

DUONOS IR PYRAGO GAMINIŲ KEPĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas, išsilavinimo reikalavimai stojančiajam ir apimtis mokymosi kreditais:

P21101316 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, asmenims, turintiems pradinį išsilavinimą, 45 mokymosi kreditai

P20101301 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, asmenims, kuriems reikalavimai išsilavinimui nenumatyti ir kurie kartu mokosi socialinių įgūdžių ugdymo programą, 45 mokymosi kreditai

P20101302 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, asmenims, kuriems reikalavimai išsilavinimui nenumatyti, 45 mokymosi kreditai

T21101306 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, asmenims, turintiems pradinį išsilavinimą, 45 mokymosi kreditai

T20101301 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, asmenims, kuriems reikalavimai išsilavinimui nenumatyti, 45 mokymosi kreditai

Kvalifikacijos pavadinimas – duonos ir pyrago gaminių kepėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – II

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 gaminiui, gaminti nesudėtingos technologijos duonos ir pyrago gaminius bei juos fasuoti.

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

Tipinės darbo sąlygos: dirbama patalpoje, prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisais; galimas darbas pamainomis.

Tipinės darbo priemonės: įvairūs mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrenginiai, maisto gamavimo įrankiai, technologijos kortelės, valymo priemonės ir kt.

Duonos ir pyrago gaminių kepėjas savo veikloje vadovaujasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos reikalavimais, 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“, sveikos mitybos reikalavimais.

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, neformalioju 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	Reguluoti 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)					
<i>Privalomieji (iš viso 30 mokymosi kreditų)</i>					
2101309	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas	II	5	Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	Įvardyti darbo vietai keliamus reikalavimus. Tvarkyti darbo vietą pagal geros higienos praktikos taisykles. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas vadovaujantis atliekų tvarkymo taisyklėmis.
				Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminiams gaminti.	Apibūdinti bendrais bruožais maisto produktų ir žaliavų asortimentą, savybes, maistinę vertę, paskirtį, laikymo sąlygas, realizavimo terminus bei maisto produktų ir žaliavų pakuotės ženklavimo etiketes. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal duonos ir pyrago gaminių gaminių technologijos korteles. Atlikti pirminį maisto produktų ir žaliavų paruošimą duonos ir

					pyrago gaminiams gaminti.
				Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	Saugiai dirbti žaliavų paruošimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Ruošti žaliavas atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas.
210131320	Duonos gaminių gaminimas ir fasavimas	II	10	Gaminti kvietinės duonos gaminius.	Įvardyti duonos gaminių gaminimo įrenginius ir įrankius bei saugaus darbo jais reikalavimus. Užminkyti tešlą kvietinės duonos gaminiams. Formuoti, apipavidalinti kvietinės duonos pusgaminius prieš kepant. Kepti kvietinės duonos gaminius ir juos paruošti realizuoti. Nustatyti jusliniu būdu 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 realizuoti. Nustatyti jusliniu būdu ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.
210131321	Pyrago gaminių gaminimas ir fasavimas	II	15	Gaminti mielinės tešlos gaminius.	Įvardyti mielinės tešlos rūšis ir jos paruošimo 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. Virti riebaluose mielinės tešlos gaminius. Apipavidalinti iškeptus mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos, riebaluose virtus mielininius gaminius ir juos paruošti realizuoti. Nustatyti jusliniu būdu mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.
				Gaminti paprastuosius	Įvardyti paprastuosius pyrago gaminius ir paprastųjų pyragų tešlos

