



NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

Konditerijos gaminių iš bemieles tešlos gaminto neformaliojo profesinio mokymo programa

1.2. Programos valstybinis kodas (*suteikiamas įregistravus programą*)

N43101306

1.3. Švietimo sritis

Paslaugos asmenims

1.4. Švietimo posritis / posričiai

Viešbučių ir maitinimo paslaugos

1.5. Programos apimtis mokymosi kreditais

20

1.6. Programos apimtis akademinėmis valandomis kontaktiniam darbui, jų pasiskirstymas teoriniam ir praktiniam mokymui

360 akademinė valandų kontaktiniam darbui, iš kurių 100 akademinė valandų skiriama teoriniam mokymui, 260 akademinė valandų – praktiniam mokymui.

1.7. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)

Vidurinis išsilavinimas

1.8. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos

Kompetencijos pavadinimas	Kvalifikacijos pavadinimas, lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą, jos valstybinis kodas	Profesinio standarto pavadinimas, jo valstybinis kodas
Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	Konditeris, LTKS III	Apgyvandinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01
Prižiūrėti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis.	Konditeris, LTKS III	Apgyvandinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01
Maišyti ir minkyti bemieles tešlą.	Konditeris, LTKS IV	Apgyvandinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01
Gaminti bemieles tešlos gaminius.	Konditeris, LTKS IV	Apgyvandinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01

1.9. Papildomi reikalavimai mokymą pagal programą užsakančios ir (ar) mokymą finansuojančios institucijos

- Jei asmens mokymas yra finansuojamas iš Užimtumo tarnybos lėšų, asmeniui, baigusiam programą yra būtinas įgytų kompetencijų vertinimas.

2. PROGRAMOS TURINYS

Modulio pavadinimas (valstybinis kodas ¹)	Modulio LTKS lygis	Kompetencija(-os)	Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai	Modulio apimtis mokymosi kreditais	Akademinės valandos kontaktiniam darbui		
					Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui	Iš viso
Darbo vietos paruošimas	III	Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	Išmanyti konditerijos gaminių gamybos patalpas. Išmanyti sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. Išmanyti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus. Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles.	5	25	65	90
Bemielės tešlos konditerijos gaminių gamyba	IV	Prižiūrėti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis. Maišyti ir minkyti bemielių tešlą.	Išmanyti konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtį. Eksploatuoti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus. Išmanyti bemielių tešlos rūšis ir ruošimo būdus. Išmanyti bemielių tešlos kokybei keliamus reikalavimus. Išmanyti bemielių tešlos žaliavas. Nustatyti bemielių tešlos žaliavų kokybę. Paruošti bemielių tešlos žaliavas naudojimui. Užmaišyti bemielių tešlą, naudojant bemielių tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių. Išmanyti bemielių tešlos gaminių gamybą, naudojant tradicines ir šiuolaikines	15	75	195	270

¹ Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis.

					<p>technologijas.</p> <p>Išmanyti bemielių tešlos gaminių asortimentą.</p> <p>Išmanyti bemielių tešlos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Formuoti bemielių tešlos pusgaminius.</p> <p>Gaminti trašios, biskvitinės, riebaus biskvito, sluoksniuotos, kapotos, plikytos, meduolinės, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės ir kt. tešlos gaminius.</p> <p>Nustatyti bemielių tešlos gaminių kokybę.</p>				
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

3. MODULIŲ APRAŠAI

Modulio pavadinimas – „Darbo vietos paruošimas“

Valstybinis kodas ²	III		
Modulio LTKS lygis	5		
Apimtis mokymosi kreditais	Netaikoma		
Asmens pasirengimo mokytiis modulyje reikalavimai (jei taikoma)			
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti	
1. Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	1.1. Išmanyti konditerijos gaminių gamybos patalpas. 1.2. Išmanyti sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.	Tema. Konditerijos gaminių iš bėmielės tešlos gamybos patalpos ir reikalavimai joms <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių iš bėmielės tešlos gamybos patalpų išplanavimas • Darbo vietų išdėstymas Tema. Sanitarijos ir higienos reikalavimai konditerijos gaminių iš bėmielės tešlos gamintojo darbo vietai <ul style="list-style-type: none"> • Sanitarijos ir higienos reikalavimai konditerijos gaminių iš bėmielės tešlos gamintojo darbo vietai Tema. Priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai (instruktažai) dirbant konditerijos gaminių iš bėmielės tešlos gamintojo darbo vietose <ul style="list-style-type: none"> • Elektrosaugos, priešgaisrinės darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai konditerijos gaminių iš bėmielės tešlos gamintojui Tema. Produkcijos išdėstymas, laikymas, rūšiavimas ir tvarkymas <ul style="list-style-type: none"> • Produkcijos išdėstymo tvarka • Produkcijos laikymo sąlygos • Produkcijos rūšiavimo ir tvarkymo reikalavimai Tema. Konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles. • Atliekų rūšiavimas Tema. Švaros priemonių naudojimas <ul style="list-style-type: none"> • Švaros priemonių panaudojimas, tvarkant konditerijos gaminių gamybos patalpas, 	
	1.3. Išmanyti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus.		
	1.4. Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles.		

² Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis.

		vadovaujantis instrukcijomis	
2. Prižiūrėti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis.	2.1. Išmanyti konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirti. 2.2. Eksploatuoti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus.	<p>Tema. Konditerijos gaminių iš bemielių tešlos gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių gamybos įrenginiai, jų paskirtis • Konditerijos reikmenų paskirtis, rūšiavimas ir tvarkymas <p>Tema. Konditerijos gaminių iš bemielių tešlos gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugaus konditerijos gamybos įrenginių ir įrankių eksploatavimo reikalavimai 	<p>Tema. Konditerijos gaminių iš bemielių tešlos gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių gamybos įrenginiai, jų paskirtis • Konditerijos reikmenų paskirtis, rūšiavimas ir tvarkymas <p>Tema. Konditerijos gaminių iš bemielių tešlos gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugaus konditerijos gamybos įrenginių ir įrankių eksploatavimo reikalavimai
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Darbo vieta paruošta ir sutvarkyta laikantis geros higienos praktikos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų; išsamiai paaiškinta produkcijos išdėstymo tvarka, laikymo sąlygos, rūšiavimo ir tvarkymo principai; išsamiai paaiškinta konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtis ir eksploatavimo reikalavimai; tinkamai paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrenginiai ir inventoriai.		
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Svaros priemonių naudojimo instrukcijos <i>Mokymo(si) priemonės:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti 		
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrengimu, šokolado temperavimo įrengimu, virykle, konvekcine krosnimis kepimo skardomis ir formomis, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos kočiojimo mašina); svėrimo prietaisais; konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi; darbo drabužiais; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.		
Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams)	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 lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.		

Modulio pavadinimas – „Bemielės tešlos konditerijos gaminių gamyba“

Valstybinis kodas ³		
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Asmens pasirengimo mokytiis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Baigtas šis modulis: „Darbo vietos paruošimas“	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Maišyti ir minkyti bemielę tešlą	1.1. Išmanyti bemielės tešlos rūšis ir ruošimo būdus.	<p>Tema. Bemielės tešlos rūšys ir ruošimo būdai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bemielės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas <p>Tema. Bemielės tešlos paruošimo būdai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biskvitinės tešlos paruošimo būdai • Riebaus biskvito tešlos paruošimo būdai • Trapios tešlos paruošimo būdai • Meduolinės tešlos paruošimo būdai • Baltyminės tešlos paruošimo būdai • Baltyminės riešutinės tešlos paruošimo būdai • Migdolinės tešlos paruošimo būdai • Plikytos tešlos paruošimo būdai • Sluoksniuotos tešlos paruošimo būdai • Kapotos tešlos paruošimo būdai • Vafninės tešlos paruošimo būdai • Lakštinės tešlos paruošimo būdai <p>Tema. Technologinės schemas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tešlos ruošimas naudojantis technologinėmis schemomis
	1.2. Išmanyti bemielės tešlos kokybei keliamus reikalavimus.	<p>Tema. Tešlos kokybės įvertinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tešlos ydų apibūdinimas • Tešlos kokybės nustatymo būdai ir jų apibūdinimas
	1.3. Išmanyti bemielės tešlos žaliavas.	<p>Tema. Žaliavų charakteristikos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų apibūdinimas ir jų parinkimas

³ Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis.

		<p>Tema. Receptūros ir technologijos kortelės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptūros ir technologijos kortelės • Reikiamo žaliavų kiekio užmaišymui paskaičiavimas
1.4. Nustatyti bėmielės tešlos žaliavų kokybę		<p>Tema. Žaliavų kokybė</p> <p>Bėmielės tešlos žaliavų kokybės įvertinimas jusliniu būdu</p>
1.5. Paruošti bėmielės tešlos žaliavas naudojimui		<p>Tema. Žaliavų parinkimas ir paruošimas naudojimui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų parinkimas ir paruošimas tešlų užmaišymui
1.6. Užmaišyti bėmielę tešla, naudojant bėmielės tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių		<p>Tema. Biskvitinė tešla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir biskvitinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis <p>Tema. Riebaus biskvito tešla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir riebaus biskvito tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis <p>Tema. Trapi tešla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir trapios tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis <p>Tema. Meduolinė tešla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir meduolinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis <p>Tema. Sluoksnuota tešla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir sluoksnuotos tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis <p>Tema. Kapota tešla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir kapotos tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis <p>Tema. Plikyta tešla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir plikytos tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis <p>Tema. Baltyminė, baltyminė riešutinė, migdolinė tešla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis <p>Tema. Vaflinė tešla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir vaflinės tešlos užmaišymas naudojantis

		<p>technologijos kortelėmis</p> <p>Tema. Lakštinė tešla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir lakštinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis <p>Tema. Tešlos kokybės įvertinimas</p> <p>Tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu</p>
<p>2. Gaminti bėmielės tešlos gaminius.</p>	<p>2.1. Išmanyti bėmielės tešlos gaminių gamybą, naudojant tradicines ir šiuolaikines technologijas.</p> <p>2.2. Išmanyti bėmielės tešlos gaminių asortimentą.</p> <p>2.3. Išmanyti bėmielės tešlos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p>	<p>Tema. Bėmielės tešlos gaminių gamyba naudojant tradicines technologijas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bėmielės tešlos gaminių gamybos būdai ir ypatumai naudojant tradicines technologijas. <p>Tema. Bėmielės tešlos gaminių gamyba naudojant šiuolaikines technologijas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bėmielės tešlos gaminių gamybos ypatumai naudojant šiuolaikines technologijas <p>Tema. Bėmielės tešlos gaminių asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bėmielės tešlos gaminių asortimentas ir rūšys <p>Tema. Kokybės reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bėmielės tešlos gaminių kokybės reikalavimai <p>Tema. Gaminių realizavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminių laikymo sąlygos • Gaminių realizavimo terminai
	<p>2.4. Formuoti bėmielės tešlos pusgaminius.</p>	<p>Tema. Tešlos pusgaminių formavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tešlos pusgaminių formavimo įrenginių ir inventoriaus parinkimas • Tešlos pusgaminių formavimas <p>Tema. Suformuotų tešlos pusgaminių apipavidalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių prieš kepimą apipavidalinimas
	<p>2.5. Gaminti trapios, biskvitinės, riebaus biskvito, sluoksnuotos, kapotos, plikytos, meduolinės, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės ir tešlos gaminius.</p>	<p>Tema. Biskvitinės tešlos gaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminių kepimo technologiniai režimai • Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus <p>Tema. Riebaus biskvito tešlos gaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminių kepimo technologiniai režimai • Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus <p>Tema. Trapios tešlos gaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminių kepimo technologiniai režimai • Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus

		<p>puošimo elementus</p> <p>Tema. <i>Stuoksniuotos tešlos gaminių gamyba</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminų kepimo technologiniai režimai • Gaminų apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus <p>Tema. <i>Kapotos tešlos gaminių gamyba</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminų kepimo technologiniai režimai • Gaminų apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus <p>Tema. <i>Plikytos tešlos gaminių gamyba</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminų kepimo technologiniai režimai • Gaminų apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus <p>Tema. <i>Meduolinės tešlos gaminių gamyba</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminų kepimo technologiniai režimai • Gaminų apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus <p>Tema. <i>Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių gamyba</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminų kepimo technologiniai režimai • Gaminų apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus <p>Tema. <i>Vaflynės tešlos gaminių gamyba</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminų kepimo technologiniai režimai • Gaminų apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus <p>Tema. <i>Lakštinės tešlos gaminių kepimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminų kepimo technologiniai režimai • Gaminų apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus <p>Tema. <i>Bemielės tešlos gaminių gamyba naudojant netradicines žaliavas ir jų mišinius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminų iš naujoviškų žaliavų ir jų mišinių gaminimas laikantis nurodytų technologinių režimų <p>Tema. <i>Naujoviškų gaminių iš bemielės tešlos gamyba</i></p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Naujoviškų gaminių gaminimas, laikantis nurodytų technologinių režimų • Naujoviškų gaminių apipavidalinimas, naudojant šiuolaikinius gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>2.6. Nustatyti bėmielės tešlos gaminių kokybę.</p> <p>Tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos bėmielėi tešlai gaminti; be klaidų apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram bėmielės tešlos gaminio kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; išsamiai paaiškintos tešlos rūšys ir gaminių gamybos technologija; bėmielės tešlos gaminyje pagamintas kokybiškai ir pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; tiksliai nustatyta bėmielės tešlos, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu.</p>	<p>Tema. Bėmielės tešlos gaminių kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti bėmielės tešlos gaminių kokybę jusliniu būdu
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi bėmielės tešlos konditerijos gaminių gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Bėmielės tešlos gaminių gamybos technologijų kortelių pavyzdžiai 	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle; konvekcine, krosnimi; kepimo skardomis ir formomis; maisto produktų smulkintuvu; tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriu, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>	
Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. 	

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