**NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

|  |
| --- |
| Konditerijos gaminių iš mielinės tešlos gamintojo neformaliojo profesinio mokymo programa |

1.2. Programos valstybinis kodas *(suteikiamas įregistravus programą)*

|  |
| --- |
| N43101302 |

1.3. Švietimo sritis

|  |
| --- |
| Paslaugos asmenims |

1.4. Švietimo posritis / posričiai

|  |
| --- |
| Viešbučių ir maitinimo paslaugos |

1.5. Programos apimtis mokymosi kreditais

|  |
| --- |
| 15 |

1.6. Programos apimtis akademinėmis valandomis kontaktiniam darbui, jų pasiskirstymas teoriniam ir praktiniam mokymui

|  |
| --- |
| 270 akademinių valandų kontaktiniam darbui, iš kurių 81 akademinė valanda skiriama teoriniam mokymui, 189 akademinės valandos– praktiniam mokymui. |

1.7. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)

|  |
| --- |
| Vidurinis išsilavinimas |

1.8. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kompetencijos pavadinimas | Kvalifikacijos pavadinimas, lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą, jos valstybinis kodas | Profesinio standarto pavadinimas, jo valstybinis kodas |
| Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | Konditeris, LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. | Konditeris, LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Maišyti ir minkyti tešlą. | Konditeris, LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
|  Gaminti mielinės tešlos gaminius. | Konditeris, LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |

1.9. Papildomi reikalavimai mokymą pagal programą užsakančios ir (ar) mokymą finansuojančios institucijos

|  |
| --- |
| * Jei asmens mokymas yra finansuojamas iš Užimtumo fondo lėšų, asmeniui, baigusiam programą yra būtinas įgytų kompetencijų vertinimas.
 |

**2. PROGRAMOS TURINYS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulio pavadinimas (valstybinis kodas[[1]](#footnote-1))** | **Modulio LTKS lygis** | **Kompetencija(-os)** | **Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai** | **Modulio apimtis mokymosi kreditais** | **Akademinės valandos kontaktiniam darbui** |
| **Teoriniam mokymui** | **Praktiniam mokymui** | **Iš viso** |
| Darbo vietos paruošimas | III | Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | Apibūdinti konditerijos gaminių gamybos patalpas.Paaiškinti sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.Paaiškinti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus.Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles. | 5 | 36 | 54 | 90 |
| Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. | Paaiškinti konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtį.Eksploatuoti konditerijos gaminių įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus. |
| Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba | IV | Maišyti ir minkyti tešlą. | Apibūdinti mielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdus.Paaiškinti mielinės tešlos kokybei keliamus reikalavimus.Apibūdinti mielinės tešlos žaliavas.Apibūdinti mielinės tešlos žaliavų kokybę.Paruošti mielinės tešlos žaliavas naudojimui.Užmaišyti mielinę tešlą, naudojant tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių. | 10 | 45 | 135 | 180 |
| Gaminti mielinės tešlos gaminius. | Paaiškinti mielinės tešlos kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Formuoti mielinės tešlos pusgaminius, juos kildinti, apipavidalinti prieš kepimą.Kepti ir atvėsinti mielinės tešlos gaminius.Apipavidalinti mielinės tešlos gaminius po kepimo.Gaminti mielinės tešlos gaminius su maisto priedais.Nustatyti mielinės tešlos gaminių kokybę. |

**3. MODULIŲ APRAŠAI**

**Modulio pavadinimas – „Darbo vietos paruošimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[2]](#footnote-2) |  |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Netaikoma*  |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | 1.1. Apibūdinti konditerijos gaminių gamybos patalpas. | **Tema.** ***Konditerijos gaminių gamybos patalpos ir reikalavimai joms**** Konditerijos gaminių gamybos patalpų išplanavimas
* Darbo vietų išdėstymas
 | 4 | 8 | 12 |
| 1.2. Paaiškinti sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. | **Tema.** ***Sanitarijos ir higienos reikalavimai. Darbuotojų sauga ir sveikata**** Sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai
* Priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai (instruktažai) dirbant konditerijos įmonėse, kepyklose, restoranuose
 | 8 | 8 | 16 |
| 1.3. Paaiškinti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus. | **Tema.*****Produkcijos išdėstymas, laikymas, rūšiavimas ir tvarkymas**** Produkcijos išdėstymo tvarka
* Produkcijos laikymo sąlygos
* Produkcijos rūšiavimo ir tvarkymo principai
 | 8 | 12 | 20 |
| 1.4. Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles**** Konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymas
* Atliekų rūšiavimas
* Švaros priemonių naudojimas
 | 6 | 12 | 18 |
| 2. Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis. | 2.1. Paaiškinti konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtį. | **Tema. *Konditerijos gaminių gamybos įrenginiai ir reikmenys**** Konditerijos gaminių gamybos įrenginiai, jų paskirtis
* Konditerijos reikmenų paskirtis, rūšiavimas ir tvarkymas
 | 8 | 10 | 18 |
| 2.2. Eksploatuoti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus. |  **Tema.** ***Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai**** Saugus konditerijos gamybos įrenginių, įrankių naudojimas
* Konditerijos gamybos įrenginių eksploatavimas pagal jų paskirtį
 | 2 | 4 | 6 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Darbo zona paruošta ir sutvarkyta laikantis geros higienos praktikos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų. Paaiškinta produkcijos išdėstymo tvarka, laikymo sąlygos, rūšiavimo ir tvarkymo principai. Sutvarkytos konditerijos gaminių gamybos patalpos pagal geros higienos praktikos taisykles. Paaiškinta konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtis. Eksploatuoti konditerijos gaminių gamybos įrenginiai ir reikmenys pagal reikalavimus. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos
* Švaros priemonių naudojimo instrukcijos

