

# **DUONOS IR PYRAGO GAMINIŲ KEPĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

P32101301 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų

T32101301 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 52 mokymosi kreditai

Kvalifikacijos pavadinimas – duonos ir pyrago gaminių kepėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti: pagrindinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) – nėra

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti Duonos ir pyrago gaminių kepėjo modulinę profesinio mokymo programą. Sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2018 m. sausio 29 d., protokolo Nr. ST2-4.

Programa parengta įgyvendinant iš Europos Sąjungos struktūrinių fondų lėšų bendrai finansuojamą projektą „Lietuvos kvalifikacijų sistemos plėtra (I etapas)“ (projekto Nr. 09.4.1-ESFA-V-734-01-0001).

## 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 specialius 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 voryklė, valymo priemonės. Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę 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
<b>Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)</b>					
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. Diagnozuoti duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijai reikalingas turimas kompetencijas.
<b>Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)</b>					
3102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	III	1	Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	Įvardyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išvardyti 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.	Išvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus būtinus duonos ir pyrago gaminių kepėjui.
<b>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</b>					
<i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i>					
2101309	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas	II	5	Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	Ruošti darbo vietą pagal geros higienos praktikos taisykles. Tvarkyti darbo vietą pagal geros higienos praktikos taisykles. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.
				Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminių gaminimui.	Skaityti maisto produktų ir žaliavų pakuotės ženklavimo etiketes. Naudoti duonos ir pyrago gaminių technologijos korteles. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal duonos ir pyrago gaminių technologijos korteles. Atlikti pirminį maisto produktų ir žaliavų paruošimą.
				Atlikti žaliavų paruošimo	Saugiai dirbti žaliavos paruošimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.

				technologines operacijas.	Ruošti žaliavas atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas.
2101310	Duonos gaminių gaminimas	II	10	Gaminti kvietinės duonos gaminius.	Saugiai dirbti duonos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Užminkyti tešlą kvietinės duonos gaminiams. Formuoti, apipavidalinti kvietinės duonos pusgaminius prieš kepat. Kepti kvietinės duonos gaminius ir juos paruošti realizavimui. Nustatyti 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 kepat. Kepti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius ir juos paruošti realizavimui. Nustatyti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.
3101321	Pyrago gaminių gaminimas	III	20	Gaminti mielinės tešlos gaminius.	Apibūdinti mielinės tešlos gaminius ir jų rūšis. Saugiai dirbti mielinės tešlos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Užminkyti tešlą mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiams. Formuoti, kildinti, apipavidalinti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminius prieš kepat. Kepti, atvėsinti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius. Apipavidalinti iškeptus mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius ir juos paruošti realizavimui. Virti riebaluose mielinės tešlos gaminius ir juos apipavidalinti. Nustatyti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.

				Gaminti paprastuosius pyrago gaminius.	Apibūdinti paprastuosius pyrago gaminius, jų rūšis. Užmaišyti tešlą paprastiesiems pyrago gaminiams. Formuoti, apipavidalinti paprastuosius pyrago pusgaminius prieš kepimą. Kepti, apipavidalinti iškeptus paprastuosius pyrago gaminius ir juos paruošti realizavimui. Nustatyti paprastųjų pyrago gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.
				Gaminti pagerintuosius pyrago gaminius.	Apibūdinti pagerintuosius pyrago gaminius, jų rūšis. Užmaišyti tešlą pagerintiesiems pyrago gaminiams. Formuoti, apipavidalinti pagerintuosius pyrago pusgaminius prieš kepant. Kepti, apipavidalinti iškeptus pagerintuosius pyrago gaminius ir juos paruošti realizavimui. Nustatyti pagerintųjų pyrago gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.
3101322	Kreminių gaminių gaminimas	III	10	Gaminti kremus.	Saugiai dirbti kreminių gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Pagaminti kremus. Nustatyti kremų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.
				Formuoti kreminius gaminius.	Paruošti ir iškepti pusgaminius iš tešlos. Suformuoti kreminius gaminius. Nustatyti kreminių gaminių kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.
				Apipavidalinti kreminius gaminius.	Saugiai dirbti kreminių gaminių apipavidalinimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Gaminti kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminius. Puošti kreminius gaminius ir juos paruošti realizavimui. Nustatyti kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.
<b>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)</b>					
3101319	Spurgų gaminimas	III	5	Gaminti mielinės tešlos spurgas.	Apibrėžti mielinės tešlos spurgų bei spurgų su maisto priedais ir mišiniaus gaminimo procesą. Saugiai dirbti spurgų gaminimo įrenginiais ir įrankiais.

					<p>Užminkyti tešlą mielinės tešlos spurgoms bei spurgoms su maisto priedais ir mišiniais.</p> <p>Formuoti, kildinti mielinės tešlos spurgų bei spurgų su maisto priedais ir mišiniais pusgaminius.</p> <p>Gaminti mielinės tešlos spurgas su įdarais.</p> <p>Virti riebaluose, apipavidalinti mielinės tešlos spurgas ir paruošti jas realizavimui.</p> <p>Nustatyti mielinės tešlos spurgų, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p>
				Gaminti varškės spurgas.	<p>Užmaišyti tešlą varškės spurgoms.</p> <p>Formuoti pusgaminius iš tešlos, juos virti riebaluose ir paruošti spurgas realizavimui.</p> <p>Nustatyti varškės spurgų, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p>
3101320	Kruasanų gaminimas	III	5	Ruošti kruasanų tešlą.	<p>Gaminti kruasanų tešlą.</p> <p>Saugiai dirbti kruasanų tešlos gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Nustatyti kruasanų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p>
				Gaminti kruasanus.	<p>Formuoti, kildinti pusgaminius iš kruasanų tešlos.</p> <p>Kepti, ataušinti kruasanus ir juos paruošti realizavimui.</p> <p>Nustatyti kruasanų ir pusgaminių kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p>
<b>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</b>					
3000002	Įvadas į darbo rinką	III	5	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	<p>Susipažinti su būsimu darbo specifika ir darbo vieta.</p> <p>Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.</p> <p>Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas.</p>

