

DUONOS IR PYRAGO GAMINIŲ KEPĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

P31101302, P32101310 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų

T32101307 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 50 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – duonos ir pyrago gaminių kepėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P31101302 – pradinis išsilavinimas ir mokymasis pagrindinio ugdymo programoje

P32101310, T32101307 – pagrindinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) – nėra

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

Programos paskirtis. Duonos ir pyrago gaminių kepėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam duonos ir pyrago kepėjui parengti, kuris gebėtų savarankiškai parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas duonos, pyrago ir kreminių gaminių gaminimui, gaminti duonos, pyrago ir kreminius gaminius ir juos patiekti.

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.

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

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

2. PROGRAMOS PARAMETRAI

| Valstybinis kodas | Modulio pavadinimas | LTKS lygis | Apimtis mokymosi kreditais | Kompetencijos | Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai |
|---|---|------------|----------------------------|---|--|
| Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas) | | | | | |
| 3000001 | Įvadas į profesiją | III | 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) | | | | | |
| 3102201 | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose | III | 1 | Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose. | Apibūdinti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus. |
| 3102102 | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas | III | 1 | Reguluoti fizinį aktyvumą. | Išvardyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti fizinio aktyvumo formas atsižvelgiant į darbo specifiką. |
| 3102202 | Darbuotojų sauga ir sveikata | III | 2 | Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. | Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai. |
| Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai) | | | | | |
| <i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</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 ženklinimo etiketes. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal duonos ir pyrago gaminių gamavimo 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. |
| 310131343 | Pyrago gaminių gaminimas ir fasavimas | III | 20 | Gaminti mielinės tešlos gaminius. | Apibūdinti mielinės tešlos gaminius ir jos rūšis. Apibūdinti saugaus darbo mielinės tešlos gaminių gaminimo, fasavimo įrenginiais ir įrankiais bei geros higienos praktikos taisykles. Užminkyti tešlą mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiams. Formuoti, kildinti, apipavidalinti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminius nustatant jų kokybę. Kepti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius bei nustatačius jų kokybę paruošti realizavimui. Virti riebaluose mielinės tešlos gaminius bei nustatačius jų kokybę paruošti realizavimui. |

| | | | | | |
|--|----------------------------|-----|----|---|--|
| | | | | Gaminti paprastuosius pyrago gaminius. | Apibūdinti paprastuosius pyrago gaminius ir jų rūšis. Užmaišyti tešlą paprastiesiems pyrago gaminiams, nustatant tešlos kokybę. Formuoti, apipavidalinti paprastuosius pyrago pusgaminius, nustatant pusgaminių kokybę. Kepti paprastuosius pyrago gaminius bei nustatačius jų kokybę paruošti realizavimui. |
| | | | | Gaminti pagerintuosius pyrago gaminius. | Apibūdinti pagerintuosius pyrago gaminius ir jų rūšis. Užmaišyti tešlą pagerintiesiems pyrago gaminiams, nustatant jos kokybę. Formuoti, apipavidalinti pagerintuosius pyrago pusgaminius prieš kepant, nustatant jų kokybę. Kepti pagerintuosius pyrago gaminius bei nustatačius jų kokybę paruošti realizavimui. |
| 3101322 | Kreminių gaminių gaminimas | III | 10 | Gaminti kremus. | Apibūdinti kremų asortimentą ir paskirtį. Saugiai dirbti kreminių gaminių gamavimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Gaminti kremus, nustatant jų kokybę. |
| | | | | Formuoti kreminius gaminius. | Išmanyti kreminės konditerijos gaminių asortimentą ir kreminių gaminių kokybės reikalavimus Paruošti ir iškepti pusgaminius iš tešlos naudojantis technologijos kortelėmis. Formuoti kreminius gaminius, nustatant jų kokybę. |
| | | | | Apipavidalinti kreminius gaminius. | Apibūdinti kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių asortimentą. Saugiai dirbti kreminių gaminių apipavidalinimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Gaminti kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminius. Ruošti papuoštus kreminius gaminius realizavimui, nustatant apipavidalinimo kokybę. |
| Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai) | | | | | |
| 3101319 | Spurgų gaminimas | III | 5 | Gaminti mielinės tešlos spurgas. | Apibūdinti mielinės tešlos spurgų bei spurgų su maisto priedais ir mišiniais gamavimo procesą saugiai dirbant spurgų gamavimo įrenginiais ir įrankiais. Gaminti mielinės tešlos spurgas bei nustatačius jų kokybę |

| | | | | | |
|--|----------------------|-----|---|---|--|
| | | | | | paruošti realizavimui. |
| | | | | Gaminti varškės spurgas. | Apibūdinti varškės spurgų gaminimo procesą. Gaminti varškės spurgas bei nustatčius jų kokybę paruošti realizavimui. |
| 3101320 | Kruasanų gaminimas | III | 5 | Ruošti kruasanų tešlą. | Apibūdinti kruasanų tešlos gaminimo būdus laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių. Gaminti kruasanų tešlą nustatant jos kokybę. |
| | | | | Gaminti kruasanus. | Apibūdinti kruasanų gaminimo būdus laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių. Formuoti ir kildinti pusgaminius iš kruasanų tešlos. Gaminti kruasanus bei nustatčius jų kokybę paruošti realizavimui. |
| Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai) | | | | | |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Susipažinti su būsimo 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 (jei taikoma) |
|---|---|------------|----------------------------|---|
| Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)* | | | | |
| 3000001 | Įvadas į profesiją | III | 1 | <i>Netaikoma</i> |
| Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)* | | | | |
| 3102201 | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose | III | 1 | <i>Netaikoma</i> |
| 3102102 | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas | III | 1 | <i>Netaikoma</i> |
| 3102202 | Darbuotojų sauga ir sveikata | III | 2 | <i>Netaikoma</i> |
| Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai) | | | | |
| <i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</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> |
| 310131343 | Pyrago gaminių gaminimas ir fasavimas | III | 20 | <i>Baigtas šis modulis: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas</i> |
| 3101322 | Kreminių gaminių gaminimas | III | 10 | <i>Baigtas šis modulis: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas</i> |
| Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)* | | | | |
| 3101319 | Spurgų gaminimas | III | 5 | <i>Baigtas šis modulis: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas</i> |
| 3101320 | Kruasanų gaminimas | III | 5 | <i>Baigtas šis modulis: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas</i> |
| Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai) | | | | |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | <i>Baigti visi privalomieji duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti 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 BENDRŲJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO

| Bendrosios kompetencijos | Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai |
|--|--|
| Raštingumo kompetencija | Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Bendrauti vartojant profesinę terminiją. |
| Daugiakalbystės kompetencija | Bendrauti užsienio kalba darbinėje aplinkoje. Išvardyti pagrindinius įrenginius ir įrankius užsienio kalba. Pristatyti naudojamus maisto produktus, žaliavas, gaminamus patiekalus užsienio kalba. Perskaityti receptūras užsienio kalba. |
| Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija | Pažinti matavimo vienetus. Atlikti svorio, tūrio ir kiekio skaičiavimus. Naudoti technologinę maisto ruošimo ir gamybos įrangą virtuvėje. |
| Skaitmeninė kompetencija | Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę patiekalų receptūrų skaičiavimams atlikti. Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją. Paruošti gaminio (darbo) pristatymą. |
| Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokyti kompetencija | Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Rasti informaciją apie tolesnio mokymosi galimybes, kvalifikacijos kėlimą. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. |
| Pilietiškumo kompetencija | Bendrauti su įvairiais klientais. Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. Pagarbiai elgtis su klientu, bendradarbiais, artimaisiais. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas. |
| Verslumo kompetencija | Rodyti iniciatyvą darbe, namie, kitoje aplinkoje. Padėti aplinkiniams, kada jiems reikia pagalbos. Dirbti savarankiškai, planuoti darbus. |
| Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija | Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius. Pažinti etnografinį kulinarinį paveldą. Lavinti estetinį požiūrį į aplinką. |

5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ

| Kvalifikacija - duonos ir pyrago gaminių kepėjas, LTKS lygis III | |
|--|--|
| Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra | Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui struktūra |
| <i>Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)</i> Įvadas į profesiją, 1 mokymosi kreditai | <i>Įvadinis 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 45 mokymosi kreditai)</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas, 5 mokymosi kreditai Duonos gaminių gaminimas ir fasavimas, 10 mokymosi kreditų Pyrago gaminių gaminimas ir fasavimas, 20 mokymosi kreditų Kreminių gaminių gaminimas, 10 mokymosi kreditų | <i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas, 5 mokymosi kreditai Duonos gaminių gaminimas ir fasavimas, 10 mokymosi kreditų Pyrago gaminių gaminimas ir fasavimas, 20 mokymosi kreditų Kreminių gaminių gaminimas, 10 mokymosi kreditų |
| <i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Spurgų gaminimas, 5 mokymosi kreditai. Kruasanų 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

- Vykdamas pirminį profesinį mokymą asmeniui, neturinčiam pagrindinio išsilavinimo, turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal pagrindinio ugdymo programą.
- Vykdamas tęstinį profesinį mokymą asmens ankstesnio mokymosi pasiekimai įskaitomi švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
- Tęstinio profesinio mokymo programos modulius gali vesti mokytojai, įgiję andragogikos žinių ir turintys tai pagrindžiantį dokumentą arba turintys neformaliojo suaugusiųjų švietimo patirties.
- Saugaus elgesio ekstremaliose situacijose modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs civilinės saugos mokymus pagal Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento direktoriaus patvirtintą mokymo programą ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Darbuotojų saugos ir sveikatos modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas pagal poreikį 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.

6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

6.1. ĮVADINIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją”

| | | |
|--|--|---|
| Valstybinis kodas | 3000001 | |
| Modulio LTKS lygis | III | |
| 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 |
| | 1.2. Nusakyti 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 kompetencijų vertinimas <ul style="list-style-type: none"> • Žinių, gebėjimų ir vertybinių nuostatų, reikalingų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijai, diagnostinis vertinimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> . | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | Mokymo(si) medžiaga: <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago gaminių kepėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės Mokymo(si) priemonės: <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. | |

| | |
|--|--|
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) 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 (jei taikoma) | 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 inventoriai. 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 medžiagomis bei priemonėmis 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 (jei taikoma) | <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 <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai kvietinės duonos gaminių fasavimo medžiagoms ir tarai • Kvietinės duonos gaminių / kepinių fasavimo reikalavimai • Kvietinės duonos gaminių / kepinių fasavimo 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 fasavimo medžiagoms ir tarai • Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių fasavimo reikalavimai • Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių fasavimo 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 kepinų 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 eksploataavimo 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 | 310131343 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 20 |
| Asmens pasirengimo mokyti modulyje | <i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas |

| reikalavimai (jei taikoma) | | |
|--------------------------------------|---|---|
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti mielinės tešlos gaminius. | 1.1. Apibūdinti mielinės tešlos gaminius ir jos rūšis. | <p>Tema. <i>Mielinės tešlos gaminių asortimentas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos gaminių asortimentas • Sluoksniuotos mielinės tešlos gaminių asortimentas <p>Tema. <i>Mielinės tešlos rūšys</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos paruošimo būdai • Sluoksniuotos mielinės tešlos paruošimo būdai • Mielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais paruošimo būdai |
| | 1.2. Apibūdinti saugaus darbo mielinės tešlos gaminių gaminimo, fasavimo įrenginiais ir įrankiais bei geros higienos praktikos taisykles. | <p>Tema. <i>Mielinės tešlos gaminių gaminimo ir fasavimo įrenginiai ir įrankiai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos gaminių gaminimo ir fasavimo įrenginių ir įrankių paskirtis • Saugus darbas mielinės tešlos gaminių gaminimo ir fasavimo įrenginiais ir įrankiais <p>Tema. <i>Geros higienos praktikos taisyklės</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai • Darbo higienos ir sanitarijos reikalavimai • Atliekų sutvarkymas, rūšiavimas |
| | 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, naudojantis technologijos kortelėmis • Mielinės tešlos užminkymas dvifaziu būdu, naudojantis technologijos kortelėmis <p>Tema. <i>Mielinės sluoksniuotos tešlos užminkymas ir sluoksniavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės sluoksniuotos tešlos užminkymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Mielinės tešlos sluoksniavimas <p>Tema. <i>Mielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užminkymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maistinių mišinių ir priedų paruošimas • Mielinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užminkymas, naudojantis technologijos kortelėmis |
| | 1.4. Formuoti, kildinti, apipavidalinti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminius nustatant jų kokybę. | <p>Tema. <i>Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių formavimas</i> pagal pateiktus pavyzdžius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių iš mielinės tešlos formavimas • Pusgaminių iš mielinės sluoksniuotos tešlos formavimas <p>Tema. <i>Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių kildinimas</i> pagal technologinius režimus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos pusgaminių kildinimas • Sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių kildinimas |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>Tema. Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant • Mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant <p>Tema. Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas pagal kokybės rodiklius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos kokybės nustatymas • Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių kokybės nustatymas |
| | <p>1.5. Kepti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius bei nustatačius jų kokybę paruošti realizavimui.</p> | <p>Tema. Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kepimas, laikantis technologinių režimų</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos gaminių kepimas • Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kepimas • Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių atvėsinimas • Gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius <p>Tema. Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos gaminių kokybės nustatymas pagal kokybės rodiklius • Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kokybės nustatymas pagal kokybės rodiklius <p>Tema. Iškeptų mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių fasavimas • Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių ženklavimas |
| | <p>1.6. Virti riebaluose mielinės tešlos gaminius bei nustatačius jų kokybę paruošti realizavimui.</p> | <p>Tema. Mielinės tešlos gaminių, verdamų riebaluose, tešlos gaminimas, formavimas ir kildinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos gaminių, verdamų riebaluose, tešlos užminkymas • Mielinės tešlos gaminių, verdamų riebaluose, tešlos kokybės nustatymas • Mielinės tešlos pusgaminių formavimas pagal pateiktus pavyzdžius • Mielinės tešlos pusgaminių kildinimas <p>Tema. Mielinės tešlos pusgaminių virimas riebaluose</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riebalų paruošimas • Mielinės tešlos pusgaminių virimas riebaluose • Išvirtų riebaluose mielinės tešlos gaminių apipavidalinimas • Mielinės tešlos gaminių, verdamų riebaluose, kokybės nustatymas pagal kokybės rodiklius <p>Tema. Mielinės tešlos gaminių, verdamų riebaluose, paruošimas realizavimui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išvirtų riebaluose mielinės tešlos gaminių fasavimas • Išvirtų riebaluose mielinės tešlos gaminių ženklavimas |

| | | |
|---|--|--|
| 2. Gaminti paprastuosius pyrago gaminius. | 2.1. Apibūdinti paprastuosius pyrago gaminius ir jų rūšis. | <p>Tema. <i>Paprastųjų pyragų asortimentas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paprastųjų pyragų rūšys • Paprastųjų pyragų paskirtis <p>Tema. <i>Paprastųjų pyragų tešlos (trapios, mielinės, lakštinės) paruošimo būdai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paprastųjų pyragų tešlos (trapios, mielinės, lakštinės) paruošimo būdai • Paprastųjų pyragų tešlos (trapios, mielinės, lakštinės) paruošimo technologiniai reikalavimai |
| | 2.2. Užmaišyti tešlą paprastiesiems pyrago gaminiams, nustatant tešlos kokybę. | <p>Tema. <i>Trapios tešlos užmaišymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų parinkimas ir paruošimas trapiai tešlai užmaišyti • Trapios tešlos tartaletėms užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Trapios tešlos kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius <p>Tema. <i>Mielinės ir lakštinės tešlų užminkymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos paprastiesiems pyragams užminkymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Lakštinės tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Mielinės ir lakštinės tešlos kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius |
| | 2.3. Formuoti, apipavidalinti paprastuosius pyrago pusgaminius, nustatant pusgaminių kokybę. | <p>Tema. <i>Paprastųjų pyrago pusgaminių formavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tešlos kočiojimas naudojantis įrengimais • Tartalečių formavimas pagal pateiktus pavyzdžius • Paprastųjų pyrago pusgaminių iš mielinės tešlos formavimas pagal pateiktus pavyzdžius • Pyrago pusgaminių iš lakštinės tešlos formavimas pagal pateiktus pavyzdžius <p>Tema. <i>Pyrago pusgaminių kokybės nustatymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Trapios tešlos pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu pagal nurodytus kokybės rodiklius • Mielinės tešlos pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu pagal nurodytus kokybės rodiklius • Lakštinės tešlos pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu pagal nurodytus kokybės rodiklius <p>Tema. <i>Suformuotų paprastųjų pyrago pusgaminių apipavidalinimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Atvirų pyrago pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant • Uždarų pyrago pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant |
| | 2.4. Kepti paprastuosius pyrago gaminius bei nustatačius jų kokybę paruošti realizavimui. | <p>Tema. <i>Paprastųjų trapios tešlos pyrago gaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tartalečių kepimas pagal technologinius režimus • Trapios tešlos pyrago gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>pusgaminius ir puošinius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trapios tešlos pyrago gaminių kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius • Trapios tešlos pyrago gaminių fasavimas • Trapios tešlos pyrago gaminių ženklavimas <p>Tema. Mielinės tešlos pyrago gaminių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos pyrago gaminių kepimas laikantis technologinių režimų • Mielinės tešlos pyrago gaminių apipavidalinimas laikantis technologinių režimų • Mielinės tešlos pyrago gaminių kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius • Mielinės tešlos pyrago gaminių fasavimas • Mielinės tešlos pyrago gaminių ženklavimas <p>Tema. Lakštinės tešlos pyrago gaminių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lakštinės tešlos pyrago gaminių kepimas • Lakštinės tešlos pyrago gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Lakštinės pyrago gaminių kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius • Lakštinės tešlos pyrago gaminių fasavimas • Lakštinės tešlos pyrago gaminių ženklavimas |
| 3. Gaminti pagerintuosius pyrago gaminius. | 3.1. Apibūdinti pagerintuosius pyrago gaminius ir jų rūšis. | <p>Tema. Pagerintųjų pyragų rūšys ir asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagerintųjų pyragų asortimentas • Pagerintųjų pyragų rūšys pagal paruošimo būdą <p>Tema. Pagerintųjų pyragų tešlos paruošimo būdai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biskvitinės pyragų tešlos paruošimo technologiniai reikalavimai • Sluoksniuotos pyragų tešlos paruošimo technologiniai reikalavimai • Kapotos pyragų tešlos paruošimo technologiniai reikalavimai • Meduolinės pyragų tešlos paruošimo technologiniai reikalavimai |
| | 3.2. Užmaišyti tešlą pagerintiesiems pyrago gaminiams, nustatant jos kokybę. | <p>Tema. Trapios tešlos užmaišymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagerintųjų pyragų trapios tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Pagerintųjų pyragų trapios tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Pagerintųjų pyragų trapios tešlos kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius <p>Tema. Biskvitinės tešlos užmaišymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagerintųjų pyragų biskvitinės tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Pagerintųjų pyragų riebaus biskvito tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis |

| | | |
|--|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Pagerintųjų pyragų biskvitinės ir riebaus biskvito tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Pagerintųjų pyragų biskvitinės ir riebaus biskvito tešlos su mišiniais ir maisto priedais kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius <p>Tema. <i>Sluoksniuotos ir kapotos tešlų užmaišymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagerintųjų pyragų sluoksniuotos tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Tešlos sluoksniavimas • Pagerintųjų pyragų kapotos tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Sluoksniuotos ir kapotos tešlų kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius <p>Tema. <i>Meduolinės tešlos užmaišymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagerintųjų pyragų meduolinės tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Pagerintųjų pyragų meduolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Pagerintųjų pyragų meduolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius |
| | <p>3.3. Formuoti, apipavidalinti pagerintuosius pyrago pusgaminius prieš kepant, nustatant jų kokybę.</p> | <p>Tema. <i>Pagerintųjų pyrago pusgaminių formavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Biskvitinės tešlos pyrago pusgaminių formavimas pagal pateiktus pavyzdžius • Sluoksniuotos, kapotos tešlų kočiojimas ir pyrago pusgaminių formavimas • Meduolinės tešlos pyrago pusgaminių formavimas <p>Tema. <i>Pagerintųjų pyrago pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Uždarų pyrago pusgaminių apipavidalinimas • Atvirų pyrago pusgaminių apipavidalinimas • Pagerintųjų pyrago pusgaminių kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius |
| | <p>3.4. Kepti pagerintuosius pyrago gaminius bei nustatačius jų kokybę paruošti realizavimui.</p> | <p>Tema. <i>Trapios tešlos pagerintųjų pyragų kepimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Trapios tešlos pagerintųjų pyragų kepimas laikantis technologinių režimų • Iškeptų trapios tešlos pagerintųjų pyragų apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Trapios tešlos pagerintųjų pyragų kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius • Trapios tešlos pagerintųjų pyragų fasavimas • Trapios tešlos pagerintųjų pyragų ženklinimas <p>Tema. <i>Biskvitinės tešlos pagerintųjų pyragų kepimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Biskvitinės tešlos pagerintųjų pyragų kepimas laikantis technologinių režimų • Biskvitinės tešlos pagerintųjų pyragų apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius |

| | | |
|---|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Biskvitinės tešlos pagerintųjų pyragų kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius • Biskvitinės tešlos pagerintųjų pyragų fasavimas • Biskvitinės tešlos pagerintųjų pyragų ženklavimas Tema. <i>Sluoksniuotos tešlos pagerintųjų pyragų kepimas</i> • Sluoksniuotos tešlos pagerintųjų pyragų kepimas laikantis technologinių režimų • Sluoksniuotos tešlos pagerintųjų pyragų apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Sluoksniuotos tešlos pagerintųjų pyragų kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius • Sluoksniuotos tešlos pagerintųjų pyragų fasavimas • Sluoksniuotos tešlos pagerintųjų pyragų ženklavimas Tema. <i>Kapotos tešlos pagerintųjų pyragų kepimas</i> • Kapotos tešlos pagerintųjų pyragų kepimas laikantis technologinių režimų • Kapotos tešlos pagerintųjų pyragų apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Kapotos tešlos pagerintųjų pyragų kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius • Kapotos tešlos pagerintųjų pyragų fasavimas • Kapotos tešlos pagerintųjų pyragų ženklavimas Tema. <i>Meduolinės tešlos pagerintųjų pyragų kepimas</i> • Meduolinės tešlos pagerintųjų pyragų kepimas laikantis technologinių režimų • Meduolinės tešlos pagerintųjų pyragų apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius • Meduolinės tešlos pagerintųjų pyragų kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius • Meduolinės tešlos pagerintųjų pyragų fasavimas • Meduolinės tešlos pagerintųjų pyragų ženklavimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Apibūdinti mielinės tešlos gaminiai ir jos rūšys. Apibūdintos saugaus darbo mielinės tešlos gaminių gamavimo, fasavimo įrenginiais ir įrankiais bei geros higienos praktikos taisyklės. Pagal technologijos kortelę užminkyta tešla mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiams. Suformuoti, iškildinti, apipavidalinti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminius bei nustatyta jų kokybę pagal nurodytus kokybės reikalavimus. Iškepti, atvėsinti ir apipavidalinti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiai. Išvirti riebaluose ir apipavidalinti mielinės tešlos gaminiai. Apibūdinti paprastieji ir pagerintieji pyrago gaminiai ir jų rūšys. Pagal technologijos kortelę užmaišyta tešla paprastiesiems ir pagerintiesiems pyrago gaminiams, nustatant tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės reikalavimus. Suformuoti, apipavidalinti paprastieji ir pagerintieji pyrago pusgaminius, nustatant jų kokybę pagal | |

| | |
|--|---|
| | <p>nurodytus kokybės reikalavimus. Iškepti ir apipavidalinti paprastieji ir pagerintieji pyrago gaminiai. Gaminiai tinkamai paruošti realizavimui nustatačius jų kokybę pagal nurodytus kokybės reikalavimus.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p> |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | <p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <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 mokytojo 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 – „Kreminių gaminių gaminimas“

| | |
|--------------------|---------|
| Valstybinis kodas | 3101322 |
| Modulio LTKS lygis | III |

| | | |
|--|---|--|
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | <i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti kremus. | 1.1. Apibūdinti kremų asortimentą ir paskirtį. | Tema. <i>Kremų asortimentas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kremų asortimentas pagal paskirtį • Kremų asortimentas pagal gamybos būdą Tema. <i>Kremų naudojimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Pertepimai ir įdarai • Puošiniai |
| | 1.2. Saugiai dirbti kreminių gaminių gamavimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | Tema. <i>Kreminių gaminių gamavimo įrenginiai ir įrankiai</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminių gaminių gamavimo įrenginiai ir įrankiai • Saugus darbas kreminių gaminių gamavimo įrenginiais ir įrankiais Tema. <i>Geros higienos praktikos taisyklės gaminant kreminius gaminius</i> <ul style="list-style-type: none"> • Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai • Kreminių gaminių gamavimas, laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų |
| | 1.3. Gaminti kremus, nustatant jų kokybę. | Tema. <i>Sviesto kremai</i> <ul style="list-style-type: none"> • Paprastų sviesto kremo gamavimas • Sudėtingesnių („Glesė“, „Šarlote“ ir kt.) sviesto kremų gamavimas Tema. <i>Grietinėlių, jogurto kremai</i> <ul style="list-style-type: none"> • Grietinėlių kremų gamavimas • Jogurto kremų gamavimas Tema. <i>Baltymų kremai</i> <ul style="list-style-type: none"> • Baltymų neplikyto kremo gamavimas • Plikyto baltymų kremmo gamavimas Tema. <i>Plikytas, virti kremai</i> <ul style="list-style-type: none"> • Plikyto kremo gamavimas • Kremo, kurį reikia išvirti, gamavimas Tema. <i>Naujausių technologijų kremai</i> <ul style="list-style-type: none"> • Termostabilių kremų naudojimas • Kremų gamavimas su pagrindiniu konditeriniu kremu Tema. <i>Kremų kokybės nustatymas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kremų, įdarų kokybės rodikliai |

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Kremų, įdarų kokybės nustatymo būdai • Kremų kokybės nustatymas jusliniu būdu |
| 2. Formuoti kreminius gaminius. | 2.1. Išmanyti kreminės konditerijos gaminių asortimentą ir kreminių gaminių kokybės reikalavimus | <p>Tema. <i>Kreminių gaminių asortimentas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminių gaminių asortimentas pagal gamybos technologiją • Kreminių gaminių asortimentas pagal formavimo būdus • Kreminių gaminių asortimentas pagal paskirtį <p>Tema. <i>Kokybės reikalavimai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminių gaminių kokybės reikalavimai • Kreminių gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu |
| | 2.2. Paruošti ir iškepti pusgaminius iš tešlos naudojantis technologijos kortelėmis. | <p>Tema. <i>Pusgaminių iš trapios tešlos ruošimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Trapios tešlos užmaišymas • Trapios tešlos pusgaminių kreminiams gaminiams gaminti kepimas <p>Tema. <i>Pusgaminių iš biskvitinės tešlos ruošimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Biskvitinės tešlos užmaišymas • Biskvitinės tešlos pusgaminių kreminiams gaminiams gaminti kepimas <p>Tema. <i>Pusgaminių iš baltymų, migdolinės tešlos ruošimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Baltymų tešlos užmaišymas • Migdolinės tešlos užmaišymas • Baltymų, migdolinės tešlos pusgaminių kreminiams gaminiams gaminti kepimas <p>Tema. <i>Pusgaminių iš plikytos tešlos ruošimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Plikytos tešlos užmaišymas • Plikytos tešlos pusgaminių kreminiams gaminiams gaminti kepimas <p>Tema. <i>Pusgaminių iš meduolinės tešlos ruošimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Meduolinės tešlos užmaišymas • Meduolinės tešlos pusgaminių kreminiams gaminiams gaminti kepimas <p>Tema. <i>Pusgaminių iš sluoksniuotos, kapotos tešlų ruošimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sluoksniuotos tešlos paruošimas • Kapotos tešlos paruošimas • Kapotos bei sluoksniuotos tešlų pusgaminių kreminiams gaminiams gaminti kepimas |
| | 2.3. Formuoti kreminius gaminius, nustatant jų kokybę. | <p>Tema. <i>Pyragaičių formavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pyragaičių formavimo būdai • Pyragaičių formavimas pagal pateiktus pavyzdžius • Pyragaičių kokybės nustatymas <p>Tema. <i>Vyniotinių formavimas</i></p> |

| | | |
|---------------------------------------|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Vyniotinių formavimo būdai • Vyniotinių formavimas pagal pateiktus pavyzdžius • Vyniotinių kokybės nustatymas <p>Tema. Tortų formavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tortų formavimo būdai • Tortų formavimas pagal pateiktus pavyzdžius • Tortų kokybės nustatymas <p>Tema. Plokštinių formavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plokštinių formavimo būdai • Plokštinių formavimas pagal pateiktus pavyzdžius • Plokštinių kokybės nustatymas |
| 3. Apipavidalinti kreminius gaminius. | 3.1. Apibūdinti kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių asortimentą. | <p>Tema. Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių rūšys pagal paskirtį • Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių rūšys pagal gamybos būdą <p>Tema. Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių derinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių naudojimas • Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių derinimas |
| | 3.2. Saugiai dirbti kreminių gaminių apipavidalinimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | <p>Tema. Kreminių gaminių apipavidalinimo įrenginiai ir įrankiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminių gaminių apipavidalinimo įrenginiai ir įrankiai • Saugus darbas kreminių gaminių apipavidalinimo įrenginiais ir įrankiais <p>Tema. Geros higienos praktikos taisyklės gaminant kreminius gaminius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai • Kreminių gaminių apipavidalinimas, laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų |
| | 3.3. Gaminti kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminius. | <p>Tema. Pusgaminių iš tešlos gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traškių elementų gaminimas • Puošinių iš tešlos gaminimas <p>Tema. Cukrinės masės, marcipano naudojimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puošinių iš cukrinės masės gaminimas • Puošinių iš marcipano gaminimas <p>Tema. Pusgaminių iš šokolado gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokoladinio glaisto gaminimas • Puošinių iš šokolado gaminimas <p>Tema. Naujausių technologijų kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naujausių technologijų žaliavų paruošimas kreminiams gaminiams apipavidalinti |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>3.4. Ruošti papuoštus kreminius gaminius realizavimui, nustatant apipavidalinimo kokybę.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Apipavidalinimo pusgaminių iš vaisių, uogų gaminimas <p>Tema. Kreminių gaminių puošimas cukrine mase, marcipanu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminių gaminių dengimas cukrine mase, marcipanu • Kreminių gaminių puošimas cukrinės masės, marcipano puošiniais <p>Tema. Kreminių gaminių puošimas glazūromis ir naujausių technologijų žaliavomis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminių apliejimas šokoladiniu glaistu • Šaldytų kreminių gaminių dengimas glazūromis • Kreminių gaminių puošimas pusgaminiais iš naujausių technologijų žaliavų <p>Tema. Gaminių puošimas kremais, vaisiais ir kitais puošiniais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminių gaminių puošimas kremais ir puošiniais iš jų • Kreminių gaminių puošimas vaisiais, uogomis • Kreminių gaminių puošimas trupiniais, traškiais puošiniais <p>Tema. Kreminių gaminių paruošimas realizavimui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreminių gaminių apipavidalinimo kokybės nustatymas jusliniu būdu • Kreminių gaminių fasavimas • Kreminių gaminių laikymas laikantis laikymo sąlygų ir terminų reikalavimų |
| <p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p> | <p>Apibūdinti kremų, kreminės konditerijos gaminių ir kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių asortimentai ir paskirtis. Saugiai dirbta kremų, kreminių gaminių gaminių ir apipavidalinimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Pagaminti kremai, nustatyta jų kokybė. Paruošti ir iškepti pusgaminiai iš tešlos naudojantis technologijos kortelėmis. Suformuoti kreminiai gaminiai, nustatyta jų kokybė. Pagaminti kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminiai. Paruošti papuošti kreminiai gaminiai realizavimui, nustatyta apipavidalinimo kokybė.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p> | |
| <p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.</p> | <p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti | |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 mokytojo 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 lygiavertę išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir konditerio 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 – „Spurgų gaminimas“

| | | |
|--|--|--|
| Valstybinis kodas | 3101319 | |
| Modulio LTKS lygis | III | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | <i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti mielinės tešlos spurgas. | 1.1. Apibūdinti mielinės tešlos spurgų bei spurgų su maisto priedais ir mišiniais gaminimo procesą saugiai dirbant spurgų gaminimo įrenginiais ir įrankiais. | <ul style="list-style-type: none"> • Tema. Mielinės tešlos spurgų gaminimas • Mielinių spurgų tešlos bei pusgaminių gaminimo technologiniai režimai • Mielinės tešlos spurgų pusgaminių apdorojimo technologiniai režimai • Mielinės tešlos spurgų pusgaminių virimo riebaluose technologiniai režimai • Tema. Spurgų su maisto priedais ir mišiniais gaminimas • Maisto priedai ir mišiniai spurgoms gaminti • Spurgų su maisto priedais ir mišiniais gaminimo procesas • Tema. Saugaus darbo, geros higienos ir praktikos taisyklės gaminant spurgas • Saugus darbas spurgų gaminimo įrenginiais ir įrankiais • Mielinių spurgų gamybos patalpų tvarkymo, valymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Atliekų sutvarkymas, rūšiavimas |
| | 1.2. Gaminti mielinės tešlos spurgas bei nustčius jų kokybę paruošti realizavimui. | <ul style="list-style-type: none"> • Tema. Mielinės tešlos spurgoms gaminti užminkymas • Žaliavų parinkimas ir paruošimas mielinėms spurgų tešlos gaminimui • Mielinės tešlos spurgoms gaminti užminkymas naudojantis technologijos kortelėmis • Tema. Spurgų su maisto priedais ir mišiniais tešlos užminkymas • Maisto priedų ir mišinių paruošimas spurgoms gaminti • Spurgų su maisto priedais ir mišiniais tešlos užminkymas, naudojantis technologijos kortelėmis • Tema. Spurgų pusgaminių apdorojimas • Spurgų tešlos dalijimas • Pusgaminių iš spurgų tešlos apvalinimas • Pusgaminių iš spurgų tešlos formavimas • Spurgų pusgaminių kildinimas |

| | | |
|---|---|--|
| | | <p>Tema. Mielinės tešlos spurgų su įdarais gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spurgų įdarų paruošimas • Spurgų pusgaminių formavimas su įdarais prieš verdant • Išvirtų spurgų užpildymas įdarais <p>Tema. Mielinės tešlos spurgų virimas riebaluose</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riebalų paruošimas • Įrangos paruošimas spurgoms virti • Spurgų virimas pagal technologinius režimus <p>Tema. Mielinės tešlos spurgų apipavidalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glajaus paruošimas spurgoms apipavidalinti • Spurgų, spurgų su maisto priedais ir mišiniais apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius <p>Tema. Mielinės tešlos spurgų kokybės nustatymas jusliniu būdu pagal kokybės rodiklius ir realizavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinių spurgų tešlos ir pusgaminių kokybės nustatymas • Mielinių spurgų kokybės nustatymas • Spurgų fasavimas ir realizavimas |
| 2. Gaminti varškės spurgas. | 2.1 Apibūdinti varškės spurgų gaminimo procesą. | <p>Tema. Varškės spurgų tešlos žaliavos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varškės spurgų tešlos žaliavų rūšys • Riebalų rūšys <p>Tema. Varškės spurgų gaminimo technologiniai režimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varškės spurgų gaminimo eiga • Varškės spurgų tešlos apdorojimo ir virimo technologiniai režimai |
| | 2.2. Gaminti varškės spurgas bei nustatačius jų kokybę paruošti realizavimui. | <p>Tema. Tešlos varškės spurgoms užmaišymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tešlos varškės spurgoms užmaišymas, naudojantis technologinėmis kortelėmis • Pusgaminių iš tešlos formavimas pagal pateiktus pavyzdžius • Varškės spurgų virimas pagal technologinius režimus <p>Tema. Varškės spurgų paruošimas realizavimui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varškės spurgų kokybės nustatymas jusliniu būdu pagal kokybės rodiklius • Varškės spurgų fasavimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Apibūdintas mielinės tešlos spurgų bei spurgų su maisto priedais ir mišiniais, varškės spurgų gaminimo procesas saugiai dirbant spurgų gaminimo įrenginiais ir įrankiais. Pagal technologijos kortelę pagamintos mielinės tešlos ir varškės spurgos. Savarankiškai nustatatyta nustatyta mielinės tešlos spurgų, varškės spurgų ir spurgų su maisto priedais ir mišiniais kokybė jusliniu būdu pagal nurodytus kokybės reikalavimus. Spurgos tinkamai paruoštos realizavimui. | |

| | |
|--|---|
| | Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | <p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Technologijos kortelės • 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 mokytojo dalykiniam pasirėngimui (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 vidurinę 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 – „Kruasanų gaminimas“

| | |
|----------------------------|---------|
| Valstybinis kodas | 3101320 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |

| | | |
|---|---|--|
| Asmens pasirengimo mokyti modulyje reikalavimai (jei taikoma) | <i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Ruošti kruasanų tešlas. | 1.1. Apibūdinti kruasanų tešlos gaminimo būdus laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių. | Tema. Žaliavų paruošimas kruasanų tešlai gaminti <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų parinkimas • Žaliavų paruošimo technologiniai parametrai Tema. Kruasanų tešlos gaminimo procesas <ul style="list-style-type: none"> • Kruasanų gaminimo technologiniai režimai • Kruasanų tešlos sluoksniavimo būdai Tema. Saugaus darbo bei geros higienos ir praktikos taisyklės gaminant kruasanus <ul style="list-style-type: none"> • Kruasanų gaminimo įrenginių ir įrankių parinkimas bei saugus naudojimas • Kruasanų gamybos patalpų tvarkymo, valymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Atliekų sutvarkymas, rūšiavimas |
| | 1.2. Gaminti kruasanų tešlą nustatant jos kokybę. | Tema. Kruasanų tešlos gaminimas <ul style="list-style-type: none"> • Kruasanų tešlos užminkymas naudojantis technologijos kortelėmis • Kruasanų tešlos sluoksniavimas saugiai dirbant su įrenginiais ir įrankiais Tema. Kruasanų tešlos kokybės nustatymas <ul style="list-style-type: none"> • Kruasanų tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu pagal kokybės rodiklius • Kruasanų tešlos panaudojimas |
| 2. Gaminti kruasanus. | 2.1. Apibūdinti kruasanų gaminimo būdus laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių. | Tema. Kruasanų asortimentas <ul style="list-style-type: none"> • Kruasanų tešlos apdorojimo procesai • Kruasanų gamybos technologiniai režimai • Kruasanų su įdarais gamybos technologiniai režimai Tema. Kruasanų su įdarais gamybos technologiniai režimai <ul style="list-style-type: none"> • Įdarų rūšys • Termostabilių įdarų naudojimas |
| | 2.2. Formuoti ir kildinti pusgaminius iš kruasanų tešlos. | Tema. Kruasanų tešlos apdorojimas <ul style="list-style-type: none"> • Kruasanų tešlos pusgaminių kočiojimas ir formavimas • Kruasanų formavimas su įdarais • Kruasanų užšaldymas Tema. Pusgaminių iš kruasanų tešlos kildinimas <ul style="list-style-type: none"> • Kruasanų pusgaminių kildinimas, laikantis technologinių parametru |

| | | |
|--|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Užšaldytų kruasanų kildinimas ir paruošimas kepimui |
| | 2.3. Gaminti kruasanus bei nustatačius jų kokybę paruošti realizavimui. | <p>Tema. <i>Kruasanų kepimas ir ataušinimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kruasanų kepimas laikantis technologinių režimų • Kruasanų ataušinimas laikantis technologinių režimų <p>Tema. <i>Kruasanų paruošimas realizavimui</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kruasanų kokybės nustatymas jusliniu būdu pagal kokybės rodiklius • Kruasanų fasavimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | <p>Apibūdinti kruasanų tešlos gaminimo būdai laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių. Pagal technologijos kortelę savarankiškai pagaminta kruasanų tešla, nustatyta jos kokybė. Apibūdinti kruasanų gaminimo būdai laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių. Savarankiškai suformuoti ir iškildinti pusgaminiai iš kruasanų tešlos. Pagal technologijos kortelę laikantis technologinių režimų kokybiškai pagaminti kruasanai. Nustatyta jų kokybė jusliniu būdu pagal nurodytus kokybės reikalavimus. Kruasanai tinkamai paruošti realizavimui.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p> | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | <p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Technologijos kortelės • 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 mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) 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 | 3000002 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai |
| 1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje | 1.1. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta. 1.2. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. 1.3. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</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 mokytojo 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 konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį. |