**KONDITERIO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

Programos valstybinis kodas: M43101301, M44101301.

Kvalifikacijos pavadinimas: Konditeris.

Kvalifikacijos lygis: IV.

Programos apimtis kreditais: 90.

Reikalavimai turimam išsilavinimui, siekiant įgyti kvalifikaciją:

* įgytas pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje
* įgytas vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi): nėra.

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

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

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

Programa atnaujinta įgyvendinant iš Europos Sąjungos struktūrinių fondų lėšų bendrai finansuojamą projektą „Lietuvos kvalifikacijų sistemos plėtra (I etapas)“ (projekto Nr. 09.4.1-ESFA-V-734-01-0001).

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

**Programos paskirtis:** Konditerio modulinė profesinio mokymo programa skirta parengti kvalifikuotą konditerį, gebantį savarankiškai gaminti konditerijos gaminius, parinkti žaliavas ir jas paruošti gamybai, maišyti tešlas ir ruošti konditerinius pusgaminius, gaminti miltinę, kreminę ir cukrinę konditeriją ir papuošimo elementus.

**Būsimo darbo specifika:** asmuo, įgijęs konditerio kvalfikaciją galės dirbti restoranuose ir kitose maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, konditerijos cechuose, kaimo turizmo sodybose.

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

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

**2. PROGRAMOS PARAMETRAI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 4 kreditai).** | | | | |  |
| 4000001 | Įvadas į profesiją. | IV | 4 | Pažinti profesiją. | Išmanyti konditerio profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.  Suprasti konditerio profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.  Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir / ar savaiminiu būdu įgytus konditerio kvalifikacijai būdingus gebėjimus. |
| Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. | Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus darbo vietai. |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 61 kreditas).** | | | | | |
| *Privalomieji (iš viso 61 kreditas).* | | | | | |
| 3101307 | Darbo vietos paruošimas. | III | 4 | Paruošti ir tvarkyti švaros zoną. | Išmanyti konditerijos gaminių gamybos patalpas.  Išmanyti sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.  Suprasti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimą ir tvarkymą.  Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. | Išmanyti konditerijos gaminių įrenginių ir reikmenų paskirtį.  Eksploatuoti konditerijos gaminių įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus. |
| 4101353 | Nemielinių tešlų konditerijos gaminių gamyba. | IV | 20 | Maišyti ir minkyti tešlas. | Išmanyti nemielinių tešlų rūšis ir ruošimo būdus.  Išmanyti nemielinių tešlų kokybei keliamus reikalavimus.  Išmanyti nemielinių tešlų žaliavas.  Nustatyti nemielinių tešlų žaliavų kokybę.  Paruošti nemielinių tešlų žaliavas naudojimui.  Užmaišyti nemielines tešlas, naudojant nemielinių tešlų maišymo ir minkymo įrengimus ir inventorių. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Gaminti nemielinės tešlos gaminius. | Išmanyti nemielinės tešlos gaminių gamybą, naudojant tradicines ir šiuolaikines technologijas.  Išmanyti nemielinės tešlos gaminių asortimentą.  Išmanyti nemielinės tešlos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Formuoti nemielinės tešlos pusgaminius.  Gaminti trapios, biskvitinės, riebaus biskvito, sluoksniuotos, kapotos, plikytos, meduolinės, baltyminės, baltyminės–riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės ir kt. tešlų gaminius.  Nustatyti nemielinės tešlos gaminių kokybę. |
| 4101354 | Mielinių tešlų konditerijos gaminių gamyba. | IV | 10 | Maišyti ir minkyti tešlas. | Išmanyti mielinių tešlų rūšis ir ruošimo būdus.  Išmanyti mielinių tešlų kokybei keliamus reikalavimus.  Išmanyti mielinių tešlų žaliavas.  Nustatyti mielinių tešlų žaliavų kokybę.  Paruošti mielinių tešlų žaliavas naudojimui.  Užmaišyti mielines tešlas, naudojant tešlų maišymo ir minkymo įrengimus ir inventorių. |
| Gaminti mielinės tešlos gaminius. | Išmanyti mielinių tešlų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Formuoti mielinių tešlų pusgaminius, juos kildinti, apipavidalinti prieš kepimą.  Kepti ir atvėsinti mielinės tešlos gaminius.  Apipavidalinti mielinės tešlos gaminius po kepimo.  Gaminti mielinės tešlos gaminius su maisto priedais.  Nustatyti mielinės tešlos gaminių kokybę. |
| 4101355 | Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba. | IV | 15 | Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius. | Išmanyti konditerijos gaminių pusgaminių gamybos technologijas ir receptūras, temperatūrų režimus.  Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.  Išmanyti konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius (sirupus, glajus, kremus, glaistus, putėsius, drebučius, įdarus, padažus, termostabilius įdarus su maisto priedais, marcipaną, cukrinę masę ir kt.).  Nustatyti konditerijos gaminių pusgaminių kokybę. |
|  |  |  |  |  | Naudoti konditerijos gaminių pusgaminių gamybos įrengimus ir inventorių. |
| Gaminti cukrinės konditerijos gaminius. | Išmanyti cukrinės konditerijos gaminiams ruošti naudojamas žaliavas, jų rūšis ir savybes.  Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių asortimentą.  Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių gamybą.  Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.  Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Gaminti nesudėtingus cukrinės konditerijos gaminius.  Nustatyti cukrinės konditerijos gaminių kokybę. |
| Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus. | Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių receptūras, temperatūrų režimus.  Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.  Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Gaminti cukrinės, marcipano masės apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.  Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš kremų, glajų, šokolado, marcipano ir kt.  Apipavidalinti konditerijos gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.  Nustatyti apipavidalinimo ir dekoravimo elementų kokybę. |
| 4101356 | Kreminės konditerijos gamyba. | IV | 12 | Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminių gaminimui. | Išmanyti maisto produktų ir žaliavų konditerijos gaminių gaminimui asortimentą, savybes, maistinę vertę, paskirtį, kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Išmanyti kremų asortimentą ir paskirtį.  Nustatyti konditerijos gaminių žaliavų kokybę.  Atlikti konditerijos gaminių žaliavų pirminio paruošimo operacijas. |
| Gaminti kreminės konditerijos gaminius. | Išmanyti ir naudoti naujoviškas kreminės konditerijos gaminių gaminimo žaliavas ir jų mišinius.  Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.  Išmanyti kreminės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius (tortus, pyragus, vyniotinius, pyragaičius, keksus, plokštainius ir kt.).  Dekoruoti kreminės konditerijos gaminius.  Formuoti modernius kreminės konditerijos gaminius.  Nustatyti kreminės konditerijos gaminių gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 5 kreditai)** | | | | |  |
| 4102202 | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose. | IV | 1 | Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose. | Išmanyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus.  Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus. |
| 4102104 | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas. | IV | 4 | Reguliuoti fizinį aktyvumą. | Išmanyti fizinio aktyvumo formas.  Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą.  Taikyti fizinio aktyvumo formas atsižvelgiant į darbo specifiką. |
| **Laisvai pasirenkamieji moduliai (iš viso 12 kreditų)** | | | | | |
| 4101359 | Šakočių gaminimas. | IV | 6 | Parinkti, paruošti ir ap**­**skaičiuoti šakočių kepimui reikalingas ža**­**liavas pagal receptūras. | Išmanyti šakočiams gaminti naudojamų maisto produktų ir žaliavų savybes, laikymo sąlygas.  Apskaičiuoti šakočių žaliavų kiekius pagal technologines korteles.  Atlikti šakočių žaliavų pirminio paruošimo operacijas. |
| Maišyti šakočių tešlas ir kepti šakočius. | Išmanyti šakočių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir terminus.  Užmaišyti šakočių tešlas.  Teisingai paruošti ir naudoti šakočių kepimo įrangą ir priedus.  Iškepti šakočius.  Nustatyti gaminių kokybę. |
| 4101357 | Desertų gamyba. | IV | 6 | Parinkti, paruošti ir ap**­**skai**­**čiuoti desertų ga**­**mi**­**ni**­**mui reikalingas ža**­**lia**­**vas pagal receptūras. | Išmanyti desertų žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Parinkti ir paruošti žaliavas desertų gamybai pagal receptūras.  Apskaičiuoti žaliavų kiekius desertų gamybai pagal technologines korteles. |
| Gaminti ir patiekti desertus. | Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.  Išmanyti desertų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Pagaminti desertus, juos dekoruoti ir patiekti.  Nustatyti desertų kokybę.  Naudoti šiuolaikines desertų gamybos ir patiekimo technologijas. |
| 4101358 | Rankų darbo saldainių gamyba. | IV | 6 | Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainių gamybai. | Išmanyti šokolado paruošimą saldainių gamybai.  Išmanyti kitų žaliavų paruošimą saldainių gamybai.  Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.  Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainiams gaminti. |
| Gaminti rankų darbo saldainius. | Išmanyti rankų darbo saldainių gamybos kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Gaminti saldainių įdarus.  Gaminti rankų darbo šokolado saldainius.  Gaminti rankų darbo karamelės, želė saldainius.  Nustatyti rankų darbo saldainių kokybę. |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 8 kreditai)** | | | | | |
| 4000003 | Įvadas į darbo rinką. | IV | 8 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas.  Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje.  Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. |