*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, giluminio atšaldymo įrengimu, virykle, konvekcine, padine, 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. |
| Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams) | 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- „Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[3]](#footnote-3) |  |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigtas šis modulis:*Darbo vietos paruošimas |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Maišyti ir minkyti tešlą. | 1.1. Apibūdinti mielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdus. | **Tema. *Mielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas**** Mielinės tešlos rūšys
* Mielinės tešlos gaminių asortimentas
 | 1 | - | 1 |
| **Tema. *Mielinės tešlos paruošimo būdai**** Paprastos mielinės tešlos paruošimas
* Mielinės tešlos su įdaru paruošimas
 | 3 | 4 | 7 |
| **Tema. *Sluoksniuotos mielinės tešlos paruošimo būdai**** Sluoksniuotos mielinės tešlos paruošimas
* Riebalų paruošimas
 | 2 | 4 | 6 |
| 1.2. Paaiškinti mielinės tešlos kokybei keliamus reikalavimus. | ***Tema. Mielinės tešlos kokybės nustatymo būdai**** Juslinio kokybės vertinimo rodikliai
* Paruoštos tešlos ydos, jų atsiradimo priežastys
 | 1 | 1 | 2 |
| 1.3. Apibūdinti mielinės tešlos žaliavas. | **Tema*. Žaliavų charakteristikos**** Žaliavų savybės
* Žaliavų rūšys, laikymo sąlygos
 | 2 | 1 | 3 |
| **Tema. *Receptūros, technologijos kortelės**** Mielinės tešlos receptūros
* Mielinės tešlos technologijos kortelės
 | 4 | 4 | 8 |
| 1.4. Apibūdinti mielinės tešlos žaliavų kokybę. | **Tema. *Žaliavų kokybė**** Reikalavimai žaliavų kokybei
* Žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai
 | 1 | 2 | 3 |
| **Tema. *Žaliavų kokybės nustatymas**** Mielinės tešlos žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu
 | 1 | 2 | 3 |
| 1.5. Paruošti mielinės tešlos žaliavas naudojimui. | **Tema. *Žaliavų parinkimas**** Žaliavų parinkimas mielinei tešlai
* Žaliavų parinkimas sluoksniuotai tešlai
 | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Žaliavų paruošimas naudojimui**** Žaliavų paruošimo technologinis procesas
 | 1 | 2 | 3 |
| 1.6. Užmaišyti mielinę tešlą, naudojant tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių.  | **Tema.**  ***Mielinės tešlos užmaišymas naudojant minkymo įrenginius ir inventorių**** Mielinės tešlos užmaišymo būdai
* Mielinės tešlos užminkymas vienfaziu būdu, su įmaišais
* Mielinės tešlos užminkymas netradiciniais būdais.
* Mielinės tešlos rauginimas
* Sluoksniuotos mielinės tešlos ruošimas
 | 12 | 50 |  62 |
| 2. Gaminti mielinės tešlos gaminius. | 2.1. Paaiškinti mielinės tešlos kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Mielinės tešlos kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimas**** Kokybės reikalavimai
* Mielinės tešlos gaminių laikymo sąlygos
* Mielinės tešlos gaminių realizavimas
 | 2 | 2 | 4 |
| 2.2. Formuoti mielinės tešlos pusgaminius, juos kildinti, apipavidalinti prieš kepimą. | **Tema. *Mielinės tešlos pusgaminių formavimas, kildinimas, apipavidalinimas**** Mielinės tešlos apdorojimas prieš formavimą
* Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių formavimas
* Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių kildymas
* Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepimą
 | 4 | 28 | 32 |
| 2.3. Kepti ir atvėsinti mielinės tešlos gaminius. | **Tema. *Mielinės tešlos gaminių kepimas, atvėsinimas**** Mielinių, sluoksniuotų tešlos gaminių kepimo technologiniai rėžimai, gaminių kepimas
* Mielinių, sluoksniuotų tešlos gaminių atvėsinimo technologiniai rėžimai, gaminių atvėsinimas
 | 2 | 16 | 18 |
| 2.4. Gaminti mielinės tešlos gaminius su maisto priedais. | **Tema. *Mielinės tešlos gaminių su maisto priedais gamyba**** Mielinės, sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių gamyba naudojant netradicines žaliavas, jų mišinius ir maisto priedus
* Technologiniai skirtumai gaminant tradiciniu ir netradiciniu būdais
 | 4 | 10 | 14 |
| 2.5. Apipavidalinti mielinės tešlos gaminius po kepimo. | **Tema. *Gaminių apipavidalinimas**** Mielinės tešlos gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius
* Gaminių pateikimas vartotojui
 | 2 | 6 | 8 |
| 2.6. Nustatyti mielinės tešlos gaminių kokybę. | **Tema. *Mielinės tešlos gaminių kokybės nustatymas**** Mielinės tešlos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
 | 2 | 2 | 4 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Apibūdintos mielinės tešlos rūšys ir ruošimo būdai. Paaiškinti mielinės tešlos kokybei keliami reikalavimai. Apibūdintos mielinės tešlos žaliavos ir jų kokybė. Paruoštos mielinės tešlos žaliavos naudojimui. Užmaišyta mielinė tešla, naudojant tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių. Paaiškinti mielinės tešlos kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Suformuoti mielinės tešlos pusgaminiai, iškildinti bei apipavidalinti prieš kepimą. Iškepti ir atvėsinti mielinės tešlos gaminiai. Pagaminti mielinės tešlos gaminiai su maisto priedais. Apipavidalinti mielinės tešlos gaminiai po kepimo ir nustatyta mielinių gaminių kokybė. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Konditerijos gaminių įrenginių ir reikmenų eksploatacijos instrukcijos

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi mielinės tešlos konditerijos gaminiams gaminti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Konditerijos gaminių įrengimai ir priemonės
* Mielinės tešlos gaminių technologijų kortelių pavyzdžiai
 |
| * 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, giluminio atšaldymo įrengimu, virykle, konvekcine, padine, 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. |
| Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams) | 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 ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |

1. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-1)
2. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-2)
3. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-3)