

**NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

|  |
| --- |
| Kreminės konditerijos, desertų ir rankų darbo saldainių gamybos neformaliojo profesinio mokymo programa |

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

|  |
| --- |
| N43101303 |

1.3. Švietimo sritis

|  |
| --- |
| Paslaugos asmenims |

1.4. Švietimo posritis / posričiai

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

1.5. Programos apimtis mokymosi kreditais

|  |
| --- |
| 20 |

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

|  |
| --- |
| 360 akademinių valandų kontaktiniam darbui, iš kurių 108 akademinės valandos skiriamos teoriniam mokymui, 252 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 |
| Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti. | Konditeris, LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Gaminti kreminės konditerijos gaminius. | Konditeris, LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti desertams gaminti reikalingas žaliavas pagal receptūras. | Konditeris, LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Gaminti ir patiekti desertus. | Konditeris, LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainių gamybai. | Konditeris, LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Gaminti rankų darbo saldainius. | 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 tarnybos 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** |
| Kreminės konditerijos gaminių gamyba | IV | Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti. | Išmanyti maisto produktų ir žaliavų konditerijos gaminiams gaminti asortimentą, savybes, maistinę vertę, paskirtį, kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Išmanyti kremų asortimentą ir paskirtį.  Nustatyti konditerijos gaminių žaliavų kokybę.  Atlikti konditerijos gaminių žaliavų pirminio paruošimo operacijas. | 10 | 54 | 126 | 180 |
| Gaminti kreminės konditerijos gaminius. | Išmanyti ir naudoti naujoviškas kreminės konditerijos gaminių gaminimo žaliavas ir jų mišinius.  Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.  Išmanyti kreminės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius (tortus, pyragus, vyniotinius, pyragaičius, keksus, plokštainius ir kt.).  Dekoruoti kreminės konditerijos gaminius.  Formuoti modernius kreminės konditerijos gaminius.  Nustatyti kreminės konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| Desertų gamyba |  | Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti desertams gaminti reikalingas žaliavas pagal receptūras. | Išmanyti desertų žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Parinkti ir paruošti žaliavas desertų gamybai pagal receptūras.  Apskaičiuoti žaliavų kiekį desertų gamybai pagal technologijos korteles. | 5 | 27 | 63 | 90 |
| Gaminti ir patiekti desertus. | Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.  Išmanyti desertų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Pagaminti desertus, juos dekoruoti ir patiekti.  Nustatyti desertų kokybę.  Taikyti šiuolaikines desertų gamybos ir patiekimo technologijas. |
| Rankų darbo saldainių gamyba |  | Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainiams gaminti. | Išmanyti šokolado paruošimą saldainių gamybai.  Išmanyti kitų žaliavų paruošimą saldainių gamybai.  Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus.  Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainiams gaminti. | 5 | 27 | 63 | 90 |
| Gaminti rankų darbo saldainius. | Išmanyti rankų darbo saldainių gamybos kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Gaminti saldainių įdarus.  Gaminti rankų darbo šokolado saldainius.  Gaminti rankų darbo karamelės, želė saldainius.  Nustatyti rankų darbo saldainių kokybę. |