**3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis kreditais** | **Reikalavimai asmens pasirengimui mokytis modulyje (jei taikoma)** |
| 4000001 | Įvadas į profesiją. | IV | 4 | Netaikoma. |
| 3101307 | Darbo vietos paruošimas. | III | 4 | Netaikoma. |
| 4101353 | Mielinių tešlų konditerijos gaminių gamyba. | IV | 10 | *Baigtas šis modulis:*  Darbo vietos paruošimas. |
| 4101354 | Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba. | IV | 15 | *Baigtas šis modulis:*  Darbo vietos paruošimas. |
| 4101355 | Nemielinių tešlų konditerijos gaminių gamyba. | IV | 20 | *Baigtas šis modulis:*  Darbo vietos paruošimas. |
| 4101356 | Kreminės konditerijos gamyba. | IV | 12 | *Baigtas šis modulis:*  Darbo vietos paruošimas. |
| 4101359 | Šakočių gaminimas. | IV | 6 | Netaikoma. |
| 4101357 | Desertų gamyba. | IV | 6 | *Baigtas šis modulis:*  Darbo vietos paruošimas. |
| 4101358 | Rankų darbo saldainių gamyba. | IV | 6 | *Baigtas šis modulis:*  Darbo vietos paruošimas. |
| 4000003 | Įvadas į darbo rinką. | IV | 8 | *Baigti visi privalomieji konditerio kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.* |

# 4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO

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

**5.** **PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI**

**5.1. ĮVADINIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas: Įvadas į profesiją.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4000001 | |
| Apimtis kreditais | 4 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Pažinti profesiją. | * 1. Išmanyti konditerio profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. | **1.1.1. Tema.** Konditerio profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje.  *Užduotys:*   * Po ekskursijos į konditerijos cechus, restoranus ar kitas maitinimo paslaugas teikiančias įmones, turinčias modernią technologinę įrangą, diskutuoti apie:   1) konditerio darbo specifiką;  2) konditerio profesijos sampratą;  3) savybes, reikalingas konditerio profesijai;  4) privataus verslo maitinimo paslaugų srityje galimybes.   * Pasiruošti diskusijai / pokalbiui tema: „Kodėl aš renkuosi konditerio profesiją?“. Argumentuoti savo pasirinkimą. |
| 1.2. Suprasti konditerio profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius. | **1.2.1. Tema.** Konditerio veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai.  *Užduotys:*   * Aprašyti konditerio veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius, kurie atliekami skirtingose konditerio darbo vietose. * Apibūdinti geros higienos praktikos taisyklių svarbą. |
| 1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir / ar savaiminiu būdu įgytus konditerio kvalifikacijai būdingus gebėjimus. | **1.3.1. Tema.** Konditerio modulinė profesinio mokymo programa.  *Užduotys:*   * Susipažinti su mokymo programos tikslais ir uždaviniais bei juos apibūdinti. * Apibūdinti mokymosi formas ir metodus, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijus, mokymosi įgūdžių demonstravimo formas / metodus. * Suformuluoti ir užduoti klausimus, kurie iškilo analizuojant mokymo programą: ko nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi. * Sudaryti individualaus mokymosi planą: kokius modulius norėčiau pasirinkti pirmiausiai ir / ar mokytis visą programą nuosekliai. Argumentuoti savo pasirinkimą.   **1.3.2. Tema.** Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu / neformaliuoju būdų vertinimas ir lygių nustatymas.  *Užduotys:*   * Susipažinti ir papasakoti, kaip gali būti įvertinami savaiminiu / neformaliuoju būdu įgyti gebėjimai. * Pademonstruoti savaiminiu / neformaliuoju būdu įgytus gebėjimus. |
| 2. Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. | 2.1. Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus darbo vietai. | **2.1.1. Tema.** Darbuotojų saugos, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos ir sveikatos reikalavimai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti darbuotojų sveikatos, darbuotojų saugos, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos, saugumo technikos, pirmosios pagalbos teikimo reikalavimus dirbant maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje. * Apibūdinti sarbuotojų saugos ir higienos reikalavimus, keliamus konditerio darbo vietai. * Sudaryti galimų nelaimingų atsitikimų, pavojų sąrašą, kiekvieną punktą iliustruojant pavyzdžiais. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – *įskaityta / neįskaityta.* | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Konditerio modulinė profesinio mokymo programa.  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis.  Testas turimiems gebėjimams vertinti.  Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.  Geros higienos praktikos taisyklės.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta įranga, įrankiais, vaizdinėmis priemonėmis. | |
| Reikalavimai moky**­**tojo dalykiniam pasi**­**rengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.  Temą apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus gali mokyti mokytojas, baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus. | |

