

Kvalifikacijų ir profesinio mokymo plėtros centro  
direktorius 2021 m. balandžio 15 d. įsakymo Nr.  
V1-49



2014–2020 metų  
Europos Sąjungos  
fondų investicijų  
veiksmų programa

*(Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma)*

## NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

### KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA

(programos pavadinimas)

2021-04-25

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS	
<b>1. Bendrosios nuostatos</b>	
1.1. Programos aktualumas	Šiandien konditerio profesija yra populiari ir gana reikalinga. Dėl jų darbo vartotojai gali mėgautis įvairiais saldumynais: vafliais, sausainiais, pyragais, bandelėmis, įvairių rūšių desertais ir pyragaičiais. Konditerių paklausa visada buvo ir išlieka aukšta - gerindami savo įgūdžius, plėsdami kompetencijas gali sukurti puikią karjerą. Keldamas profesinę kvalifikaciją, žmogus užsitikrina geresnę darbo vietą, didesnes pajamas, yra konkurencingas darbo rinkoje. Tiems, kurie nori išbandyti savo jėgas privačioje įmonėje, yra galimybė atidaryti savo konditerijos gaminių ar kepiinių įmones.
1.2. Tikslas ir uždaviniai	<b>Programos tikslas</b> - sudaryti galimybę įvairių poreikių ir gebėjimų asmenims, gyvenantiems Kėdainių rajono savivaldybėje, įgyti konditerijos gaminių gamybos profesinių žinių bei praktinių įgūdžių, kuriuos galima būtų pritaikyti kasdienėje savo veikloje, vystant viešojo maitinimo srities konditerijos verslą ar dirbti įvairiose konditerijos cechuose. <b>Programos uždaviniai:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Supažindinti su konditerijos gaminių gamybos patalpomis.</li><li>2. Supažindinti su sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimais.</li><li>3. Išaiškinti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus.</li><li>4. Supažindinti su konditerijos gaminių įrenginių ir reikmenų naudojama įranga.</li><li>5. Supažindinti su tešlos rūšimis ir ruošimo būdais.</li><li>6. Supažindinti su kremų asortimentu ir paskirtimi.</li><li>7. Išaiškinti, kaip naudoti naujoviškas kreminės konditerijos gaminių gaminimo žaliavas ir jų mišinius.</li><li>8. Ugdyti suaugusiųjų kūrybinius gebėjimus ir skatinti tapti aktyviais visuomenės nariais.</li></ol>
1.3. Programos trukmė ir apimtis	40 akademinė valandų (10 dienų po 4 val.).

1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	Ši programa skirta Kėdainių rajono savivaldybės suaugusiems asmenims, kurie nori naujai įgyti arba patobulinti jau turimus profesinius konditerijos gaminių technologijos įgūdžius, kūrybiškumo, savarankiškumo gebėjimus.
1.5. Programos dalyvių skaičius	10 dalyvių.
1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)	Ne jaunesni kaip 18 metų.
1.6. Programos anotacija	<p>Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programa Konditerijos gaminių gamyba yra skirta Kėdainių r. sav. gyventojams, kurie norėtų naujai įgyti arba patobulinti jau turimus profesinius konditerijos gaminių gamybos technologinius įgūdžius. Programos turinys, vykdomos veiklos ir naudojami metodai prisidės prie neformaliojo suaugusiųjų švietimo ir tęstinio mokymosi plėtojimo Kėdainių r. sav., taip pat skatins programos dalyvių menines ir kūrybines galias.</p> <p>Programos dalyviai mokymų metu įgis teorinių žinių, pagrįstų šiuolaikiškais technologinėmis priemonėmis ir metodais, išanalizuos konditerijos žaliavų asortimentą, savybes bei jų panaudojimą konditerijos gaminių gamyboje, žinos, kaip pritaikyti naujoviškas kreminės konditerijos gaminių gamavimo žaliavas ir jų mišinius.</p> <p>Praktinio mokymo metu dalyviai išmoks gaminti įvairius konditerijos gaminius, juos puošti ir naudotis konditerijos priedais. Programos dalyviai mokysis gaminti įvairias konditerijos tešlas, iš jų gaminti gaminius ir apipavidalinti, patiekti. Jie gebės parinkti tinkamą papuošimą ir priedus gaminių papuošimui. Įgytos žinios ir praktiniai įgūdžiai skatins programos dalyvių kūrybiškumą, savarankiškumą, kurį jie panaudos gamindami konditerijos gaminius sau ir draugams, paskatins juos pakilti į aukštesnį lygmenį – profesionalių konditerių lygį arba pritaikys žinias kasdienėje savo veikloje, vystant viešojo maitinimo verslą ar dirbti įvairiose konditerijos įstaigose.</p>
<b>2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:</b>	
<b>Kompetencija(-os)</b>	<b>Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai</b>
1. Parinkti konditerijos gaminiams žaliavas ir numatyti gamybos režimus	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų konditerijos gaminiams gaminti asortimentą, savybes, maistinę vertę, paskirtį, kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti kremų asortimentą ir paskirtį. Nustatyti konditerijos gaminių žaliavų kokybę. Atlikti konditerijos gaminių žaliavų pirminio paruošimo operacijas.
2. Maišyti ir minkyti tešlą	Išmanyti nemielinės tešlos rūšis, ruošimo būdus ir nemielinės tešlos kokybei keliamus reikalavimus; išmanyti nemielinės tešlos žaliavas ir nustatyti nemielinės tešlos žaliavų kokybę; išmanyti nemielinės tešlos gaminių gamybą naudojant tradicines ir šiuolaikines technologijas. Išmanyti mielinės tešlos rūšis ir ruošimo būdus, kokybei keliamus reikalavimus, mielinės tešlos žaliavas, nustatyti mielinės tešlos žaliavų kokybę, paruošti mielinės tešlos žaliavas naudojimui. Užmaišyti mielinę tešlą naudojant tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių.

3. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius ir kreminės konditerijos gaminius	Išmanyti konditerijos gaminių pusgaminių gamybos technologijas ir receptūras, temperatūros režimus, sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus; išmanyti konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius (sirupus, glajus, kremus, glaistus, putėsius, drebučius, įdarus, padažus, termostabilius įdarus su maisto priedais, marcipaną, cukrinę masę ir t.t.). Nustatyti konditerijos gaminių pusgaminių kokybę; naudoti konditerijos gaminių pusgaminių gamybos įrenginius ir inventorių. Gaminti cukrinės konditerijos gaminius. Išmanyti ir naudoti naujoviškas kreminės konditerijos gaminių gaminimo žaliavas ir jų mišinius. Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius (tortus, pyragus, vyniotinius, pyragaičius, keksus, plokštinius ir t. t.). Dekoruoti kreminės konditerijos gaminius; formuoti modernius kreminės konditerijos gaminius. Nustatyti kreminės konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu.
---	--

### 3. Programos turinys ir metodai

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Trumpas dėstomos temos aprašymas	Mokymo(si) metodai	Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos
1.	Darbų saugos taisyklės. Gamybos režimai	Konditerio darbų saugos taisyklės, darbo vietos paruošimas, sutvarkymas. Gamybos režimai	Paskaita, demonstravimas	1. Parinkti konditerijos gaminiams žaliavas ir numatyti gamybos režimus
2.	Žaliavų paruošimas	Žaliavų parinkimas, paskaičiavimas, gamybos režimo parinkimas	Paskaita, demonstravimas stebėjimas, individualus mokymas.	
3.	Nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	Nemielinės tešlos rūšys, jų gamybos specifika	Paskaita, demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas.	2. Maišyti ir minkyti tešlą
4.	Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	Mielinės tešlos rūšys, jų gamybos specifika	Paskaita, demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	
5.	Konditerijos pusgaminių gamyba	Sirupų, glajų, kremų, putėsių, drebučių, įdarų, padažų, cukrinės masės gamyba	Paskaita, demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas.	3. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius ir kreminės konditerijos gaminius
6.	Konditerijos gaminių puošimo elementų gamyba	Puošinių iš cukrinės, marcipano masės gamyba. Apipavidalinimo ir	Paskaita, demonstravimas	

		dekoravimo elementų gamyba iš kremų, glajų. Šiuolaikinių apipavidalinimo elementų gamyba naudojant naujos kartos žaliavas ir technologijas	stebėjimas, individualus mokymas	
7.	Kreminės konditerijos gamyba	Naujoviškos kreminės konditerijos žaliavos ir jų mišiniai. Tortų gamyba. Kreminių plokštinių, pyragų gamyba. Pyragaičių gamyba. Keksiukų, krepšelių su kremu gamyba. Proginų ir užsakyminių kreminių gaminių gamyba	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	
8.	Desertų gamyba	Drebutinių, karštųjų ir užšaldytų desertų gaminimas ir patiekimas. Modernių desertų gaminimas, komponavimas ir dekoravimas	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	