### 3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
3000001	Įvadas į profesiją	III	1	<i>Netaikoma.</i>
3102202	Darbuotojų sauga ir sveikata	III	2	<i>Netaikoma.</i>
2101309	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas	II	5	<i>Netaikoma.</i>
2101310	Duonos gaminių gaminimas	II	10	<i>Baigtas šis modulis: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas.</i>
3101321	Pyrago gaminių gaminimas	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>
3000002	Įvadas į darbo rinką	III	5	<i>Baigti visi privalomieji duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.</i>

#### 4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŪJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO

Bendrieji gebėjimai	Bendrųjų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Bendravimas gimtąja kalba	Parašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Bendravimas užsienio kalbomis	Įvardyti įrenginių ir inventoriaus pavadinimus užsienio kalba. Įvardyti maisto produktų, žaliavų, patiekalų pavadinimus užsienio kalba. Skaityti receptūras užsienio kalba.
Matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse	Apibūdinti matavimo vienetus. Atlikti svorio ir kiekių skaičiavimus. Sverti ir matuoti produktus. Naudoti technologinę įrangą.
Skaitmeninis raštingumas	Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę patiekalų receptūrų apskaičiavimui. Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti ir saugoti reikalingą darbui informaciją. Naudoti programinę įrangą virtuvėje. Paruošti gaminio (darbo) pristatymą.
Mokymasis mokytis	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Rasti informaciją apie tolimesnio mokymosi galimybes, kvalifikacijos kėlimą. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve.
Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai	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.
Iniciatyva ir verslumas	Rodyti iniciatyvą darbe, namie, kitoje aplinkoje. Padėti aplinkiniams, kada jiems reikia pagalbos. Dirbti savarankiškai, planuoti darbus pagal pavestas užduotis.
Kultūrinis sąmoningumas ir raiška	Apibūdinti etnografinį kulinarinį paveldą. Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius. Taikyti estetinį gaminių pateikimą.



## 5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ

<b>Kvalifikacija - Duonos ir pyrago gaminių kepėjas, LTKS lygis III</b>	
<b>Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra</b>	<b>Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui struktūra</b>
<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 (iš viso 2 mokymosi kreditai)</i> Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai.
<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, 10 mokymosi kreditų. Pyrago gaminių gaminimas, 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, 10 mokymosi kreditų. Pyrago gaminių gaminimas, 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

- Vykiant pirminį profesinį mokymą asmeniui, neturinčiam pagrindinio išsilavinimo, turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal pagrindinio ugdymo programą.
- Vykiant tęstinį profesinį mokymą asmens ankstesnio mokymosi pasiekimai įskaitomi švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
- Tęstinio profesinio mokymo programos modulius gali vesti mokytojai, įgiję andragogikos žinių ir turintys tai pagrindžiantį dokumentą arba turintys neformaliojo suaugusiųjų švietimo patirties.
- Saugaus elgesio ekstremaliose situacijose modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs civilinės saugos mokymus pagal Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento direktoriaus patvirtintą mokymo programą ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Darbuotojų saugos ir sveikatos modulį 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.	<b>Tema. Duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijos samprata</li> <li>• Savybės, reikalingos duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijai</li> </ul>
	1.2. Nusakyti duonos ir pyrago gaminių kepėjo veiklos procesus.	<b>Tema. Duonos ir pyrago gaminių kepėjo veiklos procesai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių kepėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> </ul>
	1.3. Diagnozuoti duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijai reikalingas turimas kompetencijas.	<b>Tema. Duonos ir pyrago gaminių kepėjo modulinė profesinio mokymo programa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mokymo programos tikslai ir uždaviniai, mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai ir formos (metodai)</li> </ul> <b>Tema. Turimų kompetencijų vertinimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žinių, gebėjimų ir vertybinių nuostatų, reikalingų duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesijai, diagnostinis vertinimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių kepėjo modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> </ul> <i>Mokymo(si) priemonės:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>	
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) turintis konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo, ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį.
--	--

## 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	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	1.1. Ruošti darbo vietą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<b>Tema. Sanitarijos ir higienos reikalavimai švaros zonai ir darbo vieta.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Švaros zonos ir darbo vietos paruošimo reikalavimai</li> <li>• Sanitarijos ir higienos reikalavimai ruošiant švaros zoną ir darbo vietą</li> </ul>
	1.2. Tvarkyti darbo vietą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<b>Tema. Duonos ir pyrago gaminių gamybos patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių gamybos patalpos</li> <li>• Duonos ir pyrago gaminių gamybos patalpų tvarkymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <b>Tema. Švaros priemonių naudojimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Švaros priemonės ir jų naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimas tvarkant darbo vietą</li> </ul>
	1.3. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.	<b>Tema. Atliekų rūšiavimas ir atliekų tvarkymas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atliekų rūšiavimo ir tvarkymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Buitinių, maisto ir kitų atliekų rūšiavimas ir tvarkymas</li> </ul>
2. Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminiams gaminti.	2.1. Skaityti maisto produktų ir žaliavų pakuotės ženklavimo etiketes.	<b>Tema. Maisto produktai ir žaliavos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų asortimentas</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų savybės ir maistinė vertė</li> </ul> <b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklavimo etiketės</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklavimo etiketės</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir galiojimo terminai</li> </ul>
	2.2. Naudoti duonos ir pyrago gaminių technologijos korteles.	<b>Tema. Duonos ir pyrago gaminių receptūros, technologijos kortelės</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptūros, technologijos kortelės</li> <li>• Žaliavų svėrimas tešlos užmaišymui</li> </ul>

	2.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal duonos ir pyrago gaminių technologijos kortelę.	<b>Tema. Maisto produktai ir žaliavos duonos ir pyrago gaminių gaminimui</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žaliavų kokybės reikalavimai</li> <li>• Maisto produktų kokybės reikalavimai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal duonos ir pyrago gaminių technologijos kortelę</li> </ul>
	2.4. Atlikti pirminį maisto produktų ir žaliavų paruošimą.	<b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės patikrinimas</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų paruošimas gamybai</li> </ul>
3. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	3.1. Saugiai dirbti žaliavų paruošimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<b>Tema. Duonos ir pyrago gaminių žaliavų paruošimo įrenginiai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių žaliavų paruošimo įrenginių eksploatavimo reikalavimai</li> <li>• Įrenginių paruošimas eksploatavimui</li> </ul> <b>Tema. Duonos ir pyrago gaminių žaliavų paruošimo įrankiai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių žaliavų paruošimo įrankių paskirtis</li> <li>• Saugus darbas žaliavos paruošimo įrankiais</li> </ul>
	3.2. Ruošti žaliavas atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas.	<b>Tema. Žaliavų paruošimo technologinės operacijos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žaliavos tešlos užmaišymui</li> <li>• Žaliavų, mišinių ir maisto priedų paruošimas tešlos užmaišymui</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pagal geros higienos praktikos taisykles paruošta ir sutvarkyta darbo zona. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos duonos ir pyrago gaminių gaminimui. Paašškinti duonos ir pyrago gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai. Paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrenginiai ir inventoriūs. Laikantis geros higienos praktikos taisyklių atliktos žaliavos paruošimo technologinės operacijos.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <i>Mokymo(si) priemonės:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
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 dalinimo 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"> <li>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;</li> <li>2) turintis konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo, ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

### Modulio pavadinimas – „Duonos gaminių gaminimas“

Valstybinis kodas	2101310	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti kvietinės duonos gaminius.	1.1. Saugiai dirbti duonos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p><b>Tema. Duonos gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai</li> <li>• Saugus darbas duonos gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais</li> </ul> <p><b>Tema. Geros higienos praktikos taisyklės gaminant kvietinės duonos gaminius</b></p>
	1.2. Užminkyti tešlą kvietinės duonos gaminiams.	<p><b>Tema. Kvietinės duonos gaminiai, jų rūšys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvietinės duonos rūšys</li> <li>• Kvietinės duonos gaminių asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Tešlos užminkymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvietinės duonos tešlos užminkymas</li> <li>• Mielinės tešlos užminkymas</li> <li>• Riestainių ir traškučių tešlos užminkymas</li> <li>• Pyragų tešlos užminkymas</li> <li>• Bandelių tešlos užminkymas</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagerintųjų pyragų tešlos užminkymas</li> </ul> <b>Tema. Mielinės tešlos užminkymas su maistiniais mišiniais ir priedais</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maistiniai mišiniai ir priedai, jų paruošimas</li> <li>• Mielinės tešlos su maistiniais mišiniais ir priedais užminkymas</li> </ul>
	1.3. Formuoti, apipavidalinti kvietinės duonos pusgaminius prieš kepat.	<b>Tema. Kvietinės duonos pusgaminų formavimas ir apipavidalinimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvietinės duonos pusgaminų formavimas</li> <li>• Kvietinės duonos pusgaminų apipavidalinimas prieš kepat</li> </ul>
	1.4. Kepti kvietinės duonos gaminius ir juos paruošti realizavimui.	<b>Tema. Kvietinės duonos gaminių kepimas ir paruošimas realizavimui</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvietinės duonos gaminių kepimo technologiniai režimai</li> <li>• Kvietinės duonos gaminių atvėsinimas, fasavimas, pakavimas</li> </ul>
	1.5. Nustatyti kvietinės duonos gaminių, pusgaminų ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<b>Tema. Kvietinės duonos gaminių, pusgaminų ir jų tešlos kokybės nustatymas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Kvietinės duonos pusgaminų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Kvietinės duonos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
2. Gaminti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius.	2.1. Užminkyti tešlą ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminiams.	<b>Tema. Ruginės ir ruginės ir kvietinės tešlos užminkymas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruginės duonos tešlos užminkymas</li> <li>• Ruginės ir kvietinės tešlos užminkymas</li> </ul> <b>Tema. Ruginės ir ruginės ir kvietinės duonos tešlos užminkymas su maistiniais mišiniais ir priedais</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maistiniai mišiniai ir priedai, jų paruošimas</li> <li>• Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos tešlos su maistiniais mišiniais ir priedais užminkymas</li> </ul>
	2.2. Formuoti, apipavidalinti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos pusgaminius prieš kepat.	<b>Tema. Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos pusgaminų formavimas ir apipavidalinimas prieš kepat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminų iš ruginės, ruginės ir kvietinės duonos tešlos formavimas</li> <li>• Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos pusgaminų apipavidalinimas prieš kepat</li> </ul>
	2.3. Kepti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius ir juos paruošti realizavimui.	<b>Tema. Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių kepimas ir paruošimas realizavimui</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių kepimo technologiniai režimai</li> <li>• Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių atvėsinimas, fasavimas, pakavimas</li> </ul>
	2.4. Nustatyti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių, pusgaminų ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<b>Tema. Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių, pusgaminų ir jų tešlos kokybės nustatymas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruginės, ruginės ir kvietinės tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pagal užduotį pasirinktos ir paruoštos žaliavos duonos gaminių gaminimui, pagal technologijos kortelę savarankiškai atsverti žaliavų kiekiai reikiamam kiekiui užduotyje nurodytiems duonos gaminiams pagaminti. Laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos 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 kokybė jusliniu būdu.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>	
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 dalinimo 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"> <li>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;</li> <li>2) turintis konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo, ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>	



**Modulio pavadinimas – „Pyrago gaminių gaminimas“**

Valstybinis kodas	3101321	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti mielinės tešlos gaminius.	1.1. Apibūdinti mielinės tešlos gaminius ir jų rūšis.	<b>Tema. <i>Mielinės tešlos rūšys</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės tešlos rūšys</li> <li>• Mielinės tešlos gaminių asortimentas</li> </ul> <b>Tema. <i>Mielinė tešla</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės tešlos paruošimo būdai</li> <li>• Mielinės tešlos paruošimo būdai su maistiniais mišiniais ir priedais</li> </ul> <b>Tema. <i>Sluoksniuota mielinė tešla</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluoksniuotos mielinės tešlos paruošimo būdai</li> </ul>
	1.2. Saugiai dirbti mielinės tešlos gaminių gamavimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<b>Tema. <i>Mielinės tešlos gaminių gamavimo įrenginiai ir įrankiai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės tešlos gaminių gamavimo įrenginiai ir įrankiai</li> <li>• Saugus darbas mielinės tešlos gaminių gamavimo įrenginiais ir įrankiais</li> </ul> <b>Tema. <i>Geros higienos praktikos taisyklės gaminant mielinės tešlos gaminius</i></b>
	1.3. Užminkyti tešlą mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiams.	<b>Tema. <i>Mielinės tešlos užminkymas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės tešlos užminkymas vienfaziu būdu, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Mielinės tešlos užminkymas dvifaziu būdu, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <b>Tema. <i>Mielinės sluoksniuotos tešlos užminkymas ir sluoksniavimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės sluoksniuotos tešlos užminkymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Mielinės tešlos sluoksniavimas</li> </ul> <b>Tema. <i>Mielinės tešlos užminkymas su maistiniais mišiniais ir priedais</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maistinių mišinių ir priedų paruošimas</li> <li>• Mielinės tešlos su maistiniais mišiniais ir priedais užminkymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul>
	1.4. Formuoti, kildinti, apipavidalinti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminius prieš kepant.	<b>Tema. <i>Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių formavimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių iš mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos formavimas pagal pateiktus pavyzdžius</li> </ul> <b>Tema. <i>Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių kildinimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių kildinimo technologiniai režimai</li> </ul>

		<p><b>Tema. Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių apipavidalinimas prieš kepant</li> </ul>
	1.5. Kepti, atvėsinti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius.	<p><b>Tema. Mielinės tešlos gaminių kepimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės tešlos gaminių kepimo technologiniai režimai</li> <li>• Mielinės tešlos gaminių atvėsinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kepimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kepimas laikantis technologinių režimų</li> <li>• Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių atvėsinimas</li> </ul>
	1.6. Apipavidalinti iškeptus mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius ir juos paruošti realizavimui.	<p><b>Tema. Iškeptų mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių apipavidalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius</li> </ul> <p><b>Tema. Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių paruošimas realizavimui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių fasavimas, pakavimas</li> </ul>
	1.7. Virti riebaluose mielinės tešlos gaminius ir juos apipavidalinti.	<p><b>Tema. Virtų riebaluose mielinės tešlos gaminių tešlos gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtų riebaluose mielinės tešlos gaminių asortimentas</li> <li>• Virtų riebaluose mielinės tešlos gaminių tešlos užminkymas</li> <li>• Mielinės tešlos pusgaminių formavimas pagal pateiktus pavyzdžius ir kildinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Mielinės tešlos pusgaminių virimas riebaluose</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riebalų paruošimas</li> <li>• Mielinės tešlos pusgaminių virimas riebaluose</li> <li>• Išvirtų riebaluose mielinės tešlos gaminių apipavidalinimas</li> </ul>
	1.8. Nustatyti mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
2. Gaminti paprastuosius pyrago gaminius.	2.1. Apibūdinti paprastuosius pyrago gaminius, jų rūšis.	<p><b>Tema. Paprastųjų pyragų rūšys ir gaminių asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paprastųjų pyragų tešlos rūšys ir gaminių asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Paprastųjų pyragų tešlos (trapios, mielinės, lakštinės (prėskos)) paruošimo būdai</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paprastųjų pyragų tešlos (trapios, mielinės, lakštinės (prėskos)) paruošimo būdai</li> </ul>
	2.2. Užmaišyti tešlą paprastiesiems pyrago gaminiams.	<p><b>Tema. Trapios tešlos užmaišymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trapios tešlos tartaletėms užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. Mielinės tešlos užminkymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės tešlos paprastiesiems pyragams užminkymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. Lakštinės (prėskos) tešlos užmaišymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lakštinės (prėskos) tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul>
	2.3. Formuoti, apipavidalinti paprastuosius pyrago pusgaminius prieš kepimą.	<p><b>Tema. Paprastųjų pyragų pusgaminų formavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paprastųjų pyragų pusgaminų iš tešlos formavimas pagal pateiktus pavyzdžius</li> </ul> <p><b>Tema. Suformuotų paprastųjų pyragų pusgaminų apipavidalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paprastųjų pyragų pusgaminų apipavidalinimas prieš kepimą</li> </ul>
	2.4. Kepti, apipavidalinti iškeptus paprastuosius pyrago gaminius ir juos paruošti realizavimui.	<p><b>Tema. Paprastųjų trapios tešlos pyrago gaminių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tartalečių kepimo technologiniai režimai</li> <li>• Trapios tešlos pyrago gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius</li> <li>• Trapios tešlos pyrago gaminių fasavimas, pakavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Mielinės tešlos pyrago gaminių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės tešlos pyrago gaminių kepimas laikantis technologinių režimų</li> <li>• Mielinės tešlos pyrago gaminių fasavimas, pakavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Lakštinės (prėskos) tešlos pyrago gaminių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lakštinės (prėskos) tešlos pyrago gaminių kepimo technologiniai režimai</li> <li>• Lakštinės (prėskos) tešlos pyrago gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius</li> <li>• Lakštinės (prėskos) tešlos pyrago gaminių fasavimas, pakavimas</li> </ul>
	2.5. Nustatyti paprastųjų pyrago gaminių, pusgaminų ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. Paprastųjų pyrago gaminių, pusgaminų ir tešlos kokybės nustatymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paprastųjų pyrago gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Paprastųjų pyrago pusgaminų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Paprastųjų pyrago gaminių tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
3. Gaminti pagerintuosius pyrago gaminius	3.1. Apibūdinti pagerintuosius pyrago gaminius, jų rūšis.	<p><b>Tema. Pagerintųjų pyragų rūšys ir asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagerintųjų pyragų rūšys ir asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Pagerintųjų pyragų tešlos (biskvitinės, sluoksniuotos, kapotos, meduolių) paruošimo būdai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagerintųjų pyragų tešlos paruošimo būdai</li> </ul>

	<p>3.2. Užmaišyti tešlą pagerintiesiems pyrago gaminiams.</p>	<p><b>Tema. <i>Trapios tešlos užmaišymas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trapios tešlos pagerintiesiems pyragams gaminimui užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Trapios tešlos su mišiniais ir maisto priedais pagerintiesiems pyragams užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Biskvitinės tešlos užmaišymas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biskvitinės tešlos pagerintiesiems pyragams užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Riebaus biskvito tešlos pagerintiesiems pyragams užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Biskvitinės ir riebaus biskvito tešlos su mišiniais ir maisto priedais pagerintiesiems pyragams, užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Sluoksniuotos tešlos užmaišymas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluoksniuotos tešlos pagerintiesiems pyragams užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Tešlos sluoksniavimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Kapotos tešlos užmaišymas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapotos tešlos pagerintiesiems pyragams užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Meduolinės tešlos užmaišymas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meduolinės tešlos pagerintiesiems pyragams užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Meduolinės tešlos su mišiniais ir maisto priedais pagerintiesiems pyragams užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul>
	<p>3.3. Formuoti, apipavidalinti pagerintuosius pyrago pusgaminius prieš kepant.</p>	<p><b>Tema. <i>Pagerintieji pyrago pusgaminiai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagerintųjų pyrago pusgaminių formavimas pagal pateiktus pavyzdžius</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Pagerintųjų pyrago pusgaminių apipavidalinimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagerintųjų pyrago pusgaminių apipavidalinimas prieš kepimą</li> </ul>
	<p>3.4. Kepti, apipavidalinti iškeptus pagerintuosius pyrago gaminius ir juos paruošti realizavimui.</p>	<p><b>Tema. <i>Trapios tešlos pagerintųjų pyragų kepimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trapios tešlos pagerintųjų pyragų kepimas laikantis technologinių režimų</li> <li>• Iškeptų trapios tešlos pagerintųjų pyragų apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius</li> <li>• Trapios tešlos pagerintųjų pyragų fasavimas, pakavimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Biskvitinės tešlos pagerintųjų pyragų kepimas</i></b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biskvitinės tešlos pagerintųjų pyragų kepimas laikantis technologinių režimų</li> <li>• Biskvitinės tešlos pagerintųjų pyragų apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius</li> <li>• Biskvitinės tešlos pagerintųjų pyragų fasavimas, pakavimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Sluoksniuotos tešlos pagerintųjų pyragų kepimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluoksniuotos tešlos pagerintųjų pyragų kepimas laikantis technologinių režimų</li> <li>• Sluoksniuotos tešlos pagerintųjų pyragų apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius</li> <li>• Sluoksniuotos tešlos pagerintųjų pyragų fasavimas, pakavimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Kapotos tešlos pagerintųjų pyragų kepimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapotos tešlos pagerintųjų pyragų kepimas laikantis technologinių režimų</li> <li>• Kapotos tešlos pagerintųjų pyragų apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius</li> <li>• Kapotos tešlos pagerintųjų pyragų fasavimas, pakavimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Meduolių tešlos pagerintųjų pyragų kepimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meduolinės tešlos pagerintųjų pyragų kepimas laikantis technologinių režimų</li> <li>• Meduolinės tešlos pagerintųjų pyragų apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius</li> <li>• Meduolinės tešlos pagerintųjų pyragų fasavimas, pakavimas</li> </ul>
	3.5. Nustatyti pagerintųjų pyrago gaminių, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. <i>Pagerintųjų pyrago gaminių, pusgaminių ir tešlos kokybės nustatymas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Pagerintųjų pyragų gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos pyrago gaminių gaminimui. Pagal technologijos kortelę savarankiškai atsverti žaliavų kiekiai reikiamam kiekiui mielinės tešlos, paprastųjų ir pagerintųjų pyragų gaminiams pagaminti. Laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų, naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologijos kortelę kokybiškai pagaminti mielinės tešlos, paprastųjų ir pagerintųjų pyragų gaminiai, tinkamai paruošti realizavimui. Savarankiškai ir tinkamai nustatyta mielinės tešlos, paprastųjų ir pagerintųjų pyragų tešlų, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu pagal nurodytus kokybės reikalavimus.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
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 dalinimo mašina, pusgaminių kildymo spintomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) turintis konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo, ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

### Modulio pavadinimas – „Kreminių gaminių gaminimas“

Valstybinis kodas	3101322	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti kremus.	1.1. Saugiai dirbti kreminių gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p><b>Tema. Kreminių gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kreminių gaminių gaminimo įrenginiai ir įrankiai</li> <li>• Saugus darbas kreminių gaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais</li> </ul> <p><b>Tema. Geros higienos praktikos taisyklės gaminant kreminius gaminius</b></p>
	1.2. Pagaminti kremus.	<p><b>Tema. Kremų rūšys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kremų rūšys</li> <li>• Kremų gaminimo technologiniai procesai</li> </ul>

		<p><b>Tema. Sviesto kremai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviesto kremų gaminimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• <b>Tema. Grietinėlės, jogurtiniai kremai</b></li> <li>• Grietinėlės, jogurtinių kremų gaminimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. Baltymų kremai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baltymų kremų gaminimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. Plikyti kremai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plikytų kremų gaminimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. Virti, vaisiniai kremai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtų kremų gaminimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Vaisinių kremų gaminimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. Naujausių technologijų žaliavų kremai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naujausių technologijų žaliavų kremų gaminimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul>
	1.3. Nustatyti kremų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. Kremų kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kremų kokybės rodikliai</li> <li>• Kremų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
2. Formuoti kreminius gaminius.	2.1. Paruošti ir iškepti pusgaminius iš tešlos.	<p><b>Tema. Pusgaminų iš trapios tešlos ruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trapios tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Trapios tešlos pusgaminų kreminiams gaminiams kepimas</li> </ul> <p><b>Tema. Pusgaminų iš biskvitinės tešlos ruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biskvitinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Biskvitinės tešlos pusgaminų kreminiams gaminiams kepimas</li> </ul> <p><b>Tema. Pusgaminų iš orinės, migdolinės tešlos ruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Migdolinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Orinės, migdolinės tešlos pusgaminų kreminiams gaminiams kepimas</li> </ul> <p><b>Tema. Pusgaminų iš plikytos tešlos ruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plikytos tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Plikytos tešlos pusgaminų kreminiams gaminiams kepimas</li> </ul> <p><b>Tema. Pusgaminų iš meduolinės tešlos ruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meduolinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Meduolinės tešlos pusgaminų kreminiams gaminiams kepimas</li> </ul>
	2.2. Suformuoti kreminius gaminius.	<p><b>Tema. Kreminių gaminių asortimentas</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kreminių gaminių asortimentas</li> <li>• Kreminių gaminių formavimo įrenginiai ir inventorius</li> </ul> <p><b>Tema. Pyragaičių formavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pyragaičių formavimo būdai</li> <li>• Pyragaičių formavimas pagal pateiktus pavyzdžius</li> </ul> <p><b>Tema. Vyniotinių formavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyniotinių formavimo gūdai</li> <li>• Vyniotinių formavimas pagal pateiktus pavyzdžius</li> </ul> <p><b>Tema. Tortų formavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortų formavimo būdai</li> <li>• Tortų formavimas pagal pateiktus pavyzdžius</li> </ul> <p><b>Tema. Plokštinių formavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plokštinių formavimo būdai</li> <li>• Plokštinių formavimas pagal pateiktus pavyzdžius</li> </ul>
	2.3. Nustatyti kreminių gaminių kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. Kreminių gaminių kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kreminių gaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Kreminių gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
3. Apipavidalinti kreminius gaminius	3.1. Saugiai dirbti kreminių gaminių apipavidalinimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p><b>Tema. Kreminių gaminių apipavidalinimo įrenginiai ir įrankiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kreminių gaminių apipavidalinimo įrenginiai ir įrankiai</li> <li>• Saugus darbas kreminių gaminių apipavidalinimo įrenginiais ir įrankiais</li> </ul> <p><b>Tema. Geros higienos praktikos taisyklės apipavidalinant kreminius gaminius</b></p>
	3.2. Gaminti kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminius.	<p><b>Tema. Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių rūšys</li> <li>• Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių naudojimas</li> </ul> <p><b>Tema. Trupiniai, jų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trupinių gaminimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. Cukrinė masė, marcipanas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papuošimų iš cukrinės masės, marcipano gaminimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. Šokoladinė glazūra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šokoladinės glazūros gaminimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. Naujausių technologijų žaliavos apipavidalinimui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naujausių technologijų žaliavų paruošimas kreminių gaminių apipavidalinimui</li> </ul>



	<p>3.3. Puošti kreminius gaminius ir juos paruošti realizavimui.</p>	<p><b>Tema. Kreminių gaminių puošimas cukrine mase, marcipanu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kreminių gaminių dengimas cukrine mase, marcipanu</li> <li>• Kreminių gaminių puošimas cukrinės masės, marcipano papuošimais</li> </ul> <p><b>Tema. Kreminių gaminių puošimas šokoladine glazūra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaminių apliejimas šokoladine glazūra</li> </ul> <p><b>Tema. Kreminių gaminių puošimas naujausių technologijų žaliavomis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puošimo pusgaminių iš naujausių technologijų žaliavų paruošima</li> <li>• Kreminių gaminių puošimas pusgaminiais iš naujausių technologijų žaliavų</li> </ul> <p><b>Tema. Kreminių gaminių puošimas trupiniais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kreminių gaminių puošimas trupiniais</li> </ul> <p><b>Tema. Kreminių gaminių paruošimas realizavimui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kreminių gaminių fasavimas, pakavimas</li> </ul>
	<p>3.4. Nustatyti kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p>	<p><b>Tema. Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Kreminių gaminių apipavidalinimo pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p>	<p>Tinkamai parinktos ir paruoštos žaliavos kreminių gaminių gaminimui, savarankiškai atsverti žaliavų kiekiai pagal technologijos kortelę reikiamam kiekiui kremams, kreminiams gaminiams, apipavidalinimo pusgaminiais pagaminti, gaminiams papuošti, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų. Naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologijos kortelę kokybiškai pagaminti kremai, kreminiai gaminiai, apipavidalinimo pusgaminiai. Savarankiškai apipavidalinti kreminiai gaminiai, tinkamai paruošti realizavimui. Savarankiškai ir tinkamai nustatyta kremų, kreminių gaminių, apipavidalinimo pusgaminių kokybę jusliniu būdu pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p>	
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>	

Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul> <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 dalinimo 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"> <li>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;</li> <li>2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

## 6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

## Modulio pavadinimas – „Spurgų gaminimas“

Valstybinis kodas	3101319	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti mielinės tešlos spurgas.	1.1. Apibrėžti mielinės tešlos spurgų bei spurgų su maisto priedais ir mišiniais gaminimo procesą.	<b>Tema. <i>Mielinės tešlos spurgų gaminimo procesas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mielinės tešlos spurgų gaminimo technologiniai režimai</li> </ul> <b>Tema. <i>Spurgų su maisto priedais gaminimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Maisto priedai ir mišiniai spurgų gaminimui</li> <li>Spurgų su maisto priedais ir mišiniais gaminimo procesas</li> </ul>
	1.2. Saugiai dirbti spurgų gaminimo įrenginiais ir įrankiais.	<b>Tema. <i>Spurgų gaminimo įrenginiai ir įrankiai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spurgų gaminimo įrenginiai ir įrankiai</li> <li>Saugus darbas spurgų gaminimo įrenginiais ir įrankiais</li> </ul> <b>Tema. <i>Geros higienos ir praktikos taisyklės gaminant spurgas</i></b>
	1.3. Užminkyti tešlą mielinės tešlos spurgoms bei spurgoms su maisto priedais ir mišiniais.	<b>Tema. <i>Mielinės tešlos spurgoms užminkymas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mielinės tešlos spurgoms užminkymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <b>Tema. <i>Spurgų su maisto priedais ir mišiniais tešlos užminkymas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Maisto priedų ir mišinių paruošimas spurgų gaminimui</li> <li>Tešlos spurgoms su maisto priedais ir mišiniais užminkymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul>
	1.4. Formuoti, kildinti mielinės tešlos spurgų bei spurgų su maisto priedais ir mišiniais pusgaminius.	<b>Tema. <i>Spurgų pusgaminių formavimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spurgų tešlos dalinimas</li> <li>Spurgų tešlos pusgaminių apvalinimas</li> <li>Spurgų tešlos pusgaminių formavimas</li> </ul> <b>Tema. <i>Spurgų pusgaminių kildinimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spurgų pusgaminių kildinimas pagal technologinius režimus</li> <li>Spurgų su maisto priedais ir mišiniais pusgaminių kildinimas pagal technologinius režimus</li> </ul>
	1.1. 1.5. Gaminti mielinės tešlos spurgas su įdarais.	<b>Tema. <i>Mielinės tešlos spurgų įdarai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spurgų įdarų rūšys</li> <li>Spurgų įdarų paruošimas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <b>Tema. <i>Mielinės tešlos spurgų su įdarais gaminimas</i></b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spurgų pusgaminių formavimas su įdarais prieš verdant</li> <li>• Išvirtų spurgų užpildymas įdarais</li> </ul>
	1.6. Virti riebaluose, apipavidalinti mielinės tešlos spurgas ir jas paruošti realizavimui.	<p><b>Tema. Mielinės tešlos spurgų virimas riebaluose</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riebalų paruošimas</li> <li>• Įrangos paruošimas spurgų virimui</li> <li>• Spurgų virimas pagal technologinius režimus</li> </ul> <p><b>Tema. Mielinės tešlos spurgų apipavidalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glajų paruošimas spurgų apipavidalinimui</li> <li>• Spurgų, spurgų su maisto priedais ir mišiniais apipavidalinimas naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius</li> <li>• Spurgų fasavimas, pakavimas</li> </ul>
	1.7. Nustatyti mielinės tešlos spurgų, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. Mielinės tešlos spurgų, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės tešlos spurgų, pusgaminių ir jų tešlos kokybės rodikliai</li> <li>• Mielinės tešlos spurgų, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Mielinės tešlos spurgų su maisto priedais, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
2. Gaminti varškės spurgas.	2.1. Užmaišyti tešlą varškės spurgoms.	<p><b>Tema. Tešlos varškės spurgoms užmaišymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varškės spurgų tešlos gaminimo eiga</li> <li>• Tešlos varškės spurgoms užmaišymas, naudojantis technologinėmis kortelėmis</li> </ul>
	2.2. Formuoti pusgaminius iš tešlos, juos virti riebaluose ir paruošti spurgas realizavimui.	<p><b>Tema. Varškės spurgų tešlos pusgaminių formavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių iš tešlos formavimas pagal pateiktus pavyzdžius</li> </ul> <p><b>Tema. Varškės spurgų virimas riebaluose</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riebalų ir įrangos paruošimas varškės spurgų virimui</li> <li>• Varškės spurgų virimas pagal technologinius režimus</li> <li>• Varškės spurgų fasavimas, pakavimas</li> </ul>
	2.3. Nustatyti varškės spurgų, pusgaminių ir jų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. Varškės spurgų, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas pagal nurodytus kokybės rodiklius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varškės spurgų, pusgaminių ir jų tešlos kokybės rodikliai</li> <li>• Varškės spurgų, pusgaminių ir jų tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Savarankiška ir tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos spurgų gaminimui. Savarankiškai atsverti žaliavų kiekius pagal technologijos kortelę reikiama kiekiui mielinės tešlos spurgų, varškės spurgų ir spurgų su maisto priedais pagaminti. Laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologijos kortelę kokybiškai pagamintos mielinės tešlos spurgos, varškės spurgos ir spurgos su maisto priedais,	

	tinkamai paruošti realizavimui. Savarankiškia ir tinkamai nustatyta mielinės tešlos spurgų, varškės spurgų ir spurgų su maisto priedais kokybė jusliniu būdu pagal nurodytus kokybės reikalavimus.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> <li>• Technologijos kortelės</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
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 dalinimo 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"> <li>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;</li> <li>2) turintis konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo, ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

### Modulio pavadinimas – „Kruasanų gaminimas“

Valstybinis kodas	3101320
Modulio LTKS lygis	III
Apimtis mokymosi kreditais	5

Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Ruošti kruasanų tešlas.	1.1. Gaminti kruasanų tešlą.	<b>Tema. Žaliavų paruošimas kruasanų tešlos gaminimui</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žaliavų paruošimo technologiniai parametrai</li> </ul> <b>Tema. Kruasanų gaminimo procesas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruasanų gaminimo technologiniai režimai</li> <li>• Kruasanų gaminimo eiga</li> </ul> <b>Tema. Kruasanų tešlos gaminimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruasanų tešlos užminkymas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul> <b>Tema. Kruasanų tešlos sluoksniavimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruasanų tešlos sluoksniavimo būdai</li> <li>• Kruasanų tešlos sluoksniavima</li> </ul>
	1.2. Saugiai dirbti kruasanų tešlos gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<b>Tema. Kruasanų gaminimo įrenginiai ir įrankiai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruasanų gaminimo įrenginių ir įrankių parinkimas bei saugus naudojimas</li> </ul> <b>Tema. Geros higienos ir praktikos taisyklės gaminant kruasanus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geros higienos ir praktikos taisyklių taikymas gaminant kruasanus</li> </ul>
	1.3. Nustatyti kruasanų tešlos kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<b>Tema. Kruasanų tešlos kokybės nustatymas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruasanų tešlos kokybės rodikliai</li> <li>• Kruasanų tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
2. Gaminti kruasanus.	2.1. Formuoti, kildinti pusgaminius iš kruasanų tešlos.	<b>Tema. Kruasanų tešlos apdorojimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruasanų tešlos apdorojimo procesai</li> <li>• Kruasanų tešlos pusgaminių kočiojimas ir formavimas</li> <li>• Kruasanų įdarai</li> </ul> <b>Tema. Kruasanų pusgaminių iš tešlų kildymas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruasanų pusgaminių kildymo technologiniai parametrai</li> <li>• Kruasanų pusgaminių kildymas laikantis technologinių parametru</li> </ul>
	2.2. Kepti, ataušinti kruasanus ir juos paruošti realizavimui.	<b>Tema. Kruasanų kepimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruasanų kepimo technologiniai režimai</li> <li>• Kruasanų kepimas laikantis technologinių režimų</li> </ul> <b>Tema. Kruasanų ataušinimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruasanų ataušinimas, fasavimas, pakavimas</li> </ul>
	1.3. 2.3. Nustatyti kruasanų ir pusgaminių kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<b>Tema. Kruasanų ir pusgaminių kokybės nustatymas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruasanų ir pusgaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Kruasanų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Savarankiška ir tinkamai parinktos ir paruoštos žaliavos kruasanų gaminimui. Savarankiškai atsverti žaliavų kiekiai pagal technologijos kortelę reikiama kiekiui kruasanų pagaminti. Laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių, laikantis technologinių režimų, pagal technologijos kortelę kokybiškai pagaminti kruasanai, tinkamai paruošti realizavimui. Savarankiškai ir tinkamai nustatyta kruasanų, tešlos ir pusgaminių kokybė jusliniu būdu pagal nurodytus kokybės reikalavimus.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duonos ir pyrago gaminių modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> <li>• Technologijos kortelės</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
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 dalinimo 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"> <li>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;</li> <li>2) turintis konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo, ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

## 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 duonos ir pyrago gaminių kepėjo kvalifikaciją sudarančių kompetencijų įgijimą.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirėngimui (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) turintis konditerio (duonos ir pyrago gaminių kepėjo) ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio ar duonos ir pyrago gaminių kepėjo profesinės veiklos patirtį.