**5.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI**

**5.2.1. Privalomieji moduliai**

**Modulio pavadinimas: Darbo vietos paruošimas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3101307 | |
| Apimtis kreditais | 4 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti ir tvarkyti švaros zoną. | 1.1. Išmanyti konditerijos gaminių gamybos patalpas. | **1.1.1. Tema.** Konditerijos gaminių gamybos patalpų išplanavimas.  *Užduotis:*   * Paaiškinti konditerijos gaminių gamybos patalpų išplanavimą pagal technologinius procesus. * Paaiškinti konditerijos įmonių darbo organizavimą.   **1.1.2. Tema.** Darbo vietų išdėstymas.  *Užduotis:*   * Paaiškinti darbo vietų išdėstymo principus. |
| 1.2. Išmanyti sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. | **1.2.1. Tema.** Sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai.  *Užduotys:*   * Pademonstruoti darbo vietos paruošimą, laikantis nurodytų reikalavimų.   **1.2.2. Tema**. Priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai (instruktažai) dirbant konditerijos įmonėse, kepyklose, restoranuose.  *Užduotis:*   * Apibūdinti konditerio elgesį darbo vietoje, atitinkantį elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. |
| 1.3. Suprasti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimą ir tvarkymą. | **1.3.1. Tema.** Produkcijos išdėstymo tvarka ir laikymo sąlygos.  *Užduotis:*   * Paaiškinti produkcijos paruošimo realizavimui reikalavimus. * Paaiškinti produkcijos rūšiavimo ir tvarkymo reikalavimus. |
| 1.4. Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles. | **1.4.1. Tema.** Konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles.  *Užduotis:*   * Paaiškinti konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymo reikalavimus pagal geros higienos praktikos taisykles. * Rūšiuoti atliekas.   **1.4.2. Tema.** Švaros priemonių naudojimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti švaros priemonių naudojimo instrukcijas ir jas taikyti. * Skaityti ir apibūdinti švaros priemonių naudojimo instrukcijas užsienio kalba. |
| 2. Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. | 2.1. Išmanyti konditerijos gaminių įrenginių ir reikmenų paskirtį. | **2.1.1. Tema.** Konditerijos gaminių įrenginių paskirtis.  *Užduotys:*   * Susipažinti su konditerijos gaminių įrenginiais ir juos parinkti. * Susipažinti su konditerijos gaminių įrenginiais užsienio kalba.   **2.1.2. Tema.** Konditerijos reikmenų paskirtis, rūšiavimas ir tvarkymas.  *Užduotis:*   * Paaiškinti konditerijos reikmenų paskirtį, rūšiavimą, ženklinimą, tvarkymą. |
| 2.2. Eksploatuoti konditerijos gaminių įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus. | **2.1.2. Tema.** Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimus. * Paaiškinti konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimus užsienio kalba. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** švaros zona paruošta ir sutvarkyta laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos instruktažų reikalavimų, išsamiai paaiškinti konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, tinkamai paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrengimai ir inventorius.  **Labai gerai:** švaros zona paruošta ir sutvarkyta laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos instruktažų reikalavimų, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, paaiškinti konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai,darant ne daugiau kaip vieną klaidą paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrengimai ir inventorius.  **Gerai:** ruošiant švaros zoną ir ją tvarkant laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos instruktažų reikalavimų padaryta klaidų, atsakant į papildomus klausimus paaiškinti konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, darant klaidų paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrengimai ir inventorius.  **Patenkinamai:** švaros zona paruošta ir sutvarkyta laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos instruktažų reikalavimų, darant klaidų, klaidingai paaiškinti konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, darant daug klaidų paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrengimai ir inventorius. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Konditerio modulinė profesinio mokymo programa.  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis.  Testas turimiems gebėjimams vertinti.  Geros higienos praktikos taisyklės.  Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.  Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos.  Švaros priemonių naudojimo instrukcijos.  Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrengimu, šokolado temperavimo įrengimu, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimis, kepimo skardomis ir formomis, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos dalinimo mašina, pusgaminių kildymo spintomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai moky**­**tojo dalykiniam pasi**­**rengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Nemielinių tešlų konditerijos gaminių gamyba.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4101353 | |
| Apimtis kreditais | 20 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Maišyti ir minkyti tešlas. | 1.1. Išmanyti nemielinių tešlų rūšis ir ruošimo būdus. | **1.1.1. Tema.** Nemielinių tešlų rūšys ir gaminių asortimentas.  *Užduotis:*   * Paaiškinti nemielinių tešlų rūšis ir gaminių asortimentą.   **1.1.2. Tema.** Nemielinių tešlų (biskvitinės, riebaus biskvito, trapios, meduolinės, baltyminės, baltyminės–riešutinės, migdolinės, plikytos, sluoksniuotos, kapotos, vaflinės, lakštinės tešlos) paruošimo būdai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti visų rūšių nemielinių tešlų paruošimo būdus.   **1.1.3. Tema.** Technologinės schemos.  *Užduotis:*   * Naudotis technologinėmis schemomis užmaišant tešlas. |
| 1.2. Išmanyti nemielinių tešlų kokybei keliamus reikalavimus. | **1.2.1. Tema.** Tešlų kokybės įvertinimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti tešlų ydas. * Išmanyti tešlų kokybės nustatymo būdus ir juos apibūdinti. |
| 1.3. Išmanyti nemielinių tešlų žaliavas. | **1.3.1. Tema.** Žaliavų charakteristikos.  *Užduotis:*   * Apibūdinti ir teisingai parinkti žaliavas.   **1.3.2.Tema.** Receptūros ir technologinės kortelės.  *Užduotys:*   * Naudotis receptūromis ir technologinėmis kortelėmis. * Apskaičiuoti žaliavų reikmes tešlų užmaišymui. |
| 1.4. Nustatyti nemielinių tešlų žaliavų kokybę. | **1.4.1. Tema.** Žaliavų kokybė.  *Užduotis:*   * Įvertinti nemielinių tešlų žaliavų kokybę jusliniu būdu. |
| 1.5. Paruošti nemielinių tešlų žaliavas naudojimui. | **1.5.1. Tema.** Žaliavų parinkimas naudojimui.  *Užduotis:*   * Teisingai parinkti žaliavas tešlų užmaišymui.   **1.5.2. Tema.** Žaliavų paruošimas naudojimui.  *Užduotis:*   * Paruošti žaliavas tešlų užmaišymui. |
| 1.6. Užmaišyti nemielines tešlas, naudojant nemielinių tešlų maišymo ir minkymo įrengimus ir inventorių. | **1.6.1. Tema.** Biskvitinė tešla.  *Užduotis:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti biskvitines tešlas.   **1.6.2. Tema.** Riebaus biskvito tešla.  *Užduotis:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti riebaus biskvito tešlas.   **1.6.3. Tema.** Trapi tešla.  *Užduotis:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti trapias tešlas.   **1.6.4. Tema.** Meduolinė tešla.  *Užduotis:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti meduolines tešlas.   **1.6.5. Tema.** Sluoksniuota tešla.  *Užduotis:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti sluoksniuotą tešlą.   **1.6.6. Tema.** Kapota tešla.  *Užduotis:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti kapotą tešlą.   **1.6.7. Tema.** Plikyta tešla.  *Užduotis:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti plikytą tešlą.   **1.6.8. Tema.** Baltyminė, baltyminė–riešutinė, migdolinė tešlos.  *Užduotis:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti baltyminę, baltyminę–riešutinę, migdolinę tešlas.   **1.6.9. Tema.** Vaflinė tešla.  *Užduotis:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti vaflines tešlas.   **1.6.10. Tema.** Lakštinė tešla.  *Užduotis:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti lakštines tešlas.   **1.6.11. Tema.** Tešlų kokybės įvertinimas.  *Užduotis:*   * Nustatyti tešlų kokybę jusliniu būdu. |
| 2. Gaminti nemielinės tešlos gaminius. | 2.1. Išmanyti nemielinės tešlos gaminių gamybą, naudojant tradicines ir šiuolaikines technologijas. | **1.1.1. Tema.** Nemielinės tešlos gaminių gamyba naudojant tradicines technologijas.  *Užduotis:*   * Paaiškinti nemielinės tešlos gaminių gamybos būdus ir ypatumus naudojant tradicines technologijas.   **1.1.2. Tema.** Nemielinės tešlos gaminių gamyba naudojant šiuolaikines technologijas.  *Užduotis:*   * Paaiškinti nemielinės tešlos gaminių gamybos ypatumus naudojant šiuolaikines technologijas. |
| 2.2. Išmanyti nemielinės tešlos gaminių asortimentą. | **2.2.1. Tema.** Nemielinės tešlos gaminių asortimentas.  *Užduotis:*   * Apibūdinti nemielinės tešlos gaminių asortimentą ir rūšis. |
| 2.3. Išmanyti nemielinės tešlos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.3.1. Tema.** Kokybės reikalavimai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti kokybės reikalavimus.   **2.3.2. Tema.** Gaminių realizavimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti gaminių laikymo sąlygas. * Apibūdinti gaminių realizavimo reikalavimus. |
| 2.4. Formuoti nemielinės tešlos pusgaminius. | **2.4.1. Tema.** Pusgaminių iš tešlų formavimas.  *Užduotys:*   * Teisingai pasirinkti pusgaminių iš tešlų formavimo įrengimus ir inventorių. * Suformuoti pusgaminius iš tešlų.   **2.4.2. Tema.** Suformuotų pusgaminių iš tešlų apipavidalinimas.  *Užduotis:*   * Apipavidalinti pusgaminius prieš kepimą. |
| 2.5. Gaminti trapios, biskvitinės, riebaus biskvito, sluoksniuotos, kapotos, plikytos, meduolinės, baltyminės, baltyminės– riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės ir kt. gaminius. | **2.5.1. Tema.** Biskvitinės tešlos gaminių gamyba.  *Užduotys:*   * Iškepti gaminius laikantis technologinių režimų. * Apipavidalinti biskvitinius gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius.   **2.5.2. Tema.** Riebaus biskvito tešlos gaminių gamyba.  *Užduotys:*   * Iškepti gaminius laikantis technologinių režimų. * Apipavidalinti riebaus biskvito gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius.   **2.5.3. Tema.** Trapios tešlos gaminių gamyba.  *Užduotys:*   * Iškepti gaminius laikantis technologinių režimų. * Apipavidalinti trapios tešlos gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius.   **2.5.4. Tema.** Sluoksniuotos tešlos gaminių gamyba.  *Užduotys:*   * Iškepti gaminius laikantis technologinių režimų. * Apipavidalinti sluoksniuotos tešlos gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius.   **2.5.5. Tema.** Kapotos tešlos gaminių gamyba.  *Užduotys:*   * Iškepti gaminius laikantis technologinių režimų. * Apipavidalinti kapotos tešlos gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius.   **2.5.6. Tema.** Plikytos tešlos gaminių gamyba.  *Užduotys:*   * Iškepti gaminius laikantis technologinių režimų. * Apipavidalinti plikytos tešlos gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius.   **2.5.7. Tema.** Meduolinės tešlos gaminių gamyba.  *Užduotys:*   * Iškepti gaminius laikantis technologinių režimų. * Apipavidalinti meduolinės tešlos gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius.   **2.5.8. Tema.** Baltyminės, baltyminės–riešutinės, migdolinės tešlos gaminių gamyba.  *Užduotys:*   * Iškepti gaminius laikantis technologinių režimų. * Apipavidalinti baltyminės, baltyminės–riešutinės, migdolinės tešlos gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius.   **2.5.9. Tema.** Vaflinės tešlos gaminių gamyba.  *Užduotys:*   * Iškepti gaminius laikantis technologinių režimų. * Apipavidalinti vaflinės tešlos gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius.   **2.5.10. Tema.** Lakštinės tešlos gaminių kepimas.  *Užduotis:*   * Iškepti gaminius laikantis technologinių režimų.   **2.5.11. Tema.** Nemielinių tešlų gaminių gaminimas naudojant netradicines žaliavas ir jų mišinius.  *Užduotis:*   * Pagaminti gaminius iš naujos kartos žaliavų, jų mišinių laikantis nurodytų technologinių režimų.   **2.5.12. Tema.**Šiuolaikinių gaminių iš nemielinių tešlų gaminimas.  *Užduotys:*   * Pagaminti šiuolaikinius gaminius laikantis nurodytų technologinių režimų. * Apipavidalinti šiuolaikinius gaminius naudojant šiuolaikinius gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. |
| 2.6. Nustatyti nemielinės tešlos gaminių kokybę. | **2.6.1. Tema.**Nemielinių tešlų gaminių kokybės nustatymas.  *Užduotis:*   * Įvertinti nemielinės tešlos gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos nemielinių tešlų žaliavos gamybai, be klaidų apskaičiuoti nemielinių tešlų žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui nemielinės tešlos gaminiui pagaminti, išsamiai paaiškintos tešlų rūšys ir gaminių gamybos technologija, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagamintas nemielinės tešlos gaminys, teisingai nustatyta nemielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu.  **Labai gerai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos gamybai,darant ne daugiau kaip vieną klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui nemielinės tešlos gaminiui pagaminti,išsamiai paaiškintos tešlų rūšys ir gaminių gamybos technologija, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagamintas nemielinės tešlos gaminys, darant ne daigiau kaip vieną klaidą nustatyta nemielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu.  **Gerai:** teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos gamybai, darant klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui nemielinės tešlos gaminiui pagaminti, atsakant į papildomus klausimus paaiškintos tešlų rūšys ir gaminių gamybos technologija, darant klaidų, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagamintas nemielinės tešlos gaminys, darant klaidų nustatyta nemielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu.  **Patenkinamai:** žaliavos gamybai pasirinktos ir paruoštos darant daug klaidų, klaidingai apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui nemielinės tešlos gaminiui pagaminti, darant daug klaidų paaiškintos tešlų rūšys ir gaminių gamybos technologija, iš dalies laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant iš dalies teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, nesilaikant technologinių režimų, darant klaidų pagamintas nemielinės tešlos gaminys, nustatyta nemielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Konditerio modulinė profesinio mokymo programa  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis  Testas turimiems gebėjimams vertinti  Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti  Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi nemielinių tešlų konditerijos gaminių gamybai  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.  Nemielinių tešlų gaminių technologinių kortelių pavyzdžiai. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius, lenta).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimis, kepimo skardomis ir formomis, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai moky**­**tojo dalykiniam pasi**­**rengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Mielinių tešlų konditerijos gaminių gamyba.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4101354 | |
| Apimtis kreditais | 10 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Maišyti ir minkyti tešlas. | 1.1. Išmanyti mielinių tešlų rūšis ir ruošimo būdus. | **1.1.1. Tema.** Mielinių tešlų rūšys ir gaminių asortimentas.  *Užduotis:*   * Apibūdinti mielinių tešlų rūšis ir gaminių asortimentą.   **1.1.2. Tema.** Mielinių tešlų paruošimo būdai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti mielinių tešlų paruošimo būdus.   **1.1.3. Tema.** Sluoksniuotų mielinių tešlų paruošimo būdai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti sluoksniuotų mielinių tešlų paruošimo būdus. |
| 1.2. Išmanyti mielinių tešlų kokybei keliamus reikalavimus. | **1.2.1. Tema.** Mielinių tešlų kokybės nustatymo būdai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti mielinių tešlų kokybės nustatymo būdus. |
| 1.3. Išmanyti mielinių tešlų žaliavas. | **1.3.1. Tema.** Žaliavų charakteristikos.  *Užduotis:*   * Apibūdinti ir teisingai parinkti žaliavas.   **1.3.2. Tema.** Receptūros, technologinės kortelės.  *Užduotys:*   * Naudotis receptūromis, technologinėmis kortelėmis. * Apskaičiuoti žaliavų reikmes tešlų užmaišymui. |
| 1.4. Nustatyti mielinių tešlų žaliavų kokybę. | **1.4.1. Tema.** Žaliavų charakteristikos.  *Užduotis:*   * Apibūdinti žaliavų kokybės reikalavimus.   **1.4.2. Tema.** Žaliavų kokybės nustatymas.  *Užduotis:*   * Įvertinti mielinių tešlų žaliavų žaliavų kokybę jusliniu būdu. |
| 1.5. Paruošti mielinių tešlų žaliavas naudojimui. | **1.5.1. Tema.** Žaliavų parinkimas.  *Užduotis:*   * Teisingai parinkti žaliavas.   **1.5.2. Tema.** Žaliavų paruošimas naudojimui.  *Užduotis:*   * Paruošti žaliavas mielinių tešlų užminkymui. |
| 1.6. Užmaišyti mielines tešlas, panaudojant tešlų maišymo ir minkymo įrengimus ir inventorių. | **1.6.1. Tema.** Mielinių tešlų užmaišymo būdai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti būdus ir technologinius režimus mielinių tešlų užminkymui.   **1.6.2. Tema.** Mielinių tešlų užminkymas vienfaziu būdu, su įmaišais.  *Užduotys:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užminkyti nurodytas tešlas. * Nustatyti tešlų kokybę jusliniu būdu.   **1.6.2. Tema.** Mielinių tešlų užminkymas netradiciniais būdais.  *Užduotis:*   * Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užminkyti nurodytas tešlas.   **1.6.3. Tema.** Mielinių tešlų rauginimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti mielinių tešlų rauginimo, brendimo metu vykstančius procesus. * Išrauginti mielines tešlas laikantis technologinių režimų.   **1.6.4. Tema.** Sluoksniuotų mielinių tešlų paruošimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti technologinius režimus sluoksniuotų mielinių tešlų paruošimui. * Užminkyti mielinę tešlą ir paruošti ją sluoksniavimui. * Susluoksniuoti mielinę tešlą. |
| 2. Gaminti mielinės tešlos gaminius. | 2.1. Išmanyti mielinių tešlų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.1.1. Tema.** Kokybės reikalavimai.  *Užduotis:*   * Apibūdinti kokybės reikalavimus.   **2.1.2. Tema.** Gaminių realizavimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti gaminių laikymo sąlygas. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * Apibūdinti gaminių realizavimo reikalavimus. |
| 2.2. Formuoti mielinių tešlų pusgaminius, juos kildinti, apipavidalinti prieš kepimą. | **2.2.1. Tema.** Mielinės tešlos apdorojimas prieš formavimą.  *Užduotys:*   * Teisingai pasirinkti tešlos dalinimo, apvalinimo įrengimus ir inventorių. * Atlikti mielinės tešlos apdorojimo, dalinimo, apvalinimo technologines operacijas laikantis technologinių režimų.   **2.2.2. Tema.** Pusgaminių iš mielinių, sluoksniuotų mielinių tešlų formavimas.  *Užduotys:*   * Teisingai pasirinkti pusgaminių iš mielinių, sluoksniuotų mielinių tešlų formavimo įrengimus ir inventorių. * Teisingai pasirinkti mielinių, sluoksniuotų mielinių tešlų apdorojimo technologinius režimus.   **2.2.3. Tema.** Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių kildymas.  *Užduotis:*   * Iškildyti mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminius prieš kepimą.   **2.2.4. Tema.** Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepimą.  *Užduotis:*   * Apipavidalinti mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminius prieš kepimą. |
| 2.3. Kepti ir atvėsinti mielinės tešlos gaminius. | **2.3.1. Tema.** Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių kepimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti mielinių, sluoksniuotų mielinių gaminių kepimo technologinius režimus. * Iškepti gaminius laikantis technologinių režimų.   **2.3.2. Tema.** Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių atvėsinimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti mielinių, sluoksniuotų mielinių gaminių atvėsinimo technologinius režimus. * Atvėsinti gaminius laikantis technologinių režimų. |
| 2.4. Apipavidalinti mielinės tešlos gaminius po kepimo. | **2.4.1. Tema.** Gaminių apipavidalinimas.  *Užduotys:*   * Apipavidalinti gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. * Patiekti gaminius vartotojui. |
| 2.5. Gaminti mielinės tešlos gaminius su maisto priedais. | **2.5.1. Tema.** Mielinių, sluoksniuotų mielinių tešlųgaminių gaminimas naudojant netradicines žaliavas, jų mišinius ir maisto priedus.  *Užduotys:*   * Pagaminti gaminius naudojant netradicines žaliavas, jų mišinius ir maisto priedus laikantis nurodytų technologinių režimų. * Pagaminti gaminius naudojant termostabilius įdarus.   **2.5.2. Tema.** Technologiniai skirtumai gaminant tradiciniu ir netradiciniu būdais.  *Užduotis:*   * Paaiškinti technologinius skirtumus gaminant tešlas tradiciniu būdu ir naudojant netradicines žaliavas. |
| 2.6. Nustatyti mielinės tešlos gaminių kokybę. | **2.6.1. Tema.** Gaminių kokybės nustatymas.  *Užduotis:*   * Įvertinti mielinių ir mielinių sluoksniuotų tešlų gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos gamybai, be klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiui pagaminti, išsamiai paaiškinta mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gamybos technologija, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagamintas mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminys, teisingai nustatyta mielinių ir sluoksniuotų mielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu.  **Labai gerai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos gamybai, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiui pagaminti, išsamiai paaiškinta mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gamybos technologija, darant ne daugiau kaip vieną nereikšmingą klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagamintas mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminys, teisingai nustatyta mielinių ir sluoksniuotų mielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė, darant ne daugiau kaip vieną nereikšmingą klaidą nustatyta mielinių ir sluoksniuotų mielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu.  **Gerai:** teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos gamybai, darant klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiui pagaminti, atsakant į papildomus klausimus paaiškinta mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gamybos technologija darant klaidų, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagamintas mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminys, darant klaidų nustatyta mielinių ir sluoksniuotų mielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu.  **Patenkinamai:** žaliavos gamybai pasirinktos ir paruoštos darant daug klaidų, klaidingai apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiui pagaminti, darant daug klaidų paaiškinta mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gamybos technologija, iš dalies laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant iš dalies teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, nesilaikant technologinių režimų, darant daug klaidų pagamintas mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminys, darant daug klaidų nustatyta mielinių ir sluoksniuotų mielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Konditerio modulinė profesinio mokymo programa.  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis.  Testas turimiems gebėjimams vertinti.  Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.  Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi mielinių tešlų konditerijos gaminių gamybai.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.  Mielinių tešlų gaminių technologinių kortelių pavyzdžiai. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrengimu, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimis, kepimo skardomis ir formomis, virimo riebaluose įrengimu, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos dalinimo mašina, pusgaminių kildymo spintomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai moky**­**tojo dalykiniam pasi**­**rengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4101355 | |
| Apimtis kreditais | 15 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius. | 1.1. Išmanyti konditerijos gaminių pusgaminių gamybos technologijas ir receptūras, temperatūrų režimus. | **1.1.1. Tema.** Receptūros, technologinės kortelės.  *Užduotys:*   * Naudoti receptūras, technologines korteles konditerijos pusgaminių ir gaminių gaminimui. * Apskaičiuoti žaliavų reikmes konditerijos pusgaminių ir gaminių gaminimui.   **1.1.2. Tema.** Technologiniai režimai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti žaliavų paruošimo temperatūrų ir technologinius režimus. |
| 1.2. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. | **1.2.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai.  *Užduotis:*   * Pagaminti nurodytus konditerijos pusgaminius laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų. |
| 1.3. Išmanyti konditerijos pusgaminių ir puošimo ele**­**mentų kokybės reikala**­**vi**­**mus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **1.3.1. Tema.** Pusgaminių realizavimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti pusgaminių kokybės reikalavimus. * Paaiškinti pusgaminių laikymo sąlygas. * Paaiškinti gaminių realizavimo reikalavimus. |
| 1.4. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius (si**­**rupus, glajus, kremus, glaistus, putėsius, drebu**­**čius, įdarus, padažus, ter**­**mostabilius įdarus su mais**­**to priedais, marcipa**­**ną, cukrinę masę ir kt.). | **1.4.1. Tema.** Konditerijos pusgaminių gamyba.  *Užduotis:*   * Teisingai pasirinkti pusgaminių gamybos įrengimus ir inventorių.   **1.4.2. Tema.** Sirupų gamyba.  *Užduotys:*   * Paaiškinti sirupų rūšis ir paskirtį. * Laikantis technologininių režimų pagaminti sirupus.   **1.4.3. Tema.** Glajų gamyba.  *Užduotys:*   * Paaiškinti glajų rūšis ir paskirtį. * Laikantis technologininių režimų pagaminti glajus.   **1.4.4. Tema.** Kremų gamyba.  *Užduotys:*   * Paaiškinti kremų rūšis ir paskirtį. * Laikantis technologininių režimų pagaminti kremus. * Pagaminti šiuolaikinius kremus.   **1.4.5. Tema.** Putėsių, drebučių gamyba.  *Užduotys:*   * Paaiškinti putėsių, drebučių rūšis ir paskirtį. * Laikantis technologininių režimų pagaminti putėsius, drebučius.   **1.4.6. Tema.** Įdarų, padažų gamyba.  *Užduotys:*   * Paaiškinti įdarų, padažų paskirtį. * Laikantis technologininių režimų pagaminti įdarus, padažus.   **1.4.7. Tema.** Cukrinės masės gamyba.  *Užduotys:*   * Paaiškinti cukrinės masės paskirtį. * Laikantis technologininių režimų pagaminti cukrinę masę.   + 1. **Tema.** Gaminti šokoladines ir kitas glazūras.   *Užduotys:*   * Paaiškinti šokoladinės glazūros, kitų glazūrų technologines operacijas, režimus. * Pagaminti šokoladinę ir kitas glazūras.   **1.4.9. Tema.** Pusgaminių naudojimas.  *Užduotys:*   * Teisingai naudoti marcipano masę. * Naudoti termostabilius įdarus, mišinius pusgaminiams gaminti, naujos kartos puošimo ir dekoravimo pusgaminius. |
| 1.5. Nustatyti konditerijos gaminių pusgaminių kokybę. | **1.5.1. Tema.** Kokybės nustatymas.  *Užduotis:*   * Įvertinti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu. |
| 1.6. Naudoti konditerijos gaminių pusgaminių įrengimus ir inventorių. | **1.6.1. Tema.** Konditerijos pusgaminių gamybos įrengimai ir inventorius.  *Užduotis:*   * Teisingai pasirinkti ir saugiai naudoti pusgaminių gamybos įrengimus ir inventorių. |
| 1. Gaminti cukrinės konditerijos gaminius. | 2.1. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminiams ruošti naudojamas žaliavas, jų rūšis ir savybes. | **2.1.1. Tema.** Cukrinės konditerijos žaliavų charakteristikos.  *Užduotys:*   * Apibūdinti cukrinės konditerijos žaliavų rūšis. * Paaiškinti cukrinės konditerijos žaliavų savybes.   **2.1.2. Tema.** Cukrinės konditerijos žaliavų naudojimas.  *Užduotys:*   * Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu. * Parinkti ir paruošti žaliavas cukrinės konditerijos gaminių gamybai. |
| 2.2. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių asortimentą. | **2.2.1. Tema.** Cukrinės konditerijos gaminių asortimentas.  *Užduotis:*   * Paaiškinti cukrinės konditerijos asortimentą. |
| 2.3. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių gamybą. | **2.3.1. Tema.** Karamelės ir gaminių iš jos gamyba.  *Užduotis:*   * Paaiškinti karamelės gamybos technologines operacijas, režimus.   **2.3.2. Tema.** Grilijažo gamyba.  *Užduotys:*   * Paaiškinti grilijažo gamybą.   **2.3.3. Tema.** Dražė gamyba.  *Užduotis:*   * Paaiškinti dražė gamybos technologines operacijas ir režimus.   **2.3.4. Tema.** Chalvos ir zefyro gamyba.  *Užduotys:*   * Paaiškinti chalvos gamybą. * Paaiškinti zefyro gamybą. |
| 2.4. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. | **2.4.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai.  *Užduotis:*   * Pagaminti cukrinės konditerijos gaminius, laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų. |
| 2.5. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.5.1. Tema.** Cukrinės konditerijos gaminių realizavimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti gaminių laikymo sąlygas. * Paaiškinti gaminių pakavimo būdus. * Paaiškinti gaminių realizavimo reikalavimus. |
| 2.6. Gaminti nesudėtingus cukrinės konditerijos gaminius. | **2.6.1. Tema.** Karamelės ir gaminių iš jos gamyba.  *Užduotis:*   * Pagaminti nesudėtingus karamelės gaminius bei puošinius.   **2.6.2. Tema.** Grilijažo gamyba.  *Užduotis:*   * Pagaminti grilijažą.   **2.6.3. Tema.** Chalvos ir zefyro gamyba.  *Užduotis:*   * Pagaminti zefyrą. |
| 2.7. Nustatyti cukrinės konditerijos gaminių kokybę. | **2.7.1. Tema.** Kokybės reikalavimai.  *Užduotis:*   * Įvertinti cukrinės konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| 3. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus. | 3.1. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių receptūras, temperatūrų režimus. | **3.1.1. Tema.** Receptūros, technologinės kortelės.  *Užduotys:*   * Naudoti receptūras, technologines korteles apipavidalinimo ir dekoravimo elementų gaminimui. * Apskaičiuoti žaliavų reikmes apipavidalinimo ir dekoravimo elementų gaminimui.   **3.1.2. Tema.** Technologiniai režimai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti apipavidalinimo ir dekoravimo elementų temperatūrų ir technologinius režimus. |
| 3.2. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. | **3.2.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai.  *Užduotis:*   * Pagaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus, laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų. |
| 3.3. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.3.1. Tema.** Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų realizavimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti gaminių laikymo sąlygas. * Paaiškinti gaminių realizavimo reikalavimus. |
| 3.4. Gaminti cukrinės, marcipano masės apipavidalinimo ir dekoravimo elementus. | **3.4.1. Tema.** Puošinių iš cukrinės, marcipano masės gamyba.  *Užduotis:*   * Laikantis technologinių reikalavimų gaminti puošimo elementus iš marcipano, |
|  |  | cukrinės masės. |
| 3.5. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš kremų, glajų, šokolado, marcipano ir kt. | **3.5.1. Tema.** Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų rūšys ir paskirtis.  *Užduotys:*   * Paaiškinti apipavidalinimo elementų rūšis ir paskirtį. * Paaiškinti naujos kartos apipavidalinimo elementų panaudojimą.   **3.5.2. Tema.** Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų gamyba iš kremų, glajų.  *Užduotis:*   * Laikantis technologinių reikalavimų gaminti puošimo elementus iš kremų, glajų.   **3.5.3. Tema.** Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų gamyba iš karamelės.  *Užduotis:*   * Laikantis technologinių reikalavimų gaminti puošimo elementus iš karamelės.   **3.5.4. Tema.** Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų gamyba iš šokolado.  *Užduotis:*   * Laikantis technologinių reikalavimų gaminti puošimo elementus iš šokolado.   **3.5.5. Tema.** Šiuolaikinių apipavidalinimo elementų gamyba naudojant naujos kartos žaliavas ir technologijas.  *Užduotys:*   * Laikantis technologinių reikalavimų gaminti šiuolaikinius puošimo elementus iš naujos kartos žaliavų ir pusgaminių. * Naudoti šiuolaikines technologijas apipavidalinimo elementų gamybai.   **3.5.6. Tema.** Puošimo elementų gamyba iš tešlų.  *Užduotis:*   * Laikantis technologinių reikalavimų gaminti puošimo elementus iš tešlų. |
| 3.6. Apipavidalinti kondi**­**terijos gaminius pabars**­**tais, vaisių ir uogų drebu**­**čiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotrau**­**komis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt. | **3.6.1. Tema.** Gaminių apipavidalinimas ir dekoravimas pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.  *Užduotys:*   * Paaiškinti gaminių dekoravimo principus. * Dekoruoti gaminius pasigamintais puošimo elementais, pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt. |
| 3.7. Nustatyti apipavidalinimo ir dekoravimo elementų kokybę. | **3.7.1. Tema.** Kokybės reikalavimai.  *Užduotis:*   * Nustatyti apipavidalinimo ir dekoravimo elementų kokybę jusliniu būdu. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijosgaminių ir dekoravimo elementų gamybai, be klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų pagaminimui, išsamiai paaiškinta konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos ir dekoravimo elementų rūšys ir jų gamybos technologija, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti konditerijos pusgaminiai, cukrinės konditerijos gaminiai ir dekoravimo elementai, apipavidalinti konditerijos gaminiai, teisingai nustatyta konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kokybė jusliniu būdu.  **Labai gerai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų gamybai, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų pagaminimui, išsamiai paaiškinta konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos ir dekoravimo elementų rūšys, jų gamybos technologija, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti konditerijos pusgaminiai, cukrinės konditerijos gaminiai ir dekoravimo elementai, apipavidalinti konditerijos gaminiai, darant ne daugiau kaip vieną klaidą nustatyta konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kokybė jusliniu būdu.  **Gerai:** teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų gamybai, darant klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių irdekoravimo elementų pagaminimui, atsakant į papildomus klausimus paaiškinta konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos ir dekoravimo elementų rūšys, jų gamybos technologija,darant klaidų, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagaminti konditerijos pusgaminiai, cukrinės konditerijos gaminiai ir dekoravimo elementai, apipavidalinti konditerijos gaminiai, darant klaidų nustatyta konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kokybė jusliniu būdu.  **Patenkinamai:** žaliavos konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų gamybai pasirinktos ir paruoštos darant daug klaidų,klaidingai apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų pagaminimui, darant daug klaidų paaiškinta konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos ir dekoravimo elementų rūšys, jų gamybos technologija, iš dalies laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant iš dalies teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, nesilaikant technologinių režimų, darant daug klaidų pagaminti konditerijos pusgaminiai, cukrinės konditerijos gaminiai ir dekoravimo elementai, apipavidalinti konditerijos gaminiai, darant daug klaidų nustatyta konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų kokybė jusliniu būdu. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Konditerio modulinė profesinio mokymo programa.  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis.  Testas turimiems gebėjimams vertinti.  Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.  Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi konditerijos pusgaminių ir puošybos elementų gamybai.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.  Cukrinės konditerijos gaminių ir dekoravimo elementų technologinių kortelių pavyzdžiai. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrengimu, šokolado temperavimo įrengimu, virykle, krosnimi, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, svėrimo prietaisais, grietinėlės sifonu, apipurškimo dažais ir šokoladu įrengimais, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai moky**­**tojo dalykiniam pasi**­**rengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Kreminės konditerijos gamyba.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4101356 | |
| Apimtis kreditais | 12 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminių gaminimui. | 1.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų konditerijos gaminių gaminimui asortimentą, savybes, maistinę vertę, paskirtį, kokybės | **1.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų asortimentas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų asortimentą ir paskirtį. * Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų savybes ir maistinę vertę. |
|  | rodiklius, jų nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **1.1.2. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai ir jų nustatymo būdai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus.   **1.1.3. Tema.** Maisto produktų laikymo sąlygos ir terminai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas.   Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminus. |
| 1.2. Išmanyti kremų asortimentą ir paskirtį. | **1.2.1. Tema.** Kremų panaudojimas.  *Užduotis:*   * Paaiškinti kremų asortimentą. * Paaiškinti kremų paskirtį. |
| 1.3. Nustatyti konditerijos gaminių žaliavų kokybę. | **1.3.1. Tema.** Žaliavų kokybės nustatymas.  *Užduotis:*   * Nustatyti konditerijos gaminių žaliavų kokybę jusliniu būdu. |
| 1.4. Atlikti konditerijos gaminių žaliavų pirminio paruošimo operacijas. | **1.4.1. Tema.** Žaliavų pirminis paruošimas.  *Užduotis:*   * Teisingai parinkti ir paruošti žaliavas kreminės konditerijos gamybai. |
| 2. Gaminti kreminės konditerijos gaminius. | 2.1. Išmanyti ir naudoti naujoviškas kreminės konditerijos gaminių gaminimo žaliavas ir jų mišinius. | **2.1.1. Tema.** Naujoviškos kreminės konditerijos žaliavos ir jų mišiniai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti naujoviškų kreminės konditerijos žaliavų, mišinių, puošimo pusgaminių panaudojimo technologiją ir galimybes. * Teisingai naudoti naujoviškas kreminės konditerijos žaliavas, mišinius, puošimo pusgaminius. |
| 2.2. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. | **2.2.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai.  *Užduotis:*   * Pagaminti nurodytus kreminės konditerijos gaminius laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų. |
| 2.3. Išmanyti kreminės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.3.1. Tema.** Kokybės reikalavimai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti kokybės reikalavimus.   **2.3.2. Tema.** Kreminių gaminių realizavimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti kreminių gaminių laikymo sąlygas. * Paaiškinti kreminių gaminių realizavimo reikalavimus. |
| 2.4. Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius. (tortus, pyragus, vyniotinius, pyragaičius, keksus, plokštainius ir kt.). | **2.4.1. Tema.** Tortų gamyba.  *Užduotys:*   * Teisingai pasirinkti pusgaminių gamybos įrengimus ir inventorių. * Laikantis technologininių režimų pertepti ir įdaryti kremais tortus, derinti tortų formavimo pusgaminius.   **2.4.2. Tema.** Kreminių plokštainių, pyragų gamyba.  *Užduotys:*   * Teisingai pasirinkti pusgaminių gamybos įrengimus ir inventorių. * Laikantis technologininių režimų pertepti ir įdaryti kremais kreminius plokštainius. * Derinti kreminių plokštainių, pyragų formavimo pusgaminius.   **2.4.3. Tema.** Pyragaičių gamyba.  *Užduotys:*   * Teisingai pasirinkti pusgaminių gamybos įrengimus ir inventorių. * Laikantis technologininių režimų pertepti ir įdaryti kremais pyragaičius. * Derinti pyragaičių formavimo pusgaminius.   **2.4.4. Tema.** Keksiukų, krepšelių su kremu gamyba.  *Užduotys:*   * Teisingai pasirinkti pusgaminių gamybos įrengimus ir inventorių. * Laikantis technologininių režimų pagaminti keksiukus, krepšelius su kremu. * Derinti keksiukų krepšelių su kremu formavimo pusgaminius.   **2.4.5. Tema.** Proginių ir užsakyminių kreminių gaminių gamyba.  *Užduotys:*   * Laikantis technologininių režimų pertepti ir įdaryti kremais proginius kreminius gaminius. * Laikantis technologininių režimų pagaminti užsakyminius kreminius gaminius. |
| 2.5. Dekoruoti kreminės konditerijos gaminius. | **2.5.1. Tema.** Kreminės konditerijos gaminių dekoravimas.  *Užduotys:*   * Papuošti masinės gamybos kreminius gaminius. * Dekoruoti proginius kreminės konditerijos gaminius. |
| 2.6. Formuoti modernius kreminės konditerijos gaminius. | **2.6.1. Tema.** Modernių kreminės konditerijos gaminių gamyba.  *Užduotis:*   * Pagaminti ir dekoruoti modernius kreminės konditerijos gaminius. |
| 2.7. Nustatyti kreminės konditerijos gaminių gaminių kokybę jusliniu būdu. | **2.7.1. Tema.** Kokybės nustatymas.  *Užduotis:*   * Įvertinti kreminės konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos kreminės konditerijos gaminių gamybai, be klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui kreminės konditerijos gaminių gamybai, išsamiai paaiškinta kreminės konditerijos gaminių gamybos ir dekoravimo technologija, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti ir dekoruoti kreminės konditerijos gaminiai, teisingai nustatyta kreminių gaminių kokybė jusliniu būdu.  **Labai gerai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos kreminės konditerijos gaminių gamybai, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui kreminės konditerijos gaminių gamybai, išsamiai paaiškinta kreminės konditerijos gaminių gamybos ir dekoravimo technologija, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti ir dekoruoti kreminės konditerijos gaminiai, darant ne daugiau kaip vieną klaidą nustatyta kreminių gaminių kokybė jusliniu būdu.  **Gerai:** teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos kreminės konditerijos gaminių gamybai, darant klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui kreminės konditerijos gaminių gamybai, atsakant į papildomus klausimus paaiškinta kreminės konditerijos gaminių gamybos ir dekoravimo technologija, darant klaidų, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagaminti ir dekoruoti kreminės konditerijos gaminiai, darant klaidų nustatyta kreminių gaminių kokybė jusliniu būdu.  **Patenkinamai:** žaliavos kreminės konditerijos gaminių gamybai pasirinktos ir paruoštos darant daug klaidų, klaidingai apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui kreminės konditerijos gaminių gamybai, darant daug klaidų paaiškinta kreminės konditerijos gaminių gamybos ir dekoravimo technologija, iš dalies laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant iš dalies teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, nesilaikant technologinių režimų, darant daug klaidų pagaminti ir dekoruoti kreminės konditerijos gaminiai, darant daug klaidų nustatyta kreminių gaminių kokybė jusliniu būdu. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Konditerio modulinė profesinio mokymo programa.  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis.  Testas turimiems gebėjimams vertinti.  Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.  Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi kreminės konditerijos gaminių gamybai.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.  Kreminės konditerijos gaminių technologinių kortelių pavyzdžiai. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrengimu, šokolado temperavimo įrengimu, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimis, kepimo skardomis ir formomis, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais, grietinėlės sifonu, apipurškimo dažais ir šokoladu įrengimais, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai moky**­**tojo dalykiniam pasi**­**rengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. | |