#### 4. Programos planas

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Darbų saugos taisyklės Gamybos režimai	2	2	
2.	Žaliavų paruošimas	2	2	
3.	Nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	6	1	5
4.	Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	6	1	5
5.	Konditerijos pusgaminių gamyba	6	1	5
6.	Konditerijos gaminių puošimo elementų gamyba	6	1	5
7.	Kreminės konditerijos gamyba	6	1	5
8.	Desertų gamyba	6	1	5
<b>Iš viso:</b>		<b>40</b>	<b>10</b>	<b>30</b>

#### 5. Įgytos/patobulintos kompetencijos atitiktis atitinkamame profesiniame standarte nustatytai (-oms) atitinkamos kvalifikacijos kompetencijai (-oms) (jei

Mokymų metu įgytos/patobulintos kompetencijos atitinka Apyvadinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinio standarto konditerio, LTKS IV kvalifikacijos apraše apibrėžtas kompetencijas:  
 2.1. Maišyti ir minkyti bemielių tešlą.  
 2.2. Gaminti bemielių tešlos gaminius.

<i>atitinkamas profesinis standartas yra patvirtintas)</i>		3.1. Maišyti ir minkyti mielinę tešlą. 3.2. Gaminti mielinės tešlos gaminius. 4.2. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius. 4.4. Gaminti kreminės konditerijos gaminius.
<b>6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės</b>		
<b>6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):</b>		
1.	Išsilavinimas	Konditerio ar lygiavertė kvalifikacija arba viešojo maitinimo chemijos inžinerijos technologijos studijų krypties ar lygiavertis išsilavinimas.
2.	Darbo patirtis	Ne mažesnė kaip 3 metų konditerijos profesinės veiklos patirtis.
3.	Kita	Netaikoma.
<b>6.2. Detalus mokymui reikalingų materialinių ir metodinių išteklių, atitinkančių numatomą mokyti dalyvių skaičių bei programos tikslus ir uždavinius, aprašymas.</b>		
<b>.Ei l. Nr.</b>	<b>Mokymui reikalingi materialiniai ir metodiniai išteklių, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)</b>	
1.	Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas	Programa bus vykdoma Kėdainių profesinio rengimo centro patalpose, kuriose yra sukurta moderni patalpa virėjo, konditerio kursams vykdyti ir teorinio mokymo klasės. Teorinės klasės patalpa pritaikyta mokymo(si) medžiagai pateikti (yra kompiuteris, vaizdo projektorius). Praktinio mokymo klasė (patalpa) aprūpinta įranga, patogiais darbo stalais su konditerijos gamyboje naudojamais įrankiais ir priemonėmis.
2.	Įranga	1. Kepimo spintos- 2 vnt. 2. Šaldytuvai- 2 vnt. 3. Plakimo mikseriai- 4 vnt. 4. Mikrobangų krosnelė- 1 vnt. 5. Virtuvinis kombainas- 2 vnt. 6. Elektroninės svarstyklės- 4 vnt.
3.	Literatūra	1. Š. Šidlauskienė, Mokomės kepti., 2014. 2. O. Šliužalienė, Miltinių konditerijos gaminių technologija., 2016. 3. D. Gustaitienė, Konditerija. 2015. 4. Rintiniai klasikiniai ir nauji receptai. Kepimo džiauksmai 2018.
4.	Kitos priemonės	1 Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. 2. Kočėlai, plaktuvai. 3. Technologinės kortelės. 4. Kepimo formos. 5. Konditerijos įrankiai, įranga, žaliavos, konditerijos priedai ir kitos priemonės.
<b>6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)</b>		Kėdainių profesinio rengimo centras, Šėtos g. 95, Kėdainiai, mokytoji virtuvė.

Programos rengėjas

Kvalifikacijų ir profesinio mokymo plėtros centras

Programa parengta įgyvendinant projektą „Suaugusiųjų švietimo sistemos plėtra suteikiant besimokantiems asmenims bendrąsias ir pagrindines kompetencijas“ Nr. 09.4.2-ESFA-V-715-01-0002