**3. MODULIŲ APRAŠAI**

**Modulio pavadinimas – „Kreminės konditerijos gaminių gamyba“**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas[[2]](#footnote-2) |  | | | | |
| Modulio LTKS lygis | IV | | | | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 | | | | |
| 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. Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti. | 1.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų konditerijos gaminiams gaminti asortimentą, savybes, maistinę vertę, paskirtį, kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų asortimentas***   * Maisto produktų ir žaliavų asortimentas ir paskirtis * Maisto produktų ir žaliavų savybės ir maistinė vertė | 2 | 2 | 4 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai ir jų nustatymo būdai***   * Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai ir jų nustatymo būdai * Konditerijos gaminių žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu | 2 | 2 | 4 |
| **Tema. *Maisto produktų laikymo sąlygos ir terminai***   * Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos * Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai | 2 | 2 | 4 |
| 1.2. Išmanyti kremų asortimentą ir paskirtį. | **Tema. *Kremų naudojimas***   * Kremų asortimentas * Kremų paskirtis ir panaudojimo galimybės | 2 | 3 | 5 |
| 1.3. Nustatyti konditerijos gaminių žaliavų kokybę. | **Tema. *Žaliavų kokybės nustatymas***   * Konditerijos gaminių žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu | 1 | 1 | 2 |
| 1.4. Atlikti konditerijos gaminių žaliavų pirminio paruošimo operacijas. | **Tema. *Žaliavų pirminis paruošimas***   * Žaliavų parinkimas konditerijos gaminiams * Žaliavų pirminis paruošimas kreminės konditerijos gamybai | 4 | 4 | 8 |
| 2. Gaminti kreminės konditerijos gaminius. | 2.1. Išmanyti ir naudoti naujoviškas kreminės konditerijos gaminiams gaminti skirtas žaliavas ir jų mišinius. | **Tema.** ***Naujoviškos kreminės konditerijos žaliavos ir jų mišiniai***   * Naujoviškos kreminės konditerijos žaliavos, mišiniai ir puošimo pusgaminiai * Naujoviškų kreminės konditerijos žaliavų, mišinių, puošimo pusgaminių apdorojimo technologija | 4 | 6 | 10 |
| 2.2. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. | **Tema.** ***Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai***   * Sanitarijos ir geros higienos praktikos reikalavimai gaminant kreminius gaminius * Kreminės konditerijos gaminių gaminimas, laikantis geros higienos praktikos reikalavimų | 2 | 4 | 6 |
| 2.3. Išmanyti kreminės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema.** ***Kokybės reikalavimai***   * Kokybės reikalavimai kreminės konditerijos gaminiams | 4 | 2 | 6 |
| **Tema.** ***Kreminių gaminių realizavimas***   * Kreminių gaminių laikymo sąlygos * Kreminių gaminių realizavimo terminai | 2 | 2 | 4 |
| 2.4. Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius (tortus, pyragus, vyniotinius, pyragaičius, keksus, plokštainius ir kt.). | **Tema.** ***Keksiukų, krepšelių su kremu gamyba***   * Pusgaminių gamybos įrenginiai ir inventorius * Keksiukų ir krepšelių su kremu gamyba, laikantis technologinių režimų | 3 | 12 | 15 |
| **Tema.** ***Kreminių plokštainių, pyragų gamyba***   * Pusgaminių gamybos įrenginiai ir inventorius * Kreminių plokštainių ir pyragų pertepimas ir įdarymas kremais, laikantis technologinių režimų * Kreminių plokštainių, pyragų formavimas | 4 | 16 | 20 |
| **Tema.** ***Pyragaičių gamyba***   * Pusgaminių gamybos įrenginiai ir inventorius * Pyragaičių pertepimas ir įdarymas kremais, laikantis technologinių režimų * Pyragaičių formavimas | 4 | 12 | 16 |
| **Tema. *Tortų gamyba***   * Pusgaminių gamybos įrenginiai ir inventorius. * Tortų pertepimas ir įdarymas kremais, laikantis technologinių režimų * Tortų formavimas | 4 | 18 | 22 |
| **Tema.** ***Proginių ir užsakomųjų kreminių gaminių gamyba***   * Proginių kreminių gaminių pertepimas ir įdarymas kremais, laikantis technologinių režimų * Užsakomųjų kreminių gaminių gaminimas, laikantis technologinių režimų | 5 | 14 | 19 |
| 2.5. Dekoruoti kreminės konditerijos gaminius. | **Tema. *Kreminės konditerijos gaminių dekoravimas***   * Masinės gamybos kreminių gaminių puošimas * Proginių kreminės konditerijos gaminių dekoravimas | 4 | 8 | 12 |
| 2.6. Formuoti modernius kreminės konditerijos gaminius. | **Tema. *Naujoviškų kreminės konditerijos gaminių gamyba***   * Naujoviškų kreminės konditerijos gaminių gamybos technologijos * Naujoviškų kreminės konditerijos gaminių dekoravimo tendencijos | 3 | 16 | 19 |
| 2.7. Nustatyti kreminės konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu. | **Tema.** ***Kokybės nustatymas***   * Kreminės konditerijos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu | 2 | 2 | 4 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Apibūdinti kreminės konditerijos gaminiai ir jų ruošimo būdai. Paaiškinti kreminės konditerijos kokybei keliami reikalavimai. Apibūdintos kreminės konditerijos žaliavos ir jų nustatyta jų kokybę. Paruoštos naudojimui kreminės konditerijos žaliavos. Tinkamai pasirinkti pusgaminių gamybos įrengimai ir inventorius.  Paaiškinti kreminės konditerijos kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Suformuoti kreminės konditerijos gaminiai. Pagaminti kreminės konditerijos gaminiai su maisto priedais. Apipavidalinti kreminės konditerijos gaminiai ir nustatyta gaminių kokybė. | | | | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga   *Mokymo(si) priemonės:*   * Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti * Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi kreminės konditerijos gaminiams gaminti * Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti * Kreminės konditerijos 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 įrenginiu, šokolado temperavimo įrenginiu, virykle, konvekcine krosnimi, 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 įrenginiais, 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 – „Desertų gamyba“**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas2 |  | | | | |
| Modulio LTKS lygis | IV | | | | |
| 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. Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti desertams gaminti reikalingas žaliavas pagal receptūras. | 1.1. Išmanyti desertų žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų savybės***   * Maisto produktų ir žaliavų savybes * Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos * Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai | 2 | 2 | 4 |
| 1.2. Parinkti ir paruošti žaliavas desertų gamybai pagal receptūras. | **Tema. *Žaliavų parinkimas ir paruošimas***   * Žaliavų parinkimas pagal receptūras ir jų kokybės nustatymas * Žaliavų desertams pirminis paruošimas | 2 | 2 | 4 |
| 1.3. Apskaičiuoti žaliavų kiekį desertų gamybai pagal technologijos korteles. | **Tema*. Technologijos kortelės ir jų naudojimas***   * Produktų kiekio apskaičiavimas, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis * Produktų naudojimo normos pagal sezoniškumą | 2 | 2 | 4 |
| 2. Gaminti ir patiekti desertus. | 2.1. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. | **Tema.** ***Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant desertus***   * Darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimai technologinėms operacijoms ir darbo vietos parengimui * Geros higienos praktikos reikalavimai, gaminant desertus | 2 | 2 | 4 |
| 2.2. Išmanyti desertų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema.** ***Deserto kokybės vertinimas***   * Skonio ir uoslės sąveika * Kokybės vertinimo jusliniu būdu rodikliai | 1 | 1 | 2 |
| **Tema.** ***Desertų realizacijos terminai ir laikymo sąlygų įtaka kokybei***   * Desertų realizacijos terminai. * Laikymo sąlygų įtaka desertų kokybei | 1 | 1 | 2 |
| 2.3. Pagaminti desertus, juos dekoruoti ir patiekti. | **Tema. *Tradicinių desertų rūšys***   * Desertų rūšys * Tradicinių desertų gaminimas, vadovaujantis technologijos kortele | 2 | 6 | 8 |
| **Tema. *Drebutiniai desertai***   * Drebutinių desertų gamybos technologiniai procesai ir režimai * Drebutinių desertų gaminimas, vadovaujantis technologijos kortele | 2 | 6 | 8 |
| **Tema. *Karštieji desertai***   * Karštųjų desertų gamybos technologiniai procesai ir režimai * Karštųjų desertų gaminimas, vadovaujantis technologijos kortele | 2 | 6 | 8 |
| **Tema. *Užšaldyti desertai***   * Užšaldytų desertų rūšys * Užšaldytų desertų gamybos technologiniai procesai ir režimai * Užšaldytų desertų gaminimas, vadovaujantis technologijos kortele | 2 | 6 | 8 |
| **Tema. *Desertų pateikimas***   * Indai saldžiųjų patiekalų patiekimui * Puošybos elementų gaminimas ir desertų dekoravimas * Desertų sudedamųjų dalių komponavimas pateikimo induose | 2 | 6 | 8 |
| **Tema.** ***Šiuolaikiškų desertų gamyba***   * Naujos žaliavos ir medžiagos, naudojamos desertų gamybai * Naujausia įranga ir inventorius desertams gaminti (karamelizatorius, grietinėlės sifonas, žemos temperatūros greito užšaldymo įrenginiai, šokolado temperavimo įrenginiai ir kt.) * Naujausios desertų gamybos technologijos | 2 | 5 | 7 |
| **Tema. *Šiuolaikiškų desertų komponavimas, jų dekoravimas ir pateikimas***   * Šiuolaikinių desertų komponavimas * Desertų dekoravimas ir pateikimo naujovės | 2 | 6 | 8 |
| 2.4. Nustatyti desertų kokybę. | **Tema.** ***Deserto kokybės nustatymas***   * Deserto kokybės nustatymo būdai | 1 | 2 | 3 |
| 2.5. Taikyti šiuolaikines desertų gamybos ir patiekimo technologijas. | **Tema. *Desertų gaminimas naudojant šiuolaikines gamybos ir patiekimo technologijas***   * Šiuolaikinių desertų, atitinkančių šiuolaikinius komponavimo, dekoravimo, pateikimo kriterijus, gamyba | 2 | 10 | 12 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Apibūdinti desertai ir jų ruošimo būdai. Paaiškinti desertų kokybei keliami reikalavimai. Apibūdintos desertams naudojamos žaliavos ir jų kokybės nustatymo būdai. Paruoštos desertams naudojamos žaliavos. Tinkamai pasirinkti desertų gamybos įrengimai ir inventorius.  Paaiškintos desertų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Suformuoti desertų gaminiai. Pagaminti tradiciniai ir šiuolaikiniai desertai. Apipavidalinti desertų gaminiai taikant šiuolaikines gamybos ir patiekimo technologijas. | | | | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga   *Mokymo(si) priemonės:*   * Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti * Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi desertams gaminti * Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti * Desertų gamybos technologijos 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, virykle, konvekcine garo krosnimi, termomikso puodu, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, svėrimo prietaisais, šokolado temperavimo įrenginiu), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu); stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo, darbo drabužiais, stalo skalbiniais. | | | | |
| 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 – „Rankų darbo saldainių gamyba“**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas2 |  | | | | |
| Modulio LTKS lygis | IV | | | | |
| 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. Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainiams gaminti. | 1.1. Išmanyti šokolado paruošimą saldainių gamybai. | **Tema. *Šokolado savybės ir paruošimo technologinis procesas***   * Šokolado rūšys ir savybės * Šokolado paruošimo technologinis procesas * Šokolado kokybės nustatymo būdai | 1 | 2 | 3 |
| 1.2. Išmanyti kitų žaliavų paruošimą saldainių gamybai. | **Tema. *Kitų žaliavų savybės ir paruošimo technologinis procesas***   * Žaliavų parinkimas ir jų savybės * Žaliavų paruošimo technologinis procesas * Kokybės nustatymo būdai * Žaliavų laikymo sąlygos | 2 | 4 | 6 |
| 1.3. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. | **Tema.** ***Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai ruošiant žaliavas saldainiams gaminti***   * Sanitarijos ir saugaus darbo reikalavimai, dirbant su žaliavomis * Asmens higienos reikalavimai. | 1 | 1 | 2 |
| 1.4. Parinkti ir paruošti šokoladą ir kitas žaliavas rankų darbo saldainiams gaminti. | **Tema.** ***Šokolado paruošimas rankų darbo saldainiams gaminti***   * Šokolado gaminių gamybos įranga, jos paskirtis, veikimo principai * Šokolado paruošimo technologija | 1 | 3 | 4 |
| **Tema. *Kitų žaliavų paruošimas rankų darbo saldainiams gaminti***   * Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu * Žaliavų apdorojimas, naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi | 1 | 3 | 4 |
