

**DUONOS IR PYRAGO GAMINIŲ KEPĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

P21101312, P21101306, P21101382 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 45 mokymosi kreditai

T21101301 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 35 mokymosi kreditai

Kvalifikacijos pavadinimas – duonos ir pyrago gaminių kepėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – II

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P21101306 – nereglamentuotas ir mokymasis socialinių įgūdžių ugdymo programoje

P21101382 – nereglamentuotas

P21101312, T21101301 – pradinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) – nėra

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti Duonos ir pyrago gaminių kepėjo modulinę profesinio mokymo programą. Sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2018 m. sausio 29 d., protokolo Nr. ST2-4.

Programa parengta 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.** Duonos ir pyrago gaminių kepėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam duonos ir pyrago gaminių kepėjui parengti, kuris gebėtų, prižiūrint aukštesnės kvalifikacijos darbuotojui, parinkti maisto produktus bei žaliavas ir jas paruošti duonos ir pyrago gaminimui, gaminti nesudėtingos technologijos duonos ir pyrago gaminius.

**Būsimo darbo specifika.** Asmuo, įgijęs duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikaciją, prižiūrimas aukštesnės kvalifikacijos darbuotojui, galės dirbti kepyklėlėse, nedidelėse kavinėse, kurios prekiauja savo įmonėje pagamintais duonos ir pyrago gaminiais.

Dirbant privalu dėvėti specialiuosius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą. Dirbama pamainomis. Dirbama prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisais. Darbe naudojami mechaniniai ir automatizuoti duonos ir pyrago gaminių gaminimo įrenginiai, įrankiai ir priemonės, technologijos kortelės, elektrinė viryklė, valymo priemonės. Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

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

**2. PROGRAMOS PARAMETRAI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)** |
| 2000001 | Įvadas į profesiją | II | 1 | Pažinti profesiją. | Apibrėžti duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesiją.Nusakyti bendrais bruožais duonos ir pyrago gaminių kepėjo veiklos procesus.Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus. |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)** |
| 2102201 | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose | II | 1 | Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose. | Apibūdinti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus.Įvardyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus. |
| 2102102 | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas | II | 1 | Reguliuoti fizinį aktyvumą. | Išvardyti fizinio aktyvumo formas.Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą.Taikyti nesudėtingas fizinio aktyvumo formas atsižvelgiant į darbo specifiką.  |
| 2102202 | Darbuotojų sauga ir sveikata | II | 2 | Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. | Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai. |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 30 mokymosi kreditų)** |
| *Privalomieji (iš viso 30 mokymosi kreditų)* |
| 2101309 | Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas | II | 5 | Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | Ruošti darbo vietą pagal geros higienos praktikos taisykles.Tvarkyti darbo vietą pagal geros higienos praktikos taisykles.Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas. |
| Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminiams gaminti. | Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pakuotės ženklinimo etiketes.Naudotis duonos ir pyrago gaminių technologijos korteles.Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal duonos ir pyrago gaminių gaminimo technologijos korteles.Atlikti pirminį maisto produktų ir žaliavų paruošimą. |
| Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.  | Saugiai dirbti žaliavos paruošimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.Ruošti žaliavas atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas. |
| 2101310 | Duonos gaminių gaminimas | II | 10 | Gaminti kvietinės duonos gaminius. | Saugiai dirbti duonos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.Užminkyti tešlą kvietinės duonos gaminiams.Formuoti, apipavidalinti kvietinės duonos pusgaminius prieš kepant.Kepti kvietinės duonos gaminius ir juos paruošti realizavimui.Nustatyti kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. |
| Gaminti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius. | Užminkyti tešlą ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminiams.Formuoti, apipavidalinti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos pusgaminius prieš kepant.Kepti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius ir juos paruošti realizavimui.Nustatyti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. |
| 2101311 | Pyrago gaminių gaminimas | II | 15 | Gaminti mielinės tešlos gaminius. | Apibūdinti mielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdus.Saugiai dirbti mielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.Užminkyti tešlą mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiams.Formuoti, kildinti, apipavidalinti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminius prieš kepant.Kepti, atvėsinti mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius.Apipavidalinti iškeptus mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius ir juos paruošti realizavimui.Virti riebaluose mielinės tešlos gaminius.Nustatyti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. |
| Gaminti paprastuosius pyrago gaminius. | Apibūdinti paprastuosius pyrago gaminius, jų rūšis.Užmaišyti tešlą paprastiesiems pyrago gaminiams.Formuoti, apipavidalinti paprastuosius pyrago pusgaminius prieš kepant.Kepti, apipavidalinti iškeptus paprastuosius pyrago gaminius ir juos paruošti realizavimui.Nustatyti paprastųjų pyrago gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. |
| **Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)** |
| 2101312 | Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas | II | 5 | Maišyti nemielinę tešlą su mišiniais ir maisto priedais. | Apibūdinti nemielinės tešlos mišinius ir maisto priedus.Saugiai dirbti nemielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.Užmaišyti nemielinę tešlą su mišiniais ir maisto priedais. |
| Gaminti nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminius. | Formuoti, apipavidalinti nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais pusgaminius prieš kepant.Kepti, apipavidalinti iškeptus nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminius ir juos paruošti realizavimui.Nustatyti nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. |
| 2101313 | Sausainių gaminimas | II | 5 | Maišyti sausainių tešlą. | Apibūdinti sausainių asortimentą.Saugiai dirbti sausainių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.Užmaišyti sausainių tešlą. |
| Gaminti sausainius. | Formuoti, apipavidalinti sausainius prieš kepant.Kepti, apipavidalinti iškeptus sausainius ir juos paruošti realizavimui.Nustatyti sausainių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** |
| 2000002 | Įvadas į darbo rinką | II | 5 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |

**3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)** |
| 2000001 | Įvadas į profesiją | II | 1 | Netaikoma. |
| 2102202 | Darbuotojų sauga ir sveikata | II | 2 | Netaikoma. |
| 2101309 | Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas | II | 5 | Netaikoma. |
| 2101310 | Duonos gaminių gaminimas | II | 10  | *Baigtas šis modulis:*Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas. |
| 2101311 | Pyrago gaminių gaminimas | II | 15 | *Baigtas šis modulis:*Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas. |
| 2000002 | Įvadas į darbo rinką | II | 5 | *Baigti visi privalomieji duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.* |

**4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bendrieji gebėjimai** | **Bendrųjų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| Bendravimas gimtąja kalba. | Parašyti gyvenimo aprašymą, prašymą, elektroninį laišką.Paaiškinti pagrindinius profesinius terminus. |
| Bendravimas užsienio kalbomis. | Įvardyti pagrindinius įrenginius ir inventorių užsienio kalba.Įvardyti pagrindinius maisto produktus, žaliavas, gaminius užsienio kalba.Skaityti technologijos korteles užsienio kalba. |
| Matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse. | Išvardyti matavimo vienetus.Atlikti svorio ir kiekio skaičiavimus.Naudoti technologinę įrangą. |
| Skaitmeninis raštingumas. | Rasti informaciją internete.Rinkti ir saugoti reikalingą darbui informaciją.Naudoti programinę įrangą virtuvėje.Paruošti gaminio (darbo) pristatymą. |
| Mokymasis mokytis | Atlikti užduotis individualiai ir grupėmis.Įvardyti savo ateities siekius.Rasti informaciją apie tolesnio mokymosi galimybes. |
| Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai | Įvardyti mandagaus elgesio su kolegomis taisykles.Mandagiai bendrauti su klientais, bendradarbiais, artimaisiais.Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas. |
| Iniciatyva ir verslumas | Rodyti iniciatyvą darbe, namie, kitoje aplinkoje.Padėti aplinkiniams, kada jiems reikia pagalbos. |
| Kultūrinis sąmoningumas ir raiška | Pažinti savo krašto tradicijas.Apibūdinti šventes ir pristatyti jų šventimo papročius. |

**5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ**

|  |
| --- |
| **Kvalifikacija – duonos ir pyrago gaminių kepėjas, LTKS lygis II**  |
| **Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra** | **Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra** |
| *Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)*Įvadas į profesiją, 1 mokymosikreditas | *Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)*Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditasSąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 1 mokymosi kreditasDarbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosikreditai | *Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 30 mokymosi kreditų)*Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas, 5 mokymosi kreditaiDuonos gaminių gaminimas, 10 mokymosi kreditųPyrago gaminių gaminimas, 15 mokymosikreditų | *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 30 mokymosi kreditų)*Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas, 5 mokymosi kreditaiDuonos gaminių gaminimas, 10 mokymosiPyrago gaminių gaminimas, 15 mokymosikreditų |
| *Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)*Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas, 5 mokymosi kreditaiSausainių gaminimas, 5 mokymosikreditai | *Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)*Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosikreditai | *Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)*Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosikreditai |

**Pastabos**

* Vykdant tęstinį profesinį mokymą asmens ankstesnio mokymosi pasiekimai įskaitomi švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
* Tęstinio profesinio mokymo programos modulius gali vesti mokytojai, įgiję andragogikos žinių ir turintys tai pagrindžiantį dokumentą arba turintys neformaliojo suaugusiųjų švietimo patirties.
* Saugaus elgesio ekstremaliose situacijose modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs civilinės saugos mokymus pagal Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento direktoriaus patvirtintą mokymo programą ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
* Darbuotojų saugos ir sveikatos modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
* Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokoma pagal Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.

**6.** **PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI**

**6.1. ĮVADINIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją”**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 2000001 |
| Modulio LTKS lygis | II |
| Apimtis mokymosi kreditais | 1 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Pažinti profesiją. | 1.1. Apibrėžti duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesiją. | **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje**** Duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijos samprata
* Savybės, reikalingos duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijai
 |
| 1.2. Nusakyti bendrais bruožais duonos ir pyrago gaminių kepėjo veiklos procesus. | **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių kepėjo veiklos procesai**** Duonos ir pyrago gaminių kepėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai
* Geros higienos praktikos taisyklės
 |
| 1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus. | **Tema*. Duonos ir pyrago gaminių kepėjo modulinė profesinio mokymo programa**** Mokymo programos tikslai ir uždaviniai, mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai ir formos (metodai)

**Tema. *Turimų kompetencijų vertinimas**** Žinių, gebėjimų ir vertybinių nuostatų, reikalingų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijai, diagnostinis vertinimas
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – *įskaityta (neįskaityta).* |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Duonos ir pyrago gaminių kepėjo modulinė profesinio mokymo programa
* Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Geros higienos praktikos taisyklės

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. |
| Reikalavimai 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) konditerio, duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį.  |

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

**6.2.1. PRIVALOMIEJI MODULIAI**

**Modulio pavadinimas – „Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 2101309 |
| Modulio LTKS lygis | II |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | 1.1. Ruošti darbo vietą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Sanitarijos ir higienos reikalavimai švaros zonai ir darbo vieta****.** Švaros zonos ir darbo vietos paruošimo reikalavimai
* Sanitarijos ir higienos reikalavimai ruošiant švaros zoną ir darbo vietą
 |
| 1.2. Tvarkyti darbo vietą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių gamybos patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles**** Duonos ir pyrago gaminių gamybos patalpos
* Duonos ir pyrago gaminių gamybos patalpų tvarkymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles

**Tema. *Švaros priemonių naudojimas**** Švaros priemonės ir jų naudojimo instrukcijos
* Švaros priemonių naudojimas tvarkant darbo vietą
 |
| 1.3. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas. | **Tema. *Atliekų rūšiavimas ir atliekų tvarkymas**** Atliekų rūšiavimo ir tvarkymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles
* Buitinių, maisto ir kitų atliekų rūšiavimas ir tvarkymas
 |
| 2. Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminiams gaminti. | 2.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pakuotės ženklinimo etiketes.  | **Tema. *Maisto produktai ir žaliavos**** Maisto produktų ir žaliavų asortimentas
* Maisto produktų ir žaliavų savybės ir maistinė vertė

**Tema. *Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimo etiketės**** Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimo etiketės
* Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir galiojimo terminai
 |
| 2.2. Naudotis duonos ir pyrago gaminių technologijos korteles. | **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių receptūros, technologijos kortelės**** Receptūros, technologijos kortelės
* Žaliavų svėrimas tešlai užmaišyti
 |
| 2.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal duonos ir pyrago gaminių gaminimo technologijos kortelę. | **Tema. *Maisto produktai ir žaliavos duonos ir pyrago gaminiams gaminti**** Žaliavų kokybės reikalavimai
* Maisto produktų kokybės reikalavimai
* Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal duonos ir pyrago gaminių technologijos kortelę
 |
| 2.4. Atlikti pirminį maisto produktų ir žaliavų paruošimą. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas**** Maisto produktų ir žaliavų kokybės patikrinimas
* Maisto produktų ir žaliavų paruošimas gamybai
 |
| 3. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. | 3.1. Saugiai dirbti žaliavų paruošimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių žaliavų paruošimo įrenginiai**** Duonos ir pyrago gaminių žaliavų paruošimo įrenginių eksploatavimo reikalavimai
* Įrenginių paruošimas eksploatavimui

**Tema. *Duonos ir pyrago gaminių žaliavų paruošimo įrankiai**** Duonos ir pyrago gaminių žaliavų paruošimo įrankių paskirtis
* Saugus darbas žaliavų paruošimo įrankiais
 |
| 3.2. Ruošti žaliavas atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas. | **Tema. *Žaliavų paruošimo technologinės operacijos**** Žaliavos, skirtos tešlai užmaišyti
* Žaliavų, mišinių ir maisto priedų paruošimas tešlai užmaišyti
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Pagal geros higienos praktikos taisykles paruošta ir sutvarkyta darbo zona. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos duonos ir pyrago gaminiams gaminti. Paaiškinti duonos ir pyrago gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai. Paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrenginiai ir inventorius. Laikantis geros higienos praktikos taisyklių, atliktos žaliavų paruošimo technologinės operacijos. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa
* Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos
* Švaros priemonių naudojimo instrukcijos
* Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.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 dalijimo mašina, pusgaminių kildymo spintomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, 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) konditerio, duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas – „Duonos gaminių gaminimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 2101310 |
| Modulio LTKS lygis | II |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti kvietinės duonos gaminius. | 1.1. Saugiai dirbti duonos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. *Duonos gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai**** Duonos gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai
* Saugus darbas duonos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais

**Tema. *Geros higienos praktikos taisyklės gaminant kvietinės duonos gaminius*** |
| 1.2. Užminkyti tešlą kvietinės duonos gaminiams. | **Tema. *Kvietinės duonos gaminiai, jų rūšys**** Kvietinės duonos gaminių rūšys
* Kvietinės duonos gaminių asortimentas

**Tema. *Tešlos užminkymas**** Kvietinės duonos tešlos užminkymas
* Mielinės tešlos užminkymas
* Riestainių ir traškučių tešlos užminkymas
* Pyragų tešlos užminkymas
* Bandelių tešlos užminkymas
* Pagerintųjų pyragų tešlos užminkymas

**Tema. *Mielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užminkymas**** Mišiniai ir maisto priedai, jų paruošimas
* Mielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užminkymas
 |
| 1.3. Formuoti, apipavidalinti kvietinės duonos pusgaminius prieš kepant. | **Tema. *Kvietinės duonos pusgaminių formavimas ir apipavidalinimas**** Kvietinės duonos pusgaminių formavimas
* Kvietinės duonos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant
 |
| 1.4. Kepti kvietinės duonos gaminius ir juos paruošti realizavimui. | **Tema. *Kvietinės duonos gaminių kepimas ir paruošimas realizavimui**** Kvietinės duonos gaminių kepimo technologiniai režimai
* Kvietinės duonos gaminių atvėsinimas, fasavimas, pakavimas
 |
| 1.5. Nustatyti kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. | **Tema. *Kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas**** Tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Kvietinės duonos pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Kvietinės duonos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
 |
| 2. Gaminti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius. | 2.1. Užminkyti tešlą ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminiams. | **Tema. *Ruginės, ruginės ir kvietinės tešlos užminkymas**** Ruginės duonos tešlos užminkymas
* Ruginės ir kvietinės tešlos užminkymas

**Tema. *Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos tešlos su mišiniais ir maisto priedais užminkymas**** Mišiniai ir maisto priedai, jų paruošimas
* Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos tešlos su mišiniais ir maisto priedais užminkymas
 |
| 2.2. Formuoti, apipavidalinti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos pusgaminius prieš kepant. | **Tema. *Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos pusgaminių formavimas ir apipavidalinimas prieš kepant**** Pusgaminių iš ruginės, ruginės ir kvietinės duonos tešlos formavimas
* Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant
 |
| 2.3. Kepti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius ir juos paruošti realizavimui. | **Tema. *Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių kepimas ir paruošimas realizavimui**** Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių kepimo technologiniai režimai
* Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių atvėsinimas, fasavimas, pakavimas
 |
| 2.4. Nustatyti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. | **Tema. *Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas**** Ruginės, ruginės ir kvietinės tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Pagal užduotį pasirinktos ir paruoštos žaliavos duonos gaminiams gaminti. Pagal technologijos kortelę savarankiškai atsverti žaliavų kiekiai reikiamo kiekio užduotyje nurodytiems duonos gaminiams pagaminti. Laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos taisyklių ir reikalavimų, naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologijos kortelę kokybiškai pagaminti užduotyje nurodyti duonos gaminiai. Tinkamai, pagal nurodytus kokybės reikalavimus, nustatyta užmaišytos tešlos, pagamintų duonos pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa
* Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos
* Švaros priemonių naudojimo instrukcijos
* Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.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 dalijimo mašina, pusgaminių kildymo spintomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, 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) konditerio, duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas – „Pyrago gaminių gaminimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 2101311 |
| Modulio LTKS lygis | II |
| Apimtis mokymosi kreditais | 15 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti mielinės tešlos gaminius. | 1.1. Apibūdinti mielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdus. | **Tema. *Mielinės tešlos rūšys ir paruošimo būdai**** Mielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas
* Mielinės tešlos paruošimo būdai
* Mielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais paruošimo būdai

**Tema.** ***Sluoksniuota mielinė tešla**** Sluoksniuotos mielinės tešlos paruošimo būdai
 |
| 1.2. Saugiai dirbti mielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema.** ***Mielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai**** Mielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai
* Saugus darbas mielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais

**Tema. *Geros higienos praktikos taisyklės gaminant mielinės tešlos gaminius*** |
| 1.3. Užminkyti tešlą mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiams. | **Tema.** ***Mielinės tešlos užminkymas**** Mielinės tešlos užminkymas vienfaziu būdu
* Mielinės tešlos užminkymas dvifaziu būdu

**Tema.** ***Mielinės sluoksniuotos tešlos užminkymas ir sluoksniavimas**** Mielinės sluoksniuotos tešlos užminkymas
* Mielinės tešlos sluoksniavimas

**Tema.** ***Mielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užminkymas**** Mišiniai ir maisto priedai, jų paruošimas
* Mielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užminkymas
 |
| 1.4. Formuoti, kildinti, apipavidalinti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminius prieš kepant. | **Tema.** ***Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių formavimas, kildynimas ir apivavidalinimas prieš kepant**** Pusgaminių iš mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos formavimas
* Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių kildinimo technologiniai rėžimai
* Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant
 |
| 1.5. Kepti, atvėsinti mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius. | **Tema. *Mielinės tešlos gaminių kepimas**** Mielinės tešlos gaminių kepimo technologiniai režimai
* Mielinės tešlos gaminių atvėsinimas

**Tema. *Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kepimas**** Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų
* Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių atvėsinimas
 |
| 1.6. Apipavidalinti iškeptus mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius ir juos paruošti realizavimui. | **Tema.** ***Iškeptų mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių apipavidalinimas ir paruošimas realizavimui**** Iškeptų mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlosgaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių fasavimas, pakavimas
 |
| 1.7. Virti riebaluose mielinės tešlos gaminius. | **Tema.** ***Mielinės tešlos gaminių, verdamų riebaluose, tešlos gaminimas**** Mielinės tešlos gaminių, verdamų riebaluose, tešlos užminkymas
* Pusgaminių formavimas ir kildinimas