**5.3. LAISVAI PASIRENKAMIEJI MODULIAI**

**Modulio pavadinimas: Šakočių gaminimas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4101359 | |
| Apimtis kreditais | 6 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti šakočių kepimui reikalingas žaliavas pagal receptūras. | 1.1. Išmanyti šakočiams gaminti naudojamų maisto produktų ir žaliavų savybes, laikymo sąlygas. | **1.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų savybės.  *Užduotys:*   * Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų savybes. * Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas. |
| 1.2. Apskaičiuoti šakočių žaliavų kiekius pagal technologines korteles. | **1.2.1. Tema.** Technologinės kortelės ir jų panaudojimas.  *Užduotys:*   * Naudotis technologinėmis kortelėmis. |
|  |  | * Apskaičiuoti žaliavų kiekius šakočiams gaminti. |
| 1.3. Atlikti šakočių žaliavų pirminio paruošimo operacijas. | **1.3.1. Tema.** Žaliavų paruošimas.  *Užduotys:*   * Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu. * Teisingai parinkti ir paruošti žaliavas šakočių gamybai. |
| 2. Maišyti šakočių tešlas ir kepti šakočius. | 2.1. Išmanyti šakočių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir terminus. | **2.1.1. Tema.** Šakočių kokybės nustatymas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti šakočių kokybei keliamus reikalavimus.   **2.1.2. Tema.** Šakočių realizavimas.  *Užduotis:*   * Paaiškinti šakočių laikymo sąlygas ir terminus. |
| 2.2. Užmaišyti šakočių tešlas. | **2.2.1. Tema.** Šakočių tešlos užmaišymas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti šakočių tešlos užmaišymo technologinį procesą. * Užmaišyti šakočių tešlas laikantis technologinių režimų. |
| 2.3. Teisingai paruošti ir naudoti šakočių kepimo įrangą ir priedus. | **2.3.1. Tema.** Šakočių kepimo įrangos paruošimas.  *Užduotys:*   * Teisingai paruošti šakočių kepimo įrengimą. * Teisingai paruošti šakočių kepimo įrangos priedus: velenus, volus. |
| 2.4. Iškepti šakočius. | **2.4.1. Tema.** Šakočių kepimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti šakočių kepimo technologiją. * Iškepti šakočius laikantis technologinių režimų.   **2.4.2. Tema.** Šakočių pateikimas.  *Užduotys:*   * Ataušinti šakočius ir teisingai nuimti nuo volų. * Papuošti ir supakuoti šakočius. |
| 2.5. Nustatyti gaminių kokybę. | **2.5.1. Tema.** Šakočių kokybės nustatymas.  *Užduotys:*   * Įvertinti šakočių kokybę jusliniu būdu. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos šakočių gamybai, be klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui šakočių pagaminti, išsamiai paaiškinta šakočių technologija, laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, teisingai paruošus šakočių kepimo įrangą ir priedus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti šakočiai, teisingai nustatyta šakočių kokybė jusliniu būdu.  **Labai gerai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos šakočių gamybai, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui šakočių pagaminti, išsamiai paaiškinta šakočių gamybos technologija, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, teisingai paruošus šakočių kepimo įrangą ir priedus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti šakočiai, darant ne daugiau kaip vieną klaidą nustatyta šakočių kokybė jusliniu būdu.  **Gerai:** teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos šakočių gamybai, darant klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui šakočių pagaminti, atsakant į papildomus klausimus paaiškinta šakočių gamybos technologija, darant klaidų, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, teisingai paruošus šakočių kepimo įrangą ir priedus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagaminti šakočiai, darant klaidų nustatyta šakočių kokybė jusliniu būdu.  **Patenkinamai:** žaliavos šakočių gamybai pasirinktos ir paruoštos darant daug klaidų, klaidingai apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui šakočių pagaminti, darant daug klaidų paaiškinta šakočių gamybos technologija, iš dalies laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, su klaidomis paruošus šakočių kepimo įrangą ir priedus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagaminti šakočiai, darant daug klaidų nustatyta šakočių kokybė jusliniu būdu. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Konditerio modulinė profesinio mokymo programa.  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis.  Testas turimiems gebėjimams vertinti.  Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.  Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi šakočių gamybai.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.  Šakočių technologinių kortelių pavyzdžiai. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šakočių kepimo įrengimu, šakočių kepimo priedais (volais, velenais ir kt.), šaldytuvais, virykle, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, svėrimo prietaisais, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai moky**­**tojo dalykiniam pasi**­**rengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Desertų gamyba.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4101357 | |
| Apimtis kreditais | 6 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti desertų gaminimui reikalingas žaliavas pagal receptūras. | 1.1. Išmanyti desertų žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **1.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų savybės.  *Užduotys:*   * Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes. * Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas. * Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminus. |
| 1.2. Parinkti ir paruošti žaliavas desertų gamybai pagal receptūras. | **1.2.1. Tema.** Žaliavų parinkimas ir paruošimas.  *Užduotys:*   * Teisingai parinkti žaliavas ir nustatyti jų kokybę jusliniu būdu. * Paruošti žaliavas desertų gaminimui, teisingai ir saugiai naudojant technologinius įrengimus ir inventorių. |
| 1.3. Apskaičiuoti žaliavų kiekius desertų gamybai pagal technologines korteles. | **1.3.1. Tema.** Technologinės kortelės ir jų panaudojimas.  *Užduotys:*   * Apskaičiuoti produktų reikmes naudojantis receptūromis ar technologinėmis kortelėmis. * Pritaikyti produktų naudojimo normas pagal sezoniškumą. |
| 2. Gaminti ir patiekti desertus. | 2.1. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. | **2.1.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant desertus.  *Užduotys:*   * Vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, skirtingoms technologinėms operacijoms parengti darbo vietą. * Taikyti geros higienos reikalavimus gaminant desertus. |
| 2.2. Išmanyti desertų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.2.1. Tema.** Deserto kokybės vertinimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti skonius, skonio ir uoslės sąveiką . * Įvardyti kokybės vertinimo juslinius rodiklius.   **2.2.2. Tema.** Desertų realizacijos terminai ir laikymo sąlygų įtaka kokybei.  *Užduotys:*   * Apibūdinti desertų realizacijos terminus. * Paaiškinti desertų laikymo sąlygų įtaką kokybei. |
| 2.3. Pagaminti desertus, juos dekoruoti ir patiekti. | **2.3.1. Tema.** Tradicinių desertų rūšys.  *Užduotis:*   * Apibūdinti desertų rūšis.   **2.3.2. Tema.** Drebutiniai desertai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti drebutinių desertų gaminimo technologinius procesus ir režimus. * Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti drebutinį desertą.   **2.3.3. Tema.** Karštieji desertai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti karštųjų desertų gaminimo technologinius procesus ir režimus. * Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti karštąjį desertą.   **2.3.4. Tema.** Užšaldyti desertai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti užšaldytų desertų gaminimo technologinius procesus ir režimus. * Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti užšaldytą desertą.   **2.3.5. Tema.** Desertų pateikimas.  *Užduotys:*   * Parinkti indus saldiesiems patiekalams patiekti. * Pagaminti puošybos elementus ir dekoruoti desertą. * Sukomponuoti desertų sudedamąsias dalis pateikimo induose.   **2.3.6. Tema.** Modernių desertų gamyba.  *Užduotys:*   * Naudoti naujos kartos žaliavas ir pusgaminius. * Apibendrinti modernių desertų gamybos naujoves.   **2.3.7. Tema.** Modernių desertų komponavimas, jų dekoravimas ir pateikimas.  *Užduotys:*   * Apibendrinti modernių desertų komponavimo, dekoravimo ir pateikimo naujoves. * Pagaminti desertą, atitinkantį šiuolaikinius komponavimo, dekoravimo, pateikimo kriterijus. |
| 2.4. Nustatyti desertų kokybę. | **2.4.1. Tema.** Deserto kokybės nustatymas.  *Užduotis:*   * Įvertinti deserto kokybę. |
