**KONDITERIO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas: M43101301, M44101301.

Kvalifikacijos pavadinimas: Konditeris.

Kvalifikacijos lygis: IV.

Programos apimtis kreditais: 90.

Reikalavimai turimam išsilavinimui: ne žemesnis kaip pagrindinis 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. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ d., protokolo Nr. ST2-\_\_.

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 profesinio mokymo programa skirta parengti kvalifikuotą konditerį, gebantį savarankiškai dirbti įvairiose maitinimo įmonėse, konditerijos bei duonos ir pyrago gaminių kepimo įmonėse, sudaryti tinkamas mokymo ir mokymosi sąlygas, kurios užtikrintų kompetencijų, reikalingų skirtingiems konditerio veiklos procesams atlikti, įgijimą, savarankiškai konstruoti savo kvalifikaciją, ją įgyjant ir tobulinant, įteisinti jau turimas žinias ir kompetencijas, pratęsti pradėtą mokymąsi po pertraukos kitoje profesinio mokymo įstaigoje ar kitoje valstybėje.Konditerio kvalifikacijąįgijęs asmuo gebės parinkti kokybiškas žaliavas, išmanys konditerijos gaminių gaminimo technologinius procesus, naudos darbo priemones ir technologijas, saugiai dirbs technologiniais įrengimais ir įrankiais, žinos ir taikys geros higienos praktikos taisykles, vykdys darbų saugos reikalavimus.

**Būsimo darbo specifika:** asmuo, įgijęs konditerio kvalfikaciją galės gaminti konditerijos gaminius, parinkti žaliavas ir jas paruošti gamybai; maišyti tešlas ir ruošti konditerinius pusgaminius; gaminti miltinę konditeriją; gaminti kreminę konditeriją; gaminti cukrinę konditeriją ir papuošimo elementus.

Dirbama pamainomis, prie aukštos temperatūros įrengimų, su elektros prietaisais. Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimai. Privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

Dirbant naudojami mechaniniai ir automatizuoti konditerijos gaminių įrenginiai, įrankiai ir priemonės, technologinės kortelės, elektrinė viryklė, valymo priemonės.

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“, įgiję konditerio kvalifikaciją asmenys gebės dirbti restoranuose ir kitose maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, konditerijos cechuose, kaimo turizmo sodybose.

**2. PROGRAMOS PARAMETRAI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 4 kreditai)** |  |
|  | Įvadas į profesiją. | IV | 4 | Saugiai dirbti. | Suprasti konditerio profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo pasaulyje.Suprasti konditerio profesinę veiklą, veiklos procesus ir funkcijas / uždavinius.Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus darbo vietai. |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 61 kreditai)** |
| *Privalomieji (iš viso 61 kreditai)* |
|  | Darbo vietos paruošimas. | III | 4 | Paruošti ir tvarkyti švaros zoną. | Išmanyti konditerijos gaminių gamybos patalpas.Išmanyti sanitarijos ir higienos,darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.Išmanyti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas,rūšiavimą ir tvarkymą.Tvarkyti gamybos patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles (GHP). |
| Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. | Išmanyti konditerijos gaminių įrenginių ir reikmenų paskirtį.Eksploatuoti įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus.  |
|  | Nemielinių tešlų konditerijos gaminių gamyba. | IV | 20 | Maišyti ir minkyti tešlas. | Išmanyti nemielinių tešlų rūšis ir ruošimo būdus.Išmanyti tešlų kokybei keliamus reikalavimus.Išmanyti nemielinių tešlų žaliavas.Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu.Paruošti žaliavas naudojimui.Užmaišyti nemielines tešlas, panaudojant konditerijos įrengimus ir inventorių.  |
| Gaminti nemielinės tešlos gaminius. | Išmanyti įvairių nemielinės tešlos gaminių gamybą, naudojant tradicines ir šiuolaikines technologijas.Išmanyti nemielinės tešlos gaminių asortimentą.Išmanyti kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Formuoti pusgaminius.Gaminti įvairių tešlų (trapios, biskvitinės, riebaus biskvito, sluoksniuotos, kapotos, plikytos, meduolinės, baltyminės, baltyminės- riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės ir kt.) gaminius.Nustatyti gaminių kokybę jusliniu būdu. |
|  | 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 žaliavų kokybę jusliniu būdu.Paruošti žaliavas naudojimui.Užmaišyti mielines tešlas, panaudojant konditerijos įrengimus ir inventorių.  |
| Gaminti mielinės tešlos gaminius. | Išmanyti kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Formuoti pusgaminius, juos kildinti, apipavidalinti prieš kepimą.Kepti ir atvėsinti mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius.Apipavidalinti gaminius po kepimo.Gaminti mielinės tešlos gaminius su maisto priedais.Nustatyti gaminių kokybę jusliniu būdu. |
|  | Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba.  | IV | 15 | Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius.  | Išmanyti konditerijos gaminių pusgaminių technologijas ir receptūras, temperatūrų režimus.Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.Išmanyti kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Pagaminti konditerijos pusgaminius (sirupus, glajus, kremus, glaistus, putėsius, drebučius, įdarus, padažus, termostabilius įdarus su maisto priedais, marcipaną, cukrinę masę ir kt.). Nustatyti pusgaminių kokybę jusliniu būdu.Naudoti konditerijos įrengimus ir inventorių. |
| Gaminti cukrinės konditerijos gaminius. | Išmanyti cukrinės konditerijos gaminiams ruošti naudojamas žaliavas, jų rūšis ir savybes.Išmanyti cukrinės konditerijos asortimentą.Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių gamybą.Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.Išmanyti kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Gaminti nesudėtingus cukrinės konditerijos gaminius.Nustatyti gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.  | Išmanyti receptūras, temperatūrų režimus.Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.Išmanyti kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Gaminti cukrinės, marcipano masės puošinius. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš kremų, glajų, šokolado, marcipano, ir kt.Apipavidalinti gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu. |
|  | Kreminės konditerijos gamyba. | IV | 12 | Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminių gaminimui. | Išmanyti maisto produktų ir žaliavų asortimentą, savybes, maistinę vertę, paskirtį, kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Išmanyti kremų asortimentą ir paskirtį.Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu.Atlikti žaliavų pirminio paruošimo operacijas. |
| Gaminti kreminės konditerijos gaminius. | Išmanyti ir naudoti netradicines konditerijos žaliavas ir jų mišinius.Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.Išmanyti kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius (tortus, pyragus, vyniotinius, pyragaičius, keksus, plokštainius ir kt.). Dekoruoti kreminius gaminius.Gaminti šiuolaikinius kreminės konditerijos gaminius.Nustatyti gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 5 kreditai)** |  |
|  | 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. |
|  | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas. | IV | 4 | Reguliuoti fizinį aktyvumą. | Išmanyti fizinio aktyvumo formas.Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. |
| **Laisvai pasirenkamieji moduliai (iš viso 12 kreditų)** |
|  | Šakočių gaminimas. | III | 6 | Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti šakočių kepimui reikalingas žaliavas pagal receptūras. | Išmanyti maisto produktų ir žaliavų savybes, laikymo sąlygas.Apskaičiuoti žaliavų kiekius pagal technologines korteles.Atlikti žaliavų pirminio paruošimo operacijas. |
| Maišyti šakočių tešlas ir kepti šakočius. | Išmanyti šakočių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir terminus, nustatyti gaminių kokybę jusliniu būdu.Užmaišyti šakočių tešlas.Teisingai paruošti ir naudoti šakočių kepimo įrangą ir priedus.Iškepti šakočius.  |
|  | Desertų gamyba. | IV | 6 | Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti desertų gaminimui reikalingas žaliavas pagal receptūras. | Išmanyti žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Parinkti ir paruošti žaliavas desertų gamybai.Apskaičiuoti žaliavų kiekius pagal technologines korteles. |
| Gaminti ir patiekti desertus. | Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus gaminant desertus.Išmanyti kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Pagaminti tradicinius ir šiuolaikinius desertus, juos dekoruoti ir pateikti.Nustatyti desertų kokybę jusliniu būdu.Naudoti naujausias desertų gamybos ir pateikimo technologijas. |
|  | Rankų darbo saldainių gamyba. | IV | 6 | Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainių gamybai. | Išmanyti šokolado paruošimą saldainių gamybai.Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.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 ir kt. saldainius. Nustatyti saldainių kokybę jusliniu būdu. |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 8 kreditai)** |
|  | Įvadas į darbo rinką. | IV | 8 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Įsivertinti įgytas kompetencijas.Įvertinti integracijos į darbo rinką problemas ir identifikuoti sprendimo galimybes.Susipažinti su darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. |

**3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis kreditais** | **Reikalavimai asmens pasirengimui mokytis modulyje (jei taikoma)** |
|  | Įvadas į profesiją. | IV | 4 | Netaikoma. |
|  | Darbo vietos paruošimas. | III | 4 | Netaikoma |
|  | Mielinių tešlų konditerijos gaminių gamyba. | IV | 10 | *Įgytos šios kompetencijos:*Paruošti ir tvarkyti švaros zoną.Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. |
|  | Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba.  | IV | 15 | *Įgytos šios kompetencijos:*Paruošti ir tvarkyti švaros zoną.Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. |
|  | Nemielinių tešlų konditerijos gaminių gamyba. | IV | 20 | *Įgytos šios kompetencijos:*Paruošti ir tvarkyti švaros zoną.Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. |
|  | Kreminės konditerijos gamyba. | IV | 12 | Įgytos šios kompetencijos:Paruošti ir tvarkyti švaros zoną.Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. |
|  | Šakočių gaminimas. | III | 6 | Netaikoma |
|  | Desertų gamyba. | IV | 6 | *Įgytos šios kompetencijos:*Paruošti ir tvarkyti švaros zoną.Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. |
|  | Rankų darbo saldainių gamyba. | IV | 6 | *Įgytos šios kompetencijos:*Paruošti ir tvarkyti švaros zoną.Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. |
|  | Įvadas į darbo rinką. | IV | 8 | Įgytos visos Konditerio kvalifikaciją sudarančios kompetencijos. |

1. **PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI**
	1. **ĮVADINIS MODULIS**

 **Modulio pavadinimas:Įvadas į profesiją**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 4 |
| Bendrieji gebėjimai  | Mokymasis mokytis; Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai. |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamasturinysmokymosirezultatamspasiekti |
| 1. Saugiai dirbti. | * 1. Suprasti konditerio profesinę veiklą, veiklos procesus ir funkcijas/uždavinius.
 | **1.1.1. Tema.**Konditerio profesinės veiklos procesai ir funkcijos/uždaviniai.*Užduotis:** Po ekskursijos į konditerijos cechus, restoranus turinčius modernią technologinę įrangą, apibūdinti:

1) konditerio darbo specifiką konditerijos ceche;2) atskirus konditerio veiklos procesus ir funkcijas/uždavinius, kuriuos konditeris atlieka skirtingose darbo vietose;3) konditeriui reikalingas asmenybės savybes. |
| 1.2.Išmanyti pagrindinius konditerio profesijos darbo ir sveikatos saugos reikalavimus. | **1.2.1. Tema.**Saugos ir sveikatos darbe reikalavimai.*Užduotis:** Paaiškinti saugos ir sveikatos darbe reikalavimus ir jų svarbą.
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai.  | Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – *įskaityta / neįskaityta.* |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*Konditerio modulinės profesinio mokymo programos aprašas;Užduočių sąsiuvinis;Testas turimiems gebėjimams vertinti;Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus;Kita metodinė medžiaga.*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 mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. Temą apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus gali mokyti mokytojas, baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus. |

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

 **4.2.1. Privalomieji moduliai**

**Modulio pavadinimas: Darbo vietos paruošimas**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 4 |
| Bendrieji gebėjimai  | Bendravimas užsienio kalba; bendravimas gimtąja kalba |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti ir tvarkyti švaros zoną. | 1.1. Išmanyti sanitarijos ir higienos reikalavimus darbo vietai. | **1.1.1. Tema.**sanitarijos ir higienos reikalavimus darbo vietai.*Užduotys:** Pademonstruoti darbo vietos paruošimą, laikantis nurodytų reikalavimų.
* Paaiškinti darbo vietų išdėstymo principus ir konditerijos įmonių darbo organizavimą.

**1.1.2. Tema.**Konditerijos įmonių darbo organizavimas.*Užduotis:** Paaiškinti darbo vietų išdėstymo principus ir konditerijos įmonių darbo organizavimą.
 |
| 1.2. Tvarkyti švaros zoną pagal GHP. | **1.2.1. Tema.**Švaros zonos tvarkymas pagal GHP.*Užduotis:** Paaiškinti švaros zonos tvarkymo reikalavimus pagal GHP.

**1.2.2.Tema.**Švaros priemonių naudojimas.*Užduotys:** Suprasti švaros priemonių naudojimo instrukcijas ir jas taikyti.
* Suprasti švaros priemonių naudojimo instrukcijas užsienio kalba.
 |
| 1.3 Išmanyti elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. | **1.3.1. Tema**. Saugos ir sveikatos reikalavimai (instruktažai) dirbant konditerijos įmonėse, kepyklose, restoranuose.*Užduotis:** Instruktuoti, kaip dirbti, laikantis elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų.
 |
| 2. Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. | 2.1. Išmanyti konditerijos gaminių įrenginių paskirtį ir eksploatavimo reikalavimus. | **2.1.1. Tema.**Konditerijos gaminių įrenginių paskirtis.*Užduotys:** Susipažinti su konditerijos gaminių įrenginiais.
* Susipažinti su konditerijos gaminių įrenginiais užsienio kalba.

**2.1.2. Tema.** Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai.*Užduotys:** Paaiškinti konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimus.
* Paaiškinti konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimus užsienio kalba.
 |
| 2.2. Išmanyti konditerijos reikmenų paskirtį, rūšiavimą ir tvarkymą. | **2.2.1.** **Tema.**Konditerijos reikmenų paskirtis, rūšiavimas ir tvarkymas.*Užduotis:** Paaiškinti konditerijos reikmenų paskirtį, rūšiavimą, ženklinimą, tvarkymą.
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | **Puikiai**- švaros zona paruošta ir tvarkoma laikantis GHP, saugos ir sveikatos instruktažų reikalavimų. Išsamiai paaiškinti konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai. Teisingai paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrengimai ir inventorius.**Labai gerai**- švaros zona paruošta ir tvarkoma laikantis GHP, saugos ir sveikatos instruktažų reikalavimų. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, paaiškinti konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai. Darant po vieną nereikšmingą klaidą paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrengimai ir inventorius.**Gerai**- švaros zona paruošta ir tvarkoma laikantis GHP, 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 tvarkoma laikantis GHP, saugos ir sveikatos instruktažų reikalavimų, darant daug 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 modulinės profesinio mokymo programos aprašas;Užduočių sąsiuvinis;Testas turimiems gebėjimams vertinti;Geros higienos praktikos taisyklės;Kita metodinė medžiaga.*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, lenta).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, kiaušinių paruošimo patalpa, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.  |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 20 |
| Bendrieji gebėjimai  | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalba; iniciatyva ir verslumas; skaitmeninis raštingumas; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; kultūrinis sąmoningumas ir raiška |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 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 tešlų kokybei keliamus reikalavimus. | **1.2.1. Tema.**Tešlų kokybės įvertinimas.*Užduotys:** Apibūdinti tešlų ydas.
* Išmanyti tešlų kokybės nustatymo būdus.
 |
| 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 žaliavų kokybę jusliniu būdu. | **1.4.1. Tema.**Žaliavų kokybė.*Užduotis:** Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu.

**1.4.2. Tema.** Žaliavų parinkimas naudojimui.* Teisingai parinkti žaliavas tešlų užmaišymui.
 |
| 1.5. Paruošti žaliavas naudojimui. | **1.5.1. Tema.**Žaliavų paruošimas naudojimui.*Užduotis:** Paruošti žaliavas tešlų užmaišymui.
 |
| 1.6. Užmaišyti nemielines tešlas, panaudojant konditerijos įrengimus ir inventorių. | **1.6.1. Tema.**Biskvitinių tešlų užmaišymas.*Užduotis:** Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti biskvitines tešlas.

**1.6.2. Tema.**Riebaus biskvito tešlų užmaišymas.*Užduotis:** Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti riebaus biskvito tešlas.

**1.6.3. Tema.**Trapių tešlų užmaišymas.*Užduotis:** Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti trapias tešlas.

**1.6.4. Tema.**Meduolinių tešlų užmaišymas.*Užduotis:** Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti meduolines tešlas.

**1.6.5. Tema.**Sluoksniuotos tešlos užmaišymas.*Užduotis:** Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti sluoksniuotą tešlą.

**1.6.6. Tema.**Kapotos tešlos užmaišymas.*Užduotis:** Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti kapotą tešlą.

**1.6.7. Tema.**Plikytos tešlos užmaišymas.*Užduotis:** Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti plikytą tešlą.

**1.6.8. Tema.**Baltyminių, baltyminių-riešutinių, migdolinės tešlų užmaišymas.*Užduotis:** Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti baltyminę, baltyminę-riešutinę, migdolinę tešlas.

**1.6.9. Tema.** Vaflinių tešlų užmaišymas.*Užduotis:** Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti vaflines tešlas.

**1.6.10. Tema.** Lakštinių tešlų užmaišymas.*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. | * 1. Išmanyti įvairių 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.
 |
| * 1. Išmanyti nemielinės tešlos gaminių asortimentą.
 | **2.2.1.Tema.**Nemielinės tešlos gaminių asortimentas.*Užduotis:** Paaiškinti nemielinės tešlos gaminių asortimentą ir rūšis.
 |
| * 1. Išmanyti kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
 | **2.3.1.Tema.** Kokybės reikalavimai.*Užduotis:** Išmanyti kokybės reikalavimus.

**2.3.2. Tema.** Gaminių realizavimas.*Užduotys:** Išmanyti gaminių laikymo sąlygas.
* Išmanyti gaminių realizavimo reikalavimus.
 |
| * 1. Formuoti 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.
 |
| * 1. Gaminti įvairių tešlų (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 gaminių kokybę jusliniu būdu. | **2.6.1. Tema.** Gaminių kokybės nustatymas.*Užduotis:** Nustatyti 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 nemielinės tešlos gaminiui pagaminti. Išsamiai paaiškintos tešlų rūšys ir gaminių gamybos technologija. Laikantis saugaus darbo, geros higienos 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 po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui nemielinės tešlos gaminiui pagaminti. Išsamiai paaiškintos tešlų rūšys ir gaminių gamybos technologija. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagamintas nemielinės tešlos gaminys. Darant po vieną nereikšmingą klaidą nustatyta nemielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu.**Gerai**- teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos gamybai. Apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui nemielinės tešlos gaminių pagaminimui, padaryta klaidų. Atsakant į papildomus klausimus paaiškintos tešlų rūšys ir gaminių gamybos technologija. Laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagamintas nemielinės tešlos gaminys. Padaryta klaidų. 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 daug klaidų pagamintas nemielinės tešlos gaminys. Darant daug klaidų nustatyta nemielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*Konditerio modulinės profesinio mokymo programos aprašas;Užduočių sąsiuvinis;Testas turimiems gebėjimams vertinti;Kita metodinė medžiaga.*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, 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, kiaušinių paruošimo patalpa, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 10 |
| Bendrieji gebėjimai  | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalba; iniciatyva ir verslumas; skaitmeninis raštingumas; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; kultūrinis sąmoningumas ir raiška |
| 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:** Paaiškinti 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 žaliavas. | **1.2.1. Tema.**Žaliavų charakteristikos.*Užduotis:** Apibūdinti ir teisingai parinkti žaliavas.

**1.2.2. Tema.**Receptūros, technologinės kortelės.*Užduotys:** Naudotis receptūromis, technologinėmis kortelėmis.
* Apskaičiuoti žaliavų reikmes tešlų užmaišymui.
 |
| 1.3. Nustatyti žaliavų kokybę. | **1.3.1.Tema.**Žaliavų charakteristikos.*Užduotis:** Apibūdinti žaliavų kokybės reikalavimus.

**1.3.2.Tema.**Žaliavų kokybės nustatymas.*Užduotis:** Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu.
 |
| 1.4. Paruošti žaliavas naudojimui. | **1.4.1.Tema.**Žaliavų parinkimas.*Užduotis:** Teisingai parinkti žaliavas.

**1.4.2.Tema.** Žaliavų paruošimas naudojimui.*Užduotis:** Paruošti žaliavas tešlų užminkymui.
 |
| 1.5. Užmaišyti mielines tešlas, panaudojant konditerijos įrengimus ir inventorių.  | **1.5.1. Tema.** Mielinių tešlų užmaišymo būdai.*Užduotis:** Paaiškinti būdus ir technologinius režimus mielinių tešlų užminkymui.

**1.5.2. 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.

**1.5.2. Tema.** Mielinių tešlų užminkymas netradiciniais būdais.*Užduotis:** Naudojantis technologinėmis kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užminkyti nurodytas tešlas.

**1.5.3. Tema.** Mielinių tešlų rauginimas.*Užduotys:** Paaiškinti mielinių tešlų rauginimo, brendimo metu vykstančius procesus.
* Išrauginti mielines tešlas laikantis technologinių režimų.

**1.5.4. Tema.**Sluoksniuotų mielinių tešlų paruošimas.*Užduotys:** Paaiškinti technologinius režimus sluoksniuotų mielinių tešlų paruošimui..
* Užminkyti mielinę tešlą ir paruošti ją sluoksniavimui.
* Susluoksniuoti mielinę tešlą.
 |
| 1. Gaminti mielinės tešlos gaminius.
 | 2.1. Išmanyti kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.1.1. Tema.** Kokybės reikalavimai.*Užduotis:** Išmanyti kokybės reikalavimus.

**2.1.2. Tema.** Gaminių realizavimas.*Užduotys:** Išmanyti gaminių laikymo sąlygas.
* Išmanyti gaminių realizavimo reikalavimus.
 |
| 2.2. Formuoti 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 ir mielinės sluoksniuotos 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.
 |
| 2.3. Apipavidalinti gaminius po kepimo. | **2.3.1. Tema.** Gaminių apipavidalinimas.*Užduotys:** Apipavidalinti gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius.
* Patiekti gaminius vartotojui.
 |
| 2.4. Gaminti mielinės tešlos gaminius su maisto priedais. | **2.4.1.Tema.**Mielinių, sluoksniuotų mielinių tešlų gaminių 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.

**2.4.1.Tema.**Ttechnologiniai skirtumai gaminant tradiciniu ir netradiciniu būdais.*Užduotis:** Paaiškinti technologinius skirtumus gaminant tešlas tradiciniu būdu ir naudojant netradicines žaliavas.
 |
| 2.5. Išmanyti kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.5.1. Tema.** Kokybės reikalavimai.*Užduotis:** Išmanyti kokybės reikalavimus.

**2.5.2. Tema.** Gaminių realizavimas.*Užduotys:** Išmanyti gaminių laikymo sąlygas.
* Išmanyti gaminių realizavimo reikalavimus.
 |
| 2.6. Nustatyti gaminių kokybę jusliniu būdu. | **2.6.1. Tema.**Gaminių kokybės nustatymas.*Užduotis:** Nustatyti 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 tešlos gaminiui pagaminti. Išsamiai paaiškinta mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gamybos technologija. Laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagamintas mielinės tešlos gaminys. Teisingai nustatyta mielinių ir sluoksniuotų mielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu.**Labai gerai**- teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos gamybai. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui mielinės tešlos gaminiui pagaminti. Išsamiai paaiškinta mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gamybos technologija. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagamintas mielinės tešlos gaminys. Teisingai nustatyta mielinių ir sluoksniuotų mielinių tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė. Darant po 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. Apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių pagaminimui, padaryta klaidų. Atsakant į papildomus klausimus paaiškinta mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių gamybos technologija. Laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagamintas mielinės tešlos gaminys. Padaryta klaidų. 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 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 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 modulinės profesinio mokymo programos aprašas;Užduočių sąsiuvinis;Testas turimiems gebėjimams vertinti;Kita metodinė medžiaga.*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, lenta).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, kiaušinių paruošimo patalpa, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.  |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 15 |
| Bendrieji gebėjimai  | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalba; iniciatyva ir verslumas; skaitmeninis raštingumas; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; kultūrinis sąmoningumas ir raiška |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius.  | 1.1. Išmanyti konditerijos gaminių pusgaminių 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 kokybės reikalavimus, 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. Atlikti konditerijos pusgaminių (sirupų, glajų, kremų, glaistų, putėsių, drebučių, įdarų, padažų, termostabilių įdarų su maisto priedais, marcipano, cukrinės masės ir kt.) gamybos technologines operacijas. | **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.

**1.4.8.Tema.**Gaminti šokoladines ir kt. glazūras.*Užduotys:** Paaiškinti šokoladinės glazūros, kitų glazūrų technologines operacijas, režimus.
* Pagaminti šokoladinę ir kt. 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 pusgaminių kokybę jusliniu būdu. | **1.5.1. Tema.** Kokybės nustatymas.*Užduotis:** Nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu.
 |
| 1.6. Naudoti konditerijos įrengimus ir inventorių. | **1.6.1. Tema.**Konditerijos pusgaminių gamybos įrengimai ir inventorius.*Užduotis:** Teisingai pasirinkti ir saugiai naudoti pusgaminių gamybos įrengimus ir inventorių.
 |
| 2. 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 asortimentą. | **2.2.1. Tema.**Cukrinės konditerijos 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 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.
 |
| * 1. Gaminti nesudėtingus cukrinės konditerijos gaminius.
 | **2.6.1.Tema.**Karamelės ir gaminių iš jos gamyba.*Užduotys:** Pagaminti nesudėtingus karamelės gaminius bei puošinius.

**2.6.2.Tema.**Grilijažo gamyba.*Užduotys:** Pagaminti grilijažą.

**2.6.3.Tema.**Chalvos ir zefyro gamyba.*Užduotys:** Pagaminti zefyrą.
 |
| 2.7. Nustatyti gaminių kokybę jusliniu būdu. | **2.7.1. Tema.** Kokybės reikalavimai.*Užduotis:** Nustatyti cukrinės konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu.
 |
| 1. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.
 | 3.1. Išmanyti 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 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 puošinius. | **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 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 gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt. | **3.6.1. Tema.** Gaminių apipavidalinimas ir dekoravimas pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.*Užduotys:** Paaiškinti gaminių dekoravimo principus.
* Dekoruoti gaminius pasigamintais puošimo elementais, pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.
 |
| 3.7. Nustatyti gaminių kokybę jusliniu būdu. | **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 bei dekoravimo elementų gamybai. Be klaidų apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos gaminių bei dekoravimo elementų pagaminimui. Išsamiai paaiškinta konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos bei dekoravimo elementų rūšys ir jų gamybos technologija. Laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti konditerijos pusgaminiai , cukrinės konditerijos gaminiai, dekoravimo elementai, apipavidalinti konditerijos gaminiai. Teisingai nustatyta konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos gaminių bei dekoravimo elementų kokybė jusliniu būdu.**Labai gerai**- teisingai pasirinktos ir paruoštos žaliavos konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos gaminių bei dekoravimo elementų gamybai. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos gaminių bei dekoravimo elementų pagaminimui. Išsamiai paaiškinta konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos bei dekoravimo elementų rūšys ir jų gamybos technologija. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti konditerijos pusgaminiai , cukrinės konditerijos gaminiai, dekoravimo elementai, apipavidalinti konditerijos gaminiai. Darant po vieną nereikšmingą klaidą nustatyta konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos gaminių bei dekoravimo elementų kokybė jusliniu būdu.**Gerai**- teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos gaminių bei dekoravimo elementų gamybai. Apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos gaminių bei dekoravimo elementų pagaminimui, padaryta klaidų. Atsakant į papildomus klausimus paaiškinta konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos bei dekoravimo elementų rūšys ir jų gamybos technologija. Laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagaminti konditerijos pusgaminiai , cukrinės konditerijos gaminiai, dekoravimo elementai, apipavidalinti konditerijos gaminiai. Padaryta klaidų. Darant klaidų nustatyta konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos gaminių bei dekoravimo elementų kokybė jusliniu būdu.**Patenkinamai**- žaliavos konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos gaminių bei dekoravimo elementų gamybai pasirinktos ir paruoštos darant daug klaidų. Klaidingai apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos gaminių bei dekoravimo elementų pagaminimui. Darant daug klaidų paaiškinta konditerijos pusgaminių , cukrinės konditerijos bei dekoravimo elementų rūšys ir 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, dekoravimo elementai, apipavidalinti konditerijos gaminiai. Darant daug klaidų nustatyta konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių bei dekoravimo elementų kokybė jusliniu būdu. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*Konditerio modulinės profesinio mokymo programos aprašas;Užduočių sąsiuvinis;Testas turimiems gebėjimams vertinti;Kita metodinė medžiaga.*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, lenta).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, kiaušinių paruošimo patalpa, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.  |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas: Kreminės konditerijos gamyba**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 12 |
| Bendrieji gebėjimai  | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalba; iniciatyva ir verslumas; skaitmeninis raštingumas; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; kultūrinis sąmoningumas ir raiška |
| Kompetencijos | Mokymosirezultatai | Rekomenduojamasturinysmokymosirezultatamspasiekti |
| 1. Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminių gaminimui.
 | * 1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų asortimentą, savybes, maistinę vertę, paskirtį, kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
 | **1.1.1. Tema.**Maisto produktų ir žaliavų asortimentas.*Užduotys:** Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų asortimentą ir paskirtį.
* Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų savybes ir maistinę vertę.

**1.1.2. Tema.**Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai ir jų nustatymo būdai.*Užduotis:** Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus.
	+ 1. **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 žaliavų kokybę jusliniu būdu. | **1.3.1. Tema.**Žaliavų kokybės nustatymas.*Užduotis:** Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu.
 |
| 1.4. Atlikti 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 netradicines konditerijos žaliavas ir jų mišinius. | **2.1.1. Tema.**Netradicinės konditerijos žaliavos ir jų mišiniai.*Užduotys:** Paaiškinti netradicinių konditerijos žaliavų, mišinių, puošimo pusgaminių panaudojimo technologiją ir galimybes.
* Teisingai naudoti netradicines 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 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 pagaminti tortus, Derinti tortų formavimo pusgaminius.

**2.4.2. Tema.** Kreminių plokštainių, pyragų gamyba.*Užduotys:** Teisingai pasirinkti pusgaminių gamybos įrengimus ir inventorių.
* Laikantis technologininių režimų pagaminti 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 pagaminti pyragaičius.
* Derinti pyragaičių formavimo pusgaminius.

**2.4.4. Tema.** Keksiukų ir kt. gaminių su kremu gamyba.*Užduotys:** Teisingai pasirinkti pusgaminių gamybos įrengimus ir inventorių.
* Laikantis technologininių režimų pagaminti keksiukus ir kt. gaminius su kremu.
* Derinti keksiukų ir kt. gaminių su kremu formavimo pusgaminius.

**2.4.5. Tema.** Proginių ir užsakyminių kreminių gaminių gamyba.*Užduotys:** Laikantis technologininių režimų pagaminti proginius kreminius gaminius.
* Laikantis technologininių režimų pagaminti užsakyminius kreminius gaminius.
 |
| 2.5. Dekoruoti kreminius gaminius. | **2.5.1 Tema.** Kreminių gaminių dekoravimas.*Užduotys:** Papuošti masinės gamybos kreminius gaminius.
* Dekoruoti proginius ir užsakyminius kreminius gaminius.
 |
| 2.6. Gaminti šiuolaikinius kreminės konditerijos gaminius. | **2.6.1. Tema.** Šiuolaikinių kreminės konditerijos gaminių gamyba.*Užduotis:** Pagaminti ir dekoruoti populiarius šiuolaikinius kreminius gaminius.
 |
| 2.7. Nustatyti gaminių kokybę jusliniu būdu. | **2.6.1. Tema.** Kokybės nustatymas.*Užduotis:** Nustatyti kreminių 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 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 po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui kreminės konditerijos gaminių gamybai. Išsamiai paaiškinta kreminės konditerijos gaminių gamybos ir dekoravimo technologija. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti kokybiškai pagaminti ir dekoruoti kreminės konditerijos gaminiai. Darant po vieną nereikšmingą klaidą nustatyta kreminių gaminių kokybė jusliniu būdu.**Gerai**- teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos kreminės konditerijos gaminių gamybai. Apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui kreminės konditerijos gaminių gamybai, padaryta klaidų. Atsakant į papildomus klausimus paaiškinta kreminės konditerijos gaminių gamybos ir dekoravimo technologija. Laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagaminti ir dekoruoti kreminės konditerijos gaminiai. Padaryta klaidų. 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 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 modulinės profesinio mokymo programos aprašas;Užduočių sąsiuvinis;Testas turimiems gebėjimams vertinti;Kita metodinė medžiaga.*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, lenta).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, kiaušinių paruošimo patalpa, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.  |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |

**4.3. LAISVAI PASIRENKAMIEJI MODULIAI**

**Modulio pavadinimas: Šakočių gaminimas**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 6 |
| Bendrieji gebėjimai  | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalba; iniciatyva ir verslumas; skaitmeninis raštingumas; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; kultūrinis sąmoningumas ir raiška |
| Kompetencijos | Mokymosirezultatai | Rekomenduojamasturinysmokymosirezultatamspasiekti |
| 1. Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti šakočių gaminimui reikalingas žaliavas pagal receptūras. | 1.1.Išmanyti 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 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 žaliavų pirminio paruošimo operacijas. | * + 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, nustatyti gaminių kokybę jusliniu būdu.  | **2.1.1. Tema.**Šakočių kokybės nustatymas.*Užduotys:** Paaiškinti šakočių kokybei keliamus reikalavimus.
* Nustatyti šakočių kokybę jusliniu būdu.

**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. | **2.3.2. 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.
 |
| 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 po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui šakočių pagaminti. Išsamiai paaiškinta šakočių gamybos technologija. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) 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 po vieną nereikšmingą klaidą nustatyta šakočių kokybė jusliniu būdu.**Gerai**- teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos šakočių gamybai. Apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui šakočių pagaminti, padaryta klaidų. Atsakant į papildomus klausimus paaiškinta šakočių gamybos technologija. Laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, teisingai paruošus šakočių kepimo įrangą ir priedus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagaminti šakočiai. Padaryta klaidų. 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 modulinės profesinio mokymo programos aprašas;Užduočių sąsiuvinis;Testas turimiems gebėjimams vertinti;Kita metodinė medžiaga.*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, lenta).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, kiaušinių paruošimo patalpa, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |

 **Modulio pavadinimas: Desertų gamyba**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 6 |
| Bendrieji gebėjimai  | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalba; iniciatyva ir verslumas; skaitmeninis raštingumas; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; kultūrinis sąmoningumas ir raiška |
| Kompetencijos | Mokymosirezultatai | Rekomenduojamasturinysmokymosirezultatamspasiekti |
| 1. Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti desertų gaminimui reikalingas žaliavas pagal receptūras.
 | 1.1. Išmanyti žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **1.1.1. Tema.**Maisto produktų ir žaliavų savybės.*Užduotys:** Paaiškinti 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. | **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 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.
 |
| 1. Gaminti ir patiekti desertus.
 | * 1. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus gaminant desertus.
 | **2.1.1.Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant desertus.*Užduotys:** Vadovaujantis saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, skirtingoms technologinėms operacijoms parengti darbo vietą;
* Taikyti geros higienos reikalavimus gaminant desertus.
 |
| 2.2. Išmanyti 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:** Išsiaiškinti desertų realizacijos terminus.
* Išsiaiškinti desertų laikymo sąlygų įtaką kokybei.
 |
| 2.3. Pagaminti tradicinius ir šiuolaikinius desertus, juos dekoruoti ir pateikti. | **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.** Šiuolaikinių desertų gamyba.*Užduotys:** Naudoti naujos kartos žaliavas ir pusgaminius.
* Apibendrinti šiuolaikinių desertų gamybos naujoves.

**2.3.7. Tema.**Šiuolaikinių desertų komponavimas, jų dekoravimas ir pateikimas.*Užduotys:** Apibendrinti šiuolaikinių desertų komponavimo, dekoravimo ir pateikimo naujoves.
* Pagaminti desertą, atitinkantį šiuolaikinius komponavimo, dekoravimo, pateikimo kriterijus.
 |
| 2.4. Nustatyti desertų kokybę jusliniu būdu. | **2.4.1.Tema.** Deserto kokybės nustatymas.*Užduotis:** Nustatyti deserto kokybę jusliniu būdu.
 |
| 2.5. Naudoti naujausias desertų gamybos ir pateikimo technologijas. | **2.5.1. Tema.**Šiuolaikinių desertų gaminimo technologinės naujovės.*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 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 po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui desertų pagaminti. Išsamiai paaiškintos desertų rūšys, desertų gamybos technologija, desertų gamybos ir pateikimo naujovės. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus inventorių, indus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti, dekoruoti ir pateikti desertai. Darant po vieną nereikšmingą klaidą nustatyta desertų kokybė jusliniu būdu.**Gerai**- teisingai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos bei indai desertų gamybai ir pateikimui. Apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui desertų pagaminti, padaryta klaidų. Atsakant į papildomus klausimus paaiškintos desertų rūšys, desertų gamybos technologija. Laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus inventorių, indus, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę pagaminti, dekoruoti ir pateikti desertai. Padaryta klaidų. 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 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 modulinės profesinio mokymo programos aprašas;Užduočių sąsiuvinis;Testas turimiems gebėjimams vertinti;Kita metodinė medžiaga.*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, lenta).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. 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 mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas: Rankų darbo saldainių gamyba**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 6 |
| Bendrieji gebėjimai  | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalba; iniciatyva ir verslumas; skaitmeninis raštingumas; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; kultūrinis sąmoningumas ir raiška |
| Kompetencijos | Mokymosirezultatai | Rekomenduojamasturinysmokymosirezultatamspasiekti |
| 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 sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.  | **1.2.1.Tema.** Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai ruošiant žaliavas saldainių gamybai.*Užduotys:** Taikyti saugaus darbo ir higienos reikalavimus;
* Saugiai naudoti šokolado gaminių gamybos įrangą.
 |
| 1.3. Paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainiams gaminti. | **1.3.1. Tema.** Šokolado paruošimas rankų darbo saldainiams gaminti.*Užduotis:** Paruošti šokoladą šokolado gaminių gamybai naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi .

**1.3.2. Tema.**Kitų žaliavų paruošimas rankų darbo saldainiams gaminti. *Užduotys:** Apibūdinti žaliavų savybes.
* Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu;
* Paruošti žaliavas naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi.

**1.3.3. Tema.** Žaliavų reikmės apskaičiavimas.*Užduotys:** Naudotis technologinėmis kortelėmis.
* Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį.
 |
| 1. 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 salgainius 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 ir kt 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 ir kt. saldainių laikymo sąlygas ir terminus.
 |
| 2.2. Gaminti saldainių įdarus. | **2.2.1. Tema.**Įdarų charakteristikos.*Užduotys:** Apibūdinti šokolado gaminių įdarų rūšis.
* Paaiškinti įdarų gamybos technologinius procesus.

**2.2.2.Tema.**Įdarų gamyba.*Užduotis:** Atlikti įdarų gamybos technologines operacijas, 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 saldainių apipavidalinimo ir pateikimo būdus.
* Apipavidalinti rankų darbo šokolado saldainius.
 |
| 2.4. Gaminti rankų darbo karamelės ir kt. saldainius.  | **2.3.1. 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.

**2.3.2. Tema.** Rankų darbo želė ir kt.saldainių gamyba.*Užduotys:** Paaiškinti želė ir kt. saldainių gamybos technologinį procesą.
* Pagaminti paprastus rankų darbo želė saldainius.
 |
| 2.5. Nustatyti saldainių kokybę jusliniu būdu. | **2.5.1. Tema.**Rankų darbo saldainių kokybės nustatymas.*Užduotys:** Nustatyti šokolado gaminių kokybę jusliniu būdu.
* Nustatyti karamelės ir kt. 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 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 po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) 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 po vieną nereikšmingą klaidą, tačiau laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti rankų darbo šokolado saldainiai. Darant po vieną nereikšmingą 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. Apskaičiuoti žaliavų kiekiai pagal technologinę kortelę reikiamam kiekiui rankų darbo saldainių gamybai, padaryta klaidų. Atsakant į papildomus klausimus paaiškinta rankų darbo saldainių, įdarų gamybos technologija, laikymo sąlygos ir terminai. Laikantis saugaus darbo, geros higienos reikalavimų, naudojant teisingai parinktus įrengimus ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologinę kortelę kokybiškai pagaminti rankų darbo šokolado saldainiai. Padaryta klaidų. 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 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 modulinės profesinio mokymo programos aprašas;Užduočių sąsiuvinis;Testas turimiems gebėjimams vertinti;Kita metodinė medžiaga.*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, lenta).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, kiaušinių paruošimo patalpa, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo rūbais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.  |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |

**4.4. BAIGIAMASIS MODULIS**

 **Modulio pavadinimas: Įvadas į darbo rinką**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 8 |
| Bendrieji gebėjimai  | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalba; iniciatyva ir verslumas; skaitmeninis raštingumas; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; kultūrinis sąmoningumas ir raiška |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai |
| Formuoti darbinius įgūdžius realije darbo vietoje | * 1. Įsivertinti įgytas kompetencijas.
	2. Įvertinti integracijos į darbo rinką problemas ir identifikuoti sprendimo galimybes.
	3. Susipažinti su darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje.
 |
| 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. |