				pyrago gaminius.	paruošimo būdus. Užmaišyti tešlą paprastiesiems pyrago gaminiams. Formuoti, apipavidalinti paprastuosius pyrago pusgaminius prieš kepat. Kepti, apipavidalinti iškeptus paprastuosius pyrago gaminius ir juos paruošti realizuoti. Nustatyti jusliniu būdu 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 bendrais bruožais 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 kepat. Kepti, apipavidalinti iškeptus nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminius ir juos paruošti realizuoti. Nustatyti jusliniu būdu 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.	Įvardyti sausainių asortimentą ir sausainių tešlos paruošimo būdus. Saugiai dirbti sausainių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Užmaišyti sausainių tešlą.
				Gaminti sausainius.	Formuoti, apipavidalinti sausainius prieš kepat. Kepti, apipavidalinti iškeptus sausainius ir juos paruošti realizuoti. Nustatyti jusliniu būdu 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 darbinus įgūdžius realioje darbo vietoje.	Susipažinti su būsimu darbo specifiška ir darbo vieta. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas.

* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai
Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)*				
2000001	Įvadas į profesiją	II	1	<i>Netaikoma</i>
Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)*				
2102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	II	1	<i>Netaikoma</i>
2102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	II	1	<i>Netaikoma</i>
2102202	Darbuotojų sauga ir sveikata	II	2	<i>Netaikoma</i>
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 30 mokymosi kreditų)				
<i>Privalomieji (iš viso 30 mokymosi kreditų)</i>				
2101309	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas	II	5	<i>Netaikoma</i>
210131320	Duonos gaminių gaminimas ir fasavimas	II	10	<i>Baigtas šis modulis: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas</i>
210131321	Pyrago gaminių gaminimas ir fasavimas	II	15	<i>Baigtas šis modulis: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas</i>
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)*				
2101312	Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas	II	5	<i>Baigtas šis modulis: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas</i>
2101313	Sausainių gaminimas	II	5	<i>Baigtas šis modulis: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas</i>
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)				
2000002	Įvadas į darbo rinką	II	5	<i>Baigti visi duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikaciją sudarantys privalomieji moduliai</i>

* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŪJŲ KOMPETENCIJŲ UGDYMO

Bendrosios kompetencijos	Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Raštingumo kompetencija	Parašyti gyvenimo aprašymą, prašymą, elektroninį laišką. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Daugiakalbystės kompetencija	Įvardyti pagrindinius įrenginius ir inventorių užsienio kalba. Įvardyti pagrindinius maisto produktus, žaliavas, gaminius užsienio kalba.
Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija	Išvardyti matavimo vienetus. Sverti ir matuoti naudojamus produktus. Naudoti darbui reikalingą technologinę įrangą. Taikyti saugumo ir aplinkos tvarumo principus.
Skaitmeninė kompetencija	Rasti darbui reikalingą informaciją internete. Rinkti ir saugoti reikalingą darbui informaciją. Naudoti programinę įrangą virtuvėje.
Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokyti kompetencija	Atlikti užduotis individualiai ir grupėmis. Įvardyti savo ateities siekius. Rasti informaciją apie tolesnio mokymosi galimybes.
Pilietiškumo kompetencija	Įvardyti mandagaus elgesio su kolegomis taisykles. Mandagiai bendrauti su klientais, bendradarbiais, artimaisiais. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Verslumo kompetencija	Rodyti iniciatyvą darbe, namie, kitoje aplinkoje. Padėti aplinkiniams, kada jiems reikia pagalbos.
Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija	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
<i>Ivadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)</i> Įvadas į profesiją, 1 mokymosi kreditas	<i>Ivadinis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)</i> Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditas Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 1 mokymosi kreditas Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai	<i>Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 30 mokymosi kreditų)</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas, 5 mokymosi kreditai Duonos gaminių gaminimas ir fasavimas, 10 mokymosi kreditų Pyrago gaminių gaminimas ir fasavimas, 15 mokymosi kreditų	<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 30 mokymosi kreditų)</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas, 5 mokymosi kreditai Duonos gaminių gaminimas ir fasavimas, 10 mokymosi kreditų Pyrago gaminių gaminimas ir fasavimas, 15 mokymosi kreditų
<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas, 5 mokymosi kreditai Sausainių gaminimas, 5 mokymosi kreditai	<i>Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai	<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai

Pastabos

- Vykiant 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.
- 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. rugšėjo 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.
- Tęstinio profesinio mokymo programose saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

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 <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijos samprata • Savybės, reikalingos duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijai • Duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės galimybės
	1.2. Nusakyti bendrais bruožais duonos ir pyrago gaminių kepėjo veiklos procesus.	Tema. Duonos ir pyrago gaminių kepėjo veiklos procesai <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago gaminių kepėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai • Geros higienos praktikos taisyklės
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	Tema. Duonos ir pyrago gaminių kepėjo modulinė profesinio mokymo programa <ul style="list-style-type: none"> • Mokymo programos tikslai ir uždaviniai, mokymosi formos ir metodai • Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai ir formos (metodai) Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ar neformaliuotu būdu, vertinimas <ul style="list-style-type: none"> • Žinių, gebėjimų ir vertybinių nuostatų, reikalingų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijai, demonstravimas • Turimų gebėjimų vertinimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago gaminių kepėjo modulinė profesinio mokymo programa • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Geros higienos praktikos taisyklės <i>Mokymo(si) priemonės:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti 	
Reikalavimai teorinio ir	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si)	

<p>praktinio mokymo vietai</p>	<p>medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta priemonėmis turimų, duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikacijai būdingų, gebėjimų demonstravimui: technologine įranga, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
<p>Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)</p>	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) maisto technologijų studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

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	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	1.1. Įvardyti darbo vietai keliamus reikalavimus.	<p>Tema. Teisės aktai, reglamentuojantys darbo vietos paruošimą</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higienos normos • Pagrindiniai geros higienos praktikos principai <p>Tema. Sanitarijos ir higienos reikalavimai švaros zonai ir darbo vietai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teisės aktai ir kiti dokumentai, reglamentuojantys maisto saugą ir higieną, duonos ir pyrago kepimo įmonėse • 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.	<p>Tema. Duonos ir pyrago gaminių gamybos patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago gaminių gamybos patalpos • Duonos ir pyrago gaminių gamybos patalpų tvarkymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles <p>Tema. Švaros priemonių naudojimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Švaros priemonės ir jų naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimas tvarkant darbo vietą
	1.3. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas vadovaujantis atliekų tvarkymo taisyklėmis.	<p>Tema. Atliekų rūšiavimas ir atliekų tvarkymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 bendrais bruožais maisto produktų ir žaliavų asortimentą, savybes, maistinę	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų asortimentas • Pagrindinės kepinių gamyboje naudojamos žaliavos

	vertę, paskirtį, laikymo sąlygas, realizavimo terminus bei maisto produktų ir žaliavų pakuotės ženklavimo etiketes.	<ul style="list-style-type: none"> • Papildomos kepinų gamyboje naudojamos žaliavos • Maisto produktų ir žaliavų savybės ir maistinė vertė Tema. Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklavimas <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklavimo etiketės • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos bei realizavimo terminai
	2.2. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal duonos ir pyrago gaminių gamavimo technologijos korteles.	Tema. Duonos ir pyrago gaminių receptūros, technologijos kortelės <ul style="list-style-type: none"> • Receptūros, technologijos kortelės • Žaliavų svėrimas tešlai užmaišyti Tema. Maisto produktai ir žaliavos duonos ir pyrago gaminiams gaminti <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų kokybės reikalavimai • Maisto produktų kokybės reikalavimai • Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal duonos ir pyrago gaminių technologijos kortelę
	2.3. Atlikti pirminį maisto produktų ir žaliavų paruošimą duonos ir pyrago gaminiams gaminti.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų kokybės ir realizavimo termino 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 <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago gaminių žaliavų paruošimo įrenginių eksploatavimo reikalavimai • Įrenginių paruošimas eksploatavimui Tema. Duonos ir pyrago gaminių žaliavų paruošimo įrankiai <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos, skirtos tešlai užmaišyti • Žaliavų, mišinių ir maisto priedų paruošimas tešlai užmaišyti Tema. Žaliavų sąnaudų normos ir gamybos technologijos instrukcijos <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų sąnaudų normos • Gamybos technologinės instrukcijos • Kalkuliacinės ir technologinės kortelės
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pagal geros higienos praktikos taisykles paruošta ir sutvarkyta darbo vieta. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos duonos ir pyrago gaminiams gaminti. Paašškinti duonos ir pyrago gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai. Paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrenginiai ir inventoriūs. Laikantis geros higienos praktikos taisyklių, atliktos žaliavų paruošimo technologinės operacijos.	

	Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos reikalavimų. Darbo metu dėvėti tinkami darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Baigus darbus sutvarkyta darbo vieta. Veikla atlikta pagal aukštesnės kvalifikacijos darbuotojo pateiktą užduotį ir nurodymus.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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 inventoriu, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) maisto technologijų studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Duonos gaminių gaminimas ir fasavimas“

Valstybinis kodas	210131320
Modulio LTKS lygis	II

Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas.	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti kvietinės duonos gaminius.	1.1. Įvardyti duonos gaminių gaminimo įrenginius ir įrankius bei saugaus darbo jais reikalavimus.	Tema. Duonos gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai <ul style="list-style-type: none"> • Duonos gaminių gaminimo įrenginiai • Duonos gaminių gaminimo įrankiai • Saugus darbas duonos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais laikantis geros higienos praktikos taisyklių
	1.2. Užminkyti tešlą kvietinės duonos gaminiams.	Tema. Kvietinės duonos gaminiai, jų rūšys <ul style="list-style-type: none"> • Kvietinės duonos gaminių rūšys • Kvietinės duonos gaminių asortimentas Tema. Tešlos užminkymas <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Kvietinės duonos pusgaminių formavimas ir kildinimas • Kvietinės duonos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant
	1.4. Kepti kvietinės duonos gaminius ir juos paruošti realizuoti.	Tema. Kvietinės duonos gaminių kepimas <ul style="list-style-type: none"> • Kvietinės duonos gaminių kepimo technologiniai režimai • Kvietinės duonos gaminių atvėsinimas Tema. Kvietinės duonos gaminių fasavimas ir pakavimas <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai kvietinės duonos gaminių pakavimo medžiagoms ir tarai • Kvietinės duonos gaminių / kepinių fasavimo reikalavimai • Kvietinės duonos gaminių / kepinių fasavimo ir pakavimo būdai
	1.5. Nustatyti jusliniu būdu	Tema. Kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas

	kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Tema. <i>Ruginės, ruginės ir kvietinės tešlos užminkymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruginės duonos tešlos užminkymas • Ruginės ir kvietinės tešlos užminkymas <p>Tema. <i>Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos tešlos su mišiniais ir maisto priedais užminkymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 kepat.	<p>Tema. <i>Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos pusgaminių formavimas ir apipavidalinimas prieš kepat</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Duonos pusgaminių iš ruginės, ruginės ir kvietinės tešlos formavimas • Duonos pusgaminių iš ruginės, ruginės ir kvietinės tešlos kildinimas prieš kepat • Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepat
	2.3. Kepti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius ir juos paruošti realizuoti.	<p>Tema. <i>Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių kepimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių kepimo technologiniai režimai • Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių atvėsinimas <p>Tema. <i>Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių paruošimas realizavimui</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių pakavimo medžiagoms ir tarai • Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių fasavimo reikalavimai • Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių fasavimo ir pakavimo būdai
	2.4. Nustatyti jusliniu būdu ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p>Tema. <i>Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, padedant aukštesnės kvalifikacijos darbuotojui, 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 kokybę jusliniu būdu. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos	

	reikalavimų. Darbo metu dėvėti tinkami darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Baigus darbus sutvarkyta darbo vieta. Veikla atlikta pagal aukštesnės kvalifikacijos darbuotojo pateiktą užduotį ir nurodymus.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ • Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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 inventoriu, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) maisto technologijų studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Pyrago gaminių gaminimas ir fasavimas“

Valstybinis kodas	210131321
Modulio LTKS lygis	II
Apimtis mokymosi kreditais	15
Asmens pasirengimo mokyti modulyje	<i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas.

reikalavimai		
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti mielinės tešlos gaminius.	1.1. Įvardyti mielinės tešlos rūšis ir jos paruošimo būdus.	<p>Tema. <i>Mielinės tešlos rūšys ir paruošimo būdai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas • Mielinės tešlos paruošimo būdai • Mielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais paruošimo būdai <p>Tema. <i>Sluoksniuota mielinė tešla</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sluoksniuotos mielinės tešlos paruošimo būdai
	1.2. Saugiai dirbti mielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>Tema. <i>Mielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiai • Mielinės tešlos gaminių gaminimo įrankiai • Saugaus darbo mielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais reikalavimai • Geros higienos praktikos taisyklės gaminant mielinės tešlos gaminius
	1.3. Užminkyti tešlą mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiams.	<p>Tema. <i>Mielinės tešlos užminkymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos užminkymas vienfaziu būdu • Mielinės tešlos užminkymas dvifaziu būdu <p>Tema. <i>Mielinės sluoksniuotos tešlos užminkymas ir sluoksniavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės sluoksniuotos tešlos užminkymas • Mielinės tešlos sluoksniavimas <p>Tema. <i>Mielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užminkymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Tema. <i>Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių formavimas, kildinimas ir apipavidalinimas prieš kepant</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių iš mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos formavimas • Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių kildinimo technologiniai režimai • Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant
	1.5. Kepti, atvėsinti mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius.	<p>Tema. <i>Mielinės tešlos gaminių kepimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos gaminių kepimo technologiniai režimai • Mielinės tešlos gaminių atvėsinimas <p>Tema. <i>Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kepimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų • Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių atvėsinimas
	1.6. Virti riebaluose mielinės	<p>Tema. <i>Mielinės tešlos gaminių, verdamų riebaluose, tešlos gaminimas</i></p>

	tešlos gaminius.	<ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos gaminių, verdamų riebaluose, tešlos užminkymas • Pusgaminių formavimas ir kildinimas Tema. Riebalų paruošimas ir mielinės tešlos pusgaminių virimas juose <ul style="list-style-type: none"> • Riebalų paruošimas • Mielinės tešlos pusgaminių virimas riebaluose
	1.7. Apipavidalinti iškeptus mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos, riebaluose virtus mielinis gaminius ir juos paruošti realizuoti.	Tema. Iškeptų mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių apipavidalinimas ir paruošimas realizavimui <ul style="list-style-type: none"> • Iškeptų mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Reikalavimai iškeptų mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių pakavimo medžiagoms ir tarai • Iškeptų mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių fasavimo reikalavimai • Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių fasavimas, pakavimas
	1.8. Nustatyti jusliniu būdu 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 <ul style="list-style-type: none"> • 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. Įvardyti paprastuosius pyrago gaminius ir paprastųjų pyragų tešlos paruošimo būdus.	Tema. Paprastųjų pyragų rūšys ir gaminių asortimentas, tešlos paruošimo būdai <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių iš paprastųjų pyragų tešlos formavimo įrenginiai ir inventoriai • Pusgaminių iš paprastųjų pyragų tešlos formavimo būdai Tema. Suformuotų pusgaminių iš paprastųjų pyragų tešlos apipavidalinimas prieš kepant <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių iš paprastųjų pyragų tešlos paviršiaus apipavidalinimas
	2.4. Kepti, apipavidalinti iškeptus paprastuosius pyrago gaminius ir juos paruošti realizuoti.	Tema. Trapios tešlos gaminių kepimas ir apipavidalinimas <ul style="list-style-type: none"> • Trapios tešlos gaminių kepimo technologiniai režimai • Trapios tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo

		<p>pusgaminius ir puošinius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trapios tešlos gaminių fasavimas, pakavimas <p>Tema. <i>Sluoksniuotos tešlos gaminių kepimas ir apipavidalinimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sluoksniuotos tešlos gaminių kepimo technologiniai režimai • Sluoksniuotos tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Sluoksniuotos tešlos gaminių fasavimas, pakavimas <p>Tema. <i>Kapotos tešlos gaminių kepimas ir apipavidalinimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kapotos tešlos gaminių kepimo technologiniai režimai • Kapotos tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Kapotos tešlos gaminių fasavimas, pakavimas <p>Tema. <i>Lakštinės (prėskos) tešlos gaminių kepimas ir apipavidalinimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	2.5. Nustatyti jusliniu būdu paprastųjų pyrago gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p>Tema. <i>Paprastųjų pyrago gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paprastųjų pyrago gaminių tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu • Paprastųjų pyrago pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu • Paprastųjų pyrago gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti 	<p>Pagal užduotį pasirinktos ir paruoštos žaliavos paprastiesiems pyrago gaminiams gaminti. Pagal technologijos kortelę, padedant aukštesnės kvalifikacijos darbuotojui, 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 kokybę jusliniu būdu.</p> <p>Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos reikalavimų. Darbo metu dėvėti tinkami darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Baigus darbus sutvarkyta darbo vieta. Veikla atlikta pagal aukštesnės kvalifikacijos darbuotojo pateiktą užduotį ir nurodymus.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ • Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Geros higienos praktikos taisyklės • Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti
<p>Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.</p>	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, multimedijos komplektu, rašomąja lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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 inventoriu, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
<p>Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).</p>	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) maisto technologijų studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

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	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Maišyti nemielinę tešlą su mišiniais ir maisto priedais.	1.1. Apibūdinti bendrais bruožais nemielinės tešlos mišinius ir maisto priedus.	<p>Tema. Nemielinės tešlos mišinių ir maisto priedų rūšys bei jos gaminių asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> Nemielinės tešlos mišinių ir maisto priedų rūšys Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių asortimentas <p>Tema. Nemielinės tešlos mišinių ir maisto priedų paruošimo būdai</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.	<p>Tema. Nemielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai</p> <ul style="list-style-type: none"> Nemielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiai Nemielinės tešlos gaminių gaminimo įrankiai Saugaus darbo nemielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais reikalavimai Geros higienos praktikos taisyklės gaminant nemielinės tešlos gaminius
	1.3. Užmaišyti nemielinę tešlą su mišiniais ir maisto priedais.	<p>Tema. Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas</p> <ul style="list-style-type: none"> 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

		<p>kortelėmis</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 kepat.	<p>Tema. <i>Pusgaminių iš nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais formavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais pusgaminių formavimo įrenginiai ir inventoriai • Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais pusgaminių formavimas <p>Tema. <i>Suformuotų pusgaminių iš nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais apipavidalinimas prieš kepat</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 realizuoti.	<p>Tema. <i>Biskvitinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tema. <i>Riebaus biskvito tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tema. <i>Trapios tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

		<p>Tema. <i>Sluoksniuotos tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tema. <i>Plikytos tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tema. <i>Meduolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tema. <i>Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tema. <i>Vaflių tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<p>2.3. Nustatyti jusliniu būdu nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės</p>	<p>Tema. <i>Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių, pusgaminių ir tešlos kokybės nustatymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais kokybės nustatymas jusliniu būdu • Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu

	rodiklius.	<ul style="list-style-type: none"> Nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Pagal užduotį pasirinktos ir paruoštos žaliavos nemielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais gaminiams gaminti. Pagal technologijos kortelę, padedant aukštesnės kvalifikacijos darbuotojui, 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.</p> <p>Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos reikalavimų. Darbo metu dėvėti tinkami darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Baigus darbus sutvarkyta darbo vieta. Veikla atlikta pagal aukštesnės kvalifikacijos darbuotojo pateiktą užduotį ir nurodymus.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga Testas turimiems gebėjimams vertinti Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas Geros higienos praktikos taisyklės Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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 inventoriu, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>	
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; maisto technologijų studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir 	

psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Sausainių gaminimas“

Valstybinis kodas	2101313	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Maišyti sausainių tešlą.	1.1. Įvardyti sausainių asortimentą ir sausainių tešlos paruošimo būdus.	<p>Tema. Sausainių tešlos rūšys ir gaminiai</p> <ul style="list-style-type: none"> Sausainių tešlos rūšys Sausainių asortimentas <p>Tema. Sausainių tešlos paruošimo būdai</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.	<p>Tema. Sausainių gaminimo įrenginiai ir įrankiai</p> <ul style="list-style-type: none"> Sausainių gaminimo įrenginiai Sausainių gaminimo įrankiai Saugaus darbo sausainių gaminimo įrenginiais ir įrankiais reikalavimai Geros higienos praktikos taisyklės gaminant sausainius
	1.3. Užmaišyti sausainių tešlą.	<p>Tema. Sausainių tešlos užmaišymas</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 kepat.	<p>Tema. Pusgaminių iš sausainių tešlos formavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> Pusgaminių iš sausainių tešlos formavimo įrenginiai ir inventoriūs Pusgaminių iš sausainių tešlos formavimo būdai

		<p>Tema. Suformuotų pusgaminių iš sausainių tešlos apipavidalinimas prieš kepant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių iš sausainių tešlos apipavidalinimo būdai
	2.2. Kepti, apipavidalinti iškeptus sausainius ir juos paruošti realizuoti.	<p>Tema. Trapios tešlos sausainių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trapios tešlos sausainių kepimo technologiniai režimai • Trapios tešlos sausainių apipavidalinimas naudojant, konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Trapios tešlos sausainių fasavimas, pakavimas <p>Tema. Meduolinės tešlos sausainių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meduolinės tešlos sausainių kepimo technologiniai režimai • Meduolinės tešlos sausainių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Meduolinė tešlos sausainių fasavimas, pakavimas <p>Tema. Sluoksniuotos tešlos sausainių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sluoksniuotos tešlos sausainių kepimo technologiniai režimai • Sluoksniuotos tešlos sausainių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Sluoksniuotos tešlos sausainių fasavimas, pakavimas <p>Tema. Kapotos tešlos sausainių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kapotos tešlos sausainių kepimo technologiniai režimai • Kapotos tešlos sausainių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Kapotos tešlos sausainių fasavimas, pakavimas <p>Tema. Plikytos tešlos sausainių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 jusliniu būdu sausainių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p>Tema. Sausainių, pusgaminių ir tešlos kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sausainių tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu • Sausainių pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu • Sausainių kokybės nustatymas jusliniu būdu
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pagal užduotį pasirinktos ir paruoštos žaliavos sausainiams gaminti. Pagal technologijos kortelę, padedant aukštesnės kvalifikacijos darbuotojui, atsverti žaliavų kiekius reikiamam sausainių kiekiui pagaminti. Laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos taisyklių ir reikalavimų, naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologijos	

	<p>kortelę pagaminti sausainiai. Tinkamai, pagal nurodytus kokybės reikalavimus, nustatyta paruoštos sausainių tešlos, pagamintų pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu.</p> <p>Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos reikalavimų. Darbo metu dėvėti tinkami darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Baigus darbus sutvarkyta darbo vieta. Veikla atlikta pagal aukštesnės kvalifikacijos darbuotojo pateiktą užduotį ir nurodymus.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) maisto technologijų studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

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 baigiamojo modulio vertinimas – <i>atlikta (neatlikta)</i> .
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Nėra.</i>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikaciją sudarančias kompetencijas.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) maisto technologijų studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir duonos ir pyrago gaminių kepėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį.