

KONDITERIO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

T54101301 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 50 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – konditeris

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – V

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

T54101301 – vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) ir stojančiajam (jei taikomi) – LTKS IV lygio konditerio (ar ją atitinkanti) kvalifikacija arba ne trumpesnė kaip 3 metų profesinė patirtis, atitinkanti kvalifikaciją.

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

Programos paskirtis. Konditerio modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam konditeriui parengti, kuris gebėtų organizuoti konditerijos skyriaus (cecho) darbą, tikrinti konditerijos gaminių kokybę, dirbti su dokumentais, vykdyti darbuotojų atranką ir organizuoti mokymus.

Būsimo darbo specifika. Asmuo, įgijęs konditerio kvalifikaciją, galės dirbti viešojo maitinimo įmonių (kavinių, restoranų, valgyklų) konditerijos skyriuose, prekybos centrų konditerijos cechuose, kepyklose, savarankiškose konditerijos gaminių įmonėse.

Konditerio tipinės darbo priemonės: įvairūs mechaniniai ir automatizuoti konditerijos gaminių įrenginiai, įrankiai ir priemonės, indai, elektrinė viryklė, technologijos kortelės, valymo priemonės, įvairūs veiklos dokumentai ir kt.

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

Konditeris savo veikloje vadovaujasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos reikalavimais, Miltinės konditerijos gaminių 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*					
Bendrieji moduliai*					
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)					
<i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i>					
510131318	Konditerijos skyriaus (cecho) darbo organizavimas, konditerijos gaminių kokybės kontrolė	V	20	Planuoti konditerijos žaliavų ir gaminių asortimentą ir kiekį.	Išmanyti konditerijos gaminių gamybai naudojamas žaliavas ir gaminių asortimentą. Apibūdinti konditerijos žaliavų ir gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ieškoti tinkamų tiekėjų ir sudaryti sutartis, atsižvelgiant į konditerijos gaminių asortimentą. Užsakyti ir priimti reikalingus ir tinkamos kokybės maisto produktus ir žaliavas, atsižvelgiant į konditerijos gaminių asortimentą ir kiekį bei turimas atsargas.
				Organizuoti ir prižiūrėti konditerijos skyriaus (cecho) darbuotojų darbą.	Išmanyti maisto saugos ir higienos reikalavimus, darbuotojų saugos ir sveikatos bei konditerijos skyriaus (cecho) įrenginių techninius reikalavimus. Išmanyti įmonės vidaus tvarkos taisykles ir pareiginius nuostatus. Organizuoti ir paskirstyti pavaldžių konditerijos skyriaus (cecho) darbuotojų darbą, vadovaujantis darbo santykius reglamentuojančiais teisės aktais. Prižiūrėti pavaldžių konditerijos įmonės ar kepyklos darbuotojų darbą.
				Kurti naujus ir tobulinti gaminamus konditerijos gaminius.	Išmanyti naujo konditerijos gaminio gamavimo technologijos aprašymus. Sudaryti naujų konditerijos gaminių receptūras ir gaminti kontrolinius konditerijos gaminius vadovaujantis gamavimo technologijos aprašymais. Vertinti pagamintų kontrolinių konditerijos gaminių skonį, kvapą ir išvaizdą taikant juslinės analizės metodą.

				Tikrinti konditerijos gaminių kokybę.	Išmanyti konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, gaminių ydų bei trūkumų atsiradimo priežastis. Vertinti konditerijos gaminių kokybę bei atitiktį technologijos kortelėms ir receptūroms. Šalinti konditerijos gaminių trūkumus vadovaujantis kokybės reikalavimais ir jusline analize.
510131319	Darbas su dokumentais	V	20	Pildyti konditerijos cecho (įmonės) savikontrolės žurnalus.	Išmanyti maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalų ir šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalų pildymo tvarką. Pildyti maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalus ir šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalus, vadovaujantis teisės aktu, reglamentuojančių įmonės maisto tvarkymo savikontrolės vykdymą, reikalavimais.
				Ženklini konditerijos gaminių pakuotes.	Išmanyti reikalavimus keliamus konditerijos gaminių pakuotėms ir konditerijos gaminių ženklinimui, pakavimo įtaka konditerijos gaminių kokybei. Ženklini konditerijos gaminių pakuotes vadovaujantis teisės aktu, reglamentuojančių maisto produktų ženklinimą, reikalavimais.
				Parengti dokumentus išvežamajai produkcijai.	Išmanyti prievoles, susijusias su pridėtinės vertės mokesčiu, bei išvežamosios konditerijos gaminių produkcijos dokumentų įforminimo reikalavimus. Paruošti pridėtinės vertės mokesčio sąskaitas faktūras ir važtaraščius išvežamajai konditerijos gaminių produkcijai, vadovaujantis teisės aktuose nustatytais privalomais reikalavimais.
				Sudaryti konditerijos gaminių technologijos korteles.	Išmanyti konditerijos gaminių receptūrų ir technologinių kortelių reikalavimus bei sudarymo principus. Sudaryti konditerijos gaminių technologines korteles, vadovaujantis receptūrų sudarymo ir maisto higienos reikalavimais. Taikyti tinkamus konditerijos gaminių realizavimo terminus, vadovaujantis Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatomis.

				Vykdyti konditerijos žaliavų ir gatavos produkcijos apskaitą.	Išmanyti teisės aktuose reglamentuojamus turtinius ir neturtinius interesus, darbuotojo materialinę atsakomybę bei žalos atlyginimo sąlygas. Atlikti inventorizaciją ir tvarkyti konditerijos žaliavų ir gatavos produkcijos likučius ir atsargas.
510131320	Darbuotojų atrankos vykdymas ir mokymo organizavimas	V	5	Vykdyti darbuotojų atranką.	Išmanyti darbo pokalbiui ir darbo vietai keliamus reikalavimus. Vykdyti kandidatų paiešką atsižvelgiant į keliamus reikalavimus darbo vietai ir darbuotojui. Vykdyti darbuotojų atranką, vadovaujantis informacijos apie kandidatus analize ir darbo pokalbio rezultatais.
				Mokyti naujus darbuotojus.	Išmanyti naujų darbuotojų adaptacijos įmonėje procesus. Organizuoti mokymus, atsižvelgiant į darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo poreikį.
Pasirenkamieji moduliai*					
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)					
500000001	Įvadas į darbo rinką	V	5	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.

* 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*				
Bendrieji moduliai*				
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)				
<i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i>				
510131318	Konditerijos skyriaus (cecho) darbo organizavimas, konditerijos gaminių kokybės kontrolė	V	20	<i>Netaikoma</i>
510131319	Darbas su dokumentais	V	20	<i>Netaikoma</i>
510131320	Darbuotojų atrankos vykdymas ir mokymo organizavimas	V	5	<i>Netaikoma</i>
Pasirenkamieji moduliai*				
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)				
500000001	Įvadas į darbo rinką	V	5	<i>Baigti visi konditerio 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 BENDRŲJŲ KOMPETENCIJŲ 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 profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje. Apibūdinti medžiagas, įrenginius, inventorių, priemones užsienio kalba. Skaityti apie naujas technologijas užsienio kalba. Sudaryti technologines korteles užsienio kalba.
Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija	Modifikuoti receptus. Apskaičiuoti darbams atlikti reikalingą medžiagų kiekį. Sudaryti žaliavų ir darbų sąmatą. Suvokti žmogaus veiklos daromą poveikį gamtai ir piliečio asmeninę atsakomybę. Taikyti saugumo ir aplinkos tvarumo principus.
Skaitmeninė kompetencija	Naudotis kompiuterine skaičiuokle skaičiavimams atlikti. Atlikti reikalingos darbai informacijos paiešką internete. Rinkti, sisteminti, analizuoti ir saugoti reikalingą darbui informaciją. Pildyti įmonės darbų dokumentaciją. Naudotis skaitmeniniais matavimo įrankiais ir prietaisais. Naudotis skaitmeninėmis technologijomis atsakingai ir saugiai, apsaugant informaciją, turinį, duomenis ir skaitmeninę tapatybę.
Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokyti kompetencija	Organizuoti savo ir komandos mokymąsi. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. Parengti profesinio tobulėjimo planą.
Pilietiškumo kompetencija	Bendrauti su įvairių tipų klientais. Spręsti psichologines krizines situacijas. Pagarbiai elgtis su klientu. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Verslumo kompetencija	Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką. Išmanyti verslo kūrimo galimybes. Įvertinti naujas (rinkos) galimybes, pasitelkiant intuiciją, kūrybiškumą ir analitinius gebėjimus. Dirbti savarankiškai, planuoti savo ir komandos laiką.
Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija	Pritaikyti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius, etnografinį konditerijos gaminių paveldą. Moderniai, estetiškai apipavidalinti gaminius. Pritaikyti įvairių šalių estetinius idealus ir skonį.

Komunikuoti estetinį požiūrį į aplinką.

5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ

Kvalifikacija – konditeris, LTKS lygis V	
Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra	Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra
<i>Ivadinis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Ivadinis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i> Konditerijos skyriaus (cecho) darbo organizavimas, konditerijos gaminių kokybės kontrolė, 20 mokymosi kreditų Darbas su dokumentais, 20 mokymosi kreditų Darbuotojų atrankos vykdymas ir mokymo organizavimas, 5 mokymosi kreditai
<i>Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Baigiamasis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai

Pastabos

- 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
- Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokoma pagal Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą
- 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

Nėra

6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

6.2.1. Privalomieji moduliai

Modulio pavadinimas – „Konditerijos skyriaus (cecho) darbo organizavimas, konditerijos gaminių kokybės kontrolė“

Valstybinis kodas	510131318	
Modulio LTKS lygis	V	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Planuoti konditerijos žaliavų ir gaminių asortimentą ir kieki.	1.1. Išmanyti konditerijos gaminių gamybai naudojamą žaliavas ir gaminių asortimentą.	<p>Tema. Konditerijos gaminių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagrindinės konditerijos gaminių gamyboje naudojamos žaliavos • Kitos konditerijos gaminių gamyboje leidžiamos naudoti žaliavos • Maisto priedai <p>Tema. Konditerijos gaminių asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nemielinės tešlos gaminiai • Mielinės tešlos gaminiai • Kreminiai gaminiai • Cukrinės konditerijos ir šokolado gaminiai
	1.2. Apibūdinti konditerijos žaliavų ir gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Maisto sauga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biologinė maisto sauga • Cheminė maisto sauga • Sertifikavimas pagal maisto saugos standartus <p>Tema. Žaliavų, konditerijos pusgaminių ir gaminių kokybės reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų kokybės reikalavimai • Konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimai

		<ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių kokybės reikalavimai • Konditerijos pusgaminių ir gaminių kokybės nustatymo būdai <p>Tema. Konditerijos žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos žaliavų laikymo sąlygos • Konditerijos žaliavų realizavimo terminai <p>Tema. Konditerijos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nemielinės tešlos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai • Mielinės tešlos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai • Kreminiai gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai • Cukrinės konditerijos ir šokolado gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai
	<p>1.3. Ieškoti tinkamų tiekėjų ir sudaryti sutartis, atsižvelgiant į konditerijos gaminių asortimentą.</p>	<p>Tema. Tiekėjų paieška ir viešieji pirkimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai tiekėjams, jų paieška • Viešųjų pirkimų nuostatų taikymas <p>Tema. Sutarčių su tiekėjais sudarymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sutarčių pobūdis • Sutarčių sudarymas ir sutarčių vykdymo priežiūra
	<p>1.4. Užsakyti ir priimti reikalingus ir tinkamos kokybės maisto produktus ir žaliavas, atsižvelgiant į konditerijos gaminių asortimentą ir kiekį bei turimas atsargas.</p>	<p>Tema. Konditerijos žaliavų atsargos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų atsargų kiekių stebėjimas • Žaliavų atsargų kiekių apskaičiavimas <p>Tema. Konditerijos pusgaminių ir gaminių atsargos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių ir gaminių atsargų kiekių stebėjimas • Pusgaminių ir gaminių atsargų kiekių apskaičiavimas <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas bei užsakymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų parinkimas bei užsakymas pagal sezoniškumą • Maisto produktų ir žaliavų parinkimas bei užsakymas pagal poreikį ir kokybę <p>Maisto produktų ir žaliavų užsakymas pagal įmonės darbo pobūdį, gaminių asortimentą</p> <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų priėmimo reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai priimant maisto produktus ir žaliavas • Maisto produktų ir žaliavų priėmimas ir sandėliavimas <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės tikrinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų kokybės tikrinimas jusliniu būdu • Maisto produktų ir žaliavų kokybės tikrinimas laboratoriniu būdu priimant produktus ir žaliavas

2. Organizuoti ir prižiūrėti konditerijos skyriaus (cecho) darbuotojų darbą.	2.1. Išmanyti maisto saugos ir higienos reikalavimus, darbuotojų saugos ir sveikatos bei konditerijos skyriaus (cecho) įrenginių techninius reikalavimus.	<p>Tema. <i>Maisto saugos ir higienos reikalavimai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Geros higienos praktikos reikalavimai dirbant konditerijos įmonėse • Geros higienos praktikos reikalavimai dirbant kepyklose <p>Tema. <i>Konditerijos skyriaus (cecho) darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugios ir sveikatai nekenksmingos darbo sąlygos • Darbuotojų aprūpinimas saugos ir sveikatos priemonėmis • Konditerijos įmonių bei kepyklų įrenginių techniniai reikalavimai
	2.2. Išmanyti įmonės vidaus tvarkos taisykles ir pareiginius nuostatus.	<p>Tema. <i>Įmonės valdymo struktūra ir įmonės vidaus tvarkos taisyklės</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įmonių valdymo struktūrų tipai • Įmonės organizacinė struktūra • Vidaus darbo tvarkos taisyklės (teisės, pareigos, atsakomybės ir kt.) <p>Tema. <i>Pareiginiai nuostatai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pareiginių nuostatų tikslas ir turinys • Pareiginiai nuostatai: darbuotojo pareigos, teisės ir atsakomybė
	2.3. Organizuoti ir paskirstyti pavaldžių konditerijos skyriaus (cecho) darbuotojų darbą, vadovaujantis darbo santykius reglamentuojančiais teisės aktais.	<p>Tema. <i>Darbo planavimo ir organizavimo principai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos Respublikos darbo kodeksas ir kiti darbo santykius reglamentuojantys teisės aktai • Darbo planavimo principai • Darbo organizavimo principai <p>Tema. <i>Pavaldžių darbuotojų darbo organizavimas ir darbų paskirstymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo organizavimas pagal pareiginius nuostatus • Darbų paskirstymas atsižvelgiant į kvalifikaciją ir gebėjimus <p>Tema. <i>Darbo grafikas ir darbo laiko apskaita</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo grafikų sudarymas • Atostogų grafiko sudarymas • Darbo laiko apskaita • Darbo laiko apskaitos žiniaraščio pildymas <p>Tema. <i>Netipinė darbo laiko apskaita</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo pamainomis apskaita • Pravaikštų apskaita • Komandiruočių darbo laiko apskaita
	2.4. Prižiūrėti pavaldžių konditerijos įmonės ar kepyklos darbuotojų darbą.	<p>Tema. <i>Pavaldžių darbuotojų darbo stebėseną</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Asmeninių kompetencijų bei bendrųjų kompetencijų taikymas dirbant savarankiškai ir kolektyve

		<ul style="list-style-type: none"> • Profesinių kompetencijų demonstravimas dirbant savarankiškai ir kolektyve • Įtraukties principų taikymas komandoje <p>Tema. Pavaldžių darbuotojų veiklos vertinimas ir skatinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų darbo rezultatų vertinimas • Motyvacijos būdų pasirinkimas • Nematerialinis skatinimas • Materialinis skatinimas
3. Kurti naujus ir tobulinti gaminamus konditerijos gaminius.	3.1. Išmanyti naujo konditerijos gaminio gamavimo technologijos aprašymus.	<p>Tema. Konditerijos istorija</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių raida • Naujų konditerijos gaminių atsiradimo, kūrimo priežastys <p>Tema. Naujo konditerijos gaminio kūrimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analogų paieška ir analizė • Naujo gaminio receptūros sudarymas ir gamavimo technologinės kortelės • Naujo gaminio gamavimo technologijos aprašymas
	3.2. Sudaryti naujų konditerijos gaminių receptūras ir gaminti kontrolinius konditerijos gaminius vadovaujantis gamavimo technologijos aprašymais.	<p>Tema. Naujų konditerijos gaminių receptūrų bei technologinių kortelių sudarymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šiuolaikinės konditerijos tendencijos, receptūrų ir technologinių kortelių sudarymas • Prancūziškų ir kitų šalių konditerijos gaminių receptūrų ir technologinių kortelių sudarymas • Vaikams skirtų konditerijos gaminių receptūrų ir technologinių kortelių sudarymas • Proginų, užsakomųjų konditerijos receptūrų ir technologinių kortelių sudarymas • Sveikatai palankių maisto produktų ir žaliavų pasirinkimas, alergenų kiekio mažinimas, mažiau kaloringų konditerijos gaminių kūrimas <p>Tema. Konditerijos gaminių tobulinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naujų įdarų, pastų ir kitų žaliavų panaudojimo naujienos • Konditerijos gaminių dekorų naujienos • Šiuolaikiškos konditerijos gaminių formavimo naujienos • Šiuolaikinės, naujoviškos konditerijos kontroliniai gaminiai <p>Tema. Prancūzų konditerija</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prancūzų konditerijos asortimento ir technologijos analizavimas • Klasikiniai prancūzų konditerijos gaminiai • Prancūzų konditerijos kontroliniai gaminiai <p>Tema. Šokolado gaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saldainių gamybos naujienų pritaikymas gaminant kontrolinius gaminius • Naujų šokolado dekorų elementų kontroliniai gaminiai

		<p>Tema. Naujų proginių, užsakomųjų konditerijos gaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proginių, užsakomųjų konditerijos gaminių gamybos naujienos • Proginių, užsakomųjų konditerijos gaminių naujienų pritaikymas <p>Tema. Sveikatai palankių konditerijos gaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sveikatai palankių konditerijos gaminių gamybos tendencijos • Sveikatai palankių konditerijos gaminių kontroliniai gaminiai
	3.3. Vertinti pagamintų kontrolinių konditerijos gaminių skonį, kvapą ir išvaizdą taikant juslinės analizės metodą.	<p>Tema. Naujų konditerijos gaminių degustacija</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustacijos vykdymo principai • Degustacijos apibendrinimas ir išvados <p>Tema. Skonio, kvapo ir išvaizdos vertinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naujų konditerijos gaminių juslinės analizės pagrindai • Tekstūros, konsistencijos, skonio ir kitų rodiklių atitikimas gaminių analogams
4. Tikrinti konditerijos gaminių kokybę.	4.1. Išmanyti konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, gaminių ydų bei trūkumų atsiradimo priežastis.	<p>Tema. Konditerijos gaminių kokybės reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nemielinės tešlos gaminių kokybės reikalavimai • Mielinės tešlos gaminių kokybės reikalavimai • Kreminių gaminių kokybės reikalavimai • Cukrinės konditerijos ir šokolado gaminių kokybės reikalavimai <p>Tema. Konditerijos gaminių ydų ir trūkumų atsiradimo priežastys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių ydų ir trūkumų atsiradimas dėl netinkamų žaliavų ar medžiagų • Konditerijos gaminių ydų ir trūkumų atsiradimas dėl netinkamos ar neįsisavintos receptūros • Konditerijos gaminių ydų ir trūkumų atsiradimas dėl neįsisavintos technologijos
	4.2. Vertinti konditerijos gaminių kokybę bei atitiktį technologijos kortelėms ir receptūroms.	<p>Tema. Konditerijos gaminių kokybės kontrolės tvarka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminio kokybės kontrolės aprašo sudarymas • Konditerijos gaminio kokybės tikrinimas visuose jo gamybos etapuose <p>Tema. Konditerijos gaminių kokybės atitikimas technologinėms kortelėms bei receptūros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinio proceso atlikimo kokybės tikrinimas • Konditerijos gaminio kiekybinių ir kokybinių savybių vertinimas
	4.3. Šalinti konditerijos gaminių trūkumus vadovaujantis kokybės reikalavimais ir jusline analize.	<p>Tema. Konditerijos gaminių trūkumų šalinimo būdai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptūrų koregavimas • Technologinio proceso koregavimas <p>Tema. Atsakingos konditerijos gaminių gamybos principai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ekologiškų žaliavų naudojimas • Gamyba be likučių, panaudojant numatytas žaliavas ir medžiagas

	<ul style="list-style-type: none"> • Nekokybiško konditerijos gaminio panaudojimo galimybės • Tvarus gamtos, energijos išteklių naudojimas. Atsakingas atliekų rūšiavimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdintos konditerijos gaminių gamybai naudojamos žaliavos ir gaminių asortimentas. Apibūdinti konditerijos žaliavų ir gaminių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Apibūdintas darbas su tiekėjais, surasti tiekėjai, sudarytos sutartys atsižvelgiant į konditerijos gaminių asortimentą. Užsakyti reikalingi ir tinkamos kokybės maisto produktai ir žaliavos, atsižvelgiant į konditerijos gaminių asortimentą ir kiekį bei turimas atsargas. Patikrinta užsakytų maisto produktų ir žaliavų kokybė. Apibūdinti maisto saugos ir higienos reikalavimai, darbuotojų saugos ir sveikatos bei konditerijos skyriaus (cecho) įrenginių techniniai reikalavimai. Apibūdintos konditerijos įmonės ar kepyklos vidaus tvarkos taisyklės. Suburta darbuotojų komanda. Suorganizuoti bei paskirstyti darbai pavaldiems darbuotojams, vadovaujantis darbo santykius reglamentuojančiais teisės aktais. Sudaryti pavaldžių konditerijos įmonės ar kepyklos darbuotojų darbo grafikai, suplanuotas darbo ir poilsio laikas. Stebėta pavaldžių darbuotojų veikla, atsižvelgiant į sudarytus pareiginius nuostatus, įmonės vidaus tvarkos taisyklės, higienos ir darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. Apibūdintas naujo konditerijos gaminio gaminių gamybos technologijos aprašymas. Sudarytos naujų konditerijos gaminių receptūros. Pagaminti kontroliniai konditerijos gaminiai, vadovaujantis gamybos technologijos aprašymais. Gaminant konditerijos gaminius laikytasi receptūrų, atsižvelgta į pasaulines tendencijas bei tradicijas, teisingai naudotos technologinės kortelės. Atlikta gaminių degustacija, juslinė analizė: įvertintas pagamintų kontrolinių konditerijos gaminių skonis, kvapas ir išvaizda taikant juslinės analizės metodą. Paaiškinti konditerijos gaminių kokybės reikalavimai, gaminių ydos bei trūkumai. Įvertinta konditerijos gaminių kokybė bei atitiktis technologinėms kortelėms ir receptūroms. Pašalinti konditerijos gaminių trūkumai vadovaujantis kokybės reikalavimais ir jusline analize.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami 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 taisyklės 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 įvertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Teisės aktai, reglamentuojantys sutarčių sudarymą su tiekėjais • Lietuvos Respublikos darbo kodeksas • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“ • Maisto saugos standartai ISO 22000, BRC/IFS ir kt. • Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Atsargų apskaitos tvarkos aprašas • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos

	<ul style="list-style-type: none"> 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 Dokumentų pavyzdžiai: atsargų skaičiavimui, sutarčių sudarymui
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 vieta (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrengimu, šokolado temperavimo įrengimu, 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; termometru; 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, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. Modulio temas susijusias su apskaita gali vesti mokytojas, turintis ekonomikos ar finansų, ar apskaitos studijų krypties, ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir apskaitininko ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų apskaitininko profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Darbas su dokumentais“

Valstybinis kodas	510131319	
Modulio LTKS lygis	V	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Asmens pasirengimo mokyti modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pildyti konditerijos cecho (įmonės) savikontrolės žurnalus.	1.1. Išmanyti maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalų ir šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos	<p>Tema. Konditerijos cecho (įmonės) maisto tvarkymo savikontrolės žurnalai</p> <ul style="list-style-type: none"> Maisto žaliavų ir produktų priėmimo žurnalas Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalas Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalas

	žurnalų pildymo tvarką.	<p>Tema. Konditerijos cecho (įmonės) maisto tvarkymo savikontrolės žurnalų pildymo tvarka / procedūros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teisės aktai, reglamentuojantys įmonės maisto tvarkymo savikontrolės vykdymą • Kontroliuojami parametrai: temperatūra, pakuotė, terminai ir kt. • Veiksmai esant kontroliuojamų parametrų neatitikimams
	1.2. Pildyti maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalus ir šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalus, vadovaujantis teisės aktų, reglamentuojančių įmonės maisto tvarkymo savikontrolės vykdymą, reikalavimais.	<p>Tema. Maisto žaliavų ir produktų priėmimo žurnalo pildymo procedūros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedūros maisto žaliavų ir produktų priėmimo metu • Netinkamų maisto produktų ir žaliavų gražinimo tvarka ir dokumentų įforminimas • Žurnalo pildymo atvejai <p>Tema. Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalo pildymo procedūros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatūros registravimas ir kritinės ribos • Žurnalo tikrinimas • Trūkumų šalinimas <p>Tema. Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalo pildymo procedūros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatūros ir laiko registravimas • Koregavimo veiksmai
2. Ženklinti konditerijos gaminių pakuotes.	2.1. Išmanyti reikalavimus keliamus konditerijos gaminių pakuotėms ir konditerijos gaminių ženklinimui, pakavimo įtaka konditerijos gaminių kokybei.	<p>Tema. Konditerijos gaminių fasavimo ir ženklinimo reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teisės aktai, reglamentuojantys maisto produktų pakavimo ir ženklinimo reikalavimus • Reikalavimai maisto produktų pakavimo medžiagoms ir tarai • Reikalavimai maisto produktų ženklinimui <p>Tema. Konditerijos gaminių, konditerijos pusgaminių, apipavidalinimo ir dekoravimo elementų laikymo ir realizavimo reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakavimo įtaka užtikrinant konditerijos gaminių kokybę ir saugą laikymo, gabenimo bei realizavimo metu • Skirtingų pakuočių įtaka konditerijos gaminių laikymo sąlygoms ir realizavimo trukmei • Nefasuotų, nesupakuotų konditerijos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo trukmė
	2.2. Ženklinti konditerijos gaminių pakuotes vadovaujantis teisės aktų, reglamentuojančių maisto produktų ženklinimą, reikalavimais.	<p>Tema. Konditerijos gaminių ženklinimas, reikalavimai teikiamai informacijai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Greitai gendančių gaminių ženklinimas • Nefasuotų ir fasuotų gaminių ženklinimas <p>Tema. Konditerijos gaminių ženklinimo pažeidimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių ženklinimo pažeidimų nustatymas • Maisto prekių gražinimas ir keitimas

3. Parengti dokumentus išvežamajai produkcijai.	3.1. Išmanyti prievoles, susijusias su pridėtinės vertės mokesčiu, bei išvežamosios konditerijos gaminių produkcijos dokumentų įforminimo reikalavimus.	<p>Tema. Pridėtinės vertės mokestis ir prievolės, susijusios su pridėtinės vertės mokesčiu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pridėtinės vertės mokesčio mokėtojai • Apmokestinimo momentas ir apmokestinamoji vertė • Pridėtinės vertės mokesčio tarifai • Atvejai, kai prekės yra neapmokestinamos pridėtinės vertės mokesčiu <p>Tema. Važtaraščiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Privalomi važtaraščiai • Išmanioji elektroninių važtaraščių sistema (i.VAZ posistemis)
	3.2. Paruošti pridėtinės vertės mokesčio sąskaitas faktūras ir važtaraščius išvežamajai konditerijos gaminių produkcijai, vadovaujantis teisės aktuose nustatytais privalomais reikalavimais.	<p>Tema. Pridėtinės vertės mokesčio sąskaitos faktūros pildymo taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pridėtinės vertės mokesčio sąskaitos faktūros rekvizitai • Priemonės, kokiomis gali būti išrašyta pridėtinės vertės mokesčio sąskaita faktūra (rašytinė (išrašoma spausdintame blanke), elektroninė) • Bendra pridėtinės vertės mokesčio sąskaita faktūra, jos pildymas • Supaprastinta pridėtinės vertės mokesčio sąskaita faktūra, jos pildymas • Pridėtinės vertės mokesčio sąskaitų faktūrų registravimas (registrų pildymas) <p>Tema. Važtaraščių pildymo taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Važtaraščio duomenys, jų teikimas • Važtaraščio duomenų tikslinimas • Duomenų teikimo ir tikslinimo formos
4. Sudaryti konditerijos gaminių technologijos korteles.	4.1. Išmanyti konditerijos gaminių receptūrų ir technologinių kortelių reikalavimus bei sudarymo principus.	<p>Tema. Receptūros ir konditerijos gaminių gamybos technologijų aprašai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptūros ir technologinės kortelės pagrindiniai rekvizitai • Kalkuliacinė dalis • Technologinė dalis <p>Tema. Receptūros ir technologinių kortelių sudarymo principai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bandomieji svėrimai • Maistinė ir energetinė vertė • Gaminio išėiga • Žaliavų savikaina
	4.2. Sudaryti konditerijos gaminių technologines korteles, vadovaujantis receptūrų sudarymo ir maisto higienos reikalavimais.	<p>Tema. Konditerijos gaminių kalkuliacinės dalies pildymo procedūros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bruto ir neto kiekiai • Konditerijos gaminio išėigos apskaičiavimas • Konditerijos gaminio savikainos ir pardavimo kainos apskaičiavimas <p>Tema. Konditerijos gaminių technologinės dalies pildymo procedūros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų pirminio paruošimo aprašymas

		<ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminio gamybos aprašymas • Konditerijos gaminio apipavidalinimas • Konditerijos gaminio pateikimo, laikymo ir realizavimo sąlygos
	4.3. Taikyti tinkamus konditerijos gaminių realizavimo terminus, vadovaujantis Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatomis.	<p>Tema. Konditerijos gaminių laikymo sąlygų taikymas ir užtikrinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių laikymo sąlygų taikymas pagal gaminių sudėtį ir gamybos būdą • Konditerijos gaminių laikymo temperatūros matavimas ir kontrolė • Konditerijos gaminių laikymo drėgmės matavimas • Greitai gendančių konditerijos gaminių laikymo sąlygos ir jų kontrolė <p>Tema. Konditerijos gaminių realizavimo terminų taikymas ir kontrolė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizavimo terminų taikymas pagal gaminių sudėtį • Realizavimo terminų taikymas pagal gamybos būdą <p>Tema. Konditerijos gaminių prekinis pateikimas, gaminių kokybės ir saugos rodikliai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos Respublikos teisės aktuose nustatyti konditerijos gaminių prekinio pateikimo reikalavimai ir jų taikymas • Jusliniai rodikliai • Fizikiniai ir cheminiai rodikliai
5. Vykdyti konditerijos žaliavų ir gatavos produkcijos apskaitą.	5.1. Išmanyti teisės aktuose reglamentuojamus turtinius ir neturtinius interesus, darbuotojo materialinę atsakomybę bei žalos atlyginimo sąlygas.	<p>Tema. Lietuvos Respublikos darbo kodeksu reglamentuojami darbdavio ir darbuotojo turtiniai ir neturtiniai interesai, žalos atlyginimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neturtinė žala • Žalos atlyginimas <p>Tema. Visiškos materialinės atsakomybės sutartis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbdavio įsipareigojimai • Darbuotojo įsipareigojimai
	5.2. Atlikti inventorizaciją ir tvarkyti konditerijos žaliavų ir gatavos produkcijos likučius ir atsargas.	<p>Tema. Inventorizacijos tvarka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ilgalaikio materialiojo turto inventorizavimas • Trumpalaikio materialiojo turto inventorizavimas • Materialiai atsakingi asmenys <p>Tema. Inventorizacijos vykdymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasirengimas inventorizacijai • Žaliavų, medžiagų, prekių, pagamintos produkcijos, pinigų ir kito materialiojo turto likučių apskaičiavimas • Inventorizacijos įforminimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Apibūdinta maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalų ir šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalų pildymo tvarka. Tinkamai užpildyti maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalai ir šiluminio apdorojimo	

	<p>temperatūros ir laiko registracijos žurnalai. Pildant žurnalus vadovautasi teisės aktų, reglamentuojančių įmonės maisto tvarkymo savikontrolės vykdymą, reikalavimais. Paašškinti reikalavimai, keliami konditerijos gaminių pakuotėms ir konditerijos gaminių ženklinimui bei pakavimo įtaka konditerijos gaminių kokybei. Tinkamai paženklintos konditerijos gaminių pakuotės. Ženklinant konditerijos gaminių pakuotes vadovautasi teisės aktų, reglamentuojančių maisto produktų ženklinimą, reikalavimais.</p> <p>Paašškintos prievolės, susijusios su pridėtinės vertės mokesčiu bei išvežamosios konditerijos gaminių produkcijos dokumentų įforminimo reikalavimai. Paruoštos pridėtinės vertės mokesčio sąskaitos faktūros ir važtaraščiai išvežamajai konditerijos gaminių produkcijai vadovaujantis teisės aktuose nustatytais privalomais reikalavimais.</p> <p>Paašškinti konditerijos gaminių receptūrų ir technologinių kortelių reikalavimai bei jų sudarymo principai. Sudarytos konditerijos gaminių technologinės kortelės vadovaujantis receptūrų sudarymo ir maisto higienos reikalavimais. Tinkamai pritaikyti konditerijos gaminių realizavimo terminai, remiantis realizavimo reikalavimais. Tinkamai pritaikytos konditerijos gaminių laikymo sąlygos atsižvelgiant į gaminių sudėtį ir gamybos būdą.</p> <p>Apibūdinti teisės aktuose reglamentuojami turtiniai ir neturtiniai interesai, darbuotojo materialinė atsakomybė bei žalos atlyginimo sąlygos. Atlikta inventorizacija ir tinkamai sutvarkyti konditerijos žaliavų ir gatavos produkcijos likučiai ir atsargos. Darbo metu dėvėti tinkami 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 taisyklės 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 įvertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“ • Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ • Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“ • Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentas • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Pridėtinės vertės mokesčio įstatymas • Važtaraščių ir kitų krovinių gabenimo dokumentų duomenų teikimo Valstybinei mokesčių inspekcijai taisyklės • Lietuvos Respublikos mokesčių administravimo įstatymas • Atsargų apskaitos tvarkos aprašas • Lietuvos Respublikos darbo kodeksas • 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 • Dokumentų pavyzdžiai: išvežamosios konditerijos gaminių produkcijos, žaliavų ir gatavos produkcijos apskaitos • Maisto žaliavų ir produktų priėmimo žurnalas • Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalas • Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalas • Technologinių kortelių pavyzdžiai • Bendrieji pakuočių ženklavimo reikalavimai • Maisto produktų ženklavimo reikalavimai • 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 vieta (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrengimu, šokolado temperavimo įrengimu, 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; pakavimo priemonėmis, pakavimo įrengimais, priemonėmis konditerijos gaminių pakuočių ženklavimui; 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, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. 3) Modulinio temų susijusias su apskaita gali vesti mokytojas, turintis ekonomikos ar finansų, ar apskaitos studijų krypties, ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir apskaitininko ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų apskaitininko profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Darbuotojų atrankos vykdymas ir mokymo organizavimas“

Valstybinis kodas	510131320
Modulio LTKS lygis	V
Apimtis mokymosi kreditais	5
Asmens pasirengimo mokytojis modulyje	Netaikoma

reikalavimai (jei taikoma)		
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Vykdyti darbuotojų atranką.	1.1. Išmanyti darbo pokalbiui ir darbo vietai keliamus reikalavimus.	<p>Tema. Teisės aktų, reglamentuojančių darbo santykius, nuostatos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos Respublikos darbo kodekso nuostatos • Valstybės tarnybos įstatymo nuostatos • Pareigybių aprašymai ir pareiginiai nuostatai <p>Tema. Reikalavimai darbo pokalbiui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasiruošimas darbo pokalbiui • Pokalbio inicijavimas, vedimas ir palaikymas <p>Tema. Reikalavimai darbuotojų darbo vietai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos ergonomika • Darbo vietos atitikimas higienos reikalavimams • Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai, keliami darbo vietai
	1.2. Vykdyti kandidatų paiešką atsižvelgiant į keliamus reikalavimus darbo vietai ir darbuotojui.	<p>Tema. Darbuotojų poreikio planavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų poreikio nustatymas • Kvalifikacinių reikalavimų darbuotojui nustatymas • Darbuotojų pritraukimo ir verbavimo planavimas <p>Tema. Darbuotojų paieškos metodai, jų taikymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų paieškos metodai • Darbo pasiūlymų paruošimas. Skelbimų talpinimas • Vidinė darbuotojų paieška • Išorinė darbuotojų paieška
	1.3. Vykdyti darbuotojų atranką, vadovaujantis informacijos apie kandidatus analize ir darbo pokalbio rezultatais.	<p>Tema. Kandidatų atranka ir vertinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informacijos apie kandidatus rinkimas ir analizė • Atrankos pokalbis su kandidatais • Kandidatų vertinimas • Priėmimo į darbą pokalbis. Sprendimas dėl kandidato priėmimo į darbą <p>Tema. Darbuotojų priėmimo organizavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų priėmimo procesas • Darbuotojų priėmimą reglamentuojantys dokumentai ir formos <p>Tema. Darbuotojų supažindinimas su darbo vieta, funkcijomis ir atsakomybėmis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supažindinimas su darbuotojo darbo vieta, kolegomis • Supažindinimas su darbuotojo darbo funkcijomis (pareigybe) ir atsakomybėmis
	2.1. Išmanyti naujų darbuotojų	Tema. Naujų darbuotojų adaptacija

<p>2. Mokyti naujus darbuotojus.</p>	<p>adaptacijos įmonėje procesus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prisitaikymas prie naujos aplinkos • Socialinė adaptacija • Profesinė adaptacija <p>Tema. Naujų darbuotojų supažindinimas su įmone, darbuotojų motyvavimo sistema ir pareiginiiais nuostatais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naujų darbuotojų supažindinimas su įmonės politika, vertybėmis, tikslais • Darbuotojų motyvavimo sistemos pristatymas • Pareiginių nuostatų (atsakomybių ir funkcijų) išgryninimas ir išaiškinimas
	<p>2.2. Organizuoti mokymus, atsižvelgiant į darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo poreikį.</p>	<p>Tema. Darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo poreikio nustatymas ir mokymų programos parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų mokymų poreikio nustatymas • Įvadinis darbuotojų mokymas • Tęstinis darbuotojų mokymas <p>Tema. Darbuotojų mokymų organizavimas ir vykdymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mokymams reikalingų išteklių (žmogiškųjų ir materialųjų) planavimas • Mokytojų mokymams paieška • Metodinės medžiagos mokymams paruošimas • Mokymų vykdymo tvarkaraštis ir eiga • Mokymų išvados ir grįžtamasis ryšys
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p>	<p>Paaaiškinti darbo pokalbiui ir darbo vietai keliami reikalavimai. Nustatytas reikalingų darbuotojų poreikis. Atlikta kandidatų paieška, atsižvelgiant į keliamus reikalavimus darbo vietai ir darbuotojui. Atlikta darbuotojų atranka: surinkta ir išanalizuota informacija apie kandidatus, dalyvauta darbo pokalbyje. Nauji darbuotojai supažindinti su darbo vieta, funkcijomis ir atsakomybėmis. Apibūdintas naujų darbuotojų adaptacijos įmonėje procesas. Nustatyti darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo poreikiai. Suorganizuotas ir įvykdytas įvadinis ir tęstinis darbuotojų mokymai. Darbo metu dėvėti tinkami darbo drabužiai ir avalynė. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų.</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 įvertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Lietuvos Respublikos darbo kodeksas • Kiti teisės aktai, dokumentai, reglamentuojantys darbo santykius • Lietuvos Respublikos Socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymas „Dėl pavyzdinės darbo sutarties formos patvirtinimo“ <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Motyvacinio laiško pavyzdinė forma • Gyvenimo aprašymo (CV) pavyzdinė forma • Darbo skelbimo pavyzdinė forma • Darbo sutarties pavyzdinė forma
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 vieta (patalpa), aprūpinta techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi), priemonėmis darbuotojų atrankos ir mokymo organizavimui bei vykdymui.</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, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) psichologijos, teisės, verslo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą.

6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

Nėra

6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	500000001
Modulio LTKS lygis	V
Apimtis mokymosi kreditais	5
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai
1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	1.1. Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. 1.2. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. 1.3. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.
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 konditerio 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, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų konditerio 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 profesinės veiklos patirtį.