| 2.5. Naudoti šiuolaikines desertų gamybos ir patiekimo technologijas. | **2.5.1. Tema.** Desertų gaminimas naudojant šiuolaikines gamybos ir patiekimo technologijas.  *Užduotis:*   * Naudoti naujausią įrangą ir inventorių desertams gaminti (karamelizatorių, grietinėlės sifoną, žemų temperatūrų greito užšaldymo įrengimus, šokolado temperavimo įrengimą ir kt.) |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos bei indai desertų gamybai ir pateikimui, be klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui desertų pagaminti, išsamiai paaiškintos desertų rūšys, desertų gamybos technologija, desertų gamybos ir pateikimo naujovės, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus, inventorių, indus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti, dekoruoti ir pateikti desertai, teisingai nustatyta desertų kokybė jusliniu būdu.  **Labai gerai:** teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos bei indai desertų gamybai ir pateikimui, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui desertų pagaminti, išsamiai paaiškintos desertų rūšys, desertų gamybos technologija, desertų gamybos ir pateikimo naujovės, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus inventorių, indus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti, dekoruoti ir pateikti desertai, darant ne daugiau kaip vieną klaidą nustatyta desertų kokybė jusliniu būdu.  **Gerai:** teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos bei indai desertų gamybai ir pateikimui, darant klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui desertų pagaminti, atsakant į papildomus klausimus paaiškintos desertų rūšys, desertų gamybos technologija, darant klaidų, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus inventorių, indus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagaminti, dekoruoti ir pateikti desertai, darant klaidų nustatyta desertų kokybė jusliniu būdu.  **Patenkinamai:** žaliavos desertų gamybai pasirinktos ir paruoštos darant daug klaidų, klaidingai apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui desertų pagaminti, darant daug klaidų paaiškintos desertų rūšys, desertų gamybos technologija, iš dalies laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant su klaidomis parinktus inventorių, indus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagaminti, dekoruoti ir pateikti desertai, darant daug klaidų nustatyta desertų kokybė jusliniu būdu. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Konditerio modulinė profesinio mokymo programa.  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis.  Testas turimiems gebėjimams vertinti.  Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.  Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi desertų gamybai.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.  Desertų technologinių kortelių pavyzdžiai. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, svėrimo prietaisais; šokolado temperavimo įrengimu, virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis bei formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. | |
| Reikalavimai moky**­**tojo dalykiniam pasi**­**rengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Rankų darbo saldainių gamyba.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4101358 | |
| Apimtis kreditais | 6 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainių gamybai. | 1.1. Išmanyti šokolado paruošimą saldainių gamybai. | **1.1.1. Tema.** Šokolado savybės ir paruošimo technologinis procesas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti šokolado rūšis ir savybes. * Paaiškinti šokolado paruošimo technologinį procesą. * Paaiškinti šokolado kokybės nustatymo būdus. |
|  | 1.2. Išmanyti kitų žaliavų paruošimą saldainių gamybai. | **1.2.1. Tema.** Kitų žaliavų savybės ir paruošimo technologinis procesas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti žaliavų savybes. |
| 1.3. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. | **1.3.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai ruošiant žaliavas saldainių gamybai.  *Užduotys:*   * Taikyti saugaus darbo ir higienos reikalavimus. * Saugiai naudoti šokolado gaminių gamybos įrangą. |
| 1.4. Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainiams gaminti. | **1.4.1. Tema.** Šokolado paruošimas rankų darbo saldainiams gaminti.  *Užduotis:*   * Paruošti šokoladą šokolado gaminių gamybai naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi.   **1.4.2. Tema.** Kitų žaliavų paruošimas rankų darbo saldainiams gaminti.  *Užduotys:*   * Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu. * Paruošti žaliavas naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi.   **1.4.3. Tema.** Žaliavų reikmės apskaičiavimas.  *Užduotys:*   * Naudotis technologinėmis kortelėmis. * Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį. |
| 2. Gaminti rankų darbo saldainius. | 2.1. Išmanyti rankų darbo saldainių gamybos kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.1.1. Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant rankų darbo saldainius.  *Užduotis:*   * Pagaminti rankų darbo saldainius laikantis sanitarijos ir asmens higienos reikalavimų.   **2.1.2. Tema.** Rankų darbo saldainių kokybės reikalavimai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti šokolado gaminių kokybės nustatymo būdus. * Paaiškinti šokolado gaminių ydas ir jų priežastis. * Paaiškinti karamelės, želė saldainių ydas ir jų priežastis.   **2.1.3. Tema.** Rankų darbo saldainių laikymo sąlygos ir terminai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti šokolado gaminių laikymo sąlygas ir terminus. |
|  |  | * Apibūdinti karamelės, želė saldainių laikymo sąlygas ir terminus. |
| 2.2. Gaminti saldainių įdarus. | **2.2.1. Tema.** Įdarųcharakteristikos.  *Užduotys:*   * Apibūdinti šokolado gaminių įdarų rūšis. * Paaiškinti įdarų gamybos technologinius procesus.   **2.2.2. Tema.** Įdarų gamyba.  *Užduotis:*   * Atlikti įdarų gamybos technologines operacijas, teisingai naudojant įrenginius ir inventorių. |
| 2.3. Gaminti rankų darbo šokolado saldainius. | **2.3.1. Tema.** Šokolado gaminių gamybos technologinis procesas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti šokolado gaminių asortimentą. * Paaiškinti šokolado gaminių gamybos technologinį procesą.   **2.3.2. Tema.** Rankų darbo šokolado saldainių gamyba.  *Užduotys:*   * Paaiškinti rankų darbo šokolado saldainių gamybos technologinį procesą. * Atlikti rankų darbo šokolado saldainių gamybos technologines operacijas, teisingai naudojant įrangą, įrankius ir inventorių.   **2.3.3. Tema.** Rankų darbo šokolado saldainių apipavidalinimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti rankų darbo šokolado saldainiųapipavidalinimo ir pateikimo būdus. * Apipavidalinti rankų darbo šokolado saldainius. |
| 2.4. Gaminti rankų darbo karamelės, želė saldainius. | **2.4.1. Tema.** Rankų darbo karamelės saldainių gamyba.  *Užduotys:*   * Parinkti ir paruošti žaliavas karamelės saldainių gamybai. * Paaiškinti karamelės saldainių gamybos technologinį procesą. * Pagaminti paprastus rankų darbo karamelės saldainius.   **2.4.2. Tema.** Rankų darbo želė saldainių gamyba.  *Užduotys:*   * Paaiškinti želė saldainių gamybos technologinį procesą. * Pagaminti paprastus rankų darbo želė saldainius. |
| 2.5. Nustatyti rankų darbo saldainių kokybę. | **2.5.1. Tema.** Rankų darbo saldainių kokybės nustatymas.  *Užduotys:*   * Nustatyti rankų darbo šokolado saldainių kokybę jusliniu būdu. * Nustatyti karamelės, želė saldainių kokybę jusliniu būdu. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** teisingai paruoštas šokoladas, teisingai parinktos ir paruoštos kitos žaliavos rankų darbo saldainių bei jų įdarų gamybai, be klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui rankų darbo saldainių gamybai, išsamiai paaiškinta rankų darbo saldainių, įdarų gamybos technologija, laikymo sąlygos ir terminai, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti, dekoruoti ir pateikti rankų darbo šokolado saldainiai, teisingai nustatyta rankų darbo saldainių kokybė jusliniu būdu.  **Labai gerai:** teisingai paruoštas šokoladas, teisingai parinktos ir paruoštos kitos žaliavos rankų darbo saldainių bei jų įdarų gamybai,darant ne daugiau kaip vieną klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui rankų darbo saldainių gamybai, išsamiai paaiškinta rankų darbo saldainių, įdarų gamybos technologija, laikymo sąlygos ir terminai,darant ne daugiau kaip vieną klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti rankų darbo šokolado saldainiai, darant ne daugiau kaip vieną klaidą nustatyta rankų darbo šokolado saldainių kokybė jusliniu būdu.  **Gerai:** teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštas šokoladas, parinktos ir paruoštos kitos žaliavos rankų darbo saldainių bei jų įdarų gamybai, darant klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui rankų darbo saldainių gamybai, atsakant į papildomus klausimus paaiškinta rankų darbo saldainių, įdarų gamybos technologija, laikymo sąlygos ir terminai, darant klaidų, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti rankų darbo šokolado saldainiai, darant klaidų nustatyta rankų darbo šokolado saldainių kokybė jusliniu būdu.  **Patenkinamai:** paruoštas šokoladas, pasirinktos ir paruoštos kitos žaliavos rankų darbo saldainių bei jų įdarų gamybai darant daug klaidų, klaidingai apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui rankų darbo saldainių gamybai gamybai, darant daug klaidų paaiškinta rankų darbo saldainių, įdarų gamybos technologija, laikymo sąlygos ir terminai, iš dalies laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant su klaidomis parinktus inventorių, indus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagaminti rankų darbo šokolado saldainiai, darant daug klaidų nustatyta rankų darbo šokolado saldainių kokybė jusliniu būdu. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Konditerio modulinė profesinio mokymo programa.  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis.  Testas turimiems gebėjimams vertinti.  Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.  Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi rankų darbo saldainių gamybai.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.  Saldainių technologinių kortelių pavyzdžiai. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šokolado temperavimo įrengimu, virykle, maisto produktų smulkintuvu, plakimo mašinomis, svėrimo prietaisais, apipurškimo dažais ir šokoladu įrengimais, silikoninės ir plastikinės saldainių formos, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai moky**­**tojo dalykiniam pasi**­**rengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. | |

**5.4. BAIGIAMASIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas: Įvadas į darbo rinką.**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4000003 |
| Apimtis kreditais | 8 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai |
| 1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | 1.1. Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas.  1.2. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje.  1.3. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – *įskaityta / neįskaityta.* |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Nėra.* |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti konditerio kvalifikaciją sudarančių kompetencijų įgijimą. |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.  Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |