eigą. Paaiškina tik kai kuriuos trapių (kietos, minkštos, pusiau trapios) tešlų paruošimo skirtumus. Ne visiškai paaiškina trapios tešlos paruošimą su mišiniais. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano trapių tešlų klasifikavimą, tešlų ruošimo būdus. Nurodo svarbiausius trapių (kietos, minkštos, pusiau trapios) tešlų paruošimo skirtumus. Išmano trapių tešlų paruošimą su mišiniais, yra neesminių klaidų. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Paaiškina kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos paruošimo būdus. Apibūdina kietos trapios, minkštos trapios tešlos

	trapios tešlos paruošimo technologinę schemą; • Paaiškinti minkštos trapios tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **7.5. Tema**. Minkštos trapios tešlos paruošimas su mišiniais. **5.5.1. Užduotis:** • Paaiškinti minkštos trapios tešlos paruošimą su mišiniais. **7.6. Tema.** Pusiau trapios tešlos paruošimas. **5.6.1. Užduotys:** • Išmanyti pusiau trapios tešlos paruošimą; • Sudaryti pusiau trapios tešlos paruošimo technologinę schemą; • Paaiškinti pusiau trapios tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **7.7. Tema.** Skirtumai tarp kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos. **5.7.1. Užduotis:** • Nurodyti skirtumus tarp kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos.		paruošimą su mišiniais. Nurodo skirtumus tarp kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos.

6. Apibūdinti meduolinę tešlą.	**6.1. Tema.** Meduolinės tešlos paruošimo būdai. **6.1.1. Užduotys**: • Įvardinti meduolinės tešlos paruošimo būdus; • Sudaryti meduolinės tešlos paruošimo technologinę schemą; • Paaiškinti meduolinės tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **6.2. Tema**. Meduolinės tešlos paruošimas su mišiniais. **6.2.1. Užduotis:** • Paaiškinti meduolinės tešlos paruošimą su mišiniais. **6.3. Tema.** Skirtumai tarp meduolinės tešlos, paruoštos plikytu ir neplikytu būdu. **6.3.1. Užduotis:** • Nurodyti skirtumus tarp meduolinės tešlos, paruoštos plikytu ir neplikytu būdu.	Paskaita. Pokalbis. Demonstravimas. Darbas poromis. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“. Nedidelės apimties užduočių / pratimų atlikimo stebėjimas. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Skiria meduolinės tešlos paruošimo būdus. Ne visiškai paaiškina meduolinės tešlos ruošimo eigą. Paaiškina kai kuriuos meduolinės tešlos paruošimo skirtumus (plikytu, neplikytu būdu). Ne visiškai paaiškina meduolinės tešlos paruošimą su mišiniais. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano meduolinės tešlos ruošimo būdus. Paaiškina meduolinės tešlos paruošimą su mišiniais. Nurodytos neesminės klaidos. Nurodo plikytu ir neplikytu būdu paruoštos meduolinės tešlos skirtumus. Nurodo meduolinės ir meduolinės su mišiniais tešlos skirtumus. **Puikiai:** Paaiškina meduolinės tešlos paruošimo būdus. Apibūdina meduolinės tešlos paruošimą su mišiniais. Nurodo skirtumus tarp meduolinės tešlos, paruoštos plikytu ir neplikytu būdu. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.

7. Apibūdinti biskvitinę tešlą.	**7.1. Tema.** Biskvitinės tešlos klasifikavimas (biskvitinė tešla ir riebus biskvitas). **7.1.1. Užduotys:** • Įvardyti biskvitų rūšis; • Klasifikuoti biskvitinę tešlą. **7.2. Tema.** Biskvitinės tešlos ruošimas. **7.2.1. Užduotys:** • Išmanyti biskvitinės tešlos paruošimą; • Sudaryti biskvitinės tešlos technologinę schemą (šaltu, šiltu, pagreitintu būdu); • Paaiškinti biskvitinės tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **7.3. Tema**. Biskvitinės tešlos paruošimas su mišiniais. **7.3.1. Užduotis:** • Paaiškinti biskvitinės tešlos paruošimą su mišiniais. **7.4. Tema.** Riebaus biskvito paruošimas. **7.4.1. Užduotys:** • Išmanyti riebaus biskvito paruošimą; • Sudaryti riebaus biskvito technologinę schemą (1–4 būdu); • Paaiškinti riebaus biskvito ruošimo	Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“. Testas.	**Patenkinamai:** Skiria biskvitinės tešlos, riebaus biskvito paruošimo būdus. Ne visiškai paaiškina biskvitinės tešlos, riebaus biskvito ruošimo eigą. Paaiškina kai kuriuos biskvitinės tešlos paruošimo skirtumus (šaltu, šiltu ir šaltu pagreitintu būdu). Paaiškina kai kuriuos riebaus biskvito paruošimo skirtumus (1–4 būdu). Ne visiškai žino biskvitinės tešlos, riebaus biskvito paruošimą su mišiniais. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano biskvitinės tešlos, riebaus biskvito ruošimo būdus. Išmano biskvitinės tešlos, riebaus biskvito paruošimą su mišiniais. Yra neesminių klaidų. Išvardija skirtumus tarp šaltu, šiltu ir šaltu pagreitintu būdu paruoštos biskvitinės tešlos. Nurodo skirtumus tarp riebaus biskvito paruošto (1–4 būdu). Randa skirtumus tarp biskvitinės ir biskvitinės su mišiniais tešlos, riebaus biskvito ir riebaus biskvito su mišiniais, per nurodytą laiką atsakyta į klausimus, tačiau yra neesminių

	technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **7.5. Tema**. Riebaus biskvito paruošimas su mišiniais. **7.5.1. Užduotys:** • Paaiškinti riebaus biskvito paruošimą su mišiniais; • Nurodyti skirtumus tarp biskvitinės tešlos ir riebaus biskvito.		klaidų. **Puikiai:** Apibūdina biskvitų rūšis. Paaiškina biskvitinės tešlos paruošimo būdus. Apibūdina biskvitinės tešlos paruošimą su mišiniais. Apibūdina riebaus biskvito paruošimo būdus. Paaiškina riebaus biskvito paruošimą su mišiniais. Įvardija skirtumus tarp biskvitinės tešlos ir riebaus biskvito, į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
8. Apibūdinti baltyminę, baltyminę riešutinę, migdolinę tešlas.	**8.1. Tema.** Baltyminės tešlos klasifikavimas. **8.1.1. Užduotis**: • Klasifikuoti baltyminę tešlą. **8.2. Tema.** Baltyminės tešlos ruošimas. **8.2.1. Užduotys**: • Įvardinti baltyminės tešlos paruošimo būdus; • Sudaryti baltyminės tešlos paruošimo technologinę schemą (šaltu, šiltu būdu); • Paaiškinti baltyminės tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **8.3. Tema**. Baltyminės tešlos paruošimas su mišiniais. **8.3.1. Užduotis:** • Paaiškinti baltyminės tešlos	Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie baltyminės, baltyminės riešutinės tešlos paruošimo būdus. Ne visiškai paaiškina baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos ruošimo eigą. Paaiškina kai kuriuos baltyminės, baltyminės riešutinės tešlos paruošimo skirtumus (šaltu, šiltu, plikytu būdu). Ne visiškai paaiškina baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos paruošimą su mišiniais. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano baltyminės, baltyminės riešutinės tešlos paruošimo būdus. Išmano

	paruošimą su mišiniais. **8.4. Tema.** Baltyminės riešutinės tešlos paruošimas. **8.4.1. Užduotys:** • Įvardyti baltyminės riešutinės tešlos paruošimo būdus; • Sudaryti baltyminės riešutinės tešlos paruošimo technologinę schemą (šiltu, šaltu, plikytu būdu); • Paaiškinti baltyminės riešutinės tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **8.5. Tema**. Baltyminės riešutinės tešlos paruošimas su mišiniais. **8.5.1. Užduotis:** • Paaiškinti baltyminės riešutinės tešlos paruošimą su mišiniais. **8.6. Tema**. Migdolinės tešlos paruošimas. **8.6.1. Užduotis:** • Paaiškinti migdolinės tešlos paruošimą. **8.7. Tema**. Migdolinės tešlos paruošimas su mišiniais. **8.7.1. Užduotis:** • Paaiškinti migdolinės tešlos paruošimą su mišiniais.		baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos paruošimą su mišiniais, bet yra neesminių klaidų. Apibūdina šaltu, šiltu, plikytu būdu paruoštos baltyminės riešutinės tešlos skirtumus. Nurodo šaltu, šiltu būdu paruoštos baltyminės tešlos skirtumus. Įvardija skirtumus tarp baltyminės ir baltyminės su mišiniais tešlos, tarp baltyminės riešutinės ir baltyminės riešutinės su mišiniais tešlos. Nurodo skirtumus tarp migdolinės ir migdolinės su mišiniais tešlos. **Puikiai:** Paaiškina baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos paruošimo būdus. Apibūdina baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos paruošimą su mišiniais. Nurodo skirtumus tarp baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos, į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

9. Apibūdinti plikytą, vaflių tešlas.	**9.1.Tema.** Plikytos tešlos paruošimas. **9.1.1. Užduotys:** • Paaiškinti plikytos tešlos paruošimą; • Sudaryti plikytos tešlos paruošimo technologinę schemą; • Paaiškinti plikytos tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **9.2. Tema**. Plikytos tešlos paruošimas su mišiniais. **9.2.1. Užduotis:** • Paaiškinti plikytos tešlos paruošimą su mišiniais. **9.3. Tema.** Vaflių tešlos paruošimas. **9.3.1. Užduotys**: • Paaiškinti vaflių tešlos paruošimą; • Sudaryti vaflių tešlos paruošimo technologinę schemą; • Paaiškinti vaflių tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **9.4. Tema**. Vaflių tešlos paruošimas su mišiniais. **9.4.1. Užduotis:** • Paaiškinti vaflių tešlos paruošimą su mišiniais.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie plikytos, vaflių tešlos ruošimo eigą. Nepakankamai įvardija tešlų su mišiniais paruošimo eigą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano plikytos, vaflių tešlos ruošimo būdus. Apibūdina plikytos, vaflių tešlos paruošimą su mišiniais. Nurodytos neesminės klaidos. **Puikiai:** Paaiškina plikytos, vaflių tešlos paruošimą. Apibūdina plikytos, vaflių tešlos paruošimą su mišiniais. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

10. Apibūdinti kapotą, sluoksniuotą tešlas.	**10.1. Tema.** Kapotos tešlos paruošimas. **10.1.1. Užduotys**: • Paaiškinti kapotos tešlos paruošimą; • Sudaryti kapotos tešlos paruošimo technologinę schemą; • Paaiškinti kapotos tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **10.2. Tema.** Sluoksniuotos tešlos paruošimas. **10.2.1. Užduotys**: • Paaiškinti sluoksniuotos tešlos paruošimo (olandišką, prancūzišką, vokišką) būdus; • Sudaryti sluoksniuotos tešlos paruošimo technologinę schemą; • Paaiškinti sluoksniuotos tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą. **10.3. Tema.** Skirtumai tarp kapotos ir sluoksniuotos tešlos. **10.3.1. Užduotis:** • Paaiškinti skirtumus tarp kapotos ir sluoksniuotos tešlos. **10.4. Tema**. Sluoksniuotos tešlos paruošimas su mišiniais. **10.4.1. Užduotis:**	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta apie kapotos, sluoksniuotos tešlos ruošimo eigą. Nepakankamai paaiškina sluoksniuotos tešlos paruošimo su mišiniais eigą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano sluoksniuotos tešlos paruošimo (olandišką, prancūzišką, vokišką) būdus. Išmano kapotos tešlos paruošimo technologinį procesą. Išmano sluoksniuotos tešlos paruošimą su mišiniais. Nurodo skirtumus tarp kapotos ir sluoksniuotos tešlos. Yra neesminių klaidų, į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. **Puikiai:** Paaiškina kapotos, sluoksniuotos tešlos paruošimo būdus. Apibūdina sluoksniuotos tešlos paruošimo būdus (olandišką, prancūzišką, vokišką). Paaiškina skirtumus tarp kapotos, sluoksniuotos tešlos. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

	• Paaiškinti sluoksniuotos tešlos paruošimą su mišiniais.		
11. Apibūdinti tešlas gaminių kepimui riebaluose.	**11.1. Tema.** Riebaluose keptų gaminių klasifikavimas. **11.1.1. Užduotis:** • Sugrupuoti riebaluose keptus gaminius (mielinius gaminius, nemielinius gaminius, gaminius su mišiniais, varškės spurgas). **11.2. Tema.** Gaminių paruošimas kepti riebaluose. **11.2.1. Užduotys:** • Paaiškinti riebaluose keptų gaminių paruošimo būdus; • Įvardinti riebaluose keptų gaminių (mielinės, nemielinės tešlos) formavimą; • Apibrėžti riebaluose keptų gaminių (mielinės tešlos) kildinimą; • Išmanyti riebaluose keptų gaminių kepimą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta apie riebaluose keptų gaminių ruošimo eigą. Nepakankamai įvardija riebaluose keptų gaminių paruošimo su mišiniais eigą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano riebaluose keptų gaminių paruošimą. Išmano riebaluose keptų gaminių paruošimą su mišiniais. Yra neesminių klaidų, į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. **Puikiai:** Paaiškina riebaluose keptų gaminių paruošimo technologiją. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
12. Apibūdinti paprastą (lakštinę) tešlą.	**12.1. Tema.** Paprastos (lakštinės) tešlos ruošimas. **12.1.1. Užduotys:** • Paaiškinti paprastos	Demonstravimas. Diskusija. Individualus	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta apie paprastos (lakštinės) tešlos

	(lakštinės) tešlos paruošimą; • Sudaryti paprastos (lakštinės) tešlos paruošimo technologinę schemą; • Pristatyti paprastos (lakštinės) tešlos paruošimo technologinę schemą.	darbas. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“. Testas.	ruošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano paprastos (lakštinės) tešlos paruošimą, bet yra neesminių klaidų. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. **Puikiai:** Paaiškina paprastos (lakštinės) tešlos paruošimo technologiją. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
13. Įvertinti tešlų kokybę jusliniu būdu.	**13.1. Tema.** Kokybės reikalavimai mielinėms tešloms. **13.1.1. Užduotis:** • Įvardinti mielinių tešlų juslinio kokybės vertinimo rodiklius, tešlų ydas, jų atsiradimo priežastis bei jų taisymo būdus. **13.2. Tema.** Mielinių tešlų laikymo sąlygos ir terminai. **13.2.1. Užduotis:** • Apibrėžti mielinių tešlų laikymo sąlygas ir terminus. **13.3. Tema.** Kokybės reikalavimai mielinėms tešloms su maisto priedais. **13.3.1. Užduotis:** • Įvardyti kokybės reikalavimus mielinėms tešloms su maisto priedais. **13.4. Tema.** Kokybės reikalavimai nemielinėms	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta apie mielinių tešlų, mielinių tešlų su priedais, nemielinių tešlų, nemielinių tešlų su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybės reikalavimus. Įvardija kai kuriuos mielinių tešlų, mielinių tešlų su priedais, nemielinių tešlų, nemielinių tešlų su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais juslinio kokybės vertinimo rodiklius. Skiria tešlų ydas, jų atsiradimo priežastis bei jų taisymo būdus. Neišsamiai apibūdina mielinių tešlų, mielinių tešlų su priedais, nemielinių tešlų, nemielinių tešlų su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais laikymo sąlygas ir terminus.

	tešloms. **13.4.1. Užduotis:** • Įvardyti nemielinių tešlų juslinio kokybės vertinimo rodiklius, tešlų ydas, jų atsiradimo priežastis ir jų taisymo būdus. **13.5. Tema.** Nemielinių tešlų laikymo sąlygos ir terminai. **13.5.1. Užduotis:** • Apibrėžti nemielinių tešlų laikymo sąlygas ir terminus. **13.6. Tema.** Kokybės reikalavimai nemielinėms tešloms su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais. **13.6.1. Užduotis:** • Įvardyti kokybės reikalavimus nemielinėms tešloms su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais.		Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano mielinių tešlų, mielinių tešlų su priedais, nemielinių tešlų, nemielinių tešlų su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybės reikalavimus. Išvardija mielinių tešlų, mielinių tešlų su priedais, nemielinių tešlų, nemielinių tešlų su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais juslinio kokybės vertinimo rodiklius. Paaiškina tešlų ydas, jų atsiradimo priežastis bei jų taisymo būdus. Apibūdina nemielinių tešlų, mielinių tešlų su priedais, nemielinių tešlų, nemielinių tešlų su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais laikymo sąlygas ir terminus. Yra neesminių klaidų. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. **Puikiai:** Apibūdina mielinių tešlų, mielinių tešlų su priedais, nemielinių tešlų, nemielinių tešlų su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybės reikalavimus. Paaiškina mielinių tešlų, mielinių tešlų su priedais, nemielinių tešlų, nemielinių tešlų su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais juslinio

			kokybės vertinimo rodiklius. Paaiškina tešlų ydas, jų atsiradimo priežastis bei jų taisymo būdus. Išsamiai ir sklandžiai pristatyta mielinių tešlų, mielinių tešlų su priedais, nemielinių tešlų, nemielinių tešlų su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais laikymo sąlygos ir terminai. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
14. Paaiškinti pusgaminių ruošimą.	**14.1. Tema.** Pusgaminių (sirupų, glajų, įdarų, kremų, kulinarinių įdarų) paruošimas. **14.1.1. Užduotis:** • Apibendrinti sirupus, glajus, įdarus, kulinarinius įdarus, kremus. **14.2. Tema.** Pusgaminių: glaistų (kakavinio, baltojo, pieninio su kakava, spalvoto, aromatizuoto) ir šokoladinės glazūros, marcipaninės masės (kepimui, dekoravimui) ruošimo technologija. **14.2.1. Užduotis:** • Įvardyti glaistus, glazūras, mišinius, marcipanines mases. **14.3. Tema.** Termostabilių įdarų paruošimas: karamelinis įdaras, kokoso riešutų įdaras, persikų įdaras, vyšnių įdaras; paruoštų kremų (vanilinio skonio, karamelės, grietininio iriso, kiaušininio likerio skonio, jogurto, sutirštintos	Paskaita. Demonstravimas. Darbas su informacijos šaltiniais. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	**Patenkinamai:** Ne visiškai paaiškina pusgaminių (sirupų, glajų, įdarų, kremų, glaistų, šokoladinės glazūros, marcipaninės masės) ruošimo eigą. Nepakankamai apibūdina termostabilius įdarus, paruoštus kremus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano sirupus, glajus, įdarus, kremus. Paaiškina glaistų, glazūrų, mišinių, marcipaninės masės paruošimo technologinį procesą. Išmano pusgaminių paruošimą su maisto priedais. Per nurodytą laiką ne visai atsako į pateiktus klausimus. Yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Apibūdina sirupų, glajų, įdarų ir kremų asortimentą ir paruošimą. Įvardija glaistų, glazūrų,

	grietinėlės ir t. t.). **14.3.1. Užduotis:** • Apibendrinti kremus ir įdarus gaminiams ruošti.		marcipaninės masės asortimentą ir paruošimą. Paaiškina apie termostabilius įdarus, paruoštus kremus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
15. Apibūdinti įvairią maisto ruošimo ir laikymo technologinę įrangą.	**15.1. Tema.** Įrengimai, įrankiai, jų klasifikacija, paskirtis, panaudojimas. **15.1.1. Užduotis**: • Apibūdinti įrengimus pagal paskirtį. **15.2. Tema**. Maisto ruošimo ir laikymo technologinės įrangos veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės. **15.2.1. Užduotis**: • Įvardinti įrengimų naudojimo taisykles.	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką nepakankamai gerai naudoja maisto ruošimo ir laikymo technologinę įrangą pagal paskirtį. Įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti parenka su klaidomis arba neteisingai. **Gerai:** Išmano technologinių įrengimų valdymą, įrankius. Optimaliai parenka įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti. Pademonstruoja įrengimų veikimą, įrankių naudojimą. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Įvardija įrengimus pagal paskirtį. Paaiškina įrengimų veikimo principus, saugaus naudojimo taisykles, privalumus ir trūkumus. Pademonstruoja jų veikimą, pašalina trikdžius. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
16. Apibūdinti dokumentų apskaitą.	**16.1. Tema.** Materialių vertybių apskaita. **16.1.1. Užduotis**: • Įvardinti materialių vertybių	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką įvardija materialių vertybių apskaitos reikalavimus. Ne visiškai paaiškina apie

	apskaitos reikalavimus. **16.2. Tema**. Apskaitos ir valdymo sistemos pritaikymas. **16.2.1. Užduotis**: • Įvardinti apskaitos ir valdymo sistemos taikymo taisykles.	Komandinis darbas. Testas.	apskaitos ir valdymo sistemą ir jos veikimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, atsakoma neteisingai. **Gerai:** Išmano svarbiausius materialių vertybių apskaitos reikalavimus. Pademonstruoja apskaitos ir valdymo sistemos veikimą. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina materialių vertybių apskaitos reikalavimus. Paaiškina apskaitos ir valdymo sistemos pritaikymą, pademonstruoja. Į pateiktus klausimus atsakoma laiku, be klaidų.
17**.** Paaiškinti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant tešlas ir pusgaminius.	**17.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai ruošiant tešlas ir pusgaminius. **17.1.1. Užduotys:** • Aprašyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant tešlas ir pusgaminius; • Įvardyti tešlų ir pusgaminių laikymo sąlygas; • Įvardyti sanitarinius reikalavimus tešlų ir pusgaminių patalpoms.	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai paaiškina sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant tešlas ir pusgaminius. Ne visiškai išvardija tešlų ir pusgaminių laikymo sąlygas. Paaiškina kai kuriuos sanitarinius reikalavimus tešlų ir pusgaminių laikymui patalpose, temperatūrinius režimus. Užduotis atlieka su klaidomis arba užbaigia su trūkumais. **Gerai:** Išmano sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant tešlas ir pusgaminius. Yra neesminių klaidų įvardijant tešlų ir

			pusgaminių laikymo sąlygas. Paaiškina svarbiausius sanitarinius reikalavimus tešlų ir pusgaminių ruošimo ir laikymo patalpoms. **Puikiai:** Apibūdina sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant tešlas ir pusgaminius. Įvardija tešlų ir pusgaminių laikymo sąlygas. Paaiškina sanitarinius reikalavimus tešlų ir pusgaminių ruošimo patalpoms, optimaliai tiksliai atlieka užduotis.
18. Paaiškinti darbo vietos organizavimą, indų ir inventoriaus parinkimą.	**18.1. Tema.** Darbo vietos organizavimas tešlų pusgaminiams ruošti. **18.1.1. Užduotys:** • Įvardinti pusgaminių ruošimo vietas laikantis higienos normų; • Apibendrinti indų ir inventoriaus parinkimą.	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas. Žaidimas. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką konditerinės patalpos schemoje ne visiškai nurodo pusgaminių ruošimo vietas. Ne visiškai paaiškina indų ir inventoriaus parinkimo ir laikymo sąlygas. Į papildomus pateiktus klausimus atsako klaidingai. **Gerai:** Nurodo konditerinių pusgaminių ruošimo vietas schemoje. Yra neesminių klaidų parenkant indus ir inventorių. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina schemoje konditerinių pusgaminių ruošimo vietas. Paaiškina indų ir inventoriaus parinkimą, tiksliai atlieka užduotis, atsako į papildomus

			klausimus.
19. Apibūdinti teisinius civilinės saugos ir gelbėjimo sistemos pagrindus, ekstremalių situacijų priežasčių rūšis ir galimus padarinius.	**19.1. Tema.** Civilinės saugos signalai, jų perdavimo būdai. **19.1.1. Užduotys:** • Įvardinti civilinės saugos signalus, jų perdavimo būdus ir elgesio tvarką; • Įvardyti cheminių medžiagų savybes; • Priminti pirmosios medicinos pagalbos pagrindus.	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus. Žino kelis civilinės saugos signalus, jų perdavimo būdus. Nežino cheminių medžiagų savybių. Įvardija tik kai kuriuos pirmosios medicinos pagalbos suteikimo būdus, užduotis atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Įvardija civilinės saugos signalus, jų perdavimo būdus, cheminių medžiagų savybes. Paaiškina pirmosios medicinos pagalbos suteikimo būdus. **Puikiai:** Apibūdina civilinės saugos signalus, jų perdavimo būdus, cheminių medžiagų savybes. Paaiškina pirmosios medicinos pagalbos pagrindus.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1.Gebėti savarankiškai gaminti mielinę tešlą.	**1.1. Tema.** Mielinės tešlos gaminimas. **1.1.1. Užduotys:** • Užmaišyti mielinę tešlą, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Pristatyti mielinės tešlos receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina mielinę tešlą. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina mielinę tešlą pagal technologinį procesą, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:**

			Pademonstruoja mielinės tešlos paruošimo. Parenka indus ir inventorių mielinės tešlos maišymui. Pademonstruoja gebėjimus gaminant mielinę tešlą rankiniu būdu ir tešlos maišymo mašina. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
2. Gebėti savarankiškai gaminti mielinę sluoksniuotą tešlą.	**2.1. Tema.** Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminimas. **2.1.1. Užduotys**: • Pagaminti mielinę sluoksniuotą tešlą; • Pristatyti mielinės sluoksniuotos tešlos receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina mielinę sluoksniuotą tešlą. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina mielinę sluoksniuotą tešlą pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja mielinės sluoksniuotos tešlos paruošimą. Pademonstruoja gebėjimus gaminant mielinę sluoksniuotą tešlą. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
3. Gebėti savarankiškai gaminti mielines tešlas su maisto priedais pagal technologinį procesą.	**3.1. Tema.** Mielinių tešlų su maisto priedais gaminimas. **3.1.1. Užduotys:** • Užmaišyti mielines tešlas su maisto priedais; • Palyginti mielinės tešlos ir mielinės tešlos	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina mielinę tešlą su maisto priedais. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina mielinę

	su maisto priedais paruošimą; • Pristatyti tešlos su maisto priedais receptūrą ir gamybos technologiją.		tešlą su maisto priedais pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja mielinės tešlos su maisto priedais gaminimą. Palygina mielinės tešlos paruošimą su mielinės tešlos su maisto priedais paruošimu. Pademonstruoja gebėjimus gaminant mielinę tešlą su maisto priedais. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
4. Gebėti savarankiškai gaminti trapią tešlą.	**4.1. Tema.** Kietos trapios tešlos gaminimas. **4.1.1. Užduotys**: • Pagaminti kietą trapią tešlą, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Pristatyti kietos trapios tešlos receptūrą ir gamybos technologiją. **4.2. Tema.** Minkštos trapios tešlos gaminimas. **4.2.1. Užduotys:** • Pagaminti minkštą trapią tešlą; • Pristatyti minkštos trapios tešlos receptūrą ir gamybos technologiją. **4.3. Tema.** Pusiau trapios tešlos gaminimas.	Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina kietą, minkštą, pusiau trapią tešlą. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina kietą, minkštą, pusiau trapią tešlą pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos paruošimą. Pademonstruoja gebėjimus gaminant kietą, minkštą, pusiau trapią tešlą. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.

	4.3.1. Užduotys: • Pagaminti pusiau trapią tešlą; • Pristatyti pusiau trapios tešlos ir gamybos technologiją.		
5. Gebėti savarankiškai gaminti meduolinę tešlą pagal technologinius procesus.	**5.1. Tema.** Meduolinės tešlos gaminimas. **5.1.1. Užduotys:** • Pagaminti meduolinę tešlą; • Pristatyti meduolinės tešlos receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina meduolinę tešlą. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Gamina meduolinę tešlą pagal technologinį procesą, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja meduolinės tešlos paruošimą. Pademonstruoja gebėjimus gaminant kietą, minkštą, pusiau trapią tešlą. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
6. Gebėti savarankiškai gaminti biskvitinę tešlą, riebų biskvitą pagal technologinius procesus.	**6.1. Tema.** Biskvitinės tešlos gaminimas. **6.1.1. Užduotys**: • Pagaminti biskvitinę tešlą, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Pristatyti biskvitinės tešlos receptūrą ir gamybos technologiją. **6.2.Tema.** Riebaus biskvito gaminimas. **6.2.1. Užduotys:**	Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina biskvitinę tešlą, riebų biskvitą. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina biskvitinę tešlą, riebų biskvitą pagal technologinį procesą, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:**

	• Pagaminti riebų biskvitą; • Pristatyti riebaus biskvito receptūrą ir gamybos technologiją.		Pademonstruoja biskvitinės tešlos, riebaus biskvito paruošimą. Pademonstruoja gebėjimus gaminant biskvitinę tešlą, riebų biskvitą. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
7. Gebėti savarankiškai gaminti baltyminę, baltyminę riešutinę, migdolinę tešlas pagal technologinius procesus.	**7.1. Tema.** Baltyminės tešlos gaminimas. **7.1.1. Užduotys:** • Pagaminti baltyminę tešlą; • Pristatyti baltyminės tešlos receptūrą ir gamybos technologiją. **7.2. Tema.** Baltyminės riešutinės tešlos gaminimas. **7.2.1. Užduotys:** • Pagaminti baltyminę riešutinę tešlą; • Pristatyti baltyminės riešutinės tešlos receptūrą ir gamybos technologiją. **7.3. Tema.** Migdolinės tešlos gaminimas. **7.3.1. Užduotys:** • Pagaminti migdolinę tešlą; • Pristatyti migdolinės tešlos receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina baltyminę tešlą, baltyminę riešutinę tešlą, migdolinę tešlą. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina baltyminę tešlą, baltyminę riešutinę tešlą, migdolinę tešlą pagal technologinį procesą, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja baltyminės tešlos, baltyminės riešutinės tešlos, migdolinės tešlos paruošimą. Pademonstruoja gebėjimus gaminant baltyminės tešlos, baltyminės riešutinės tešlos, migdolinės tešlos paruošimą. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
8. Gebėti savarankiškai gaminti plikytą, vaflių tešlas pagal technologinius procesus.	**8.1. Tema.** Plikytos tešlos gaminimas. **8.1.1. Užduotys:** • Pagaminti plikytą tešlą; • Pristatyti plikytos	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina plikytą, vaflių tešlą. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus

	tešlos receptūrą ir gamybos technologiją. **8.2. Tema.**Vaflių tešlos gaminimas. **8.2.1. Užduotys:** • Pagaminti vaflių tešlą; • Pristatyti vaflių tešlos receptūrą ir gamybos technologiją.		darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina plikytą, vaflių tešlas pagal technologinį procesą, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja plikytos, vaflių tešlos paruošimą. Pademonstruoja gebėjimus gaminant plikytą, vaflių tešlas. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
9. Gebėti savarankiškai gaminti kapotą, sluoksniuotą tešlas pagal technologinius procesus.	**9.1. Tema.** Kapotos tešlos gaminimas. **9.1.1. Užduotys:** • Pagaminti kapotą tešlą, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Pristatyti kapotos tešlos receptūrą ir gamybos technologiją. **9.2.Tema.** Sluoksniuotos tešlos gaminimas. **9.2.1. Užduotys**: • Pagaminti sluoksniuotą tešlą; • Pagaminti sluoksniuotą tešlą olandišku, prancūzišku, vokišku būdais; • Pristatyti sluoksniuotos tešlos receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina kapotą tešlą, sluoksniuotą tešlą pagal technologinį procesą. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina kapotą tešlą, sluoksniuotą tešlą pagal technologinį procesą, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja kapotos tešlos, sluoksniuotos tešlos paruošimą. Pademonstruoja gebėjimus gaminant kapotą tešlą, sluoksniuotą tešlą. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.

10. Gebėti savarankiškai gaminti nemielines tešlas naudojant mišinius.	**10.1. Tema.** Mišinių naudojimas gaminant nemielines tešlas. **10.1.1. Užduotys:** • Užmaišyti nemielines tešlas naudojant mišinius; • Palyginti nemielinių tešlų ir nemielinių tešlų su mišiniais paruošimą; • Pristatyti nemielinės tešlos su mišiniu receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina nemielines tešlas naudojant mišinius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Gamina nemielines tešlas naudojant mišinius pagal technologinį procesą, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja nemielinės tešlos naudojant mišinius paruošimą. Palygina nemielinių tešlų ir nemielinių tešlų su mišiniais paruošimą. Pademonstruoja gebėjimus gaminant nemielines tešlas naudojant mišinius. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
11. Gebėti savarankiškai gaminti paprastą (lakštinę) tešlą.	**11.1. Tema.** Paprastos (lakštinės) tešlos gaminimas. **11.1.1. Užduotys**: • Pagaminti paprastą (lakštinę) tešlą, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Pristatyti (paprastos) lakštinės tešlos receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina paprastą (lakštinę) tešlą. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Gamina paprastą (lakštinę) tešlą pagal technologinį procesą, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:**

			Pademonstruoja paprastos (lakštinės) tešlos paruošimą. Pademonstruoja gebėjimus gaminant paprastą (lakštinę) tešlą. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
12. Gebėti savarankiškai gaminti konditerinius pusgaminius pagal technologinius procesus.	**12.1. Tema.** Konditerinių pusgaminių paruošimo technologiniai procesai. **12.1.1. Užduotys:** • Gaminti sirupus, glajus, įdarus. kulinarinius įdarus, kremus; • Atlikti glaistų ir glazūrų, marcipaninės masės gamybos technologinį procesą; • Taikyti termostabilius įdarus, paruoštus kremus; • Pristatyti pusgaminių receptūras ir gamybos technologijas.	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai gamina sirupus, glajus, įdarus, kremus. Atlieka glaistų ir glazūrų, marcipaninės masės gamybos technologinį procesą. Pritaiko termostabilius įdarus, paruoštus kremus. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Gamina sirupus, glajus, įdarus, kremus. Atlieka glaistų ir glazūrų, marcipaninės masės gamybos technologinį procesą. Pritaiko termostabilius įdarus, paruoštus kremus, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja sirupų, glajų, įdarų, kremų gaminimą. Atlieka glaistų ir glazūrų, marcipaninės masės gamybos technologinį procesą. Pritaiko termostabilius įdarus, paruoštus kremus. Pademonstruoja gebėjimus gaminant sirupus, glajus, įdarus,

			kremus, glaistų ir glazūrų, marcipaninės masės gamybos technologinį procesą, pritaikant termostabilius įdarus, paruoštus kremus. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
13. Gebėti ištirti tešlų kokybę jusliniu būdu.	**13.1. Tema.** Kokybės reikalavimai mielinėms tešloms. **13.1.1. Užduotys:** • Nustatyti mielinės tešlos kokybę; • Pristatyti mielinės tešlos juslinio kokybės vertinimo rodiklius. **13.2. Tema.** Kokybės reikalavimai mielinėms tešloms su maisto priedais. **13.2.1. Užduotys:** • Nustatyti mielinės tešlos su maisto priedais kokybę; • Pristatyti mielinės tešlos su maisto priedais kokybės vertinimo rodiklius. **13.3. Tema.** Kokybės reikalavimai nemielinėms tešloms. **13.3.1. Užduotys:** • Nustatyti nemielinės tešlos kokybę; • Pristatyti nemielinės tešlos kokybės vertinimo rodiklius. **13.4. Tema.** Kokybės reikalavimai nemielinėms tešloms su mišiniais. **13.4.1. Užduotys:** • Nustatyti nemielinės tešlos	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai nustato mielinės, mielinės tešlos su maisto priedais, nemielinės tešlos, nemielinės tešlos su mišiniais kokybę. Tešlų kokybę jusliškai nustato su klaidomis, arba nepabaigia praktinės užduoties. **Gerai:** Nustato mielinės, mielinės tešlos su maisto priedais, nemielinės tešlos, nemielinės tešlos su mišiniais kokybę, bet yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Nustato tešlų kokybę jusliniu būdu. Pademonstruoja gebėjimus nustatant mielinės, mielinės tešlos su maisto priedais, nemielinės tešlos, nemielinės tešlos su mišiniais kokybę. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.

	su mišiniais kokybę; • Pristatyti nemielinės tešlos su mišiniais kokybės vertinimo rodiklius.		
14. Gebėti saugiai naudotis įvairia maisto ruošimo ir laikymo technologine įranga.	**14.1. Tema**. Maisto ruošimo ir laikymo technologinė įranga. Įrengimų ir įrankių paskirtis. **14.1.1. Užduotis**: • Parinkti įrengimus ir įrankius technologiniams procesams atlikti. **14.2. Tema**. Darbų sauga, pirmosios medicininės pagalbos suteikimas, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos taisyklės. **14.2.1. Užduotis**: • Suteikti pirmąją medicinos pagalbą.	Praktinių užduočių, atliekamų realioje ar sumodeliuotoje darbinėje situacijoje, stebėjimas, vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai naudoja maisto ruošimo ir laikymo technologinę įrangą, programų valdymo įrankius. Suteikia pirmąją medicinos pagalbą, bet užduotis atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Išmano technologinius įrengimus, programų valdymo priemones. Suteikia pirmąją medicinos pagalbą. Optimaliai pasirenka programas, užduotis užbaigia su trūkumais. **Puikiai:** Atlieka technologines operacijas naudojant įrengimus ir įrankius. Puikiai valdo programas, derina jų veiksmus, optimaliai ir tiksliai atlieka užduotis, parenka alternatyvius veiksmus. Suteikia pirmąją medicinos pagalbą. Pademonstruoja gebėjimus parenkant įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti. Pademonstruoja gebėjimus suteikiant pirmąją medicinos pagalbą. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.

15. Gebėti parengti pirminius apskaitos dokumentus.	**15.1. Tema.** Gaminių receptūrų ir technologinių kortelių sudarymas maitinimo įmonių apskaitos ir valdymo sistema. **15.1.1. Užduotys:** • Sudaryti gaminių receptūras ir technologines korteles naujos kartos maitinimo įmonių apskaitos ir valdymo sistema; • Pristatyti gaminių receptūras ir technologines korteles. **15.2. Tema.** Konditerijos pusgaminio ir konditerijos gaminio kainos apskaičiavimas. **15.2.1. Užduotis:** • Apskaičiuoti pusgaminių ir konditerijos gaminių kainą.	Pratybų su maitinimo įmonių apskaitos ir valdymo sistemomis stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visai sudaro gaminių receptūras ir technologines korteles naujos kartos maitinimo įmonių apskaitos ir valdymo sistema, apskaičiuoja reikiamą pusgaminių ir konditerijos gaminių kainą, paruošia šio darbo pristatymą, tačiau neišsamiai pristato. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, atsakoma neteisingai. **Gerai:** Yra neesminių klaidų apskaičiuojant pusgaminio ir konditerijos gaminio kainą, pildant gaminių receptūras ir technologines korteles. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Pademonstruoja pusgaminių ir konditerijos gaminių kainos apskaičiavimą kompiuteriu, gaminių receptūrų ir technologinių kortelių pildymą naujos kartos maitinimo įmonių apskaitos ir valdymo sistema. Pademonstruoja gebėjimus naudotis gaminių receptūromis ir technologinėmis kortelėmis, pildant naujos kartos maitinimo įmonių apskaitos ir valdymo sistema. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.

Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)..190 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius .....50 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso 270
Materialieji ištekliai	**Mokymo(si) priemonės:** Tešlų maišymo ir konditerinių pusgaminių paruošimo, maitinimo įmonių įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, gamybos įmonių darbo organizavimo, gamybos įmonių darbo organizavimo apskaitos, darbo higienos normos, konspektai, pratybos, užduočių rinkiniai, natūralios žaliavos, dokumentų kopijos, blankai, techniniai pasai, metodiniai nurodymai, ženklų rinkinys, apskaitos programa.
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, maitinimo įmonių įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, darbo higienos, gamybos įmonių darbo organizavimo, gamybos įmonių darbo organizavimo apskaitos, civilinės saugos profesijos mokytojas ir mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė.

3.1.4. Modulio „Miltinės konditerijos gaminių gamyba“ aprašas

Modulio pavadinimas	**Miltinės konditerijos gaminių gamyba**		
Modulio kodas	**4101332**		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**10 kreditų**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; 2. Iniciatyvumo ir verslumo; 3. Komandinio darbo; 4. Bendravimo užsienio kalba; 5. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; 6. Skaitmeninio raštingumo; 7. Mokymosi ir problemų sprendimo.		
Modulio mokymosi rezultatai *(išskaidyta kompetencija)*	**Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai**
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti mielinės tešlos gaminius.	**1.1. Tema**. Mielinės tešlos gaminių klasifikavimas. **1.1.1. Užduotis:** • Sugrupuoti mielinės tešlos gaminius (asortimentą). **1.2. Tema**. Mielinės tešlos gaminių paruošimas. **1.2.1. Užduotys:** • Įvardinti mielinės tešlos gaminių formavimą; • Apibrėžti mielinės tešlos gaminių kildinimą; • Nurodyti mielinės tešlos gaminių puošimą prieš kepimą; • Išmanyti mielinės tešlos gaminių kepimą; • Apibendrinti mielinės tešlos kepinių aušinimą ir puošimą;	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas. Darbas poromis. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie mielinės tešlos gaminius (asortimentą). Ne visiškai paaiškina mielinės tešlos gaminių formavimą, kildinimą, puošimą prieš kepimą, kepimą, kepinių aušinimą ir puošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano mielinės tešlos gaminius (asortimentą). Yra neesminių klaidų įvardijant mielinės tešlos gaminių formavimą, kildinimą, puošimą prieš kepimą, kepimą, kepinių aušinimą ir puošimą. Į pateiktus papildomus klausimus atsakyta teisingai.

	• Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.		**Puikiai:** Apibūdina mielinės tešlos gaminių klasifikavimą. Įvardija mielinės tešlos gaminių asortimentą. Paaiškina mielinės tešlos gaminių paruošimo būdus. Paaiškina mielinės tešlos gaminių formavimą, kildinimą, puošimą prieš kepimą, kepimą, kepinių aušinimą ir puošimą. Į pateiktus klausimus atsako teisingai.
2. Apibūdinti mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius.	**2.1. Tema.** Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių klasifikavimas. **2.1.1. Užduotis:** • Sugrupuoti mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius (asortimentą). **2.2. Tema.** Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių paruošimas. **2.2.1. Užduotys:** • Paaiškinti mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių ruošimo specifiką, laikymo sąlygas ir trukmę; • Įvardyti mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių formavimo operacijas; • Apibrėžti mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kepimo temperatūrų režimą; • Išmanyti mielinės	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių klasifikavimą. Ne visiškai paaiškina mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių ruošimo specifiką, laikymo sąlygas ir trukmę. Skiria mielinės sluoksniuotos tešlos formavimą, kildinimą, puošimą prieš kepimą, kepimą, kepinių aušinimą ir puošimą. Įvardija kai kuriuos skirtumus tarp mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių

	sluoksniuotos tešlos gaminių apipavidalinimą; • Įvardyti skirtumus tarp mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.		klasifikavimą. Neesminės klaidos įvardijant mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių ruošimo specifiką, laikymo sąlygas ir trukmę. Išmano mielinės sluoksniuotos tešlos formavimą, kildinimą, puošimą prieš kepimą, kepimą, kepinių aušinimą ir puošimą. Įvardija kai kuriuos skirtumus tarp mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių. Į pateiktus papildomus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių klasifikavimą. Įvardija mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių asortimentą. Paaiškina mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių ruošimo specifiką, laikymo sąlygas ir trukmę. Apibūdina mielinės sluoksniuotos tešlos formavimą, kildinimą, puošimą prieš kepimą, gaminių kepimo temperatūrų režimą, kepinių apipavidalinimą. Įvardija skirtumus tarp mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių. Į pateiktus klausimus atsako teisingai.
3. Paaiškinti riebaluose keptų gaminių ruošimą ir puošimą.	**3.1. Tema.** Riebaluose keptų gaminių klasifikavimas.	Pokalbis. Paskaita.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į

	3.1.1. Užduotis: • Įvardyti mielinės tešlos riebaluose keptus gaminius. **3.2. Tema.** Riebaluose keptų gaminių paruošimas. **3.2.1. Užduotys:** • Įvardinti nemielinės tešlos riebaluose keptus gaminius; • Įvardinti pagrindinius reikalavimus kepant kepinius riebaluose; • Įvardyti įdarus, vartojamus gaminiams kepti riebaluose; • Apibrėžti riebaluose keptų gaminių formavimą (mielinės spurgos, žagarėliai, skruzdėlynas); • Išmanyti riebaluose keptų gaminių kepimą; • Išmanyti riebaluose keptų gaminių apipavidalinimą.	Demonstravimas. Diskusija. Testas.	klausimus. Ne visiškai paaiškina riebaluose keptų gaminių klasifikavimą. Įvardija tik kai kuriuos mielinės, nemielinės tešlos riebaluose keptus gaminius. Įvardija kai kuriuos pagrindinius reikalavimus kepant kepinius riebaluose. Skiria kai kuriuos įdarus, vartojamus gaminiams kepti riebaluose. Ne visiškai žino riebaluose keptų gaminių formavimą, kepimą, apipavidalinimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano riebaluose keptų gaminių klasifikavimą. Įvardija mielinės, nemielinės tešlos riebaluose keptus gaminius. Išmano reikalavimus kepant kepinius riebaluose. Žino įdarus, vartojamus gaminiams kepti riebaluose. Žino riebaluose keptų gaminių formavimą, kepimą, apipavidalinimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina

			riebaluose keptų gaminių klasifikaciją. Paaiškina mielinės, nemielinės tešlos riebaluose keptus gaminius. Įvardija pagrindinius reikalavimus kepant kepinius riebaluose. Apibūdina įdarus, vartojamus gaminiams kepti riebaluose. Paaiškina riebaluose keptų gaminių formavimą. Paaiškina riebaluose keptų gaminių kepimą ir puošimą.
4. Įvardinti gaminius su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais.	**4.1. Tema.** Mielinės tešlos gaminiai su maisto priedais (bandelės, pyragai, pynės, vyniotiniai, keksai). **4.1.1. Užduotis:** • Įvardyti mielinės tešlos gaminius su maisto priedais. **4.2. Tema.** Nemielinės tešlos gaminiai su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais. **4.2.1. Užduotis:** • Įvardinti nemielinių tešlų gaminius su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais. **4.3. Tema.** Mielinės ir nemielinės tešlos riebaluose kepti gaminiai su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais. **4.3.1. Užduotis:** • Įvardinti mielinės ir nemielinės tešlos riebaluose keptus gaminius su netradicinėmis	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis užduočių sprendimas. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus. Ne visiškai įvardija mielinės tešlos gaminius su maisto priedais, nemielinių tešlų gaminius su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais. Skiria kai kuriuos mielinės ir nemielinės tešlos riebaluose keptus gaminius su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano mielinės tešlos gaminius su maisto priedais, nemielinių tešlų gaminius su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais. Paaiškina mielinės ir nemielinės tešlos riebaluose keptus gaminius su

	žaliavomis bei jų mišiniais.		netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų. Apibūdina mielinės tešlos gaminius su maisto priedais. Paaiškina nemielinės tešlos gaminius su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais. Paaiškina mielinės ir nemielinės tešlos riebaluose keptus gaminius su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais gamybos technologinius procesus.
5. Apibūdinti trapios tešlos gaminius.	**5.1. Tema.** Kietos trapios tešlos, minkštos, pusiau trapios tešlos gaminių klasifikavimas. **5.1.1. Užduotis**: • Sugrupuoti kietos trapios tešlos gaminius (asortimentą). **5.2. Tema.** Kietos trapios tešlos gaminių, kietos trapios tešlos gaminių su mišiniais ruošimas. **5.2.1. Užduotys:** • Išmanyti kietos trapios tešlos gaminių paruošimą; • Apibrėžti kietos trapios tešlos gaminių formavimą; • Įvardinti kietos trapios tešlos	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie kietos trapios tešlos, minkštos trapios tešlos, pusiau trapios tešlos klasifikavimą. Įvardija kai kuriuos kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos gaminius. Skiria kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos gaminių paruošimą. Ne visiškai apibūdina kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą. Ne visiškai paaiškina kietos trapios tešlos gaminių paruošimą su mišiniais. Atsakant į papildomus

	gaminių kepimą; • Išmanyti kietos trapios tešlos gaminių puošimą; • Paaiškinti kietos trapios tešlos gaminių paruošimą su mišiniais; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus. **5.3. Tema.** Minkštos trapios tešlos gaminių ruošimas. **5.3.1. Užduotys**: • Sugrupuoti minkštos trapios tešlos gaminius (asortimentą); • Išmanyti minkštos trapios tešlos gaminių paruošimą; • Apibrėžti minkštos trapios tešlos gaminių formavimą; • Įvardinti minkštos trapios tešlos gaminių kepimą; • Išmanyti minkštos trapios tešlos gaminių puošimą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus. **5.4. Tema.** Pusiau trapios tešlos gaminių ruošimas. **5.4.1. Užduotys:** • Sugrupuoti pusiau trapios tešlos gaminius (asortimentą); • Išmanyti pusiau trapios tešlos gaminių paruošimą; • Apibrėžti pusiau trapios tešlos		klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano kietos trapios tešlos, minkštos trapios tešlos, pusiau trapios tešlos klasifikavimą. Išmano kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos gaminius. Išmano kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos gaminių paruošimą. Išmano kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Išmano kietos trapios tešlos gaminių paruošimą su mišiniais. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina kietos trapios tešlos, minkštos, pusiau trapios tešlos klasifikavimą. Įvardija kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos gaminių asortimentą. Paaiškina kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos gaminių paruošimą. Apibūdina kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos gaminių formavimą. Paaiškina kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos gaminių kepimą. Paaiškina kietos, minkštos, pusiau trapios tešlos

	gaminių formavimą; • Paaiškinti pusiau trapios tešlos gaminių kepimą; • Išmanyti pusiau trapios tešlos gaminių puošimą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.		gaminių puošimą. Paaiškina kietos trapios tešlos gaminių paruošimą su mišiniais.
6. Apibūdinti meduolinės tešlos gaminius.	**6.1. Tema.** Meduolinės tešlos gaminių klasifikavimas. **6.1.1. Užduotis**: • Sugrupuoti meduolinės tešlos gaminius (asortimentą). **6.2. Tema.** Meduolinės tešlos gaminių ruošimas. **6.2.1. Užduotys:** • Išmanyti meduolinės tešlos gaminių paruošimą plikytu būdu; • Išmanyti meduolinės tešlos gaminių paruošimą neplikytu būdu; • Apibrėžti meduolinės tešlos gaminių formavimą; • Įvardinti meduolinės tešlos gaminių kepimą; • Išmanyti meduolinės tešlos gaminių puošimą; • Paaiškinti meduolinės tešlos gaminių paruošimą su mišiniais; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie meduolinės tešlos gaminių klasifikavimą. Ne visiškai įvardija meduolinės tešlos gaminių asortimentą. Skiria meduolinės tešlos gaminių paruošimą plikytu ir neplikytu būdu. Ne visiškai paaiškina meduolinės tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą ir paruošimą su mišiniais. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, ne visiškai atsakoma. **Gerai:** Išmano meduolinės tešlos gaminių klasifikavimą. Išmano meduolinės tešlos gaminių asortimentą. Apibūdina meduolinės tešlos gaminių plikytu ir neplikytu būdu paruošimą. Paaiškina meduolinės tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą ir paruošimą su mišiniais, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus

			klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina meduolinės tešlos gaminių klasifikavimą. Įvardija meduolinės tešlos gaminių asortimentą. Paaiškina meduolinės tešlos gaminių plikytu ir neplikytu būdu paruošimą. Apibūdina meduolinės tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą ir paruošimą su mišiniais.
7. Apibūdinti biskvitinės tešlos gaminius.	**7.1. Tema.** Biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminių klasifikavimas. **7.1.1. Užduotis:** • Įvardinti biskvitinės tešlos gaminių asortimentą. **7.2. Tema.** Biskvitinės tešlos gaminių ruošimas. **7.2.1. Užduotys:** • Išmanyti biskvitinės tešlos gaminių paruošimą šiltu būdu; • Apibrėžti biskvitinės tešlos gaminių paruošimą šaltu būdu; • Paaiškinti biskvitinės tešlos gaminių paruošimą šaltu pagreitintu būdu; • Apibrėžti biskvitinės tešlos gaminių formavimą;	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. „Minčių lietus“. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminių klasifikavimą. Ne visiškai įvardija biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminių asortimentą. Skiria biskvitinės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu, šaltu pagreitintu būdu. Ne visiškai paaiškina riebaus biskvito gaminių paruošimą I–IV būdu. Ne visiškai paaiškina biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminių formavimą, kepimą, puošimą, gaminių paruošimą su mišiniais. Atsakant į papildomus klausimus, klysta, neišsamiai atsako. **Gerai:**

	• Įvardinti biskvitinės tešlos gaminių kepimą; • Išmanyti biskvitinės tešlos gaminių puošimą; • Paaiškinti biskvitinės tešlos gaminių paruošimą su mišiniais; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus. **7.3. Tema.** Riebaus biskvito gaminių paruošimas. **7.3.1. Užduotys:** • Įvardinti riebaus biskvito gaminių asortimentą; • Išmanyti riebaus biskvito gaminių paruošimą I–IV būdu; • Apibrėžti riebaus biskvito gaminių formavimą; • Įvardinti riebaus biskvito biskvitinės gaminių kepimą; • Išmanyti riebaus biskvito gaminių puošimą; • Paaiškinti riebaus biskvito gaminių paruošimą su mišiniais; • Įvardyti keksus su cheminiais purikliais ir be cheminių puriklių; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.		Išmano biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminių klasifikavimą. Išmano biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminių asortimentą. Apibūdina biskvitinės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu, šaltu pagreitintu būdu. Apibūdina riebaus biskvito gaminių paruošimą I–IV būdu. Paaiškina biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminių formavimą, kepimą, puošimą, gaminių paruošimą su mišiniais, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų. Paaiškina biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminių klasifikavimą. Apibūdina biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminių asortimentą. Paaiškina biskvitinės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu, šaltu pagreitintu būdu. Apibūdina biskvitinės tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą. Paaiškina gaminių paruošimą su mišiniais. Įvardija riebaus biskvito gaminių asortimentą. Paaiškina riebaus biskvito gaminius, paruoštus I–IV būdu.

			Apibrėžia riebaus biskvito gaminių formavimą, kepimą, puošimą. Paaiškina riebaus biskvito gaminių paruošimą su mišiniais.
8. Apibūdinti baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminius.	**8.1. Tema.** Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių klasifikavimas. **8.1.1. Užduotis:** • Įvardyti baltyminės tešlos gaminių asortimentą. **8.2. Tema.** Baltyminės tešlos gaminių ruošimas. **8.2.1. Užduotys:** • Išmanyti baltyminės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu būdu; • Apibrėžti baltyminės tešlos gaminių formavimą; • Išmanyti baltyminės tešlos gaminių kepimą; • Suvokti baltyminės tešlos gaminių puošimą; • Aprašyti baltyminės tešlos gaminių paruošimą su mišiniais; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus. **8.3. Tema.** Baltyminės riešutinės tešlos gaminių paruošimas. **8.3.1. Užduotys:** • Įvardyti baltyminės riešutinės tešlos gaminių	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių klasifikavimą. Ne visiškai apibūdina baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių asortimentą. Skiria baltyminės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu būdu. Skiria baltyminės riešutinės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu ir plikytu būdu. Ne visiškai paaiškina migdolinės tešlos gaminių paruošimą. Neišsamiai apibūdina baltyminės tešlos, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių paruošimą su mišiniais. Ne visiškai apibūdina baltyminės tešlos, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių

	asortimentą; • Išmanyti baltyminės riešutinės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu ir plikytu būdu; • Apibrėžti baltyminės riešutinės tešlos gaminių formavimą; • Išmanyti baltyminės riešutinės tešlos gaminių kepimą; • Suvokti baltyminės riešutinės tešlos gaminių puošimą; • Aprašyti baltyminės riešutinės tešlos gaminių paruošimą su mišiniais; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus. **8.4. Tema**. Migdolinės tešlos gaminių paruošimas. **8.4.1. Užduotys:** • Įvardyti gaminius iš migdolinės tešlos; • Išmanyti migdolinės tešlos gaminių paruošimą; • Apibrėžti migdolinės tešlos gaminių formavimą; • Išmanyti migdolinės tešlos gaminių kepimą; • Aprašyti migdolinės tešlos gaminių		klasifikavimą. Išmano baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių asortimentą. Apibūdina baltyminės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu būdu. Apibūdina baltyminės riešutinės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu ir plikytu būdu. Paaiškina migdolinės tešlos gaminių paruošimą. Apibūdin baltyminės tešlos, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių paruošimą su mišiniais. Apibūdina baltyminės tešlos, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių klasifikavimą. Įvardija baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių asortimentą. Apibūdina baltyminės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu būdu. Paaiškina baltyminės riešutinės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu ir plikytu būdu. Apibūdina migdolinės

	paruošimą su mišiniais; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.		tešlos paruošimą. Paaiškina baltyminės tešlos, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių paruošimą su mišiniais. Apibūdina baltyminės tešlos, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą.
9. Apibūdinti plikytos, vaflių tešlos gaminius.	**9.1. Tema.** Plikytos tešlos gaminių klasifikavimas. **9.1.1. Užduotis:** • Įvardyti plikytos tešlos gaminių asortimentą. **9.2. Tema.** Plikytos tešlos gaminių paruošimas. **9.2.1. Užduotys:** • Išmanyti plikytos tešlos gaminių paruošimą; • Apibrėžti plikytos tešlos gaminių formavimą; • Išmanyti plikytos tešlos gaminių kepimą; • Nurodyti plikytos tešlos gaminių puošimą; • Aprašyti plikytos tešlos gaminių paruošimą su mišiniais; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus. **9.3. Tema.** Vaflių tešlos gaminių klasifikavimas. **9.3.1. Užduotis:** • Įvardyti vaflių tešlos gaminių	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie plikytos, vaflių tešlos gaminių klasifikaciją. Ne visiškai įvardija plikytos, vaflių tešlos gaminių asortimentą. Paaiškina kai kurių plikytos, vaflių tešlos gaminių paruošimą. Ne visiškai apibūdina plikytos, vaflių tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą. Ne visiškai apibūdina plikytos, vaflių tešlos gaminių paruošimą su mišiniais. Įvardija pagrindinius kremus ir įdarus, vartojamus pertepti vafliams. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano plikytos, vaflių tešlos gaminių klasifikaciją. Išmano plikytos, vaflių tešlos gaminių asortimentą. Paaiškina plikytos, vaflių tešlos gaminių paruošimą. Apibūdina

	asortimentą. **9.4. Tema.** Vaflių tešlos gaminių paruošimas. **9.4.1. Užduotys:** • Išmanyti vaflių tešlos gaminių paruošimą; • Apibrėžti vaflių tešlos gaminių formavimą; • Išmanyti vaflių tešlos gaminių kepimo temperatūrų režimą; • Nurodyti vaflių tešlos gaminių puošimą; • Aprašyti vaflių tešlos gaminių paruošimą su mišiniais; • Įvardyti kremus ir įdarus, vartojamus pertepti vafliams.		plikytos, vaflių tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Apibūdina plikytos, vaflių tešlos gaminių paruošimą su mišiniais. Įvardija kremus ir įdarus, vartojamus pertepti vafliams. Į papildomai pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų. Apibūdina plikytos tešlos gaminių klasifikaciją. Įvardija plikytos tešlos gaminių asortimentą. Apibūdina plikytos tešlos gaminių paruošimą. Paaiškina plikytos tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą. Apibūdina plikytos tešlos gaminių paruošimą su mišiniais. Paaiškina vaflių tešlos gaminių klasifikavimą. Įvardija vaflių tešlos gaminių asortimentą. Apibūdina vaflių tešlos gaminių paruošimą. Paaiškina vaflių tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą. Apibūdina vaflių tešlos gaminių paruošimą su mišiniais. Paaiškina kremus ir įdarus, vartojamus pertepti vafliams.
10. Apibūdinti kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminius.	**10.1. Tema.** Kapotos, tešlos gaminių klasifikavimas.	Pokalbis. Paskaita.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką išsamiai atsakyta į

	10.1.1. Užduotis: • Įvardyti kapotos tešlos gaminių asortimentą. **10.2. Tema.** Kapotos tešlos gaminių ruošimas. **10.2.1. Užduotys:** • Išmanyti kapotos tešlos gaminių paruošimą; • Apibrėžti kapotos tešlos gaminių formavimą; • Išmanyti kapotos tešlos gaminių kepimą; • Įvardyti kapotos tešlos gaminių puošimą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus. **10.3. Tema.** Sluoksniuotos tešlos gaminių klasifikavimas. **10.3.1. Užduotys:** • Įvardyti sluoksniuotos tešlos gaminių asortimentą. **10.4. Tema.** Sluoksniuotos tešlos gaminių paruošimas. **10.4.1. Užduotys:** • Išmanyti sluoksniuotos tešlos gaminių paruošimą; • Apibendrinti sluoksniuotos tešlos gaminių formavimą; • Išmanyti sluoksniuotos tešlos gaminių kepimo temperatūrą ir laiką; • Įvardyti	Demonstravimas. Diskusija. Testas.	klausimus apie kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių klasifikavimą. Ne visiškai įvardytas kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių asortimentas. Skiria kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių paruošimą. Ne visiškai apibūdina kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą. Pateikia kelis skirtumus tarp kapotos ir sluoksniuotos tešlos gaminių. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių klasifikavimą. Įvardija kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių asortimentą. Apibūdina kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių paruošimą. Apibūdina kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Paaiškinaskirtumus tarp kapotos ir sluoksniuotos tešlos gaminių. Į papildomai pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų. Apibūdina kapotos,

	sluoksniuotos tešlos gaminių puošimą; • Parodyti skirtumus tarp kapotos ir sluoksniuotos tešlos gaminių; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.		sluoksniuotos tešlos gaminių klasifikavimą. Įvardija kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių asortimentą. Apibūdina kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių paruošimą. Paaiškina kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių formavimą, kepimą, puošimą. Apibūdina skirtumus tarp kapotos ir sluoksniuotos tešlos gaminių.
11. Apibūdinti sluoksniuotos ir mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytus pusgaminius.	**11.1. Tema.** Sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytų pusgaminių asortimentas. Filo tešla. **11.1.1. Užduotis:** • Įvardinti sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytų pusgaminių asortimentą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytų pusgaminių asortimentą, įdarus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytų pusgaminių asortimentą, įdarus, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytų pusgaminių asortimentą, įdarus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

12. Paaiškinti paprastos (lakštinės) tešlos gaminius.	**12.1. Tema.** Paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) paruošimas. **12.1.1. Užduotys:** • Išmanyti paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) paruošimą; • Apibendrinti paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) formavimą; • Išmanyti paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) kepimo temperatūrą ir laiką; • Įvardyti paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) puošimą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) paruošimą. Ne visiškai apibūdina paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) formavimą, kepimą, puošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klysta, neišsamiai atsako. **Gerai:** Žino paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) paruošimą. Žino paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) formavimą, kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Apibūdina paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) paruošimą. Paaiškina paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) formavimą, kepimą, puošimą. Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų.
13. Įvertinti gaminių kokybę.	**13.1. Tema.** Kokybės reikalavimai mieliniams gaminiams. **13.1.1. Užduotis:** • Įvardinti mielinių gaminių juslinio kokybės vertinimo rodiklius, gaminių ydas, jų atsiradimo priežastis bei jų taisymo būdus. **13.2. Tema.** Mielinių	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie mielinių ir nemielinių gaminių juslinio kokybės vertinimo rodiklius, gaminių ydas, jų atsiradimo priežastis bei jų taisymo būdus. Ne visiškai apibūdina mielinių ir nemielinių

	gaminių laikymo sąlygos ir terminai. **13.2.1. Užduotis:** Apibrėžti mielinių gaminių laikymo sąlygas ir terminus. **13.3. Tema.** Kokybės reikalavimai mielinės tešlos gaminiams su maisto priedais. **13.3.1. Užduotis:** • Įvardyti kokybės reikalavimus mielinės tešlos gaminiams su maisto priedais. **13.4. Tema.** Kokybės reikalavimai nemieliniams gaminiams. **13.4.1. Užduotis:** • Įvardyti nemielinių gaminių juslinio kokybės vertinimo rodiklius, gaminių ydas, jų atsiradimo priežastis ir jų taisymo būdus. **13.5. Tema.** Nemielinių gaminių laikymo sąlygos ir terminai. **13.5.1. Užduotis:** • Apibrėžti nemielinių gaminių laikymo sąlygas ir terminus. **13.6. Tema.** Kokybės reikalavimai nemielinės tešlos gaminiams su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais. **13.6.1. Užduotis:** • Įvardyti kokybės reikalavimus nemielinės tešlos gaminiams su netradicinėmis žaliavomis bei jų		gaminių laikymo sąlygas ir terminus. Įvardija pagrindinius kokybės reikalavimus mielinės tešlos gaminiams su maisto priedais ir nemielinės tešlos gaminiams su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija mielinių ir nemielinių gaminių juslinio kokybės vertinimo rodiklius, gaminių ydas, jų atsiradimo priežastis, ir jų taisymo būdus. Paaiškina mielinių ir nemielinių gaminių laikymo sąlygas ir terminus. Išmano kokybės reikalavimus mielinės tešlos gaminiams su maisto priedais ir nemielinės tešlos gaminiams su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų. Apibūdina mielinių ir nemielinių gaminių juslinio kokybės vertinimo rodiklius, gaminių ydas, jų atsiradimo priežastis ir jų taisymo būdus. Paaiškina mielinių ir nemielinių gaminių laikymo sąlygas ir

	mišiniais.		terminus. Įvardija kokybės reikalavimus mielinės tešlos gaminiams su maisto priedais ir nemielinės tešlos gaminiams su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais.
14. Laikytis konditerijos kepinių kepimo, atvėsinimo, formavimo ir apipavidalinimo, geros higienos praktikos taisyklių.	**14.1. Tema.** Konditerijos kepinių kepimas ir atvėsinimas. **14.1.1 Užduotis:** • Įvardinti taisykles konditerijos kepinių kepimui ir atvėsinimui. **14.2. Tema.** Konditerijos gaminių formavimas ir apipavidalinimas. **14.2.1. Užduotis:** • Įvardinti taisykles konditerijos gaminių formavimui ir apipavidalinimui.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus. Įvardija kelias konditerijos kepinių kepimo ir atvėsinimo taisykles. Ne visiškai paaiškina konditerijos gaminių formavimo ir apipavidalinimo taisykles. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija konditerijos kepinių kepimo ir atvėsinimo taisykles. Paaiškina konditerijos gaminių formavimo ir apipavidalinimo taisykles, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų. Apibūdina konditerijos kepinių kepimo ir atvėsinimo taisykles. Paaiškina konditerijos gaminių formavimo ir apipavidalinimo taisykles.
15. Žinoti ir naudoti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į	**15.1. Tema.** Technologiniai įrengimai, jų valdymas; saugus elgesys su elektros	Pokalbis. Paskaita.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie

technologinį procesą ir gamybos apimtį.	prietaisais. **15.1.1. Užduotys:** • Sugrupuoti mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus; • Įvardinti įrankius ir inventorių technologiniam procesui atlikti.	Demonstravimas. Diskusija. Analizė. Individualus darbas su mechanizmu – mokymo priemone.	technologinius įrengimus, jų valdymą; saugų elgesį su elektros prietaisais. Įvardija kelis mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus. Ne visiškai apibūdina įrankius ir inventorių technologiniam procesui atlikti. Atsakant į papildomus klausimus, klysta, neišsamiai atsako. **Gerai:** Išmano technologinius įrengimus, jų valdymą; saugų elgesį su elektros prietaisais. Išmano mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus. Įvardija įrankius ir inventorių technologiniam procesui atlikti, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Įvardija technologinius įrengimus, jų valdymą; saugų elgesį su elektros prietaisais. Paaiškina mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus. Apibūdina įrankius ir inventorių technologiniam procesui atlikti.

16. Planuoti darbą konditerijos ceche.	**16.1. Tema.** Žaliavų priėmimas ir priėmimo taisyklės. **16.1.1. Užduotis:** • Įvardinti žaliavų priėmimą ir priėmimo taisykles. **16.2. Tema**. Gamybos darbuotojų darbo vietų organizavimas. **16.2.1. Užduotis:** • Įvardinti gamybos darbuotojų darbo vietas.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie žaliavų priėmimo taisykles. Ne visiškai paaiškina apie gamybos darbuotojų darbo vietų organizavimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano žaliavų priėmimo taisykles. Apibūdina gamybos darbuotojų darbo vietų organizavimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų. Paaiškina žaliavų priėmimo taisykles. Apibūdina gamybos darbuotojų darbo vietų organizavimą.
17**. P**aaiškinti pagrindinius darbo ir sveikatos saugos reikalavimus ruošiant gaminius.	**17.1. Tema.** Darbdavių, darbuotojų teisės ir pareigos. **17.1.1. Užduotis:** • Aptarti, ar darbuotojas turi teisę atsisakyti dirbti darbą, jei yra pavojus sveikatai. **17.2. Tema.** Darbuotojų darbingumo ir sveikatos išsaugojimo socialinė ir ekonominė reikšmė. **17.2.1. Užduotis:** • Įvertinti darbo vietas galimų pavojų ir kenksmingų	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie darbdavių, darbuotojų teises ir pareigas. Ne visiškai paaiškinta, ar darbuotojas turi teisę atsisakyti dirbti darbą, jei yra pavojus sveikatai. Apibūdina kelias darbo vietos galimų pavojų ir kenksmingų veiksnių požiūriu bei taikytos apsaugos priemones nuo rizikos veiksnių. Ne visiškai įvardija nelaimingus

	veiksnių požiūriu bei taikyti apsaugos priemones nuo rizikos veiksnių. **17.3. Tema.** Nelaimingi atsitikimai, jų priežastys. Nelaimingų atsitikimų skirstymas, tyrimas, apskaita. **17.3.1. Užduotis:** • Įvardinti, kaip skirstomi nelaimingi atsitikimai, kas juos tiria, kokios galimos šių atsitikimų priežastys.		atsitikimus, jų priežastis. Skiria nelaimingus atsitikimus, tyrimą, apskaitą. Ne visiškai paaiškina, kaip skirstomi nelaimingi atsitikimai, kas juos tiria, kokios galimos šių atsitikimų priežastys. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano darbdavių, darbuotojų teises ir pareigas. Paaiškina, ar darbuotojas turi teisę atsisakyti dirbti darbą, jei yra pavojus sveikatai. Išmano darbo vietos galimų pavojų ir kenksmingų veiksnių požiūriu bei taikytos apsaugos priemones nuo rizikos veiksnių. Įvardija nelaimingus atsitikimus, jų priežastis. Apibūdina nelaimingų atsitikimų tyrimą, apskaitą. Paaiškina, kaip skirstomi nelaimingi atsitikimai, kas juos tiria, kokios galimos šių atsitikimų priežastys, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų. Paaiškina darbdavių, darbuotojų teises ir pareigas. Apibūdina, ar darbuotojas turi teisę atsisakyti dirbti darbą,

			jei yra pavojus sveikatai. Paaiškina darbo vietos galimų pavojų ir kenksmingų veiksnių požiūriu bei taikytos apsaugos priemones nuo rizikos veiksnių. Apibūdina nelaimingus atsitikimus, jų priežastis. Paaiškina nelaimingų atsitikimų skirstymą, tyrimą, apskaitą. Paaiškina, kaip skirstomi nelaimingi atsitikimai, kas juos tiria, kokios galimos šių atsitikimų priežastys.
18. Diskutuoti užsienio kalba ir suteikti informaciją užsakovui, gebės pritaikyti įgytas kalbos žinias, naudodamas gaminių receptūras ir technologines korteles.	**18.1. Tema.** Gaminių receptūrų, technologinių kortelių pristatymas užsienio kalba. **18.1.1. Užduotys:** • Užsienio kalba pristatyti gaminių receptūras, technologines korteles; • Parašyti žaliavas, tešlas ir gaminių pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio kalba; • Pritaikyti užsienio kalbos komunikacines kompetencijas.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie gaminių receptūras, technologines korteles užsienio kalba. Įvardija kelis žaliavų, tešlų ir gaminių pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio kalba. Ne visiškai pritaiko užsienio kalbos komunikacines kompetencijas. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Pristato gaminių receptūras, technologines korteles užsienio kalba. Pasako žaliavų, tešlų ir gaminių pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio kalba, bet yra neesminių klaidų. Pritaiko užsienio

			kalbos komunikacines kompetencijas. Į papildomai pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakoma laiku, be klaidų. Pristatytos gaminių receptūros, technologinės kortelės užsienio kalba. Apibūdina žaliavų, tešlų ir gaminių pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio kalba. Pritaikytos užsienio kalbos komunikacinės kompetencijos.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Gebėti savarankiškai gaminti mielinius gaminius.	**1.1. Tema.** Mielinių gaminių gaminimas. **1.1.1. Užduotys:** • Pagaminti mielinės tešlos gaminius ir juos papuošti; • Pristatyti mielinės tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia mielinius gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia mielinius gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja mielinės tešlos gaminių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių mielinės tešlos gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus, gaminant ir puošiant mielinius

			gaminius rankiniu būdu ir tešlos maišymo mašina.
2. Gebėti savarankiškai gaminti mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius ir juos papuošti.	**2.1. Tema.** Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gaminimas. **2.1.1. Užduotys:** • Pagaminti mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Pristatyti mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia mielinius sluoksniuotos tešlos gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia mielinius sluoksniuotos tešlos gaminius, žino technologinius procesus, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių paruošimo technologinius procesus. Parenka indus ir inventorių mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus, gaminant ir puošiant mielinius sluoksniuotos tešlos gaminius rankiniu būdu ir tešlos maišymo mašina.
3. Gebėti savarankiškai gaminti mielinės tešlos su maisto priedais gaminius ir juos papuošti.	**3.1. Tema.** Mielinės tešlos su maisto priedais gaminių gaminimas. **3.1.1. Užduotys:** • Pagaminti mielinės tešlos su maisto priedais	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia mielinės tešlos su maisto priedais gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos

	gaminius ir juos papuošti; • Palyginti mielinės tešlos gaminius su mielinės tešlos su maisto priedais gaminiais; • Pristatyti mielinių gaminių su maisto priedais receptūras ir gamybos technologijas.		reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia mielinės tešlos su maisto priedais gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja mielinės tešlos su maisto priedais gaminių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių mielinės tešlos su maisto priedais gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus, gaminant ir puošiant mielinės tešlos su maisto priedais gaminius rankiniu būdu ir tešlos maišymo mašina.
4. Gebėti savarankiškai gaminti trapios tešlos gaminius ir juos papuošti.	**4.1. Tema.** Kietos trapios tešlos gaminių gaminimas ir jų papuošimas. **4.1.1. Užduotys:** • Pagaminti kietos trapios tešlos gaminius, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Pristatyti kietos trapios tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas. **4.2. Tema.** Minkštos trapios tešlos gaminių ruošimas ir jų	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia kietos trapios, minkštos trapios ir pusiau trapios tešlos gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia kietos trapios, minkštos trapios ir pusiau trapios tešlos gaminį pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir

	papuošimas. **4.2.1. Užduotys:** • Pagaminti minkštos trapios tešlos gaminius ir juos papuošti; • Pristatyti minkštos trapios tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas. **4.4. Tema.** Pusiau trapios tešlos gaminių gaminimas. **4.4.1. Užduotys:** • Pagaminti pusiau trapios tešlos gaminius ir juos papuošti; • Pristatyti pusiau trapios tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas.		higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja kietos trapios, minkštos trapios ir pusiau trapios tešlos gaminių paruošimo technologinius procesus. Parenka indus ir inventorių kietos trapios, minkštos trapios ir pusiau trapios tešlos gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus, gaminant ir puošiant kietos trapios, minkštos trapios ir pusiau trapios tešlos gaminių rankiniu būdu ir tešlos maišymo mašina.
5. Gebėti savarankiškai gaminti meduolinės tešlos gaminius ir juos papuošti.	**5.1. Tema.** Meduolinės tešlos gaminių gaminimas. **5.1.1. Užduotys:** • Pagaminti meduolinės tešlos gaminius ir juos papuošti; • Pristatyti meduolinės tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia meduolinės tešlos gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia meduolinės tešlos gaminius pagal technologinius procesus, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja meduolinės tešlos gaminių paruošimo technologinius

			procesus. Parenka indus ir inventorių meduolinės tešlos gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus, gaminant ir puošiant meduolinės tešlos gaminius rankiniu būdu ir tešlos maišymo mašina.
6. Gebėti savarankiškai gaminti biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminius ir juos papuošti.	**6.1. Tema.** Biskvitinės tešlos gaminių gaminimas ir jų papuošimas. **6.1.1. Užduotys:** • Pagaminti biskvitinės tešlos gaminius, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Pristatyti biskvitinės tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas. **6.2. Tema.** Riebaus biskvito gaminių gaminimas. **6.2.1. Užduotys:** • Pagaminti riebaus biskvito gaminius ir juos papuošti; • Pristatyti riebaus biskvito gaminių receptūras ir gamybos technologijas.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Pakankamai gerai pagamina ir papuošia biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminius, gamina pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminių paruošimo ir jo papuošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus, gaminant ir puošiant biskvitinės tešlos, riebaus biskvito gaminius rankiniu būdu ir tešlos plakimo mašina.

7. Gebėti savarankiškai gaminti baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminius ir juos papuošti.	**7.1. Tema.** Baltyminės tešlos gaminių gaminimas. **7.1.1. Užduotys:** • Pagaminti baltyminės tešlos gaminius ir juos papuošti; • Pristatyti baltyminės tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas. **7.2. Tema.** Baltyminės riešutinės tešlos gaminių gaminimas. **7.2.1. Užduotys:** • Pagaminti baltyminės riešutinės tešlos gaminius ir juos papuošti; • Pristatyti baltyminės riešutinės tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas. **7.3. Tema.** Migdolinės tešlos gaminių gaminimas. **7.3.1. Užduotys:** • Pagaminti migdolinės tešlos gaminius, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Pristatyti migdolinės tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių paruošimo ir jų papuošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminant ir puošiant baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminius rankiniu būdu ir tešlos plakimo mašina.

8. Gebėti savarankiškai gaminti plikytos, vaflių tešlos gaminius ir juos papuošti.	**8.1. Tema.** Plikytos tešlos gaminių gaminimas. **8.1.1. Užduotys:** • Pagaminti plikytos tešlos gaminius ir juos papuošti; • Pristatyti plikytos tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas. **8.2. Tema.**Vaflių tešlos gaminių gaminimas. **8.2.1. Užduotys:** • Pagaminti vaflių tešlos gaminį ir jį papuošti; • Pristatyti vaflių tešlos gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia plikytos, vaflių tešlos gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia plikytos, vaflių tešlos gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja plikytos, vaflių tešlos gaminių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių plikytos, vaflių tešlos gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus, gaminant ir puošiant plikytos, vaflių tešlos gaminius rankiniu būdu ir tešlos plakimo mašina.
9. Gebėti savarankiškai gaminti kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminius ir juos papuošti.	**9.1. Tema.** Kapotos tešlos gaminių gaminimas. **9.1.1. Užduotys:** • Pagaminti kapotos tešlos gaminius, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Pristatyti kapotos tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas. **9.2. Tema.** Sluoksniuotos	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka

	tešlos gaminių gaminimas. **9.2.1. Užduotys:** • Pagaminti sluoksniuotos tešlos gaminius ir juos papuošti; • Pristatyti sluoksniuotos tešlos gaminių receptūras ir gamybos technologijas.		tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus, gaminant, sluoksniuojant, kapojant tešlas ir puošiant kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminius, demonstruoja tešlų gaminimą rankiniu būdu ir tešlos maišymo, kočiojimo mašina.
10. Gebėti savarankiškai gaminti nemielinės tešlos gaminius, naudojant mišinius, ir juos papuošti.	**10.1. Tema.** Mišinių panaudojimas, gaminant nemielinės tešlos gaminius. **10.1.1. Užduotys:** • Pagaminti nemielinės tešlos gaminius, naudojant mišinius; • Palyginti nemielinių tešlų gaminius su nemielinių tešlų iš mišinių gaminiais; • Pristatyti nemielinės tešlos su mišiniu gaminių receptūras ir gamybos technologijas.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia nemielinės tešlos gaminius, naudojant mišinius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia nemielinės tešlos gaminius, naudojant mišinius, pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja nemielinės tešlos gaminių gaminimą, naudojant mišinius, paruošimo

			technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių nemielinės tešlos, naudojant mišinius, gaminio gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus, gaminant ir puošiant nemielinės tešlos gaminius, naudojant mišinius, rankiniu būdu ir tešlos maišymo, plakimo mašina. Palygina nemielinių tešlų gaminį su nemielinių tešlų iš mišinių gaminiu.
11. Gebėti demonstruoti sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytų pusgaminių paruošimo technologinį procesą.	**11.1. Tema.** Sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytų pusgaminių, įdarų paruošimas. Filo tešlos gaminiai. **11.1.1. Užduotys:** • Paruošti sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytų pusgaminių tešlos gaminius, įdarus; • Pristatyti sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytų pusgaminių receptūras ir gamybos technologijas; • Pademonstruoti filo tešlos gaminius su įvairiais įdarais.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai paruošia sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytus pusgaminius, įdarus, filo tešlos gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Paruošia sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytus pusgaminius, įdarus, filo tešlos gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos

			užšaldytų pusgaminių, įdarų, filo tešlos gaminių paruošimo technologinį procesą. Pademonstruoja gebėjimus, ruošiant sluoksniuotos, mielinės sluoksniuotos tešlos užšaldytus pusgaminius, įdarus, filo tešlos gaminius.
12. Gebėti savarankiškai gaminti ir papuošti paprastos (lakštinės) tešlos gaminius.	**12.1. Tema.** Paprastos **(**lakštinės) tešlos štrudelio gaminimas. **12.1.1. Užduotys:** • Pagaminti iš lakštinės tešlos štrudelius su įvairiais įdarais; • Pristatyti štrudelių receptūras ir gamybos technologijas.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia štrudelius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia štrudelius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja štrudelių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių štrudelio gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus, gaminant ir puošiant štrudelį.
13. Gebėti demonstruoti darbą su konditerinio cecho dokumentais.	**13.1. Tema.** Konditerinių žaliavų sunaudojimo normos. **13.1.1. Užduotis:** • Nustatyti konditerinių žaliavų sunaudojimo normas. **13.2. Tema.** Konditerinių gaminių kainų	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai nustato žaliavų sunaudojimo normas, apskaičiuoja gaminių kainą. **Gerai:** Nustato žaliavų sunaudojimo normas, apskaičiuoja gaminių kainą, yra neesminių klaidų.

	apskaičiavimas. **13.2.1. Užduotis:** • Apskaičiuoti konditerinių gaminių kainą.		**Puikiai:** Nustato žaliavų sunaudojimo normas, apskaičiuoja gaminių kainą. Pademonstruoja gebėjimus, nustatant žaliavų sunaudojimo normas ir apskaičiuojant gaminių kainą.
14. Gebėti nustatyti gaminių kokybę.	**14.1. Tema.** Kokybės reikalavimai mielinės tešlos gaminiams. **14.1.1. Užduotys:** • Įvertinti mielinės tešlos gaminių kokybę; • Pristatyti mielinės tešlos gaminio juslinio kokybės vertinimo rodiklius. **14.2. Tema.** Kokybės reikalavimai mielinės tešlos gaminiams su maisto priedais. **14.2.1. Užduotys:** • Įvertinti mielinės tešlos gaminių su maisto priedais kokybę; • Pristatyti mielinės tešlos gaminių su maisto priedais kokybės vertinimo rodiklius. **14.3. Tema.** Kokybės reikalavimai nemielinės tešlos gaminiams. **14.3.1. Užduotys:** • Įvertinti nemielinės tešlos gaminių kokybę; • Pristatyti nemielinės tešlos gaminių kokybės vertinimo rodiklius.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai nustatyta mielinės tešlos gaminių, mielinės tešlos gaminių su maisto priedais, nemielinės tešlos gaminių, nemielinės tešlos gaminių su mišiniais kokybė. Nežymūs netikslumai, pristatant mielinės tešlos gaminių juslinio kokybės vertinimo rodiklius. **Gerai:** Nustatyta mielinės tešlos gaminių, mielinės tešlos gaminių su maisto priedais, nemielinės tešlos gaminių, nemielinės tešlos gaminių su mišiniais kokybė, yra neesminių klaidų. Nežymūs netikslumai pristatant mielinės tešlos gaminių juslinio kokybės vertinimo rodiklius. **Puikiai:** Nustatyta mielinės tešlos gaminių, mielinės tešlos su maisto priedais gaminių, nemielinės tešlos gaminių, nemielinės tešlos gaminių su mišiniais

	14.4. Tema. Kokybės reikalavimai nemielinės tešlos gaminiams su mišiniais. **14.4.1. Užduotys:** • Įvertinti nemielinės tešlos gaminių su mišiniais kokybę; • Pristatyti nemielinės tešlos gaminių su mišiniais kokybės vertinimo rodiklius.		kokybė. Pristatyti mielinės tešlos gaminių juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Demonstruoja gebėjimus, nustatant mielinės tešlos gaminių, mielinės tešlos su maisto priedais gaminių, nemielinės tešlos gaminių, nemielinės tešlos gaminių su mišiniais kokybę.
15. Gebėti naudoti ir valdyti technologinius įrengimus: mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo.	**15.1. Tema**. Įrengimų ir įrankių paskirtis. **15.1.1. Užduotys:** • Pateikti technologinių įrengimų konstrukciją, saugaus eksploatavimo taisykles; • Parinkti įrengimus ir įrankius technologiniams procesams atlikti; • Suvokti nesudėtingus įrengimų gedimus ir iškviesti meistrą.	Demonstravimas. Praktinių užduočių , atliekamų realioje ar sumodeliuotoje darbinėje situacijoje, stebėjimas, Vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai naudoja technologinius įrengimus: mechaninius, šiluminius, šaldymo. Parenka įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti. Supranta nesudėtingų įrengimų gedimus ir geba iškviesti meistrą. Užduotis atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Naudoja technologinius įrengimus: mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo. Parenka įrengimus ir įrankius technologiniams procesams atlikti. Supranta nesudėtingų įrengimų gedimus ir geba iškviesti meistrą. Optimaliai pasirenka programas. Užduotis užbaigia su trūkumais. **Puikiai:** Atlieka technologines

			operacijas naudojant technologinius įrengimus: mechaninius, šiluminius, šaldymo. Technologiniai įrengimai eksploatuojami saugiai, valdomi teisingai. Pademonstruoja gebėjimus, parenkant įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti. Pademonstruoja nesudėtingus įrengimų gedimus. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
16. Gebėti estetiškai papuošti miltinės konditerijos gaminius.	**16.1. Tema**. Sausainių, pyragų, keksų puošimas. **16.1.1. Užduotys:** • Parinkti papuošimo elementus pagal technologinį procesą sausainiams, pyragams, keksams; • Sukurti dekoravimo elementus miltinės konditerijos gaminiams; • Puošti sausainius, pyragus, keksus.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai parenka papuošimo elementus pagal technologinį procesą sausainiams, pyragams, keksams. Užduotis atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Parenka papuošimo elementus pagal technologinį procesą sausainiams, pyragams, keksams. Sukuria dekoravimo elementą miltinės konditerijos gaminiams. Puošia sausainius, pyragus, keksus. Užduotį užbaigia su trūkumais. **Puikiai:** Praktinę užduotį atlieka laiku, tvarkingai, be klaidų. Parenka papuošimo elementus pagal technologinį procesą

			sausainiams, pyragams, keksams. Sukuria dekoravimo elementus miltinės konditerijos gaminiams. Puošia sausainius, pyragus, keksus. Pademonstruoja gebėjimus, parenkant papuošimo elementus pagal technologinį procesą sausainiams, pyragams, keksams. Pademonstruoja gebėjimus, kuriant dekoravimo elementą miltinės konditerijos gaminiams, puošiant sausainius, pyragus, keksus.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)..190 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius .....50 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso 270		
Materialieji ištekliai	**Mokymo(si) priemonės:** Miltinės konditerijos gaminių, maitinimo įmonių įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, gamybos įmonių darbo organizavimo, darbo saugos ir sveikatos, gamybos įmonių darbo organizavimo apskaitos, specialybės užsienio kalbos vadovėliai, darbo higienos normos, konspektai, pratybos, užduočių rinkiniai, natūralios žaliavos, dokumentų kopijos, blankai, techniniai pasai, įstatymų rinkinys, metodiniai nurodymai, teisės aktai, ženklų rinkinys.		
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, maitinimo įmonių įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, gamybos įmonių darbo organizavimo, darbo saugos ir sveikatos, gamybos įmonių darbo organizavimo apskaitos, specialybės užsienio kalbos, darbo higienos, gaminių dekoravimo profesijos mokytojas ir mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.		
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė.		

3.1.5. Modulio „Kreminės konditerijos gamyba“ aprašas

Modulio pavadinimas	**Kreminės konditerijos gamyba**		
Modulio kodas	**4101333**		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**10 kreditų**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Profesinės etikos; 2. Iniciatyvumo ir verslumo; 3. Skaitmeninio raštingumo; 4. Asmeninio įvaizdžio kūrimo; 5. Bendravimo užsienio kalba; 6. Tvarios plėtros palaikymo; 7. Mokymosi ir problemų sprendimo.		
Modulio mokymosi rezultatai *(išskaidyta kompetencija)*	**Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai**
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti kreminius gaminius.	**1.1. Tema**. Kreminių gaminių klasifikavimas. **1.1.1. Užduotys:** • Sugrupuoti kreminius gaminius (asortimentą); • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas. Darbas poromis. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai sugrupuoja kreminius gaminius (asortimentą). Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Sugrupuoja kreminius gaminius (asortimentą), yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina kreminius gaminius (asortimentą).
2. Išsiaiškinti kreminių gaminių pusgaminius.	**2.1. Tema.** Pyragų, vyniotinių, tortų, pyragaičių pusgaminiai. **2.1.1. Užduotys:** • Įvardinti kreminius gaminius pagal jų pusgaminių	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką įvardija kreminius gaminius pagal jų pusgaminių paruošimo būdą. Ne visiškai apibūdina aptepus, naudojamus

	paruošimo būdą; • Apibūdinti aptepus, naudojamus kreminiams gaminiams; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Testas.	kreminiams gaminiams. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano kreminius gaminius pagal jų pusgaminių paruošimo būdą. Apibūdina aptepus, naudojamus kreminiams gaminiams. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Įvardina kreminius gaminius pagal jų pusgaminių paruošimo būdą. Apibūdina aptepus, naudojamus kreminiams gaminiams.
3. Paaiškinti kreminių pyragų, vyniotinių paruošimą ir jų puošimą.	**3.1. Tema.** Kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių) klasifikavimas. **3.1.1. Užduotis:** • Įvardinti kreminius, pyragus, vyniotinius. **3.3. Tema.** Kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių) paruošimas ir jų puošimas. **3.3.1. Užduotys:** • Išmanyti kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių) ruošimo technologinius procesus; • Apibūdinti pusgaminius	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai įvardinti kreminiai pyragai, vyniotiniai. Ne visiškai apibūdina kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių) paruošimą ir jų puošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Imano kreminius pyragus, vyniotinius. Apibūdina svarbiausius pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Išmano kreminių pyragų, vyniotinių formavimą, kepinių

	(tešlas, kremus, įdarus ir t. t.); • Aptarti kreminių pyragų, vyniotinių pusgaminių (tešlų) kepimą; • Apibrėžti kreminių pyragų, vyniotinių formavimą; • Išmanyti kreminių pyragų, vyniotinių gaminių apipavidalinimą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.		kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina kreminius pyragus, vyniotinius. Paaiškina pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Įvardija kreminių pyragų, vyniotinių formavimą. Apibūdina kreminių pyragų, vyniotinių kepinių kepimą. Paaiškina kreminių pyragų, vyniotinių puošimą.
4. Apibūdinti tortų ruošimą ir jų puošimą.	**4.1. Tema.** Tortų klasifikavimas. **4.1.1. Užduotis:** • Įvardinti tortus. **4.2. Tema.** Tortų paruošimas ir jų puošimas. **4.2.1. Užduotys:** • Išmanyti tortų ruošimo technologinius procesus; • Apibūdinti tortų pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.); • Aptarti tortų pusgaminių (tešlų) kepimą; • Apibrėžti tortų formavimą; • Išmanyti tortų puošimą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai įvardinti tortai. Ne visiškai apibūdina tortų paruošimą ir jų puošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano tortų ruošimo technologinius procesus. Įvardija pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Apibūdina tortų formavimą, kepinių kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina tortų ruošimo technologinius procesus. Paaiškina

			pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Įvardija tortų formavimą. Apibūdina tortų kepinių kepimą. Paaiškina tortų puošimą.
5. Apibūdinti proginių tortų ruošimą ir jų puošimą.	**5.1. Tema.** Proginių tortų klasifikavimas. **5.1.1. Užduotis:** • Sugrupuoti proginius tortus. **5.2. Tema.** Proginių tortų paruošimas (vestuvėms, Motinos dienai, jubiliejams ir kt. progoms) ir jų puošimas. **5.2.1. Užduotys:** • Išmanyti proginių tortų ruošimo technologinius procesus; • Apibūdinti proginių tortų pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.); • Aptarti proginių tortų pusgaminių (tešlų) kepimą; • Apibūdinti proginių tortų formavimą; • Išmanyti proginių tortų puošimą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai sugrupuoja tortus. Neišsamiai apibūdina proginių tortų paruošimą ir jų puošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano proginių tortų ruošimo technologinius procesus. Apibūdina pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Išmano proginių tortų formavimą, kepinių kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina proginių tortų ruošimo technologinius procesus. Paaiškina pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Įvardija proginių tortų formavimą. Apibūdina proginių tortų kepinių kepimą. Paaiškina proginių tortų puošimą.

6. Apibūdinti pyragaičių ruošimą ir jų puošimą.	**6.1. Tema.** Pyragaičių klasifikavimas. **6.1.1. Užduotis:** • Įvardinti pyragaičius. **6.2. Tema.** Pyragaičių paruošimas ir jų puošimas. **6.2.1. Užduotys:** • Išmanyti pyragaičių ruošimo technologinius procesus; • Apibūdinti pyragaičių pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.); • Aptarti pyragaičių pusgaminių (tešlų) kepimą; • Įvardinti pyragaičių formavimą; • Išmanyti pyragaičių puošimą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai įvardinti pyragaičiai. Ne visiškai apibūdina pyragaičių paruošimą ir jų puošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano pyragaičių ruošimo technologinius procesus. Apibūdina pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Apibūdina pyragaičių formavimą, kepinių kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina pyragaičių ruošimo technologinius procesus. Paaiškina pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Įvardija pyragaičių formavimą. Apibūdina pyragaičių kepinių kepimą. Paaiškina pyragaičių puošimą.
7. Apibūdinti kreminius gaminius naudojant naujas konditerijos žaliavas.	**7.1. Tema.** Kreminiai gaminiai su naujomis konditerijos žaliavomis. **7.1.1. Užduotis:** • Įvardinti kreminius gaminius, kuriuose naudojamos naujos konditerijos žaliavos.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visai įvardina kreminius gaminius su naujomis konditerijos žaliavomis. Ne visiškai apibūdina kreminių gaminių su naujomis konditerijos žaliavomis paruošimą ir jų puošimą.

	7.2. Tema. Kreminių gaminių paruošimas naudojant naujas konditerijos žaliavas. **7.2.1. Užduotys:** • Išmanyti kreminių gaminių su naujomis konditerijos žaliavomis ruošimo technologinius procesus; • Apibūdinti kreminių gaminių su naujomis konditerijos žaliavomis pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.); • Aptarti kreminių gaminių su naujomis konditerijos žaliavomis pusgaminių (tešlų) kepimą; • Įvardinti kreminių gaminių su naujomis konditerijos žaliavomis formavimą; • Išmanyti kreminių gaminių su naujomis konditerijos žaliavomis puošimą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.		Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano kreminių gaminių su naujomis konditerijos žaliavomis ruošimo technologinius procesus. Įvardija pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Apibūdina kreminių gaminių su naujomis konditerijos žaliavomis formavimą, kepinių kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina kreminius gaminius su naujomis konditerijos žaliavomis ruošimo technologinius procesus. Paaiškina pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Apibūdina kreminių gaminių, naudojant naujas konditerijos žaliavas, formavimą, kepinių kepimą, puošimą.
8. Apibūdinti modernius tortus ir jų puošimą.	**8.1. Tema.** Modernių tortų klasifikavimas. **8.1.1. Užduotis**: • Sugrupuoti modernius tortus (asortimentą). **8.2. Tema.** Modernių	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai sugrupuoja modernius tortus. Ne visiškai apibūdina modernių tortų paruošimą ir jų puošimą. Atsakant į

	tortų ruošimas ir puošimas. **8.2.1. Užduotys:** • Išmanyti modernių tortų ruošimo technologinius procesus; • Pristatyti modernių tortų formavimą; • Įvardinti modernių tortų pusgaminių kepimą; • Išmanyti modernių tortų puošimą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Individualus darbas.	papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano modernių tortų ruošimo technologinius procesus. Įvardija pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Apibūdina modernių tortų formavimą, kepinių kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina modernių tortų ruošimo technologinius procesus. Paaiškina pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Paaiškina modernių tortų formavimą. Apibūdina modernių kepinių kepimą. Paaiškina modernių tortų puošimą.
9. Apibūdinti modernius pyragaičius, jų paruošimą ir puošimą.	**9.1. Tema.** Modernių pyragaičių klasifikavimas. **9.1.1. Užduotis:** • Sugrupuoti modernius pyragaičius. **9.2. Tema.** Modernių pyragaičių ruošimas ir puošimas. **9.2.1. Užduotys:** • Išmanyti modernių pyragaičių ruošimo technologinius procesus; • Pristatyti	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Darbas poromis. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai sugrupuoja modernius pyragaičius. Ne visiškai išmano pyragaičių paruošimą ir jų puošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano modernių pyragaičių ruošimo technologinius procesus. Įvardija pusgaminius (tešlas,

	modernių pyragaičių formavimą; • Įvardinti modernių pyragaičių pusgaminių kepimą; • Išmanyti modernių pyragaičių puošimą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.		kremus, įdarus ir t. t.). Apibūdina modernių pyragaičių formavimą, kepinių kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina modernių pyragaičių ruošimo technologinius procesus. Paaiškina pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Apibūdina modernių pyragaičių formavimą. Apibūdina modernių kepinių kepimą. Paaiškina modernių pyragaičių puošimą.

10. Išmanyti kreminių gaminių apipavidalinimą.	**10.1. Tema.** Kreminių gaminių puošimas. **10.1.1. Užduotys:** • Įvardinti tradicinių kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių, tortų, proginių tortų, pyragaičių) puošimo elementų gamybos technologinio proceso operacijas; • Išmanyti modernių tortų ir pyragaičių puošimo elementų gamybos technologinį procesą; • Apibūdinti tradicinių kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių, tortų, proginių tortų, pyragaičių) papuošimą naudojant naujas technologijas; • Paaiškinti modernių tortų ir pyragaičių papuošimą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Darbas poromis. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai įvardytos tradicinių kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių, tortų, proginių tortų, pyragaičių) puošimo elementų gamybos technologinio proceso operacijos. Ne visiškai išmano modernių tortų ir pyragaičių puošimo elementų gamybos technologinį procesą. Apibūdina tik kai kurių tradicinių kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių, tortų, proginių tortų, pyragaičių) papuošimą naudojant naujas technologijas. Paaiškina kelis modernių tortų ir pyragaičių papuošimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano tradicinių kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių, tortų, proginių tortų, pyragaičių) puošimo elementų gamybos technologinio proceso operacijas. Apibūdina modernių tortų ir pyragaičių puošimo elementų gamybos technologinį procesą. Paaiškina tradicinių kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių, tortų, proginių tortų, pyragaičių) papuošimą naudojant naujas technologijas. Apibūdina modernių

			tortų ir pyragaičių papuošimus. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina tradicinių kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių, tortų, proginių tortų, pyragaičių) puošimo elementų gamybos technologinio proceso operacijas. Paaiškina modernių tortų ir pyragaičių puošimo elementų gamybos technologinį procesą. Apibūdina tradicinių kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių, tortų, proginių tortų, pyragaičių) papuošimą naudojant naujas technologijas. Paaiškina modernių tortų ir pyragaičių papuošimus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
11. Apibūdinti gaminių patiekimą.	**11.1. Tema.** Gaminių patiekimas. **11.1.1. Užduotys:** • Įvardinti gaminių patiekimą; • Išmanyti modernių gaminių patiekimo tendencijas.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai atsakyta į klausimą apie gaminių patiekimą. Ne visiškai išmano modernių gaminių patiekimo tendencijas. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija gaminių patiekimą. Išmano modernių kreminių gaminių patiekimo tendencijas, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus

			klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina gaminių patiekimą. Paaiškina modernių gaminių patiekimo tendencijas. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
12. Įvertinti kreminių gaminių kokybę.	**12.1. Tema.** Kreminių gaminių kokybės nustatymo būdai. **12.1.1. Užduotys:** • Įvardinti kreminių gaminių kokybės nustatymo būdus; • Apibūdinti kreminių gaminių kokybės įvertinimą jusliniu būdu. **12.2. Tema.** Kreminių gaminių laikymo sąlygos ir terminai. **12.2.1. Užduotis:** • Išvardyti kreminių gaminių laikymo sąlygas ir terminus. **12.3.Tema.**Kreminių gaminių su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybės reikalavimai. **12.3.1. Užduotis:** • Išvardyti kreminių gaminių su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybės reikalavimus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Darbas poromis. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai įvardija kreminių gaminių kokybės nustatymo būdus. Ne visiškai apibūdina kreminių gaminių kokybės įvertinimą jusliniu būdu. Skiria kreminių gaminių laikymo sąlygas ir terminus. Išvardija kelis kreminių gaminių su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybės reikalavimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija kreminių gaminių kokybės nustatymo būdus. Apibūdina kreminių gaminių kokybės įvertinimą jusliniu būdu. Išmano kreminių gaminių laikymo sąlygas ir terminus. Išvardija kreminių gaminių su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybės reikalavimus, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta

			teisingai. **Puikiai:** Apibūdina kreminių gaminių kokybės nustatymo būdus. Paaiškina kreminių gaminių kokybės įvertinimą jusliniu būdu. Įvardija kreminių gaminių laikymo sąlygas ir terminus. Apibūdina kreminių gaminių su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybės reikalavimus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
13. Apibūdinti profesinės etikos svarbą asmenybės tobulėjimui ir profesinei veiklai.	**13.1. Tema.** Profesinės etikos svarba asmenybės tobulėjimui ir profesinei veiklai. **13.1.1. Užduotys:** • Pažinti, suprasti bei vertinti meną ruošiant kreminius gaminius; • Parašyti refleksiją, kurioje būtų paaiškintas asmenybės tobulėjimas. **13.2. Tema.** Profesinės etikos įgūdžiai, konfliktai, jų sprendimo būdai. **13.2.1. Užduotis:** Išspręsti ir paaiškinti konfliktinę situaciją.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai atsakyta į klausimus apie meno suvokimą, jo pažinimą, supratimą ruošiant kreminius gaminius. Neišsamiai paaiškina refleksijoje asmenybės tobulėjimą. Paaiškina tik kai kuriuos konfliktinės situacijos sprendimo būdus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Spranta ir vertina profesinės etikos svarbą asmenybės tobulėjimui ir profesinei veiklai. Moka spręsti ir paaiškinti konfliktinę situaciją. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:**

			Apibūdina profesinės etikos svarbą asmenybės tobulėjimui ir profesinei veiklai. Paaiškina, kaip išspręsti ir paaiškinti konfliktinę situaciją. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
14. Apibūdinti teikiamas paslaugas.	**14.1. Tema.** Verslumo pagrindai. **14.1.1. Užduotys:** • Įvardyti verslo organizavimo formas, verslo įmonės steigimo ir likvidavimo sąlygas; • Įvardinti sąlygas kurti verslą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“. Žaidimas. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie verslo organizavimo formas, verslo įmonės steigimo ir likvidavimo sąlygas. Ne visiškai įvardija sąlygas kurti verslą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Apibūdina verslo organizavimo formas, verslo įmonės steigimo ir likvidavimo sąlygas. Įvardija verslo kūrimo sąlygas, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina verslo organizavimo formas, verslo įmonės steigimo ir likvidavimo sąlygas. Paaiškina verslo kūrimo sąlygas. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
15. Apibūdinti rizikos veiksnius ruošiant kreminius gaminius.	**15.1. Tema.** Rizikos veiksnių analizė ruošiant kreminius gaminius. **15.1.1. Užduotis:**	Pokalbis. Paskaita.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai atsakyta į klausimus apie rizikos

	• Išvardinti rizikos veiksnius ruošiant kreminius gaminius.	Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas. Vertinimas.	veiksnius ruošiant kreminius gaminius. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išvardija rizikos veiksnius ruošiant kreminius gaminius, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina rizikos veiksnius ruošiant kreminius gaminius. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
16. Apibūdinti kreminių gaminių ruošimo įrangą, įrankius ir inventorių.	**16.1. Tema.** Kreminių gaminių ruošimo įranga: įrenginys, skirtas gaminiams apipurkšti drebučiais, kremo įpurškimo į gaminius dozatorius, krepšelių formavimo įrenginys, smulkinimo įrenginys *Pacojet,* automatinis flambiravimo įrankis – karamelizatorius ir t. t. **16.1.1. Užduotys:** • Sugrupuoti įrengimus; • Įvardinti įrankius ir inventorių technologiniam procesui atlikti.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Analizė. Individualus darbas su mechanizmu, darbo priemone.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie kreminių gaminių ruošimo įrangą, valdymą, saugų elgesį su elektros prietaisais. Ne visiškai įvardija įrankius ir inventorių technologiniam procesui atlikti. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Apibūdina kreminių gaminių ruošimo įrangą, valdymą, saugų elgesį su elektros prietaisais. Įvardija įrankius ir inventorių technologiniam procesui atlikti, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:**

			Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina kreminių gaminių ruošimo įrangą, valdymą, saugų elgesį su elektros prietaisais. Paaiškina įrankius ir inventorių technologiniam procesui atlikti.
17. Apibūdinti konditerinių gaminių dekoravimą.	**17.1. Tema**. Konditerijos gaminių dekoravimo elementai, jų ruošimas ir pritaikymas. **17.1.1. Užduotis:** • Įvardinti konditerijos gaminių dekoravimo elementus. **17.2. Tema**. Gaminių maketų ruošimas, jų apipavidalinimas ir papuošimo elementų pritaikymas. **17.2.1. Užduotis:** • Išmanyti gaminių maketų ruošimą, jų apipavidalinimą ir papuošimo elementų pritaikymą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Analizė. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie konditerijos gaminių dekoravimo elementus. Ne visiškai išmano gaminių maketų ruošimą, jų apipavidalinimą ir papuošimo elementų pritaikymą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija konditerijos gaminių dekoravimo elementus. Išmano gaminių maketų ruošimą, jų apipavidalinimą ir papuošimo elementų pritaikymą, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina konditerijos gaminių dekoravimo elementus. Paaiškina gaminių maketų ruošimą, jų apipavidalinimą ir papuošimo elementų pritaikymą.

18. Apibūdinti konditerijos dalykų pagrindines sąvokas, pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio kalba.	**18.1. Tema.** Konditerijos dalykų pagrindinės sąvokos, pavadinimai taisyklinga valstybine ir užsienio (anglų) kalba. **18.1.1. Užduotys:** • Įvardinti sakytinės ir rašytinės kalbos vartojimo būdus ir normas; • Apibūdinti konditerijos dalykų pagrindines sąvokas, pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio (anglų) kalba.	Programos analizė. Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. „Minčių lietus“.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie sakytinės ir rašytinės kalbos vartojimo būdus ir normas. Ne visiškai apibūdina konditerijos dalykų pagrindines sąvokas, pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio (anglų) kalba. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija sakytinės ir rašytinės kalbos vartojimo būdus ir normas. Apibūdina konditerijos dalykų pagrindines sąvokas, pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio (anglų) kalba, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina sakytinės ir rašytinės kalbos vartojimo būdus ir normas, paaiškina konditerijos dalykų pagrindines sąvokas, pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio (anglų) kalba. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
19. Tobulinti fizinį aktyvumą.	**19.1. Tema.** Įvairūs lavinimo judesiai. **19.1.1. Užduotis:** • Tobulinti įvairius lavinimo judesius.	Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai atlieka įvairius lavinimo judesius. Užduotį atlieka su trūkumais arba neužbaigia. **Gerai:**

			Tobulinami įvairūs lavinimo judesiai, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Demonstruoja įvairius lavinimo judesius, pratimus. Praktinę užduotį atlieka be klaidų.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Gebėti savarankiškai gaminti kreminius gaminius (pyragus, vyniotinius) pagal technologinius procesus ir juos papuošti.	**1.1. Tema.** Kreminių pyragų gaminimas ir jų puošimas. **1.1.1. Užduotys:** • Pagaminti kreminius pyragus; • Papuošti kreminius pyragus; • Pristatyti kreminių pyragų receptūras ir gamybos technologijas. **1.2. Tema.** Kreminių vyniotinių gaminimas ir jų puošimas. **1.2.1. Užduotys:** • Pagaminti kreminius vyniotinius; • Papuošti kreminius vyniotinius; • Pristatyti kreminių vyniotinių receptūras ir gamybos technologijas.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia kreminius gaminius (pyragus, vyniotinius). Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia kreminius gaminius (pyragus, vyniotinius) pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių) gaminio paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių) gamybai. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti kreminius gaminius (pyragus, vyniotinius).
2. Gebėti savarankiškai gaminti ir papuošti tortus.	**2.1. Tema.** Tortų gaminimas ir jų puošimas. **2.1.1. Užduotys:** • Pagaminti tortus, laikantis operacijų	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina tortus ir papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus

	nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti tortus; • Pristatyti tortų receptūras ir gamybos technologijas.	Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia tortus pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja tortų paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių tortų gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti tortus.
3. Gebėti savarankiškai pagaminti proginius tortus ir juos papuošti.	**3.1. Tema.** Proginių tortų gaminimas ir jų puošimas. **3.1.1. Užduotys:** • Pagaminti proginius tortus, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti proginius tortus; • Pristatyti proginių tortų receptūras ir gamybos technologijas; • Palyginti masinės gamybos tortų papuošimą su proginių tortų papuošimu.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina proginius tortus ir juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia proginius tortus pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja proginių tortų paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių proginių tortų gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti proginius tortus.

4. Gebėti savarankiškai gaminti pyragaičius ir juos papuošti.	**4.1. Tema.** Pyragaičių gaminimas ir jų puošimas. **4.1.1. Užduotys:** • Pagaminti pyragaičius, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti pyragaičius; • Pristatyti pyragaičių receptūras ir gamybos technologijas.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina pyragaičius ir papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia pyragaičius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja pyragaičių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių pyragaičių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti pyragaičius.
5. Gebėti savarankiškai gaminti ir papuošti kreminius gaminius, naudojant naujas konditerines žaliavas.	**5.1. Tema.** Kreminių gaminių gaminimas naudojant naujas konditerines žaliavas. **5.1.1. Užduotys:** • Pagaminti kreminį gaminį naudojant naujas konditerines žaliavas ir jį papuošti; • Pristatyti kreminio gaminio su naujomis konditerinėmis žaliavomis receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina kreminius gaminius su naujomis konditerinėmis žaliavomis ir papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia kreminius gaminius su naujomis konditerinėmis žaliavomis pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja

			kreminių gaminių su naujomis konditerinėmis žaliavomis paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių kreminiams gaminiams, naudojant naujas konditerines žaliavas, gaminti. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti kreminius gaminius, naudojant naujas konditerines žaliavas.
6. Gebėti savarankiškai gaminti ir papuošti modernius tortus.	**6.1. Tema.** Modernių tortų gaminimas ir jų papuošimas. **6.1.1. Užduotys:** • Pagaminti modernų tortą, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti modernius tortus; • Pristatyti modernaus torto receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina modernius tortus ir papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia modernius tortus pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja modernių tortų paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių modernių tortų gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti modernius tortus.
7. Gebėti savarankiškai gaminti modernius pyragaičius ir juos papuošti.	**7.1. Tema.** Modernių pyragaičių gaminimas ir jų papuošimas. **7.1.1. Užduotys:**	Demonstravimas. Praktinių užduočių	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina modernius pyragaičius ir

	• Pagaminti modernius pyragaičius, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti modernius pyragaičius; • Pristatyti modernių pyragaičių receptūras ir gamybos technologijas.	atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia modernius pyragaičius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja modernių pyragaičių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių moderniems pyragaičiams gaminti. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti proginius tortus.
8. Gebėti patiekti kreminius gaminius.	**8.1. Tema.** Kreminių gaminių patiekimas. **8.1.1. Užduotys:** • Patiekti kreminius gaminius; • Patiekti modernius gaminius.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai patiekia kreminius gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Patiekia kreminius gaminius. Yra neesminių klaidų patiekiant gaminius: eiliškumo, patiekimo, puošimo etikos. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja gaminių patiekimą. Parenka indus ir inventorių gaminių

			patiekimui. Pademonstruoja gebėjimus patiekti gaminius.
9. Gebėti vaizduoti papuošimo elementus piešiniuose.	**9.1. Tema.** Papuošimo elementų vaizdavimas ir stilizavimas piešiniuose. **9.1.1. Užduotys:** Pavaizduoti papuošimo elementų kompozicijas piešinyje: • Nupiešti papuošimo elementų eskizą; • Sukurti papuošimo elementų ornamentus stilizuojant. **9.2. Tema.** Gaminio maketo ruošimas, jo apipavidalinimas. **9.2.1. Užduotis:** • Pagaminti maketą ir jį papuošti.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pavaizduoja papuošimo elementų kompozicijas piešinyje. Nupiešia papuošimo elementų eskizą su klaidomis arba darbo neužbaigia. Nepakankamai gerai pagamina maketą ir jį papuošia. **Gerai:** Pavaizduoja papuošimo elementų kompozicijas piešinyje. Nupiešia papuošimo elementų eskizą, bet yra neesminių klaidų. Pagamina maketą ir jį papuošia. **Puikiai:** Pademonstruoja papuošimo elementų kompozicijas piešinyje. Pademonstruoja papuošimo elementų eskizą, gamina maketą ir jį papuošia. Pademonstruoja gebėjimus atvaizduoti papuošimo elementų kompozicijas piešinyje. Pademonstruoja gebėjimus nupiešti papuošimo elementų eskizą, gaminti maketą ir jį papuošti.
10. Gebėti ištirti kreminių gaminių kokybę jusliniu būdu.	**10.1. Tema.** Kokybės reikalavimai kreminiams gaminiams. **10.1.1. Užduotis:** • Nustatyti kreminių gaminių kokybę.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai nustatyta kreminių gaminių, kreminių gaminių su netradicinėmis

	10.2. Tema. Kokybės reikalavimai kreminiams gaminiams su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais. **10.2.1. Užduotis:** • Nustatyti kreminių gaminių su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybę**.**	vertinimas.	žaliavomis bei jų mišiniais kokybė. **Gerai:** Nustato kreminių gaminių, kreminių gaminių su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybę, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Nustato kreminių gaminių, kreminių gaminių su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybę. Demonstruoja gebėjimus nustatant kreminių gaminių, kreminių gaminių su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais kokybę. Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.
11. Gebėti saugiai dirbti kreminių gaminių ruošimo įranga, įrankiais ir inventoriumi.	**11.1. Tema**. Kreminių gaminių ruošimo įranga, įrankiai ir inventorius. **11.1.1. Užduotys:** • Parinkti kreminių gaminių ruošimo įrangą: 1) įrenginį, skirtą gaminiams apipurkšti drebučiais, 2) kremo įpurškimo į gaminius dozatorių, 3) krepšelių formavimo įrenginį, 4) smulkinimo įrenginį *Pacojet,* 5) automatinį flambiravimo įrankį – karamelizatorių ir t. t.; • Parinkti įrankius technologiniams procesams atlikti; • Suvokti nesudėtingus įrengimų gedimus ir iškviesti meistrą.	Demonstravimas. Praktinių užduočių stebėjimas, Vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai naudoja kreminių gaminių ruošimo įrangą, įrankius ir inventorių. Parenka įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti. Supranta nesudėtingų įrengimų gedimus ir geba iškviesti meistrą. Užduotis atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Naudoja kreminių gaminių ruošimo įrangą, įrankius ir inventorių. Parenka įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti. Geba suprasti nesudėtingų įrengimų gedimus ir

			iškviesti meistrą. Optimaliai pasirenka programas. Užduotis užbaigia su trūkumais. **Puikiai:** Atlieka technologines operacijas, naudojant kreminių gaminių ruošimo įrangą, įrankius ir inventorių. Technologinius įrengimus eksploatuoja saugiai, valdo teisingai. Pademonstruoja gebėjimus parinkti kreminių gaminių ruošimo įrangą, įrankius ir inventorių technologiniam procesui atlikti. Pademonstruoja nesudėtingus įrengimų gedimus. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
12. Gebėti dekoruoti kreminius gaminius.	**12.1. Tema**. Masinės gamybos kreminių gaminių puošimas. **12.1.1. Užduotys:** • Parinkti papuošimo elementus pagal technologinį procesą masinės gamybos kreminiams gaminiams; • Sukurti dekoravimo elementą masinės gamybos kreminiams gaminiams; • Puošti masinės gamybos kreminius gaminius. **12.2. Tema**. Proginių	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai sukuria dekoravimo elementą, parenka papuošimo elementus pagal technologinį procesą, puošia masinės gamybos kreminius gaminius, proginius tortus, modernius tortus. Užduotį atlieka su trūkumais. Darbą atlieka netvarkingai. **Gerai:** Sukuria dekoravimo elementą, parenka papuošimo elementus pagal technologinį procesą, puošia masinės gamybos kreminius gaminius, proginius tortus, modernius tortus, bet

	kreminių gaminių puošimas. **12.2.1. Užduotys:** • Parinkti papuošimo elementus pagal technologinį procesą proginiams tortams; • Sukurti dekoravimo elementą proginiams tortams; • Puošti proginius tortus. **12.3. Tema**. Modernių kreminių gaminių (tortų, pyragaičių) puošimas. **12.3.1. Užduotys:** • Parinkti papuošimo elementus pagal technologinį procesą moderniems tortams ir pyragaičiams; • Sukurti dekoravimo elementą moderniems tortams ir pyragaičiams; • Puošti modernius tortus ir pyragaičius.		yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų. Sukuria dekoravimo elementą, parenka papuošimo elementus pagal technologinį procesą, puošia masinės gamybos kreminius gaminius, proginius tortus, modernius tortus ir pyragaičius. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų. Demonstruoja gebėjimus sukuriant dekoravimo elementą, parenkant juos ir papuošiant masinės gamybos, proginius kreminius gaminius, modernius tortus ir pyragaičius.
13. Gebėti demonstruoti konditerio profesijos, informacinės technologijos įgūdžius, vaizduojant papuošimo elementus.	**13.1. Tema**. Papuošimo elementų demonstravimas naudojant konditerio profesijos informacines technologijas. **13.1.1. Užduotys:** • Pavaizduoti papuošimo elementus; • Sukurti papuošimo elementus; • Pristatyti papuošimo	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai pavaizduoja papuošimo elementus. Nežymūs netikslumai, sukuriant papuošimo elementus. Ne visai pristato papuošimo elementus. Užduotį atlieka su trūkumais. **Gerai:** Pavaizduoja papuošimo elementus.

	elementus.		Sukuria papuošimo elementus. Pristato papuošimo elementus, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų. Pavaizduoja papuošimo elementus. Sukuria papuošimo elementus. Pristato papuošimo elementus. Demonstruoja gebėjimus pavaizduoti, sukurti, pristatyti papuošimo elementus.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)..190 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius .....50 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso 270		
Materialieji ištekliai	**Mokymo(si) priemonės:** Kreminės konditerijos gaminių, maitinimo įmonių įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, gamybos įmonių darbo organizavimo, profesijos informacinių technologijų, gaminių dekoravimo, kūno kultūros, ekonomikos ir verslo pagrindų, specialybės užsienio kalbos, lietuvių kalbos kultūros ir specialybės kalbos vadovėliai, darbo higienos normos, konspektai, pratybos, užduočių rinkiniai, natūralios žaliavos, techniniai pasai, įstatymų rinkinys, metodiniai nurodymai, ženklų rinkinys.		
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, ekonomikos ir verslo pagrindų, maitinimo įmonių įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, gamybos įmonių darbo organizavimo, profesijos informacinių technologijų, specialybės užsienio kalbos, profesinės etikos, lietuvių kalbos kultūros ir specialybės kalbos, gaminių dekoravimo, kūno kultūros, darbo higienos profesijos mokytojas ir mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.		
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė.		

3.1.6. Modulio „Cukrinės konditerijos ir papuošimo elementų gaminių gamyba“ aprašas

Modulio pavadinimas	**Cukrinės konditerijos ir papuošimo elementų gaminių gamyba**		
Modulio kodas	**4101334**		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**8 kreditai**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Tvarios plėtros palaikymo; 2. Skaitmeninio raštingumo; 3. Iniciatyvumo ir verslumo; 4. Mokymosi ir problemų sprendimo; 6. Profesinės etikos; 7. Komandinio darbo; 8. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos.		
Modulio mokymosi rezultatai *(išskaidyta kompetencija)*	**Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai**
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Įvardinti cukrinės konditerijos gaminiams ruošti naudojamas žaliavas, jų rūšis ir savybes.	**1.1. Tema.** Žaliavų klasifikavimas, žaliavų rūšys, savybės, laikymo sąlygos ir realizavimo trukmė. **1.1.1. Užduotis:** • Išnagrinėti žaliavų rūšis, savybes, laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. **1.2. Tema.** Žaliavų parinkimas cukrinės konditerijos gaminiams paruošti. **1.2.1. Užduotys:** • Parinkti žaliavas pagal paskirtį, darbų seką; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus. **1.3. Tema**. Netradicinių žaliavų naudojimas cukrinės konditerijos gaminiams puošti. **1.3.1. Užduotys:**	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į pateiktus klausimus, atsakant į papildomus klausimus, klystama, įvardija kelias žaliavas. Ne visiškai apibūdina netradicines žaliavas. Įvardija kelias žaliavų rūšis, savybes, ne visiškai apibūdina laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. **Gerai:** Išmano žaliavas. Įvardija netradicines žaliavas, pademonstruoja jas. Apibūdina žaliavų rūšis, savybes, paaiškina laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. **Puikiai:** Apibūdina žaliavų klasifikaciją. Parenka žaliavas gaminiui paruošti. Paaiškina žaliavų rūšis, savybes,

	• Įvardinti netradicinių žaliavų rūšis, savybes, laikymo sąlygas; • Atrinkti netradicines žaliavas.		laikymo sąlygas. Išanalizuoja netradicines žaliavas. Apibūdina žaliavų rūšis, savybes, laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. Pademonstruoja žaliavas.
2. Paaiškinti cukrinės konditerijos pusgaminių ruošimą.	**2.1. Tema.** Pusgaminių (sirupų, glajų, įdarų, kremų) ruošimas. **2.1.1. Užduotis:** • Apibendrinti sirupus, glajus, įdarus, kremus. **2.2. Tema.** Pusgaminių (glaistų, šokoladinės glazūros, marcipaninės masės) ruošimo technologijos. **2.2.1. Užduotis:** • Įvardyti glaistus, glazūras, marcipanines mases.	Paskaita. Demonstravimas. Darbas su informacijos šaltiniais. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	**Patenkinamai:** Ne visiškai apibūdina pusgaminių (sirupų, glajų, įdarų, kremų, glaistų, šokoladinės glazūros, marcipaninės masės) ruošimo eigą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija sirupus, glajus, įdarus, kremus. Apibūdina glaistų, glazūrų, marcipaninės masės paruošimo technologinį procesą. Per nurodytą laiką ne visai atsako į pateiktus klausimus. Yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Apibūdina sirupų, glajų, įdarų ir kremų asortimentą ir paruošimą. Įvardina glaistų, glazūrų, marcipaninės masės asortimentą ir paruošimą. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
3. Apibūdinti vaisių ir uogų panaudojimą konditerijos gaminiams.	**3.1. Tema.** Vaisių ir uogų panaudojimas konditerijoje ir jų klasifikavimas. **3.1.1. Užduotis:** • Įvardyti konditerijos gaminius su vaisiais ir uogomis.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie vaisių ir uogų panaudojimą gaminant konditerijos gaminius. Ne visiškai paaiškina klasifikavimą. Ne visiškai apibūdina

	3.2. Tema. Konditerijos gaminių su vaisiais ir uogomis kokybės reikalavimai ir vartojimo terminai. **3.2.1. Užduotis:** • Išaiškinti vaisių ir uogų paruošimą konditerijoje, gaminių kokybės reikalavimus ir vartojimo terminus.	Komandinis darbas.	vaisių ir uogų pjaustymą, gaminių kokybės reikalavimus ir vartojimo terminus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Paaiškina konditerijos gaminių su vaisiais ir uogomis klasifikavimą. Yra neesminių klaidų aiškinant vaisių ir uogų kokybės reikalavimus, pjaustymą ir vartojimo terminus. Į pateiktus papildomus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Paaiškina konditerijos gaminių su vaisiais ir uogomis klasifikavimą. Išaiškina ir apibūdina vaisių ir uogų pjaustymą ir panaudojimą. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai.
4. Įvardinti šokoladą ir kakavą.	**4.1. Tema**. Šokolado rūšys, sudėtis. Kakavos milteliai. **4.1.1. Užduotys:** • Įvardinti šokolado rūšis; • Išaiškinti šokolado sudėtį; • Išmanyti kakavos miltelių sudėtį. **4.2. Tema.** Šokolado gamybos procesas. **4.2.1. Užduotis:** • Suprasti šokolado gamybos procesą. **4.3. Tema**. Spalvoti ir aromatizuoti šokoladai. **4.3.1. Užduotys:** • Įvardinti spalvotus ir	Paskaita. Individualus darbas. Komandinis darbas. Nedidelės apimties užduočių / pratimų atlikimo stebėjimas. Vertinimas. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus. Ne visiškai išmano šokolado rūšis, sudėtį, kakavos miltelių asortimentą. Skiria šokolado gamybos proceso etapus. Žino kelis spalvotus ir aromatizuotus šokoladus: šokoladą pagal kilmę, dietinį juodąjį šokoladą, šokoladą fontanui, termostabilų šokoladą (tinkamą kepimui). Atsakant į papildomus klausimus, klystama. **Gerai:**

	aromatizuotus šokoladus: 1) šokoladą pagal kilmę, 2) šokoladą fontanui, 3) termostabilų šokoladą (tinkamą kepimui). **4.4. Tema.** Šokolado ir kakavos kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir terminai. **4.4.1. Užduotys:** • Įvardinti šokolado ir kakavos kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir terminus; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.		Optimaliai išmano šokolado rūšis, sudėtį, kakavos miltelių asortimentą. Yra neesminių klaidų, įvardijant šokolado gamybos proceso etapus. Įvardija spalvotus ir aromatizuotus šokoladus: šokoladą pagal kilmę, dietinį juodąjį šokoladą, šokoladą fontanui, termostabilų šokoladą (tinkamą kepimui). Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Paaiškina šokolado rūšis. Išaiškina šokolado sudėtį. Apibūdina kakavos miltelių sudėtį. Paaiškina šokolado gamybos procesą. Įvardija spalvotus ir aromatizuotus šokoladus: šokoladą pagal kilmę, dietinį juodąjį šokoladą, šokoladą fontanui, termostabilų šokoladą (tinkamą kepimui). Apibūdina šokolado ir kakavos kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir terminus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
5.Apibūdinti karamelę.	**5.1. Tema.** Karamelės klasifikavimas. **5.1.1. Užduotis:** • Įvardinti karamelės pavidalus. **5.2. Tema.** Jusliniai karamelės kokybės reikalavimai.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus. Ne visiškai įvardij karamelės pavidalus. Apibrėžia kelis juslinius karamelės kokybės reikalavimus. Skiria karamelės laikymo

	5.2.1. Užduotis: • Apibrėžti juslinius karamelės kokybės reikalavimus, specifiką, laikymo sąlygas ir trukmę; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Komandinis darbas. Testas. Vertinimas.	sąlygas ir trukmę. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija karamelės pavidalus. Apibrėžia juslinius karamelės kokybės reikalavimus. Paaiškina karamelės laikymo sąlygas ir trukmę. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Paaiškina karamelės pavidalus. Apibūdina juslinius karamelės kokybės reikalavimus, specifiką, laikymo sąlygas ir trukmę. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
6. Įvardinti saldainius.	**6.1. Tema.** Saldainių rūšys. **6.1.1. Užduotis:** • Įvardinti saldainių rūšis. **6.2. Tema.** Jusliniai saldainių kokybės rodikliai, pakavimas, ženklinimas, laikymas. **6.2.1. Užduotys:** • Įvardinti juslinius saldainių kokybės rodiklius; • Išmanyti saldainių pakavimą, ženklinimą ir laikymą; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus. Skiria saldainių rūšis. Įvardija kelis juslinius saldainių kokybės rodiklius. Ne visiškai išmano saldainių pakavimą, ženklinimą, laikymą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija saldainių rūšis. Įvardija juslinius saldainių kokybės rodiklius. Yra neesminių klaidų išaiškinant saldainių pakavimą, ženklinimą, laikymą. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina saldainių rūšis. Paaiškina

			juslinius saldainių kokybės rodiklius. Apibūdina saldainių pakavimą, ženklinimą, laikymą. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
7. Apibūdinti dražė.	**7.1. Tema.** Dražė klasifikavimas. **7.1.1. Užduotis:** • Įvardinti dražė rūšis. **7.2. Tema**. Priklausomų nuo dangos dražė rūšys. **7.2.1. Užduotis:** Paaiškinti priklausomų nuo dangos draže rūšis. **7.3. Tema.** Jusliniai dražė kokybės rodikliai, laikymo sąlygos, terminai. **7.3.1. Užduotys:** • Išmanyti juslinius dražė kokybės rodiklius; • Įvardyti dražė laikymo sąlygas, terminus; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Paskaita. Pokalbis. Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas. Nedidelės apimties užduočių / pratimų atlikimo stebėjimas. Testas. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus. Ne visiškai paaiškina dražė klasifikavimą. Skiria dražė rūšis. Įvardija kelias priklausomų nuo dangos dražė rūšis. Paaiškina tik kai kuriuos juslinius dražė kokybės rodiklius, laikymo sąlygas, terminus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija dražė, priklausomų nuo dangos, rūšis. Apibūdina juslinius dražė kokybės rodiklius. Yra neesminių klaidų, įvardijant dražė laikymo sąlygas, terminus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina dražė, priklausomų nuo dangos, rūšis. Paaiškina juslinius dražė kokybės rodiklius. Apibūdina dražė laikymo sąlygas, terminus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

8. Apibūdinti chalvą.	**8.1. Tema.** Chalvos gamybos procesas. **8.1.1. Užduotis:** • Paaiškinti chalvos gamybos procesą. **8.2. Tema**. Chalvos rūšys. **8.2.1. Užduotys:** • Įvardinti chalvos rūšis; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus. **8.3. Tema**. Jusliniai chalvos kokybės rodikliai, pakavimas, laikymas. **8.3.1. Užduotis:** • Apibrėžti juslinius chalvos kokybės rodiklius, pakavimą, laikymą.	Paskaita. Pokalbis. Demonstravimas. Darbas poromis. Komandinis darbas. Nedidelės apimties užduočių / pratimų atlikimo stebėjimas. Vertinimas. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus. Ne visiškai paaiškina chalvos gamybos procesą. Skiria chalvos rūšis. Paaiškina kai kuriuos juslinius chalvos kokybės rodiklius, laikymo sąlygas, terminus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Paaiškina chalvos gamybos procesą. Įvardija chalvos rūšis. Yra neesminių klaidų, įvardijant juslinius chalvos kokybės rodiklius, pakavimą, laikymą. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina chalvos gamybos procesą. Paaiškina chalvos rūšis. Apibūdina juslinius chalvos kokybės rodiklius, pakavimą, laikymą. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

9. Įvardinti aromatus – skonius, naudojamus konditerijoje.	**9.1. Tema.** Aromatų – skonių klasifikavimas. **9.1.1. Užduotys:** • Įvardinti aromatus – skonius: 1) riešutų, šokoladiniai skoniai, aromatų kombinacijos: karamelė su šokoladu, pieninio šokolado su riešutais, 2) rytų šalių tendencijos (Azijos įtaka): žalioji arbata, gėlės, pvz., baltasis šokoladas su rožių ekstraktais ar levandų žiedais (Japonijos įtaka), 3) žaliosios arbatos aromatai – skoniai, 4) tropiniai aromatai – skoniai: kokosas, mango, 5) alkoholiniai aromatai – skoniai (gėrimų „mados“); • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.	Paskaita. Demonstravimas. Darbas su informacijos šaltiniais. Individualus darbas. „Minčių lietus“. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus. Ne visiškai įvardija aromatų – skonių klasifikavimą. Skiria aromatų – skonių rūšis. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Apibūdina aromatų – skonių klasifikavimą. Yra neesminių klaidų, įvardijant aromatų – skonių rūšis. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina aromatus – skonius: riešutų, šokoladinius skonius, aromatų kombinacijas, tropinius aromatus – skonius, alkoholinius aromatus – skonius. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
10. Apibūdinti sezoninių produktų, šokolado rinkos tendencijas.	**10.1. Tema.** Sezoniniai produktai bei produktai, skirti vaikams. **10.1.1. Užduotys:** • Įvardinti sezoninius produktus; • Apibendrinti produktus, skirtus vaikams. Linksmos idėjos, pvz., žaislai ir šokoladas. **10.2. Tema.** Ekologiški	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas. „Minčių lietus“. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus. Ne visiškai įvardija sezoninius produktus. Skiria produktų, skirtų vaikams, rūšis. Ne visiškai paaiškina maisto produktų derinimo „medį“, ekologiškus gaminius, natūralius saldiklius.

	gaminiai. Natūralūs saldikliai. **10.2.1. Užduotys:** • Įvardyti ekologiškus gaminius; • Įvardyti natūralius saldiklius, pvz., stevia. **10.3. Tema**. Inovatyvūs šokolado produktai. **10.3.1. Užduotis:** • Įvardinti naujus šokolado produktus: 1) šokoladas su neįprastomis žaliavomis (druska, jūros dumbliais, čili pipirais ir kt.), 2) šokoladas su kepiniais (šokoladas su traškučiais), 3) saldainiai – šokoladiniai desertai. **10.4. Tema**. Maisto produktų derinimo ,,medis“. **10.4.1. Užduotys:** • Apibrėžti šokolado ir įvairių produktų tarpusavio derinimą, pvz., baltasis šokoladas su baziliku ir citrina; • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus.		Įvardija tik kai kuriuos inovatyvius šokolado produktus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija sezoninius produktus. Yra neesminių klaidų, atsakant apie produktų, skirtų vaikams, rūšis. Paaiškina maisto produktų derinimo ,,medį“, ekologiškus gaminius, natūralius saldiklius. Įvardija inovatyvius šokolado produktus. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Įvardija sezoninius produktus, produktų, skirtų vaikams, rūšis. Apibūdina maisto produktų derinimo ,,medį“, ekologiškus gaminius, natūralius saldiklius. Paaiškina inovatyvius šokolado produktus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
11. Apibūdinti cukrinės konditerijos įrengimų ir įrankių panaudojimą.	**11.1. Tema.** Cukrinės konditerijos įrengimai, įrankiai, jų klasifikacija, paskirtis, panaudojimas. **11.1.1. Užduotis:** • Apibūdinti įrengimus pagal	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką nepakankamai gerai naudoja įrengimus, įrankius pagal paskirtį. Įrengimus ir įrankius cukrinės konditerijos

	paskirtį (kepimo krosnys, maišyklės, pramoniniai plakikliai, tortų apipavidalinimo įranga, automatiniai kremo dozatoriai ir t. t.) ir įrankius. **11.2. Tema**. Cukrinės konditerijos įrengimų ir įrankių veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės. **11.2.1. Užduotis:** • Įvardinti įrengimų, įrankių naudojimo taisykles.	Komandinis darbas. Testas.	technologiniam procesui atlikti parenka su klaidomis arba neteisingai. **Gerai:** Išmano technologinių įrengimų valdymą, įrankius. Optimaliai pasirenka cukrinės konditerijos įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti. Pademonstruoja įrengimų veikimą, įrankių naudojimą. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Įvardija įrengimus pagal paskirtį. Paaiškina įrengimų veikimo principus, saugaus naudojimo taisykles, privalumus ir trūkumus. Pademonstruoja jų veikimą, pašalina trikdžius. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
12**. P**aaiškinti rizikos veiksnių (RV) veikimo efektyvumą.	**12.1. Tema.** Maisto saugos užtikrinimo bei RVASVT sistemos reikalavimai. **12.1.1. Užduotis:** • Įvardinti maisto saugos užtikrinimo bei RVASVT sistemos reikalavimus. **12.2. Tema.** Darbuotojų rankų švaros kontrolė. **12.2.1. Užduotis:** • Įvardinti rankų plovimo taisykles, asmens higienos reikalavimus.	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai apibūdina sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant konditerijos gaminius. Ne visiškai įvardija maisto saugos užtikrinimo bei RVASVT sistemos reikalavimus. Paaiškina kai kuriuos sanitarinius reikalavimus nuoplovų įrengimams ir inventoriui. Užduotis atlieka su klaidomis arba užbaigia su trūkumais. **Gerai:** Gerai išmano

	12.3. Tema. Įrengimų nuoplovų ir inventoriaus švaros kontrolė. **12.3.1. Užduotis:** • Paaiškinti valymo / plovimo / dezinfekavimo programą.		sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant konditerijos gaminius. Įvardija maisto saugos užtikrinimo bei RVASVT sistemos reikalavimus. Paaiškina sanitarinius reikalavimus nuoplovų įrengimams ir inventoriui. **Puikiai:** Apibūdina sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant konditerijos gaminius. Paaiškina maisto saugos užtikrinimo bei RVASVT sistemos reikalavimus. Paaiškina sanitarinius reikalavimus nuoplovų įrengimams ir inventoriui, optimaliai tiksliai atlieka užduotis.
13. Paaiškinti darbo vietos organizavimą, indų ir inventoriaus parinkimą.	**13.1. Tema.** Darbo vietos organizavimas konditerijos pusgaminių paruošimui. **13.1.1. Užduotys:** • Įvardinti pusgaminių ruošimo vietas, laikantis higienos normų; • Apibendrinti indų ir inventoriaus parinkimą.	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai nurodo pusgaminių ruošimo vietas. Ne visiškai paaiškina indų ir inventoriaus parinkimo ir laikymo sąlygas. Į papildomai pateiktus klausimus atsako klaidingai. **Gerai:** Apibūdina konditerijos pusgaminių ruošimo vietas. Yra neesminių klaidų, parenkant indus ir inventorių. Į papildomus pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina konditerijos pusgaminių ruošimo

			vietas. Paaiškina indų ir inventoriaus parinkimą, tiksliai atlieka užduotis, atsako į papildomus klausimus.
14. Apibūdinti konditerijos gaminių kokybės vadybą.	**14.1. Tema.** Maisto prekių kokybės vadyba, kokybės nustatymas, kontrolė, standartizacija ir sertifikacija. **14.1.1. Užduotys:** • Išmanyti kokybės nustatymo būdus; • Įvardyti konditerijos gaminių sertifikaciją; • Įvardyti teisės aktus ir kt. dokumentus.	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus. Įvardija kelis maisto prekių kokybės nustatymo būdus. Ne visiškai išmano konditerijos gaminių standartizaciją. Įvardija kai kuriuos teisės aktus ir kt. dokumentus. Užduotis atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Išmano maisto prekių kokybės nustatymo būdus. Yra neesminių klaidų įvardijant konditerijos gaminių sertifikaciją. Į papildomus pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina maisto prekių kokybės nustatymo būdus. Paaiškina standartizaciją ir sertifikaciją. Įvardija teisės aktus ir kt. dokumentus. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai.
15. Apibūdinti papuošimo elementų naudojimą konditeriniams gaminiams puošti.	**15.1. Tema.** Konditerijos gaminių papuošimo elementai. **15.1.1. Užduotis:** • Sugrupuoti konditerijos gaminių papuošimo elementus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Analizė.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie konditerijos gaminių papuošimo elementus. Ne visiškai išmano papuošimo elementų pritaikymą konditerijos

		Komandinis darbas.	gaminiams. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Apibūdina konditerijos gaminių papuošimo elementus, jų pritaikymą, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina konditerijos gaminių papuošimo elementus. Paaiškina konditerijos gaminių papuošimo elementų pritaikymą.
16. Apibūdinti konditerinių gaminių dekoravimą.	**16.1. Tema**. Konditerijos gaminių dekoravimas. **16.1.1. Užduotis:** • Išmanyti konditerijos gaminių dekoravimą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Analizė. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie konditerijos gaminių dekoravimo galimybes. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano konditerijos gaminių dekoravimo galimybes, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina konditerijos gaminių dekoravimo galimybes. Paaiškina konditerijos gaminių dekoravimo galimybes.
17. Paaiškinti elgesio estetiką.	**17.1. Tema**. Elgesio kultūra.	Paskaita.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai

	17.1.1. Užduotis: • Mokėti bendrauti ir bendradarbiauti formuojant puošimo elementus.	Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	žino bendravimo ir bendradarbiavimo ypatumus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, atsakoma neteisingai. **Gerai:** Paaiškina bendravimo ir bendradarbiavimo ypatumus. Yra neesminių klaidų. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Įvardija bendravimo ir bendradarbiavimo ypatumus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
18**. A**pibūdinti darbo rinkai keliamus reikalavimus.	**18.1. Tema.** Suprasti, kas yra verslas ir ekonomika. **18.1.1. Užduotys:** • Įvardinti lyderio savybes; • Apibūdinti verslumo galimybes darbo rinkoje.	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas. Testas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai įvardija lyderio savybes. Paaiškina kai kurias verslumo galimybes darbo rinkoje. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, atsakoma neteisingai. **Gerai:** Įvarėdija lyderio savybes. Yra neesminių klaidų apibūdinant verslumo galimybes darbo rinkoje. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Įvardija lyderio savybes. Apibūdina verslumo galimybes darbo rinkoje. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Gebėti savarankiškai parinkti ir paruošti žaliavas pagal technologinius procesus.	**1.1. Tema.** Žaliavų panaudojimas konditerijos pusgaminiams ir gaminiams ruošti. **1.1.1. Užduotis:**	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas.	**Patenkinamai:** Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų.

	• Paruošti žaliavas pusgaminių ir konkretaus gaminio gamybai. **1.2. Tema.** Žaliavų paruošimo technologinis procesas. **1.2.1. Užduotys:** • Atlikti žaliavų paruošimo technologinį procesą; • Pristatyti žaliavų paruošimo technologinį procesą.	Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė ir vertinimas. Diskusija. Individualus darbas.	**Gerai:** Paruošia žaliavas pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Pademonstruoja žaliavos paruošimo technologinį procesą. Parenka įrankius, inventorių, technologinius įrengimus. Pademonstruoja gebėjimus ruošti žaliavas.
2. Gebėti atlikti pusgaminių paruošimo technologinius procesus.	**2.1. Tema.** Pusgaminių paruošimo technologiniai procesai. **2.1.1. Užduotys:** • Gaminti sirupus, glajus, įdarus, kremus; • Atlikti glaistų ir glazūrų, marcipaninės masės gamybos technologinį procesą; • Pristatyti pusgaminio receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas. Diskusija. Aptarimas.	**Patenkinamai:** Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pusgaminius paruošia pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Pademonstruoja pusgaminių paruošimo technologinį procesą. Parenka įrankius, inventorių, technologinius įrengimus. Pagamina sirupus, glajus ir įdarus. Atlieka glaistų ir glazūrų, marcipaninės masės gamybos procesą. Pademonstruoja gebėjimus gaminti pusgaminius.
3. Gebėti savarankiškai gaminti su vaisiais ir uogomis konditerijos gaminius ir juos papuošti.	**3.1. Tema.** Su vaisiais ir uogomis konditerijos gaminių gaminimas ir puošimas. **3.1.1. Užduotys:** • Gaminti vaisių konditerijos gaminius, laikantis	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.	**Patenkinamai:** Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Paruošia vaisių ir uogų konditerijos gaminius pagal

	operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Puošti vaisiais ir uogomis konditerijos gaminius; • Pristatyti konditerijos gaminių su vaisiais ir uogomis receptūrą ir gamybos technologiją.	Diskusija. Aptarimas.	technologinį procesą, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Pademonstruoja vaisių ir uogų konditerijos gaminių paruošimo technologinį procesą, puošimą. Parenka įrankius, inventorių, technologinius įrengimus. Pademonstruoja gebėjimus gaminti vaisių ir uogų konditerijos gaminius, juos puošti.
4. Gebėti savarankiškai gaminti šokolado gaminius, saldainius ir juos puošti.	**4.1. Tema.** Šokolado gaminių gaminimas ir jų puošimas. **4.1.1. Užduotys:** • Gaminti šokolado gaminius; • Puošti šokolado gaminius; • Pristatyti šokoladinio gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. **4.2. Tema.** Saldainių gaminimas ir jų puošimas. **4.2.1. Užduotys:** • Gaminti saldainius; • Puošti saldainius; • Pristatyti saldainių receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas. Savarankiškas darbas. Diskusija. Konsultacijos.	**Patenkinamai:** Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Paruošia šokolado gaminius, saldainius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Pademonstruoja šokolado gaminių technologinį procesą, puošimą. Parenka įrankius, inventorių, technologinius įrengimus. Pademonstruoja gebėjimus ruošti šokolado gaminius, saldainius, juos puošti.
5. Gebėti savarankiškai gaminti karamelę, dražė.	**5.1. Tema.** Karamelės gaminimas. **5.1.1. Užduotys:** • Gaminti karamelę, laikantis operacijų	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Savarankiško	**Patenkinamai:** Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. Atsakant į papildomus klausimus, klystama,

	nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Pristatyti karamelės receptūrą ir gamybos technologiją. **5.2. Tema.** Dražė gaminimas. **5.2.1. Užduotys:** • Gaminti dražę; • Pristatyti dražė receptūrą ir gamybos technologiją.	darbo analizė ir (įsi)vertinimas. Diskusija. Aptarimas.	atsakoma neteisingai. **Gerai** Per nurodytą laiką paruošia karamelę, dražę pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Pademonstruoja karamelės, dražė paruošimo technologinį procesą. Pademonstruoja gebėjimus gaminti karamelę, dražę. Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.
6. Gebėti gaminti konditerinius gaminius su sezoniniais produktais.	**6.1. Tema.** Sezoninių produktų, produktų, skirtų vaikams, ekologiškų gaminių gaminimas. **6.1.1. Užduotys:** • Pagaminti sezoninius produktus, produktus, skirtus vaikams, ekologiškus gaminius; • Pristatyti sezoninių produktų, produktų, skirtų vaikams, ekologiškų gaminių receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas. Diskusija. Aptarimas. Konsultacijos.	**Patenkinamai:** Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Per nurodytą laiką paruošia naujus šokolado gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Savarankiškai atlieka naujų šokolado gaminių paruošimo technologinį procesą. Pademonstruoja gebėjimus gaminti naujus šokolado gaminius. Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.
7. Gebėti saugiai dirbti su technologiniais įrengimais ir įrankiais gaminant cukrinę konditeriją.	**7.1. Tema**. Įrengimų ir įrankių paruošimas gaminant cukrinę konditeriją. **7.1.1. Užduotis:** • Parinkti įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti; • Atlikti technologines	Praktinių užduočių, atliekamų realioje darbinėje aplinkoje, stebėjimas. Vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai naudoja technologinius įrengimus, programų valdymo įrankius, užduotis atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Išmano programų

	operacijas, naudojant technologinius įrengimus ir įrankius; • Gebėti naudotis programų valdymo įrankiais; • Pristatyti technologines operacijas, naudojant įrengimus ir įrankius.		valdymo priemones, optimaliai pasirenka programas, užduotis užbaigia su trūkumais. **Puikiai:** Atlieka technologines operacijas, naudojant įrengimus ir įrankius. Valdo programas, derina jų veiksmus, optimaliai ir tiksliai atlieka užduotis, parenka alternatyvius veiksmus. Pademonstruoja gebėjimus parenkant įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti.
8. Gebėti parengti darbo vietas, indus ir inventorių cukrinei konditerijai gaminti.	**8.1. Tema.** Darbo vietos parengimas. Indų ir inventoriaus parinkimas ir panaudojimas cukrinės konditerijos gaminiams gaminti. **8.1.1. Užduotis:** • Pasirengti darbo vietą ir parinkti darbo priemones.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas. Diskusija. Aptarimas. Konsultacijos.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai parengia darbo vietas. Indus ir inventorių parenka ne pagal paskirtį. Užduotis atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Parengia darbo vietas. Indus ir inventorių parenka pagal paskirtį. Yra neesminių klaidų parenkant darbo vietą ir darbo priemones. **Puikiai:** Pademonstruoja darbo vietą, indus ir inventorių. Pademonstruoja gebėjimus parengiant darbo vietas, indus ir inventorių pagal paskirtį.
9. Gebėti savarankiškai gaminti papuošimo elementus – pabarstus, puošinius iš tešlos.	**9.1. Tema.** Pabarstų gaminimas. **9.1.1. Užduotys:** • Pagaminti pabarstus (karamelizuoti riešutai, vaisių / daržovių džiovinti milteliai ir t. t.);	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir naudoja pabarstus, puošia glajumi. Nepakankamai gerai pagamina ir formuoja puošinius iš tešlos. Darbą atlieka

	• Naudoti paruoštus pabarstus (dekoratyviniai šokoladiniai lašai, dekoratyvinė dražė, šokolado skonio balti ir juodi dribsniai ir t. t.); • Puošti glajumi. **9.2. Tema.** Puošinių iš tešlų gaminimas. **9.2.1. Užduotys**: • Pagaminti plikytos, mielinės, trapios tešlų puošinius; • Pagaminti dekoravimo elementus iš biskvito.	Situacijos analizė. Diskusija.	netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir naudoja pabarstus, puošia glajumi, pagamina ir formuoja puošinius iš tešlos pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja papuošimo elementų – pabarstų, puošinių iš tešlos – gaminimą ir formavimą. Parenka indus ir inventorių pabarstų gaminimui, puošinių iš tešlos gaminimui ir formavimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminant ir naudojant pabarstus, puošiant glajumi, puošiniais iš tešlos.
10. Gebėti savarankiškai gaminti drebučių, vaisių, uogų puošinius.	**10.1. Tema.** Drebučių, vaisių, uogų puošinių gaminimas. **10.1.1. Užduotys:** • Pagaminti drebučių, vaisių, uogų puošinius; • Naudoti paruoštus drebučių puošinius.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir naudoja drebučių, vaisių, uogų puošinius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir naudoja drebučių, vaisių, uogų puošinius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja

			drebučių, vaisių, uogų puošinių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių drebučių, vaisių, uogų puošinių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir naudoti drebučių, vaisių, uogų puošinius.
11. Gebėti savarankiškai pagaminti karamelės puošinius.	**11.1. Tema.** Karamelės puošinių gaminimas. **11.1.1. Užduotys:** • Pagaminti lietą karamelinę masę; • Pagaminti atlasinę karamelinę masę; • Pagaminti karamelines gėles, siūlus; • Pagaminti karamelę, naudojant gliukozę.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina karamelės puošinius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina karamelės puošinius pagal paruošimo technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja karamelės puošinių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių karamelės puošinių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti karamelės puošinius.
12. Gebėti savarankiškai gaminti cukrinės, marcipano masės puošinius.	**12.1. Tema.** Cukrinės masės puošinių gaminimas. **12.1.1. Užduotys:** Pagaminti cukrinės masės puošinius; • Formuoti puošinius iš cukrinės masės.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir formuoja cukrinės masės puošinius. Nepakankamai gerai formuoja puošinius iš marcipano masės. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir

	12.2. Tema. Puošinių iš marcipano masės gaminimas. **12.2.1. Užduotis:** • Formuoti puošinius iš marcipano masės.	Diskusija.	higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina cukrinės, marcipano masės puošinius pagal paruošimo technologinį procesą, formuoja puošinius iš cukrinės, marcipano masės, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja cukrinės, marcipano masės puošinių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių cukrinės, marcipano masės puošinių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir formuoti cukrinės, marcipano masės puošinius.
13. Gebėti savarankiškai gaminti puošinius iš šokolado.	**13.1. Tema.** Puošinių iš šokolado gaminimas. **13.1.1. Užduotis:** • Formuoti šokolado puošinius (šokoladinės drožlės, šokoladinių figūrėlių liejimas ir kt.).	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai formuoja puošinius iš šokolado. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Formuoja puošinius iš šokolado, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja puošinių iš šokolado formavimą. Parenka indus ir inventorių puošinių iš šokolado formavimui.

			Pademonstruoja gebėjimus formuoti puošinius iš šokolado.
14. Gebėti savarankiškai gaminti sviestinių kremų puošinius, kitus papuošimo elementus.	**14.1. Tema.** Puošinių gaminimas iš sviestinių kremų. **14.1.1. Užduotis:** • Gaminti ir formuoti sviestinių kremų puošinius. **14.2. Tema.** Dekoravimas kitais papuošimo elementais. **14.2.1. Užduotis:** • Dekoruoti gaminius, naudojant gyvas gėles, nuotraukas, tyres, pastas, uogienes ir t. t.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir formuoja puošinius iš sviestinių kremų. Nepakankamai gerai dekoruoja įvairiais papuošimo elementais gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir formuoja puošinius iš sviestinių kremų. Dekoruoja įvairiais papuošimo elementais gaminius, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja puošinių iš sviestinių kremų gaminimą ir formavimą. Pademonstruoja dekoravimą kitais papuošimo elementais. Parenka indus ir inventorių puošinių iš sviestinių kremų gaminimui ir formavimui, dekoravimui kitais papuošimo elementais. Pademonstruoja gebėjimus gaminant ir formuojant puošinius iš sviestinių kremų, dekoruojant kitais papuošimo elementais.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).160 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....10		

	Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius .....40 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso 216
Materialieji ištekliai	**Mokymo(si) priemonės:** Cukrinės konditerijos gaminių, cukrinės konditerijos įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės dokumentai, gamybos įmonių darbo organizavimo, darbo saugos ir sveikatos normos, ekonomikos ir verslo pagrindų, darbo higienos, gaminių dekoravimo teorija, vadovėliai, darbo higienos normos, konspektai, pratybos, užduočių rinkiniai, natūralios žaliavos, dokumentų kopijos, blankai, techniniai pasai, įstatymų rinkinys, metodiniai nurodymai, ženklų rinkinys.
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, ekonomikos ir verslo pagrindų, maitinimo įmonių įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, gamybos įmonių darbo organizavimo, darbo saugos ir sveikatos, darbo higienos, gaminių dekoravimo profesijos mokytojas ir mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė.

3.1.7. Modulio „Sveikos mitybos ir mažo kaloringumo konditerinių gaminių gamyba“ aprašas

Modulio pavadinimas	**Sveikos mitybos ir mažo kaloringumo konditerinių gaminių gamyba**		
Modulio kodas	**4101335**		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**6 kreditai**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; 2. Komandinio darbo; 3. Profesinės etikos; 4. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; 5. Socialinio ir pilietinio sąmoningumo; 6. Asmeninio įvaizdžio kūrimo.		
Modulio mokymosi rezultatai ***(išskaidyta kompetencija)***	**Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai**
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti sveikos mitybos pagrindus.	**1.1. Tema.** Sveikos mitybos principai. **1.1.1. Užduotys:** • Pavaizduoti sveikos mitybos piramidę; • Pristatyti sveikos mitybos produktus. **1.2. Tema.** Funkcinis maistas – teigiamai veikiantis sveikatą maistas. **1.2.1. Užduotis:** • Įvardinti funkcinio maisto privalumus. **1.3. Tema.** Maisto priedai. Jų nauda ir žala. **1.3.1. Užduotis:** • Įvardinti maisto priedų naudą ir žalą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai pavaizduota sveikos mitybos piramidė. Ne visiškai žino funkcinio maisto privalumus. Ne visiškai paaiškina maisto priedų naudą ir žalą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Pavaizduoja sveikos mitybos piramidę. Įvardija funkcinio maisto privalumus. Paaiškina maisto priedų naudą ir žalą. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina sveikos mitybos piramidę. Paaiškina funkcinio maisto privalumus. Įvardija maisto priedų naudą ir žalą. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

2. Apibūdinti ekologiškus maisto produktus.	**2.1. Tema**. Ekologiški maisto produktai. **2.1.1. Užduotys:** • Išnagrinėti žaliavų rūšis, savybes, laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę; • Įvardinti ekologiškų maisto produktų pranašumą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Įvardija kelias žaliavų rūšis, savybes, ne visiškai paaiškina laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. Ne visiškai išvardija ekologiškų maisto produktų pranašumą. Į papildomus klausimus neišsamiai atsakoma, klystama. **Gerai:** Išnagrinėja žaliavų rūšis, savybes, paaiškina laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. Išskiria ekologiškų maisto produktų pranašumą. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina žaliavų rūšis, savybes, laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. Paaiškina ekologiškų maisto produktų pranašumą. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku ir be klaidų.
3. Paaiškinti mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų, kt. produktais paruošimą ir jų papuošimą.	**3.1. Tema.** Mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisiais ir uogomis, grūdais, sėklomis ir kt. produktais reikšmė. **3.1.1. Užduotis:** • Įvardinti mažiau kaloringus konditerijos gaminius su vaisių ir uogų produktais. **3.2. Tema.** Mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais paruošimas ir jų puošimas. **3.2.1. Užduotys:** • Išmanyti mažiau kaloringų konditerijos	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai įvardinti mažiau kaloringi konditerijos gaminiai su vaisių ir uogų produktais, grūdais, sėklomis. Ne visiškai apiūbūdina mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais paruošimą ir jų puošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais, grūdais, sėklomis ruošimo technologinius procesus.

	gaminių su vaisių ir uogų produktais paruošimo technologinius procesus; • Apibūdinti mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais pusgaminius (kremus, įdarus ir t.t.); • Apibrėžti mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais konditerijos gaminių formavimą; • Išmanyti mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais papuošimą.		Įvardija pusgaminius (kremus, įdarus ir t. t.). Apibūdina mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais, grūdais, sėklomis formavimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais, grūdais, sėklomis ruošimo technologinius procesus. Paaiškina pusgaminius (kremus, įdarus ir t. t.). Įvardija mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais formavimą, puošimą. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
4. Apibūdinti mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius.	**4.1. Tema.** Mažiau kaloringi duonos ir pyrago gaminiai. **4.1.1. Užduotis:** • Įvardinti mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius. **4.2. Tema.** Mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių paruošimas. **4.2.1. Užduotys:** • Išmanyti mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių paruošimo technologinius procesus; • Apibūdinti mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių pusgaminius; • Apibrėžti mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai įvardinti mažiau kaloringi duonos ir pyrago gaminiai. Ne visiškai apiūbūdina mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių paruošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Apibūdina mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių ruošimo technologinius procesus. Išmano pusgaminius. Paaiškina mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių kildinimą, formavimą, kepimą. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.

	kildinimą, formavimą, kepimą.		**Puikiai:** Apibūdina mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių ruošimo technologinius procesus. Paaiškina pusgaminius. Įvardija mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių kildinimą, formavimą, kepimą, puošimą. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
5. Apibūdinti konditerijos gaminius su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu.	**5.1. Tema.** Konditerijos gaminiai su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu. **5.1.1. Užduotis:** • Įvardinti konditerijos gaminius su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu. **5.2. Tema.** Konditerijos gaminių su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu paruošimas. **5.2.1. Užduotys:** • Išmanyti konditerijos gaminių su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu paruošimo technologinius procesus; • Apibūdinti konditerijos gaminių su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu pusgaminius; • Apibrėžti konditerijos gaminių su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu formavimą, kepimą, puošimą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai įvardinti konditerijos gaminiai su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu. Ne visiškai paaiškina konditerijos gaminių su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu paruošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Paaiškina konditerijos gaminių su sumažintu cukraus kiekiu paruošimo technologinius procesus. Išmano pusgaminius. Apibūdina konditerijos gaminių su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu formavimą, kildinimą, kepimą. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina konditerijos gaminių su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu gaminių ruošimo technologinius procesus. Paaiškina pusgaminius. Įvardija konditerijos gaminių su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu formavimą, kepimą, puošimą. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku,

			be klaidų.
6. Paaiškinti mažiau kaloringus cukrinės konditerijos gaminius.	**6.1. Tema.** Mažiau kaloringi cukrinės konditerijos gaminiai. **6.1.1. Užduotis:** • Įvardinti mažiau kaloringus cukrinės konditerijos gaminius. **6.2. Tema.** Mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių paruošimas. **6.2.1. Užduotys:** • Išmanyti mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių paruošimo technologinius procesus; • Apibūdinti mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių pusgaminius; • Apibrėžti mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių formavimą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai įvardinti mažiau kaloringi cukrinės konditerijos gaminiai. Ne visiškai apibūdina mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių paruošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Apibūdina mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių paruošimo technologinius procesus. Išmano pusgaminius. Paaiškina mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių formavimą. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių ruošimo technologinius procesus. Paaiškina pusgaminius. Įvardija mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių formavimą, puošimą. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
7. Apibūdinti darbo ir estetikos ryšį.	**7.1. Tema.** Darbas ir karjera. Aukštos darbo kultūros samprata. **7.1.1. Užduotys:** • Įvardinti įmonės estetiką: interjerą ir eksterjerą; • Apibrėžti įmonės darbuotojų estetiką.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Darbas poromis.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai įvardija įmonės estetiką. Ne visiškai paaiškina įmonės darbuotojų estetiką. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Apibūdina įmonės estetiką: interjerą ir

			eksterjerą. Paaiškina įmonės darbuotojų estetiką. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Paaiškina įmonės estetiką: interjerą ir eksterjerą. Apibūdina įmonės darbuotojų estetiką. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Gebėti savarankiškai gaminti mažiau kaloringus konditerijos gaminius su vaisių ir uogų produktais.	**1.1. Tema.** Mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais gaminimas ir jų puošimas. **1.1.1. Užduotys:** • Pagaminti mažiau kaloringus konditerijos gaminius su vaisių ir uogų produktais, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti mažiau kaloringus konditerijos gaminius su vaisių ir uogų produktais; • Pristatyti receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Diskusija. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina mažiau kaloringus konditerijos gaminius su vaisių ir uogų produktais ir juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia mažiau kaloringus konditerijos gaminius su vaisių ir uogų produktais pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti mažiau kaloringus konditerijos gaminius su vaisių ir uogų produktais.

2. Gebėti savarankiškai gaminti mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius ir juos papuošti.	**2.1. Tema.** Mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių gaminimas ir jų papuošimas. **2.1.1. Užduotys:** • Pagaminti mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius, laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius; • Pristatyti receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius ir juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius.
3. Gebėti savarankiškai gaminti konditerijos gaminius su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu ir juos papuošti.	**3.1. Tema.** Konditerijos gaminių su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu gaminimas ir jų puošimas. **3.1.1. Užduotys:** • Pagaminti konditerijos gaminius su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu, laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti konditerijos gaminius su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu;	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina konditerijos gaminius su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu ir juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia konditerijos gaminius su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:**

	• Pristatyti receptūrą ir gamybos technologiją.		Pademonstruoja konditerijos gaminių su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių konditerijos gaminių su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti konditerijos gaminius su sumažintu cukraus, riebalų kiekiu.
4. Gebėti savarankiškai gaminti mažiau kaloringus cukrinės konditerijos gaminius.	**4.1. Tema.** Mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių gaminimas ir jų puošimas. **4.1.1. Užduotys:** • Pagaminti mažiau kaloringus cukrinės konditerijos gaminius, laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti mažiau kaloringus cukrinės konditerijos gaminius; • Pristatyti receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina mažiau kaloringus cukrinės konditerijos gaminius ir juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia mažiau kaloringus cukrinės konditerijos gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti mažiau kaloringus cukrinės konditerijos gaminius.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)..116 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....10 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius .....30 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso 162		

Materialieji ištekliai	**Mokymo(si) priemonės:** Sveikos mitybos ir mažo kaloringumo konditerinių gaminių, maisto prekių asortimento ir kokybės, darbo higienos, gaminių dekoravimo, profesinės etikos vadovėliai, darbo higienos normos, užduočių rinkiniai, natūralios žaliavos.
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, maisto prekių asortimento ir kokybės, darbo higienos, profesinės etikos, gaminių dekoravimo profesijos mokytojas ir mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė.

3.1.8. Modulio „Duonos ir pyrago gaminių gamyba“ aprašas

Modulio pavadinimas	**Duonos ir pyrago gaminių gamyba**		
Modulio kodas	**4072101**		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**8 kreditai**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Mokymosi ir problemų sprendimo; 2. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; 3. Komandinio darbo; 4. Kritinio mąstymo; 6. Socialinio ir pilietinio sąmoningumo; 7. Iniciatyvumo ir verslumo.		
Modulio mokymosi rezultatai ***(išskaidyta kompetencija)***	**Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai**
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti duonos ir pyrago gaminius.	**1.1. Tema.** Duonos ir pyrago gaminių klasifikavimas ir paruošimas. **1.1.1. Užduotys:** • Sugrupuoti duonos, pyrago gaminius ir juos apibūdinti; • Paaiškinti duonos ir pyrago gaminių gamybos technologiją; • Įvardinti specialios paskirties duonos ir pyrago gaminius; • Įvardinti specialios paskirties duonos ir pyrago gaminius su maisto priedais.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta apie duonos ir pyrago gaminius. Atsakant į papildomus klausimus, klystama. Neišsamiai atsakyta apie duonos ir pyrago gaminių gamybos technologiją. Ne visiškai įvardija specialios paskirties duonos ir pyrago gaminius. Įvardija kelis duonos ir pyrago gaminius su maisto priedais. **Gerai:** Sugrupuoja duonos ir pyrago gaminius. Išmano duonos ir pyrago gaminių gamybos technologiją, bet yra neesminių klaidų. Įvardija specialios paskirties duonos ir pyrago gaminius. Žino duonos ir pyrago gaminius su maisto priedais. **Puikiai:**

			Apibūdina duonos ir pyrago gaminius. Paaiškina duonos ir pyrago gaminių gamybos technologiją. Įvardija specialios paskirties duonos ir pyrago gaminius. Apibūdina duonos ir pyrago gaminius naudojant maisto priedus. Pademonstruoja duonos ir pyrago gaminius.
2. Įvardinti duonos ir pyrago gaminių kokybę.	**2.1. Tema.** Duonos ir pyrago gaminių kokybės vertinimas. **2.1.1. Užduotis:** • Įvardyti duonos ir pyrago gaminių žaliavos kokybės nustatymo būdus (jusliniu ir matavimo būdu). **2.2. Tema.** Duonos ir pyrago gaminių pakavimas ir laikymas. **2.2.1. Užduotis:** • Įvardinti pakuotės reikalavimus ir laikymo sąlygas.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į pateiktus klausimus apie duonos ir pyrago gaminių kokybę. Ne visiškai apibūdina duonos ir pyrago gaminių kokybę, kokybės nustatymo būdus. Įvardija kelis pakuotės reikalavimus. Neišsamiai atsako apie duonos ir pyrago gaminių laikymo sąlygas. Užduotį atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Išmano duonos ir pyrago gaminių kokybės vertinimą. Apibūdina duonos ir pyrago gaminių kokybės nustatymo būdus. Paaiškina pakuotės reikalavimus. Įvardija duonos ir pyrago gaminių laikymo sąlygas. Yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Paaiškina duonos ir pyrago gaminių kokybės vertinimą. Apibūdina duonos ir pyrago gaminių kokybės nustatymo būdus. Įvardija pakuotės reikalavimus. Apibūdina duonos ir pyrago gaminių laikymo sąlygas.

3. Apibūdinti duonos ir pyrago gaminių pramonės tendencijas.	**3.1. Tema.** Duonos ir pyrago gaminių pramonės vystymosi tendencijos. Verslo sėkmę lemiantys veiksniai. **3.1.1. Užduotys:** • Įvardinti duonos ir pyrago gaminių pramonės tendencijas; • Aprašyti verslo sėkmę lemiančius veiksnius.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką įvardija duonos ir pyrago gaminių pramonės tendencijas. Įvardija pagrindinius verslo sėkmę lemiančius veiksnius. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija duonos ir pyrago gaminių pramonės tendencijas. Apibūdina verslo sėkmę lemiančius veiksnius. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Įvardija duonos ir pyrago gaminių pramonės tendencijas. Apibūdina verslo sėkmę lemiančius veiksnius. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
4. Apibūdinti geros higienos praktikos taisyklių taikymą duonos kepimo įmonėse.	**4.1. Tema.** Sanitarinė gatavos produkcijos kontrolė. **4.1.1. Užduotis:** • Paaiškinti gatavos produkcijos kontrolės reikalavimus. **4.2. Tema.** Produkcijos realizavimo terminai. **4.2.1. Užduotis:** • Sugrupuoti produkcijos realizavimo terminus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į pateiktus klausimus apie gatavos produkcijos kontrolės reikalavimus. Įvardija kelis produkcijos realizavimo terminus. Užduotį atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Žino gatavos produkcijos kontrolės reikalavimus. Įvardija produkcijos realizavimo terminus. Yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Paaiškina gatavos produkcijos kontrolės reikalavimus. Įvardija produkcijos realizavimo terminus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
5. Apibūdinti duonos pramonės	**5.1. Tema.** Duonos ir pyrago gaminių įranga.	Pokalbis.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką

įrengimų panaudojimą.	**5.1.1. Užduotys:** • Apibūdinti įrengimus pagal paskirtį; • Pasakyti įrengimų naudojimo taisykles.	Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	nepakankamai gerai įvardija duonos pramonės įrengimus, įrankius pagal paskirtį. Pasako ne visas įrengimų naudojimo taisykles. **Gerai:** Įvardija duonos pramonės įrengimų valdymą, įrankius. Optimaliai parenka įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti. Paaiškina įrengimų naudojimo taisykles. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Įvardija duonos pramonės įrengimus pagal paskirtį. Paaiškina įrengimų veikimo principus, saugaus naudojimo taisykles, privalumus ir trūkumus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Gebėti paruošti žaliavas duonos ir pyrago tešloms maišyti.	**1.1. Tema.** Žaliavų panaudojimas duonos ir pyrago pusgaminiams ir gaminiams paruošti. **1.1.1. Užduotis:** • Paruošti žaliavas duonos bei pyrago pusgaminių ir gaminių gamybai. **1.2. Tema.** Žaliavų paruošimo technologinis procesas. **1.2.1. Užduotys:** • Atlikti žaliavų paruošimo technologinį procesą; • Pristatyti žaliavų paruošimo technologinį procesą.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė ir vertinimas. Diskusija. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai paruošia žaliavas. Darbą atlieka netvarkingai. Nežymūs netikslumai ruošiant žaliavas. **Gerai:** Žaliavas paruošia pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Pademonstruoja žaliavos paruošimo technologinį procesą. Parenka įrankius, inventorių, mechaninius įrengimus. Pademonstruoja gebėjimus ruošti žaliavas.
2. Gebėti savarankiškai	**2.1. Tema.** Duonos ir pyrago pusgaminių	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas,	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai

gaminti duonos ir pyrago pusgaminius pagal technologinius procesus.	paruošimo technologinis procesas. **2.1.1. Užduotys:** • Taikyti maistinius mišinius, termostabilius įdarus, paruoštus kremus; • Pristatyti pusgaminio receptūrą ir gamybos technologiją.	analizė ir vertinimas.	gamina pusgaminius, glajus, įdarus, kremus. Pritaiko termostabilius įdarus, paruoštus kremus. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Gamina pusgaminius, glajus, įdarus, kremus. Naudoja termostabilius įdarus, paruoštus kremus, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja glajų, įdarų, kremų gaminimą. Naudoja termostabilius įdarus, paruoštus kremus. Pademonstruoja gebėjimus gaminant glajus, įdarus, kremus. Naudoja termostabilius įdarus, paruoštus kremus. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
3. Gebėti savarankiškai gaminti duonos ir pyrago gaminių tešlas pagal technologinius procesus.	**3.1. Tema.** Duonos ir pyrago tešlų paruošimo technologinis procesas. **3.1.1. Užduotys:** • Pagaminti tešlas duonos ir pyrago gaminiams; • Pagaminti tešlas su maisto priedais duonos ir pyrago gaminiams; • Pagaminti tešlas naudojant ekologiškas žaliavas; • Pristatyti tešlos receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai gamina tešlas duonos ir pyrago gaminiams. Nepakankamai gerai gamina tešlas su maisto priedais, ekologiškomis žaliavomis. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Gamina tešlas duonos ir pyrago gaminiams. Gamina tešlas su maisto priedais, ekologiškomis žaliavomis, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja tešlų

			ruošimą duonos ir pyrago gaminiams. Pademonstruoja tešlų su maisto priedais, ekologiškomis žaliavomis paruošimo technologinį procesą. Pademonstruoja gebėjimus gaminant tešlas duonos ir pyrago gaminiams, tešlas su maisto priedais, ekologiškomis žaliavomis. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
4. Gebėti savarankiškai gaminti duonos ir pyrago gaminius bei juos papuošti.	**4.1. Tema.** Duonos ir pyrago gaminių paruošimas ir jų papuošimas. **4.1.1. Užduotys:** • Pagaminti duonos ir pyrago gaminį bei jį papuošti; • Pagaminti ir papuošti duonos ir pyrago gaminį su maisto priedais; • Pagaminti ir papuošti gaminį, naudojant ekologiškas žaliavas; • Pristatyti gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai gamina duonos ir pyrago gaminius bei juos papuošia. Nepakankamai gerai gamina gaminius su maisto priedais, ekologiškomis žaliavomis bei juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Gamina ir papuošia duonos ir pyrago gaminius. Gamina gaminius su maisto priedais, ekologiškomis žaliavomis bei juos papuošia, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja duonos ir pyrago gaminių ruošimą bei jų papuošimą. Pademonstruoja gaminių su maisto priedais, ekologiškomis žaliavomis paruošimo technologinį procesą, bet yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. Pademonstruoja

			gebėjimus gaminti duonos ir pyrago gaminius, gaminius su maisto priedais, ekologiškomis žaliavomis. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
5. Gebėti saugiai dirbti su duonos pramonės įrengimais.	**5.1. Tema.** Įrengimų ir įrankių parinkimas duonos kepimo įmonėse. **5.1.1. Užduotys:** • Parinkti įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti; • Atlikti technologines operacijas, naudojant įrengimus ir įrankius; • Pristatyti technologines operacijas, naudojant įrengimus ir įrankius.	Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Nedidelės apimties užduočių atlikimo stebėjimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką parenka ir paruošia naudoti duonos kepimo įmonių įrengimus. Ne visiškai žino įrengimų detales, įrankius. Įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti parenka neteisingai, neišsamiai paaiškina įrengimų detalių svarbą. **Gerai:** Žino duonos kepimo įmonių įrengimų valdymą, įrankius. Optimaliai parenka įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti. **Puikiai:** Pademonstruoja technologines operacijas, paaiškina detalių, įrankių reikšmę ir paskirtį. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)..160 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....10 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius .....40 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso 216		
Materialieji ištekliai	**Mokymo(si) priemonės:** Duonos ir pyrago kepinių, duonos pramonės įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, ekonomikos ir verslo pagrindų, darbo higienos vadovėliai, konspektai, darbo higienos normos, užduočių rinkiniai, natūralios žaliavos, techniniai pasai.		
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, ekonomikos ir verslo pagrindų, duonos įmonių įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, darbo higienos profesijos mokytojas ir mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.		
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė.		

3.1.9. Modulio „Įvadas į darbo rinką“ aprašas

Modulio pavadinimas	**Įvadas į darbo rinką**		
Modulio kodas	-		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**10 kreditų**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Tvarios plėtros palaikymo; 2. Iniciatyvumo ir verslumo; 3. Kritinio mąstymo; 4. Mokymosi ir problemų sprendimo; 5. Skaitmeninio raštingumo; 6. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; 7. Komandinio darbo; 8. Profesinės etikos.		
**Modulio mokymosi rezultatai (*išskaidyta kompetencija)* **	**Turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Mokymo ir mokymosi metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai *(slenkstiniai)****
Kognityviniai mokymosi rezultatai			**Atlikta / neatlikta**
1. Apibendrinti mokymąsi ir įgytas kompetencijas.	**1.1. Tema.** Mokymosi veiklos pavyzdžiai, įrodantys kompetencijų įgijimą. **1.1.1. Užduotis:** • Parašyti refleksiją, kurioje būtų atskleista karjeros kompetencijų svarba konkurencingoje darbo rinkoje.	Praktinių užduočių atlikimas. Savarankiško darbo analizė. Diskusija. Aptarimas.	**Atlikta:** Įgytos kompetencijos.
2. Tobulinti integracijos į darbo rinką įgūdžius.	**2.1. Tema.** Prisitaikymas prie pokyčių. Bendradarbiavimo, problemų sprendimo įgūdžiai. **2.2. Tema.** Verslumo ugdymas. **2.1.1. – 2.2.1. Užduotys:** • Darbo paieška, pagal pasirinktą specialybę; • Parašyti gyvenimo aprašymą (CV) pagal *Europass* gyvenimo aprašymo pildymo instrukciją (valstybine ir užsienio kalba); • Sukurti motyvacinį laišką; • Pasirengti pokalbiui su darbdaviu,	Proceso analizė. Problemų sprendimas. Diskusija.	**Atlikta:** Įgyti integracijos į darbo rinką įgūdžiai.

	išskirti savo stipriąsias ir silpnąsias darbines savybes. **2.3. Tema.** Bendravimas ir bendradarbiavimas. **2.3.1. Užduotys:** • Prisitaikyti naujame kolektyve; • Bendrauti su bendradarbiais, skleisti savo patirtį, mokytis iš kolegų. **2.4. Tema.** Bendradarbiavimo pagrindas yra bendravimas. **2.4.1. Užduotis:** • Diskusija: apibūdinti bendravimo tikslus, procesą, bei kokia yra bendravimo sėkmės paslaptis. **2.5. Tema.** Karjera šiuolaikiniu požiūriu. **2.5.1. Užduotis:** • Diskusija: asmeniniai, socialiniai, mokymosi bei profesiniai karjeros gebėjimai. **2.6. Tema.** Įsivardinti savąsias vertybes kaip esminį karjeros stimulą ar variklį. **2.6.1. Užduotis:** • Pokalbis – žaidimas: prisistatyti darbdaviui.		
3. Ugdyti profesinius gebėjimus ir įgūdžius realioje darbo vietoje.	**3.1. Tema.** Pateikti konditerijos cechų, į kuriuos bus siunčiami mokiniai atlikti praktinį mokymą, sąrašą. **3.2. Tema.** Praktinio mokymo sutartys, jų pildymo tvarka ir pildymas. **3.3. Tema.** Dienynas, jo pildymo tvarka. **3.4. Tema.** Praktinės užduotys, jų atlikimo bei įforminimo tvarka. **3.5. Tema.** Įvadinis instruktažas. **3.6. Tema.** Geros higienos praktikos taisyklės. **Užduotys:** • Supažindinti realioje darbo vietoje su įvadiniu, įvadiniu darbo vietoje instruktažais; • Įvardinti konditerijos cecho vidaus tvarkos taisykles; • Pristatyti pareigybines instrukcijas; • Supažindinti su įrengimų ir įrankių naudojimo taisyklėmis; • Išmanyti geros higienos praktikos taisykles.	Veiklos procesų stebėjimas. Praktinių užduočių atlikimas. Demonstravimas. Aptarimas.	**Atlikta:** Apibūdina konditerio veiklą. Išskiria veiklos procesus, įvardija konditerio funkcijas.

Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			**Atlikta / neatlikta**
1.Gebėti ugdyti turimus neformaliu ar savaiminiu būdu įgytus profesinius gebėjimus ir įgūdžius.	**1.1. Tema**. Profesinių įgūdžių ugdymas ruošiant konditerijos gaminius. **1.1.1. Užduotys:** • Parinkti žaliavas bei jas paruošti gamybai; • Užmaišyti tešlas ir paruošti pusgaminius; • Pagaminti miltinės konditerijos gaminį ir jį papuošti; • Pagaminti kreminės konditerijos gaminį ir jį papuošti; • Pagaminti cukrinės konditerijos gaminį ir jį papuošti; • Formuoti papuošimo elementus; • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.	Baigiamoji praktika. Savarankiškas praktinių užduočių atlikimas. Savarankiško darbo analizė. Situacijų analizė ir jų sprendimas. Demonstravimas. Aptarimas.	**Atlikta:** Įgyti profesiniai gebėjimai ir įgūdžiai realioje darbo vietoje.
2. Gebėti organizuoti konditerinio cecho darbą.	**2.1. Tema**. Konditerinio cecho darbo organizavimas. **2.1.1. Užduotys:** • Planuoti darbus darbo dienai; • Suteikti užsakovams informaciją apie atliekamas paslaugas; • Paruošti darbo vietą gaminiams sandėliuoti; • Patiekti konditerijos gaminius.	Problemų sprendimas. Praktinių užduočių atlikimas. Savarankiško darbo analizė. Demonstravimas. Aptarimas.	**Atlikta:** Įtvirtinti profesiniai gebėjimai ir įgūdžiai realioje darbo vietoje.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)..190 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius .....50 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso 270		
Materialieji ištekliai	Konditerijos gaminių, konditerijos įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, gamybos įmonių darbo organizavimo, darbo saugos ir sveikatos, gamybos įmonių darbo organizavimo apskaitos, profesijos informacinių technologijų, ekonomikos ir verslo pagrindų, specialybės užsienio kalbos vadovėliai, darbo higienos normos, konspektai, pratybos, užduočių rinkiniai, natūralios žaliavos, dokumentų kopijos, blankai, techniniai pasai, įstatymų		

	rinkinys, metodiniai nurodymai, teisės aktai, ženklų rinkinys. **Bendradarbiavimo sutartys** su konditerijos cechais, restoranais ir kepyklomis. **Mokymo(si)medžiaga:** • Modulinės konditerio profesinio mokymo programos aprašas; • Praktinės užduotys turimiems gebėjimams vertinti; • Konditerio profesinio rengimo standartas. **Mokymo(si) priemonės:** • Maisto gamybos laboratorija su įranga, įrankiais, vaizdinėmis priemonėmis (10 darbo vietų); • Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti (20 darbo vietos).
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, konditerijos įrengimų, maisto prekių asortimento ir kokybės, gamybos įmonių darbo organizavimo, darbo gamybos įmonių darbo organizavimo apskaitos profesijos mokytojas ir mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė.

•***Siūlomas baigiamojo modulio įvertinimas – atlikta / neatlikta.***

3.2. PASIRENKAMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ APRAŠAI *(susijusių su kvalifikacija)*

3.2.1. Modulio „Nacionalinių konditerinių gaminių gamyba“ aprašas

Modulio pavadinimas	**Nacionalinių konditerinių gaminių gamyba**		
Modulio kodas	**4101336**		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**7 kreditai**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; 2. Komandinio darbo; 3. Profesinės etikos; 4. Bendravimo užsienio kalba; 5. Socialinio ir pilietinio sąmoningumo; 6. Tvarios plėtros palaikymo.		
Modulio mokymosi rezultatai *(išskaidyta kompetencija)*	**Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai**
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti prancūzų konditerinių gaminių ir šokolado gaminių ypatumus.	**1.1. Tema.** Prancūzų konditeriniai gaminiai – tai virtuvė su polėkiu (minimalizmas, aromatas, lengvumas). **1.1.1. Užduotis:** • Įvardinti prancūzų konditerinių gaminių ypatumus; • Išmanyti šokolado gaminių ruošimo ypatumus. **1.2. Tema.** Prancūzų konditerinių ir šokolado gaminių paruošimas ir jų puošimas. **1.2.1. Užduotis:** • Išmanyti prancūzų konditerinių gaminių ir šokolado ruošimo technologinius procesus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai įvardinti prancūzų konditeriniai ir šokolado gaminiai. Ne visiškai išmano prancūzų konditerinių gaminių, šokolado paruošimą ir jų papuošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano prancūzų konditerinius ir šokolado gaminius. Apibūdina prancūzų konditerinių gaminių ir šokolado paruošimo technologinius procesus. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.

			Puikiai: Apibūdina prancūzų konditerinius gaminius, šokolado gaminius. Paaiškina prancūzų konditerijos ir šokolado gaminių paruošimo technologinius procesus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
2. Paaiškinti tradicinių tautinių vokiškų ir austriškų konditerinių gaminių ypatumus.	**2.1. Tema.** Vokiški ir austriški konditeriniai gaminiai. **2.1.1. Užduotis:** • Įvardinti vokiškų ir austriškų konditerinių gaminių ypatumus. **2.2. Tema.** Vokiškų ir austriškų konditerinių gaminių paruošimas ir jų puošimas. **2.2.1. Užduotis:** • Išmanyti vokiškų ir austriškų konditerinių gaminių ruošimo technologinius procesus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai atsakyta į klausimus apie vokiškus ir austriškus konditerinius gaminius. Ne visiškai paaiškina vokiškų ir austriškų konditerinių gaminių paruošimą ir jų papuošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano vokiškus ir austriškus konditerinius gaminius. Apibūdina vokiškų ir austriškų konditerinių gaminių paruošimo technologinius procesus. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina vokiškus ir austriškus konditerinius gaminius. Paaiškina vokiškų ir austriškų konditerijos gaminių paruošimo technologinius procesus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
3. Įvardinti itališkų konditerinių gaminių populiarumą.	**3.1. Tema.** Itališkų konditerinių gaminių ypatumai ir tradicijos. **3.1.1. Užduotis:** • Įvardinti itališkus konditerinius gaminius. **3.2. Tema.** Itališkų	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai atsakyta į klausimus apie itališkus konditerinius gaminius. Ne visiškai paaiškina itališkų konditerinių gaminių paruošimo specifiką.

	konditerinių gaminių paruošimas ir jų puošimas. **3.2.1. Užduotis:** • Išmanyti itališkų konditerinių gaminių paruošimo specifiką.	Komandinis darbas.	Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano itališkus konditerinius gaminius. Apibūdina itališkų konditerinių gaminių paruošimo specifiką. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina itališkus konditerinius gaminius. Paaiškina itališkų konditerijos gaminių paruošimo specifiką. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
4. Apibūdinti belgiškų konditerinių gaminių specifiką.	**4.1. Tema.** Belgiškų konditerinių gaminių specifika. Cukrinės konditerijos gaminiai. **4.1.1. Užduotys:** • Įvardinti belgiškus konditerinius gaminius; • Įvardinti belgiškus cukrinės konditerijos gaminius. **4.2. Tema.** Belgiškų konditerinių gaminių paruošimas ir jų papuošimas. **4.2.1. Užduotis:** • Išmanyti belgiškų konditerinių gaminių ruošimo technologinius procesus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai atsakyta į klausimus apie belgiškus konditerinius gaminius. Ne visiškai paaiškina belgiškų konditerinių gaminių paruošimą ir jų papuošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano belgiškus konditerinius gaminius. Paaiškina belgiškų konditerinių gaminių paruošimo technologinius procesus. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina belgiškus konditerinius gaminius. Paaiškina belgiškų konditerijos gaminių paruošimo technologinius procesus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

5. Apibūdinti Rytų Europos šalių konditerinius gaminius.	**5.1. Tema.** Rytų Europos šalių konditeriniai gaminiai. **5.1.1. Užduotis:** • Įvardinti lietuviškus, latviškus, estiškus, rusiškus, baltarusiškus, ukrainietiškus ir kt. valstybių konditerinius gaminius. **5.2. Tema.** Rytų Europos šalių konditerinių gaminių paruošimas ir jų papuošimas. **5.2.1. Užduotis:** • Išmanyti Rytų Europos šalių konditerinių gaminių paruošimo ypatumus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Darbas poromis.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai atsakyta į klausimus apie Rytų Europos šalių konditerinius gaminius. Ne visiškai paaiškina Rytų Europos šalių konditerinių gaminių paruošimo ypatumus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano Rytų Europos šalių konditerinius gaminius. Paaiškina Rytų Europos šalių konditerinių gaminių paruošimo ypatumus. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina Rytų Europos šalių konditerinius gaminius. Paaiškina Rytų Europos šalių konditerijos gaminių paruošimo ypatumus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
6. Paaiškinti lietuvišką konditerinį gaminį.	**6.1. Tema.** Šimtalapio gaminimas. **6.1.1. Užduotys:** • Išmanyti šimtalapio tešlos ir įdaro paruošimą; • Apibendrinti šimtalapio formavimą; • Išmanyti šimtalapio kepimo temperatūrą ir laiką; • Apžvelgti šimtalapio puošimą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsako į klausimus apie šimtalapio tešlos ir įdaro paruošimą. Ne visiškai paaiškina šimtalapio formavimą, kepimą, puošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano šimtalapio tešlos ir įdaro paruošimą. Paaiškina šimtalapio formavimą, kepimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsako teisingai. **Puikiai:**

			Apibūdina šimtalapio tešlos ir įdaro paruošimą. Paaiškina kepinio formavimą, kepimą, puošimą. Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų.
7. Apibūdinti sėkmingą bendravimą ir bendradarbiavimą konditerijos srityje.	**7.1. Tema.** Bendravimas – vertybė. Mokėjimas elgtis svečiose šalyse. **7.1.1. Užduotis:** • Įvardinti bendravimo būdus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Darbas poromis. Žaidimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai įvardinti bendravimo būdai. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija bendravimo būdus. Yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina bendravimo būdus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
8. Pritaikyti įgytas kalbos žinias pristatydamas konditerinius gaminius.	**8.1. Tema.** Konditerinių gaminių ruošimo procesų pristatymas užsienio (anglų) kalba. **8.1.1. Užduotis:** • Užsienio (anglų) kalba pristatyti konditerinių gaminių paruošimo technologiją.	Paskaita. Demonstravimas. Individualus darbas. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus. Ne visiškai moka užsienio (anglų) kalba pristatyti konditerinių gaminių paruošimo technologiją. Užduotis atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Yra neesminių klaidų pristatant gaminių paruošimo technologiją. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina užsienio (anglų) kalba konditerinių gaminių ruošimą, puošimą. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			

1. Gebėti savarankiškai gaminti prancūziškus konditerinius ir šokolado gaminius.	**1.1. Tema.** Prancūziškų konditerinių ir šokolado gaminių gaminimas ir jų puošimas. **1.1.1. Užduotys:** • Pagaminti prancūziškus konditerinius ir šokolado gaminius, laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti prancūziškus ir šokolado konditerinius gaminius; • Pristatyti receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina prancūziškus konditerinius ir šokolado gaminius bei juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia prancūziškus konditerinius ir šokolado gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja prancūziškų konditerinių ir šokolado gaminių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių prancūziškų konditerijos ir šokolado gaminių gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti prancūziškus ir šokolado konditerinius gaminius.
2. Gebėti savarankiškai gaminti tradicinius tautinius vokiškus ir austriškus konditerinius gaminius.	**2.1. Tema.** Vokiškų ir austriškų konditerinių gaminių gaminimas ir jų puošimas. **2.1.1. Užduotys:** • Pagaminti vokiškus ir austriškus konditerinius gaminius, laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti vokiškus ir austriškus konditerinius gaminius; • Pristatyti receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina vokiškus ir austriškus konditerinius gaminius bei juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia vokiškus ir austriškus konditerinius gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja vokiškų ir

			austriškų konditerinių gaminių gaminimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių vokiškiems ir austriškiems konditerijos gaminiams gaminti. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti vokiškus ir austriškus konditerinius gaminius.
3. Gebėti savarankiškai gaminti itališkus konditerinius gaminius.	**3.1. Tema.** Itališkų konditerinių gaminių gaminimas ir jų puošimas. **3.1.1. Užduotys:** • Pagaminti itališkus konditerinius gaminius, laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti itališkus konditerinius gaminius; • Pristatyti receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina itališkus konditerinius gaminius ir juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia itališkus konditerinius gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja itališkų konditerinių gaminių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių itališkiems konditerijos gaminiams gaminti. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti itališkus konditerinius gaminius.
4. Gebėti savarankiškai gaminti belgiškus konditerinius gaminius.	**4.1. Tema.** Belgiškų konditerinių gaminių gaminimas ir jų puošimas. Cukrinės konditerijos gaminių gaminimas ir jų puošimas. **4.1.1. Užduotys:** • Pagaminti belgiškus konditerinius gaminius, cukrinės konditerijos gaminius, laikantis	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina belgiškus konditerinius gaminius ir juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia belgiškus konditerinius gaminius pagal technologinį procesą, yra

	saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti belgiškus konditerinius gaminius; • Pristatyti receptūrą ir gamybos technologiją.		neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja belgiškų konditerinių gaminių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių belgiškiems konditerijos gaminiams gaminti. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti belgiškus konditerinius gaminius.
5. Gebėti savarankiškai gaminti Rytų Europos šalių konditerinius gaminius.	**5.1. Tema.** Rytų Europos šalių konditerinių gaminių gaminimas ir jų puošimas. **5.1.1. Užduotys:** • Pagaminti lietuviškus, latviškus, estiškus, rusiškus, baltarusiškus, ukrainietiškus konditerijos gaminius, laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti lietuviškus, latviškus, estiškus, rusiškus, baltarusiškus, ukrainietiškus konditerinius gaminius; • Pristatyti receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina Rytų Europos šalių konditerinius gaminius ir juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia Rytų Europos šalių konditerinius gaminius pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja Rytų Europos šalių konditerinių gaminių paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių Rytų Europos šalių konditerijos gaminiams gaminti. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti Rytų Europos šalių konditerinius gaminius.
6. Gebėti savarankiškai gaminti ir papuošti lietuvišką konditerinį gaminį.	**6.1. Tema.** Šimtalapio gaminimas. **6.1.1. Užduotys:** • Pagaminti šimtalapį; • Pristatyti šimtalapio receptūrą ir gamybos	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia šimtalapį. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų.

	technologiją.		**Gerai:** Pagamina ir papuošia šimtalapį pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja šimtalapio gaminimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių šimtalapio gamybai. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti šimtalapį.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su mokytoju) 134 val. Konsultacijoms skirtų valandų skaičius 14 val. Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius 35 val. Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius 6 val. Iš viso 189 val.		
Materialieji ištekliai	**Mokymo(si) priemonės:** Užsienio šalių gaminių, užsienio kalbų, profesinės etikos vadovėliai, darbo higienos normos, užduočių rinkiniai, natūralios žaliavos.		
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, specialybės užsienio (anglų) kalbos, profesinės etikos profesijos mokytojas ir mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.		
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė.		

3.2.2. Modulio „ Šakočių gamyba“ aprašas

Modulio pavadinimas	**Šakočių gamyba**		
Modulio kodas	**4072106**		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**5 kreditai**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; 2. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; 3. Komandinio darbo; 4. Skaitmeninio raštingumo; 5. Kritinio mąstymo; 6. Iniciatyvumo ir verslumo.		
Modulio mokymosi rezultatai ***(išskaidyta kompetencija)***	**Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai**
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti šakočių paruošimą.	**1.1. Tema.** Šakočių paruošimas. **1.1.1. Užduotys:** • Žinoti šakočių tešlos paruošimo technologiją; • Įvardinti kepimo ypatumus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai nusakyta šakočių tešlos paruošimo technologija. Ne visiškai įvardija šakočių kepimo ypatumus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama. **Gerai:** Išmano šakočių tešlos paruošimo technologiją. Įvardija šakočių kepimo ypatumus, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina šakočių tešlos paruošimo technologiją. Paaiškina šakočių kepimo ypatumus.
2. Apibūdinti šakočių papuošimą.	**2.1. Tema.** Šakočių papuošimo galimybės. **2.1.1. Užduotis:** • Įvardinti šakočių papuošimo elementus;	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką atsakyta į klausimus apie šakočių papuošimo elementus. Ne visiškai paaiškina šakočių

	• Paaiškinti šakočių papuošimo subtilybes.	Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas. „Minčių lietus“.	papuošimo subtilybes. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Įvardija šakočių papuošimo elementus. Paaiškina šakočių papuošimo subtilybes, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Apibūdina šakočių papuošimo elementus. Paaiškina šakočių papuošimo subtilybes. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
3. Paaiškinti pagrindinius darbo ir sveikatos saugos reikalavimus gaminant šakočius.	**3.1. Tema.** Nelaimingi atsitikimai, jų priežastys. Nelaimingų atsitikimų skirstymas, tyrimas, apskaita. **3.1.1. Užduotis:** • Įvardinti, kaip skirstomi nelaimingi atsitikimai, kas juos tiria, kokios galimos šių atsitikimų priežastys.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie nelaimingus atsitikimus. Įvardija kelias galimas šių atsitikimų priežastis. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Apibūdina nelaimingus atsitikimus, jų priežastis. Įvardija nelaimingus atsitikimus,paaiškina tyrimą, apskaitą. Paaiškina, kaip skirstomi nelaimingi atsitikimai, kas juos tiria, kokios galimos šių atsitikimų priežastys, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsako laiku, be klaidų. Apibūdina nelaimingus atsitikimus, jų priežastis. Paaiškina nelaimingų atsitikimų skirstymą, tyrimą, apskaitą.

			Paaiškina, kaip skirstomi nelaimingi atsitikimai, kas juos tiria, kokios galimos šių atsitikimų priežastys.
4. Apibūdinti geros higienos praktikos taisyklių taikymą gaminant šakočius.	**4.1. Tema.** Sanitariniai reikalavimai, keliami žaliavų paruošimui ir gatavai produkcijai. **4.1.1. Užduotis:** • Įvardinti sanitarinius reikalavimus žaliavų paruošimui ir gatavai produkcijai. **4.2. Tema.** Sanitariniai reikalavimai, keliami gamybinėms patalpoms. **4.2.1. Užduotis:** • Įvardinti sanitarinius reikalavimus gamybinėms patalpoms.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į pateiktus klausimus apie sanitarinius reikalavimus žaliavų paruošimui. Ne visiškai įvardija sanitarinius reikalavimus gatavai produkcijai. Neišsamiai atsakyta apie sanitarinius reikalavimus gamybinėms patalpoms. Užduotį atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Išmano sanitarinius reikalavimus žaliavų paruošimui. Įvardija sanitarinius reikalavimus gatavai produkcijai. Apibūdina sanitarinius reikalavimus gamybinėms patalpoms. Yra neesminių klaidų. Užduotį atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Puikiai:** Apibūdina sanitarinius reikalavimus žaliavų priėmimui. Paaiškina gatavos produkcijos sanitarinius reikalavimus. Apibūdina sanitarinius reikalavimus gamybinėms patalpoms. Įvardija produkcijos realizavimo terminus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Gebėti parinkti ir paruošti žaliavas.	**1.1. Tema.** Žaliavų parinkimas ir paruošimas šakočiams gaminti. **1.1.1. Užduotys:** • Parinkti žaliavas šakočių gamybai; • Atlikti žaliavų paruošimo technologinį	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė ir	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai paruošia žaliavas. Darbą atlieka netvarkingai. Nežymūs netikslumai ruošiant žaliavas. **Gerai:** Žaliavas paruošia pagal

	procesą; • Pristatyti žaliavų paruošimo technologinį procesą.	vertinimas. Diskusija. Individualus darbas.	technologinį procesą, yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Pademonstruoja žaliavos paruošimo technologinį procesą. Parenka įrankius, inventorių, mechaninius įrengimus. Pademonstruoja gebėjimus ruošti žaliavas.
2. Gebėti savarankiškai gaminti šakočių tešlas pagal technologinius procesus.	**2.1. Tema.** Šakočių tešlų paruošimo technologiniai procesai. **2.1.1. Užduotys:** • Pagaminti šakočių tešlas; • Pristatyti tešlos receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai gamina šakočių tešlą. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Gamina šakočių tešlą. Yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja šakočių tešlos paruošimo technologinį procesą. Pademonstruoja gebėjimus gaminti šakotį. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
3. Gebėti savarankiškai gaminti šakotį bei jį papuošti.	**3.1. Tema.** Šakočio pagaminimas ir jo papuošimas. **3.1.1. Užduotys:** • Pagaminti šakotį bei jį papuošti; • Pristatyti gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai gamina šakotį bei jį papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Gamina ir papuošia šakotį. Yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja šakočių gaminimą bei papuošimą. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir papuošti šakotį. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.

4. Gebėti saugiai dirbti šakočių kepimo įranga.	**4.1. Tema.** Šakočių kepimo įranga. **4.1.1. Užduotys:** • Atlikti technologines operacijas, naudojant šakočių kepimo įrangą, įrankius; • Pristatyti technologines operacijas, naudojant įrengimus ir įrankius.	Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Nedidelės apimties užduočių atlikimo stebėjimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką paruošia naudoti įrengimus. Įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti parenka neteisingai, neišsamiai paaiškina įrengimų detalių svarbą. **Gerai:** Naudoja šakočių kepimo įrangą. Optimaliai parenka įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti. **Puikiai:** Pademonstruoja šakočių kepimo įrangos technologines operacijas, paaiškina įrankių reikšmę ir paskirtį. Praktinė užduotis atlikta laiku ir be klaidų.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su mokytoju) 96 val. Konsultacijoms skirtų valandų skaičius 8 val. Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius 25 val. Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius 6 val. Iš viso 135 val.		
Materialieji ištekliai	**Mokymo(si) priemonės:** Nemielinės tešlos gaminių, maitinimo įmonių įrengimų, darbo saugos ir sveikatos, darbo higienos, gaminių dekoravimo vadovėliai, darbo higienos normos, užduočių rinkiniai, natūralios žaliavos, techniniai pasai, įstatymų rinkinys, teisės aktai.		
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, konditerijos cecho įrengimų, darbo saugos ir sveikatos, darbo higienos, gaminių dekoravimo profesijos mokytojas ir mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.		
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė;		

3.2.3. Modulio „ Vaikiškų konditerinių gaminių gamyba“ aprašas

Modulio pavadinimas	**Vaikiškų konditerinių gaminių gamyba**		
Modulio kodas	**4101337**		
LTKS lygis	**IV**		
Apimtis kreditais	**5 kreditai**		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	**Pagrindinis išsilavinimas**		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Mokymosi ir problemų sprendimo; 2. Atkaklumo, darbštumo ir optimizmo; 3. Komandinio darbo; 4. Profesinės etikos; 5. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; 6. Iniciatyvumo ir verslumo.		
Modulio mokymosi rezultatai ***(išskaidyta kompetencija)***	**Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti**	**Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai**	**Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai**
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, bandelių, pyragų, keksų) gaminimą ir papuošimą.	**1.1. Tema.** Vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, bandelių, pyragų, keksų) klasifikavimas. **1.1.1. Užduotis:** • Įvardinti vaikiškus konditerinius gaminius (sausainius, bandeles, pyragus, keksus). **1.2. Tema.** Vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, bandelių, pyragų, keksų) gaminimas ir jų puošimas. **1.2.1. Uždotys:** • Išmanyti vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, bandelių, pyragų, keksų) gamybos technologinius procesus; • Apibūdinti vaikiškų konditerinių	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai įvardinti vaikiški konditerijos gaminiai (sausainiai, bandelės, pyragai, keksai). Ne visiškai gerai paaiškina apie konditerijos gaminių paruošimą ir jų papuošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano vaikiškų konditerijos gaminių (sausainių, bandelių, pyragų, keksų) paruošimo technologinius procesus. Apibūdina pusgaminius (kremus, įdarus ir t. t.). Supranta vaikiškų konditerijos gaminių formavimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.

	gaminių (sausainių, bandelių, pyragų, keksų) pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.); • Apibrėžti vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, pyragų, bandelių, keksų) formavimą; • Išmanyti vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, bandelių, pyragų, keksų) puošimą.		**Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina vaikiškų konditerijos gaminių (sausainių, bandelių, pyragų, keksų) paruošimo technologinius procesus. Paaiškina pusgaminius (kremus, įdarus ir t. t.). Įvardija vaikiškų konditerijos gaminių formavimą. Paaiškina vaikiškų konditerijos gaminių papuošimą.
2. Paaiškinti vaikiškos kreminės konditerijos gaminių (vyniotinių, pyragaičių, tortų) paruošimą ir papuošimą.	**2.1. Tema.** Vaikiškų kreminės konditerijos gaminių paruošimas ir papuošimas. **2.1.1. Užduotis:** • Įvardinti vaikiškos kreminės konditerijos gaminius (vyniotinius, pyragaičius, tortus). **2.2. Tema.** Vaikiškų kreminės konditerijos gaminių (vyniotinių, pyragaičių, tortų) paruošimas ir jų puošimas. **2.2.1. Užduotis:** • Išmanyti vaikiškos kreminės konditerijos gaminių (vyniotinių, pyragaičių, tortų) paruošimo technologinius procesus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Testas. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką ne visiškai įvardinti vaikiški tortai. Ne visiškai paaiškina apie vaikiškų tortų paruošimą ir jų puošimą. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano vaikiškų tortų ruošimo technologinius procesus. Apibūdina pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Paaiškina vaikiškų tortų formavimą, puošimą, bet yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina vaikiškų tortų ruošimo technologinius procesus. Paaiškina pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.). Įvardija tortų formavimą. Paaiškina tortų puošimą.
3. Apibūdinti įvairius puošinius vaikiškiems kepiniams.	**3.1. Tema.** Puošiniai vaikiškiems kepiniams. **3.1.1. Užduotis:** • Sugrupuoti puošinius	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie puošinius vaikiškiems kepiniams.

	vaikiškiems kepiniams.	Diskusija. Komandinis užduočių sprendimas. „Minčių lietus“.	Ne visiškai paaiškina vaikiškų puošinių pritaikymą konditerijos gaminiams. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Išmano puošinius vaikiškiems kepiniams**,** jų pritaikymą, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina puošinius vaikiškiems kepiniams. Paaiškina puošinių vaikiškiems kepiniams pritaikymą.
4. Apibūdinti vaikiškų konditerinių gaminių dekoravimą.	**4.1. Tema**. Vaikiškų konditerinių gaminių dekoravimas. **4.1.1. Užduotis:** • Išmanyti vaikiškų konditerinių gaminių dekoravimą.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Individualus darbas. Žaidimas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į klausimus apie vaikiškų konditerinių gaminių dekoravimo galimybes. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. **Gerai:** Apibūdina vaikiškų konditerinių gaminių dekoravimo galimybes, yra neesminių klaidų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. **Puikiai:** Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Apibūdina vaikiškų konditerinių gaminių dekoravimo galimybes. Paaiškina vaikiškų konditerinių gaminių dekoravimo galimybes.

5. Paaiškinti maisto saugą gaminant vaikiškus gaminius.	**5.1. Tema.** Greitai gendančių produktų laikymo sąlygos ir produkcijos realizavimo terminai. **5.1.1. Užduotis:** • Įvardinti greitai gendančių produktų laikymo sąlygas ir produkcijos realizavimo terminus.	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Diskusija. Komandinis darbas.	**Patenkinamai:** Per nurodytą laiką neišsamiai atsakyta į pateiktus klausimus apie greitai gendančių produktų laikymo sąlygas. Ne visiškai įvardija produkcijos realizavimo terminus. Užduotį atlieka su klaidomis arba nepabaigia. **Gerai:** Apibūdina greitai gendančių produktų laikymo sąlygas ir produkcijos realizavimo terminus. Yra neesminių klaidų. **Puikiai:** Apibūdina greitai gendančių produktų laikymo sąlygas. Įvardija produkcijos realizavimo terminus. Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Gebėti savarankiškai gaminti pusgaminius vaikiškiems kepiniams.	**1.1. Tema.** Pusgaminių paruošimas vaikiškiems kepiniams. **1.1.1. Užduotys:** • Gaminti įdarus, kremus; • Pristatyti pusgaminio receptūrą ir gamybos technologiją.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Diskusija. Individualus darbas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai gamina įdarus, kremus. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Gamina įdarus, kremus. Yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja įdarų, kremų gaminimą. Pademonstruoja gebėjimus gaminti įdarus, kremus. Praktinė užduotis atlikta laiku, be klaidų.
2. Gebėti savarankiškai gaminti vaikiškus konditerinius gaminius	**2.1. Tema.** Vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, bandelių, pyragų, keksų) gaminimas ir jų puošimas.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas.	***Patenkinamai:*** Nepakankamai gerai pagamina ir papuošia vaikiškus konditerinius gaminius (sausainius,

(sausainius, bandeles, pyragus, keksus) ir juos papuošti.	**2.1.1. Užduotys:** • Pagaminti vaikiškus konditerinius gaminius (sausainius, bandeles, pyragus, keksus), laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti vaikiškus konditerinius gaminius (sausainius, bandeles, pyragus, keksus); • Pristatyti receptūrą ir gamybos technologiją.	Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	bandeles, pyragus, keksus). Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia vaikiškus konditerinius gaminius (sausainius, bandeles, pyragus, keksus) pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, bandelių, pyragų, keksų) paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių vaikiškiems konditerijos gaminiams (sausainiams, bandelėms, pyragams, keksams) gaminti. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti vaikiškus konditerinius gaminius.
3. Gebėti savarankiškai gaminti konditerinius gaminius (vyniotinius, pyragaičius, tortus) vaikiška tematika ir juos papuošti.	**3.1. Tema.** Konditerinių gaminių (vyniotinių, pyragaičių, tortų) vaikiška tematika gaminimas ir jų puošimas. **3.1.1. Užduotys:** • Pagaminti konditerinius gaminius (vyniotinius, pyragaičius, tortus) vaikiška tematika, laikantis operacijų nuoseklumo, saugaus darbo ir higienos reikalavimų; • Papuošti vaikiška tematika konditerinius	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai pagamina konditerinius gaminius (vyniotinius, pyragaičius, tortus) vaikiška tematika ir juos papuošia. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Pagamina ir papuošia konditerinius gaminius (vyniotinius, pyragaičius, tortus) vaikiška tematika pagal technologinį procesą, yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų.

	gaminius (vyniotinius, pyragaičius, tortus); • Pristatyti receptūrą ir gamybos technologiją.		**Puikiai:** Pademonstruoja konditerijos gaminių (vyniotinių, pyragaičių, tortų) vaikiška tematika paruošimo technologinį procesą. Parenka indus ir inventorių vyniotinių, pyragaičių, tortų gaminimui. Pademonstruoja gebėjimus gaminti ir puošti vaikiška tematika konditerinius gaminius.
4. Gebėti sukurti papuošimo elementus vaikiška tematika.	**4.1. Tema.** Gaminių dekoravimas vaikiška tematika. **4.1.1. Užduotis:** • Dekoruoti gaminius, naudojant lipdukus, puošinius pasakų motyvais, nuotraukas ir t. t.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai dekoruoja gaminius vaikiška tematika. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Dekoruoja gaminius vaikiška tematika. Yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Pademonstruoja gaminių dekoravimą vaikiška tematika. Parenka indus ir inventorių dekoruoti gaminius vaikiška tematika. Pademonstruoja gebėjimus dekoruoti gaminius vaikiška tematika.
5. Gebėti savarankiškai patiekti vaikiškus konditerinius gaminius.	**5.1. Tema.** Vaikiškų konditerijos gaminių patiekimas. **5.1.1. Užduotys:** • Parinkti patiekimo indus, inventorių, įrankius; • Patiekti vaikiškus konditerijos gaminius.	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	**Patenkinamai:** Nepakankamai gerai parenka indus, inventorių, įrankius. Nepakankamai gerai patiekia vaikiškus konditerijos gaminius. Darbą atlieka netvarkingai, nesilaiko saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Gerai:** Parenka patiekimo indus, inventorių, įrankius. Patiekia vaikiškus

			konditerijos gaminius. Yra neesminių klaidų. Darbą atlieka tvarkingai, laikosi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. **Puikiai:** Patiekia vaikiškus konditerijos gaminius. Parenka indus, įrankius ir inventorių patiekti gaminius vaikiška tematika. Pademonstruoja gebėjimus parinkti indus, įrankius ir inventorių bei patiekti gaminius vaikiška tematika.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su mokytoju) 96 val. Konsultacijoms skirtų valandų skaičius 8 val. Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius 25 val. Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius 6 val. Iš viso 135 val.		
Materialieji ištekliai	**Mokymo(si) priemonės:** Nemielinės tešlos gaminių, gamybos įmonių darbo organizavimo, gaminių dekoravimo, darbo higienos vadovėliai, darbo higienos normos, užduočių rinkiniai, natūralios žaliavos.		
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali konditerijos, gamybos įmonių darbo organizavimo, darbo higienos, gaminių dekoravimo profesijos mokytojas ir mokytojas, turintis teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.		
Modulio rengėjai	1. Rūta Šiušienė; 2. Ona Piličiauskienė; 3. Daiva Vidugirienė; 4. Zita Šuminskienė.		