

LIETUVOS RESPUBLIKOS  
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA  
SOCIALINĖS APSAUGOS IR DARBO MINISTERIJA

## **KONDITERIO RENGIMO STANDARTAS**

Profesinio išsilavinimo lygis – trečiasis

Vilnius, 2008



Parengta Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos lėšomis,  
įgyvendinant projektą Nr. BPD2004-ESF-2.4.0-01-04/0156  
„Nacionalinės profesinio rengimo standartų sistemos plėtra“

## PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo  
ministro ir Lietuvos Respublikos socialinės  
apsaugos ir darbo ministro 2007 m. spalio 8 d.  
įsakymu Nr. ISAK-1970/A1-279

# KONDIRIO RENGIMO STANDARTAS

## I. PROFESINIO RENGIMO STANDARTO REKVIZITAI

1. Profesinio išsilavinimo lygis – trečiasis.
2. Valstybinis kodas – S381103.
3. Suteikiama kvalifikacija – konditeris.
4. Bazinis išsilavinimas – pagrindinis.

## II. PROFESINIO RENGIMO STANDARTO TURINYS

5. Trumpas profesinės veiklos aprašymas:

5.1. Konditerio rengimo standartas (toliau – Standartas) parengtas atsižvelgiant į darbo rinkos pokyčius, Standarto rengimo darbo grupės atliktus kvalifikacijų tyrimo rezultatus ir remiantis kitų šalių patirtimi. Šis Standartas – pagrindas trečiojo profesinio išsilavinimo lygio mokymo programai rengti.

5.2. Standartas apibrėžia minimalius konditerio rengimo reikalavimus darbui šiose pagrindinėse veiklos srityse: žaliavų paruošimas; tešlų užmaišymas; pusgaminių iš tešlų formavimas, gaminių kepimas, apipavidalinimas; kreminių gaminių gaminimas.

5.3. Konditeris parenka kokybiškas žaliavas, išmano konditerijos gaminių gamavimo technologinius procesus, naudoja darbo priemones ir technologijas, saugiai dirba technologiniais įrengimais ir įrankiais, žino geros higienos reikalavimus ir jų laikosi, vykdo priešgaisrinės apsaugos reikalavimus. Jis moka nustatyti žaliavų, pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu, naudotis technologine literatūra, informacinėmis priemonėmis, moka taikyti darbo teisės, ekonomikos, verslo ir aplinkosaugos žinias.

5.4. Konditeris dirba pastato viduje, gamybinėse patalpose, kuriose naudojamas dirbtinis ir natūralus apšvietimas, įrengta natūrali, dirbtinė ar mišri vėdinimo sistema. Konditeris dirba smulkiose, vidutinėse ir stambiose įmonėse, kuriose yra diegiamos naujos technologijos, šiuolaikinė gamybos įranga, įdiegta žaliavų ir gamybos kontrolė.

5.5. Konditeriui svarbios šios asmeninės savybės: atsakingumas, darbštumas, tvarkingumas, sąžiningumas, pareigingumas, kūrybiškumas, estetiškas pojūtis, komunikabilumas, kruopštumas, meniškumas, ištvėringumas.

6. Konditerio tikslas – gaminti miltinės konditerijos gaminius.

7. Konditerio veiklos sritys, kompetencijos pateikiamos Standarto 1 priede.

8. Konditerio kompetencijų ribos, mokymo tikslai, kompetencijų vertinimas pateikiami Standarto 2 priede.

9. Siekiant profesionalios ir sėkmingos konditerio veiklos ugdomi šie bendrieji gebėjimai:

- 9.1. kokybės siekimas;
  - 9.2. profesinis tobulėjimas;
  - 9.3. individualus ir komandinis darbas;
  - 9.4. dėmesio sutelkimas;
  - 9.5. meniniai gebėjimai;
  - 9.6. tikslumas.
10. Baigiamasis kvalifikacijos vertinimas:

10.1. Konditerio kvalifikacija suteikiama mokiniui, baigusiam visą mokymo programą, įgijusiam Standarte apibrėžtas kompetencijas ir gavusiam teigiamą baigiamąjį kvalifikacijos įvertinimą.

10.2. Vadovaujantis Standarte įvardytais kompetencijų vertinimo kriterijais, tikrinamos ir įvertinamos:

10.2.1. mokymo procese – visos Standarte apibrėžtos kompetencijos;

10.2.2. baigiamojo kvalifikacijos vertinimo metu – pasirinktos kompetencijos.

10.3. Baigiamojo kvalifikacijos vertinimo organizavimą ir vykdymą, dokumentų išdavimą reglamentuoja Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministerija.

---

### KONDITERIO VEIKLOS SRITYS IR KOMPETENCIJOS

<b>Veiklos sritys</b>	<b>Kompetencijos</b>
1. Žaliavų paruošimas	1.1. Parinkti žaliavas ir paruošti jas gaminti 1.2. Nustatyti žaliavų kokybę
2. Tešlų užmaišymas	2.1. Užmaišyti tešlas 2.2. Naudotis receptūromis ir technologinėmis kortelėmis 2.3. Įvertinti tešlų kokybę jusliniu būdu
3. Pusgaminių iš tešlų formavimas, gaminių kepimas, apipavidalinimas	3.1. Saugiai dirbti technologiniais įrengimais ir įrankiais 3.2. Gaminti sirupus, glajus ir įdarus 3.3. Formuoti, kepti ir apipavidalinti gaminius 3.4. Įvertinti gaminių kokybę
4. Kreminių gaminių gaminimas	4.1. Gaminti kremus ir puošimo elementus 4.2. Formuoti kreminius gaminius 4.3. Puošti kreminius gaminius 4.4. Įvertinti kreminių gaminių kokybę

---

Konditerio rengimo standarto  
2 priedas

**KONDITERIO KOMPETENCIJŲ RIBOS, MOKYMO TIKSLAI IR KOMPETENCIJŲ VERTINIMAS**

Veiklos sritys	Kompetencijų apibūdinimas		Mokymo tikslai	Kompetencijų vertinimas
	kompetencijos	kompetencijų ribos		
1. Žaliavų paruošimas	1.1. Parinkti žaliavas ir paruošti jas gaminti	Žaliavų klasifikavimas, savybės, rūšys, laikymo sąlygos. Žaliavų paruošimo technologinės operacijos. Aplinkosaugos reikalavimai.	1.1.1. Žinoti žaliavų klasifikavimą	Apibūdinta žaliavų klasifikacija. Parinktos žaliavos gaminiui paruošti. Apibūdinti žaliavos paruošimo technologiniai procesai ir atliktas žaliavos paruošimo technologinis procesas. Išvardyti aplinkosaugos reikalavimai.
			1.1.2. Išnagrinėti žaliavų savybes, rūšis, laikymo sąlygas	
			1.1.3. Parinkti žaliavas pagal paskirtį	
			1.1.4. Išmanyti žaliavų paruošimo technologinį procesą	
			1.1.5. Žinoti aplinkosaugos reikalavimus ir laikytis jų	
	1.2. Nustatyti žaliavų kokybę	Pakuotės ženklavimas, žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai, užterštumas, kokybės nustatymas jusliškai	1.2.1. Žinoti pakuotės ženklavimą	Apibūdinti pakuotės ženklavimo reikalavimai. Išvardyti žaliavos šviežumo ir gedimo požymiai. Paaiškinti žaliavos kokybės nustatymo būdai. Nustatyta žaliavos kokybė jusliniu būdu.
			1.2.2. Žinoti žaliavos šviežumo ir gedimo požymius	
			1.2.3. Išmanyti žaliavos kokybės nustatymo būdus	
1.2.4. Nustatyti žaliavos kokybę jusliniu būdu				

2. Tešlų užmaišymas	2.1. Užmaišyti tešlas	Tešlų klasifikacija (mielinė ir nemielinė tešlos), gaminių asortimentas, tešlų užmaišymo technologija. Naujų technologijų naudojimas užmaišant tešlas.	2.1.1. Žinoti gaminių asortimentą	Paaikškinti įvairių tešlų gamybos technologiniai procesai. Užmaišytos tešlos su maisto priedais.
			2.1.2. Išmanyti mielininių ir nemielinių tešlų gamybos technologinius procesus	
			2.1.3. Užmaišyti tešlas su maisto priedais	
	2.2. Naudotis receptūromis ir technologinėmis kortelėmis	Receptūros ir technologinės kortelės, žaliavų kiekių apskaičiavimas	2.2.1. Naudotis gaminių receptūromis ir technologinėmis kortelėmis	Pademonstruotas žaliavų apskaičiavimas kompiuteriu
			2.2.2. Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį, naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis bei pritaikant verslo ir ekonomikos žinių pagrindus	
	2.3. Įvertinti tešlų kokybę jusliniu būdu	Tešlų ydos, jų atsiradimo priežastys ir jų ištaisymo būdai	2.3.1. Žinoti juslinio kokybėsvertinimo rodiklius	Išvardyti tešlų kokybės reikalavimai, ydos, priežastys ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Jusliniu būdu nustatyta tešlų kokybė.
2.3.2. Nustatyti paruoštos tešlos ydas, jų priežastis ir mokėti jas pašalinti				
3. Pusgaminių iš tešlų formavimas, gaminių kepimas, apipavidalinimas	3.1. Saugiai dirbti technologiniais įrengimais ir įrankiais	Įrengimai, įrankiai, jų klasifikacija, paskirtis, naudojimas, saugumo technika, pirmoji medicininė pagalba, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos taisyklės ir darbo teisės reikalavimai	3.1.1. Žinoti elektrosaugos, priešgaisrinės apsaugos ir darbuotojų saugos ir sveikatos, darbo teisės, asmens higienos reikalavimus	Paaikškinti elektrosaugos, priešgaisrinės apsaugos ir darbuotojų saugos ir sveikatos, darbo teisės, asmens higienos reikalavimai. Suteikta pirmoji medicinos pagalba.
			3.1.2. Suteikti pirmąją medicinos pagalbą	
			3.1.3. Apibūdinti įrengimus pagal paskirtį	
			3.1.4. Žinoti technologinių įrengimų ir įrankių veikimo principus ir saugaus naudojimo taisykles	

			3.1.5. Parinkti įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti	Išvardyti įrengimai pagal paskirtį. Paaiškinti įrengimų veikimo principai. Paaiškintos įrengimų naudojimo taisyklės. Atliktos technologinės operacijos naudojant įrengimus ir įrankius.
	3.2. Gaminti sirupus, glajus ir įdarus	Pusgaminių (sirupų, glajų ir įdarų) ruošimo technologija	3.2.1. Apibūdinti sirupų, glajų ir įdarų asortimentą 3.2.2. Žinoti sirupų ir glajų ruošimo technologinius procesus	Išvardyti sirupai, glajai ir įdarai. Apibūdintos sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos. Pagaminti sirupai, glajai ir įdarai.
	3.3. Formuoti, kepti ir apipavidalinti gaminius	Pusgaminių iš tešlų formavimo technologinės operacijos, pusgaminių kepimo ypatumai, gaminių apipavidalinimo technologinės operacijos	3.3.1. Išmanyti pusgaminių iš tešlų formavimo prieš kepimą technologines operacijas 3.3.2. Iškepti gaminius 3.3.3. Atlikti gaminių apipavidalinimo technologinio proceso operacijas	Paaiškinti pusgaminių iš tešlų formavimo prieš kepimą gamybos technologijos procesai. Paaiškintos iškeptų gaminių apipavidalinimo technologijos. Pagamintas gaminys.
	3.4. Įvertinti gaminių kokybę	Gaminių ydos, jų	3.4.1. Apibrėžti reikalavimus, keliamus gaminių kokybei	Išvardyti gaminių



		atsiradimo priežastys ir taisymo būdai	3.4.2. Jusliniu būdu nustatyti gaminio tinkamumą naudoti, ydas, priežastis, taisymo būdus 3.4.3. Apibrėžti ne kreminių konditerijos gaminių laikymo sąlygas ir terminus	kokybės rodikliai, ydos, jų priežastys ir taisymo būdai. Nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu.
4. Kreminių gaminių gaminimas	4.1. Gaminti kremus ir puošimo elementus	Gamybinės sanitarijos geros higienos reikalavimai. Kremų gamavimo technologija, jų paskirtis.	4.1.1. Mokėti gamybinės sanitarijos geros higienos reikalavimus ir laikytis jų	Paašškinti gamybinės sanitarijos geros higienos reikalavimai. Apibrėžti kremai. Apibūdintos kremų, puošimo elementų gamybos technologijos. Pagaminti kremai ir puošimo elementai, panaudojimas.
			4.1.2. Žinoti kremų rūšis, asortimentą	
			4.1.3. Išmanyti kremų paruošimo technologiją	
			4.1.4. Atlikti kremų, puošimo elementų gamybos technologinio proceso operacijas	
			4.1.5. Naudoti kremus	
	4.2. Formuoti kreminius gaminius	Kreminių gaminių asortimentas. Gaminių formavimas.	4.2.1. Žinoti kreminių gaminių asortimentą	Išvardyti kreminiai gaminiai. Apibūdintos kreminių gaminių technologijos. Išvardyti pagrindiniai rizikos veiksniai ruošiant kreminius gaminius. Pagamintas kreminis gaminys.
			4.2.2. Išmanyti kreminių gaminių ruošimo technologinius procesus	
			4.2.3. Pagaminti masinės gamybos ir proginius kreminius gaminius	
	4.3. Puošti kreminius gaminius	Puošimo elementų gaminimas, tradicinė gaminių puošimo technologija. Kreminių gaminių	4.3.1. Išmanyti puošimo elementų gamybos technologinius procesus	Apibūdintos puošimo elementų gamybos technologijos. Paašškinti puošimo
			4.3.2. Pagaminti ir estetiškai papuošti kreminius gaminius naudojant naujas technologijas	

		gaminimo ir puošimo naujos technologijos.		elementų naudojant naujas technologijas gamybos technologiniai procesai. Pagamintas ir papuoštas gaminys.
4.4. Įvertinti kreminių gaminių kokybę	Pusgaminių ir gaminių kokybės nustatymo būdai, kokybės įvertinimas jusliniu būdu. Gaminių laikymo sąlygos ir terminai. Nuopjovų panaudojimas.		4.4.1. Žinoti pusgaminių ir gaminių kokybės nustatymo būdus	Išvardyti pusgaminių ir gaminių kokybės nustatymo būdai. Nustatyta jusliniu būdu pusgaminių ir kreminių gaminių kokybę. Įvertinti pagrindiniai rizikos veiksniai ruošiant kreminius gaminius.
			4.4.2. Žinoti gaminių laikymo sąlygas ir terminus	
			4.4.3. Jusliniu būdu nustatyti pusgaminių ir kreminių gaminių kokybę	
			4.4.4. Įvertinti rizikos veiksnių analizę ruošiant kreminius gaminius	