**Tema.** ***Riebalų paruošimas ir mielinės tešlos pusgaminių virimas juose**** Riebalų paruošimas
* Mielinės tešlos pusgaminių virimas riebaluose
 |
| 1.8. Nustatyti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. | **Tema.** ***Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas**** Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
 |
| 2. Gaminti paprastuosius pyrago gaminius. | 2.1. Apibūdinti paprastuosius pyrago gaminius, jų rūšis.  | **Tema. *Paprastųjų pyragų rūšys ir gaminių asortimentas, tešlos paruošimo būdai**** Paprastųjų pyragų rūšys ir gaminių asortimentas
* Paprastųjų pyragų tešlos (trapios, sluoksniuotos, kapotos, lakštinės) paruošimo būdai
 |
| 2.2. Užmaišyti tešlą paprastiesiems pyrago gaminiams. | **Tema. *Paprastųjų pyragų tešlos užmaišymas**** Trapios tešlos užmaišymas
* Sluoksniuotos tešlos užmaišymas ir tešlos sluoksniavimas
* Kapotos tešlos užmaišymas
* Lakštinės (prėskos) tešlos užmaišymas
 |
| 2.3. Formuoti, apipavidalinti paprastuosius pyrago pusgaminius prieš kepant. | **Tema. *Pusgaminių iš paprastųjų pyragų tešlos formavimas**** Pusgaminių iš paprastųjų pyragų tešlos formavimo įrenginiai ir inventorius
* Pusgaminių iš paprastųjų pyragų tešlos formavimo būdai

**Tema. *Suformuotų pusgaminių iš paprastųjų pyragų tešlos apipavidalinimas prieš kepant**** Pusgaminių iš paprastųjų pyragų tešlos paviršiaus apipavidalinimas
 |
| 2.4. Kepti, apipavidalinti iškeptus paprastuosius pyrago gaminius ir juos paruošti realizavimui. | **Tema.** ***Trapios tešlos gaminių kepimas ir apipavidalinimas**** Trapios tešlos gaminių kepimo technologiniai režimai
* Trapios tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Trapios tešlos gaminių fasavimas, pakavimas

**Tema.** ***Sluoksniuotos tešlos gaminių kepimas ir apipavidalinimas**** Sluoksniuotos tešlos gaminių kepimo technologiniai režimai
* Sluoksniuotos tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Sluoksniuotos tešlos gaminių fasavimas, pakavimas

**Tema.** ***Kapotos tešlos gaminių kepimas ir apipavidalinimas**** Kapotos tešlos gaminių kepimo technologiniai režimai
* Kapotos tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Kapotos tešlos gaminių fasavimas, pakavimas

**Tema.** ***Lakštinės (prėskos) tešlos gaminių kepimas ir apipavidalinimas**** Lakštinės (prėskos) tešlos gaminių kepimo technologiniai režimai
* Lakštinės (prėskos) tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Lakštinės (prėskos) tešlos gaminių fasavimas, pakavimas
 |
| 2.5. Nustatyti paprastųjų pyrago gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. | **Tema.** ***Paprastųjų pyrago gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas**** Paprastųjų pyrago gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Paprastųjų pyrago pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Paprastųjų pyrago gaminių tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Pagal užduotį pasirinktos ir paruoštos žaliavos paprastiesiems pyrago gaminiams gaminti. Pagal technologijos kortelę savarankiškai atsverti žaliavų kiekiai reikiamo kiekio užduotyje nurodytiems paprastiesiems pyrago gaminiams pagaminti. Laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos taisyklių ir reikalavimų, naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologijos kortelę kokybiškai pagaminti užduotyje nurodyti paprastieji pyrago gaminiai. Tinkamai, pagal nurodytus kokybės rodiklius, nustatyta paruoštos tešlos, pagamintų paprastųjų pyrago pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:** Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa
* Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos
* Švaros priemonių naudojimo instrukcijos
* Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, multimedijos komplektu, rašomąja lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.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 dalijimo mašina, pusgaminių kildymo spintomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, 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) konditerio, duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį. |

**6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI**

**Modulio pavadinimas – „Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 2101312 |
| Modulio LTKS lygis | II |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Maišyti nemielinę tešlą su mišiniais ir maisto priedais. | 1.1. Apibūdinti nemielinės tešlos mišinius ir maisto priedus. | **Tema. *Nemielinės tešlos mišinių ir maisto priedų rūšys bei jos gaminių asortimentas**** Nemielinės tešlos mišinių ir maisto priedų rūšys
* Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių asortimentas

**Tema. *Nemielinės tešlos mišinių ir maisto priedų paruošimo būdai**** Biskvitinės tešlos mišinių ir maisto priedų paruošimo būdai
* Riebaus biskvito tešlos mišinių ir maisto priedų paruošimo būdai
* Trapios tešlos mišinių ir maisto priedų paruošimo būdai
* Meduolinės tešlos mišinių ir maisto priedų paruošimo būdai
* Baltyminės, baltyminės riešutinės ir migdolinės tešlos mišinių ir maisto priedų paruošimo būdai
* Plikytos tešlos mišinių ir maisto priedų paruošimo būdai
* Sluoksniuotos tešlos mišinių ir maisto priedų paruošimo būdai
* Vaflių tešlos mišinių ir maisto priedų paruošimo būdai
 |
| 1.2. Saugiai dirbti nemielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema.** ***Nemielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai**** Nemielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai
* Saugus darbas nemielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais

**Tema. *Geros higienos praktikos taisyklės gaminant nemielinės tešlos gaminius*** |
| 1.3. Užmaišyti nemielinę tešlą su mišiniais ir maisto priedais. | **Tema. *Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas**** Biskvitinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis
* Riebaus biskvito tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis
* Trapios tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis
* Meduolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis
* Sluoksniuotos tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis
* Plikytos tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis
* Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis
* Vaflių tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis
 |
| 2. Gaminti nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminius.  | 2.1. Formuoti, apipavidalinti nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais pusgaminius prieš kepant. | **Tema. *Pusgaminių iš nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais formavimas**** Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais pusgaminių formavimo įrenginiai ir inventorius
* Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais pusgaminių formavimas

**Tema. *Suformuotų pusgaminių iš nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais apipavidalinimas prieš kepant**** Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais pusgaminių apipavidalinimo būdai
 |
| 2.2. Kepti, apipavidalinti iškeptus nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminius ir juos paruošti realizavimui. | **Tema.** ***Biskvitinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas**** Biskvitinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių kepimo technologiniai režimai
* Biskvitinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Biskvitinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių fasavimas, pakavimas

**Tema. *Riebaus biskvito tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas**** Riebaus biskvito tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių kepimo technologiniai režimai
* Riebaus biskvito tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Riebaus biskvito tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių fasavimas, pakavimas

**Tema.** ***Trapios tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas**** Trapios tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių kepimo technologiniai režimai
* Trapios tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Trapios tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių fasavimas, pakavimas

**Tema.** ***Sluoksniuotos tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas**** Sluoksniuotos tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių kepimo technologiniai režimai
* Sluoksniuotos tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Sluoksniuotos tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių fasavimas, pakavimas

**Tema.** ***Plikytos tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas**** Plikytos tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių kepimo technologiniai režimai
* Plikytos tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Plikytos tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių fasavimas, pakavimas

**Tema. *Meduolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas**** Meduolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių kepimo technologiniai režimai
* Meduolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Meduolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių fasavimas, pakavimas

**Tema. *Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas**** Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių kepimo technologiniai režimai
* Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių fasavimas, pakavimas

**Tema.** ***Vaflių tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas**** Vaflių tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių kepimo technologiniai režimai
* Vaflių tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Vaflių tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių fasavimas, pakavimas
 |
| 2.3. Nustatyti nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. | **Tema.** ***Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių, pusgaminių ir tešlos kokybės nustatymas**** Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais kokybės nustatymas jusliniu būdu
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Pagal užduotį pasirinktos ir paruoštos žaliavos nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminiams gaminti. Pagal technologijos kortelę savarankiškai atsverti žaliavų kiekiai reikiamo kiekio užduotyje nurodytiems nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminiams pagaminti. Laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos taisyklių ir reikalavimų, naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologijos kortelę pagaminti užduotyje nurodyti nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminiai. Tinkamai, pagal nurodytus kokybės reikalavimus, nustatyta paruoštos nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais, pagamintų nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa
* Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos
* Švaros priemonių naudojimo instrukcijos
* Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.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 dalijimo mašina, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, 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) konditerio, duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas – „Sausainių gaminimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 2101313 |
| Modulio LTKS lygis | II |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Maišyti sausainių tešlą. | 1.1. Apibūdinti sausainių asortimentą. | **Tema. *Sausainių tešlos rūšys ir gaminiai**** Sausainių tešlos rūšys
* Sausainių asortimentas

**Tema. *Sausainių tešlos paruošimo būdai**** Trapios sausainių tešlos paruošimo būdai
* Meduolinės sausainių tešlos paruošimo būdai
* Sluoksniuotos sausainių tešlos paruošimo būdai
* Kapotos sausainių tešlos paruošimo būdai
* Plikytos sausainių tešlos paruošimo būdai
 |
| 1.2. Saugiai dirbti sausainių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema.** ***Sausainių gaminimo įrenginiai ir įrankiai**** Sausainių gaminimo įrenginiai ir įrankiai
* Saugus darbas sausainių gaminimo įrenginiais ir įrankiais

**Tema. *Geros higienos praktikos taisyklės gaminant sausainius*** |
| 1.3. Užmaišyti sausainių tešlą. | **Tema. *Sausainių tešlos užmaišymas**** Trapios sausainių tešlos užmaišymas
* Meduolinės sausainių tešlos užmaišymas
* Sluoksniuotos sausainių tešlos užmaišymas
* Kapotos sausainių tešlos užmaišymas
* Plikytos sausainių tešlos užmaišymas
 |
| 2. Gaminti sausainius. | 2.1. Formuoti, apipavidalinti sausainius prieš kepant. | **Tema. *Pusgaminių iš sausainių tešlos formavimas**** Pusgaminių iš sausainių tešlos formavimo įrenginiai ir inventorius
* Pusgaminių iš sausainių tešlos formavimo būdai

**Tema. *Suformuotų pusgaminių iš sausainių tešlos apipavidalinimas prieš kepant**** Pusgaminių iš sausainių tešlos apipavidalinimo būdai
 |
| 2.2. Kepti, apipavidalinti iškeptus sausainius ir juos paruošti realizavimui. | **Tema.** ***Trapios tešlos sausainių gaminimas**** Trapios tešlos sausainių kepimo technologiniai režimai
* Trapios tešlos sausainių apipavidalinimas naudojant, konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Trapios tešlos sausainių fasavimas, pakavimas

**Tema.** ***Meduolinės tešlos sausainių gaminimas**** Meduolinės tešlos sausainių kepimo technologiniai režimai
* Meduolinės tešlos sausainių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Meduolinė tešlos sausainių fasavimas, pakavimas

**Tema. *Sluoksniuotos tešlos sausainių gaminimas**** Sluoksniuotos tešlos sausainių kepimo technologiniai režimai
* Sluoksniuotos tešlos sausainių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Sluoksniuotos tešlos sausainių fasavimas, pakavimas

**Tema.** ***Kapotos tešlos sausainių gaminimas**** Kapotos tešlos sausainių kepimo technologiniai režimai
* Kapotos tešlos sausainių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Kapotos tešlos sausainių fasavimas, pakavimas

**Tema.** ***Plikytos tešlos sausainių gaminimas**** Plikytos tešlos sausainių kepimo technologiniai režimai
* Plikytos tešlos sausainių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Plikytos tešlos sausainių fasavimas, pakavimas
 |
| 2.3. Nustatyti sausainių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. | **Tema.** ***Sausainių, pusgaminių ir tešlos kokybės nustatymas**** Sausainių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Sausainių pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Sausainių tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Pagal užduotį pasirinktos ir paruoštos žaliavos sausainiams gaminti. Pagal technologijos kortelę savarankiškai atsverti žaliavų kiekiai reikiamam kiekiui sausainių pagaminti. Laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos taisyklių ir reikalavimų, naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologijos kortelę pagaminti sausainiai. Tinkamai, pagal nurodytus kokybės reikalavimus, nustatyta paruoštos sausainių tešlos, pagamintų pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu.  |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa
* Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos
* Švaros priemonių naudojimo instrukcijos
* Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.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 dalijimo mašina, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiai, 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) konditerio, duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį. |

**6.4. BAIGIAMASIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 2000002 |
| Modulio LTKS lygis | II |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai |
| 1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | 1.1. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.1.2. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.1.3. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |
| 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 įgytas duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikaciją sudarančias kompetencijas. |
| 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) konditerio, duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį.Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį. |