| **Tema. *Žaliavų kiekio apskaičiavimas***   * Technologijos kortelių sudarymas * Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas | 1 | 3 | 4 |
| 2. Gaminti rankų darbo saldainius. | 2.1. Išmanyti rankų darbo saldainių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema.** ***Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant rankų darbo saldainius***   * Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, gaminant saldainius * Rankų darbo saldainių gaminimas, laikantis sanitarijos ir asmens higienos reikalavimų | 1 | 3 | 4 |
| **Tema. *Rankų darbo saldainių kokybės reikalavimai***   * Šokolado gaminių kokybės nustatymo būdai * Šokolado gaminių ydos ir jų atsiradimo priežastys * Karamelės, želė saldainių ydos ir jų atsiradimo priežastys | 2 | 1 | 3 |
| **Tema. *Rankų darbo saldainių laikymo sąlygos ir terminai***   * Šokolado gaminių laikymo sąlygos ir terminai * Karamelės, želė saldainių laikymo sąlygos ir terminai | 2 | 2 | 4 |
| 2.2. Gaminti saldainių įdarus. | **Tema. *Įdarų charakteristikos***   * Šokolado gaminių įdarų rūšys * Įdarų gamybos technologiniai procesai | 2 | 4 | 6 |
| **Tema. *Įdarų gamyba***   * Įdarų gamybos technologinė įranga ir inventorius * Įdarų gamyba | 2 | 4 | 6 |
| 2.3. Gaminti rankų darbo šokolado saldainius. | **Tema. *Šokolado gaminių gamybos technologinis procesas***   * Šokolado gaminių asortimentas * Šokolado temperavimas | 2 | 6 | 8 |
| **Tema. *Rankų darbo šokolado saldainių gamyba***   * Rankų darbo šokolado saldainių gamybai naudojama įranga, įrankiai ir inventorius * Rankų darbo šokolado saldainių gamybos technologinis procesas * Rankų darbo šokolado saldainių gamyba. | 2 | 8 | 10 |
| **Tema. *Rankų darbo šokolado saldainių apipavidalinimas***   * Rankų darbo šokolado saldainių apipavidalinimo ir pateikimo būdai * Rankų darbo šokolado saldainių apipavidalinimas * Gaminių pateikimas vartotojui | 2 | 5 | 7 |
| 2.4. Gaminti rankų darbo karamelės, želė saldainius. | **Tema. *Rankų darbo karamelės saldainių gamyba***   * Žaliavų paruošimas * Karamelės gamybos technologiniai procesai * Rankų darbo karamelės saldainių gamyba * Rankų darbo karamelės saldainių apipavidalinimas * Gaminių pateikimas vartotojui | 2 | 6 | 8 |
| **Tema.** ***Rankų darbo želė saldainių gamyba***   * Žaliavų paruošimas * Želė saldainių gamybos technologinis procesas * Rankų darbo želė saldainius gamyba | 2 | 6 | 8 |
| 2.5. Nustatyti rankų darbo saldainių kokybę. | **Tema. *Rankų darbo saldainių kokybės nustatymas***   * Rankų darbo šokolado saldainių kokybės nustatymas jusliniu būdu * Karamelės, želė saldainių kokybė nustatymas jusliniu būdu | 1 | 2 | 3 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Apibūdinti rankų darbo saldainiai ir jų ruošimo būdai. Paaiškinti rankų darbo saldainių kokybei keliami reikalavimai. Apibūdintos rankų darbo saldainių žaliavos nustatyta jų kokybė. Žaliavos paruoštos rankų darbo saldainių gamybai.  Tinkamai pasirinkti gamybos įrengimai ir inventorius. Paaiškinti rankų darbo saldainių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pagaminti ir apipavidalinti rankų darbo saldainiai. Nustatyta pagamintų saldainių kokybė. | | | | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga   *Mokymo(si) priemonės:*   * Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti * Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi rankų darbo saldainiams gaminti * Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti * Saldainių gamybos technologijos 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, šokolado temperavimo įrenginiu, virykle, termomikso puodas, maisto produktų smulkintuvu, plakimo mašinomis, svėrimo prietaisais, apipurškimo dažais ir šokoladu įrenginiais), silikoninėmis ir plastikinėmis saldainių formomis, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, 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. | | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Programa parengta įgyvendinant Projektą „Suaugusiųjų švietimo sistemos plėtra suteikiant besimokantiems asmenims bendrąsias ir pagrindines kompetencijas“

Nr. 09.4.2-ESFA-V-715-01-0002

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)