

# KONDITERIO MODULINĖ MOKYMO PROGRAMA

**Valstybinis kodas: M43101301**

Bazinis išsilavinimas: pagrindinis

Mokymo trukmė: 2,7 metų

**Valstybinis kodas: M44101301**

Bazinis išsilavinimas: vidurinis

Mokymo trukmė: 1,5 metų

**Valstybinis kodas: T43101302**

Bazinis išsilavinimas: vidurinis. Gali turėti vieną kvalifikaciją (specialybę).

Programa skirta tęstiniam profesiniam mokymui.

Mokymo trukmė: 8 mėn.

**Suteikiama profesinė kvalifikacija: konditeris**



**Programos paskirtis.** Konditerio modulinė profesinio mokymo programa yra skirta kvalifikuotam konditeriui parengti, kuris gebėtų savarankiškai gaminti konditerijos gaminius, parinkti žaliavas ir jas paruošti gamybai, maišyti tešlą ir ruošti konditerinius pusgaminius, gaminti miltinę, kreminę ir cukrinę konditeriją ir puošimo elementus.

**Būsimo darbo specifika.** Asmuo, įgijęs konditerio kvalifikaciją, galės dirbti restoranuose ir kitose maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, konditerijos cechuose, kaimo turizmo sodybose.

Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegtį skiriamąjį ženklą. Dirbama pamainomis. Darbe naudojami mechaniniai ir automatizuoti konditerijos gaminių įrenginiai, įrankiai ir priemonės, technologijos kortelės, elektrinė voryklė, valymo priemonės. Darbo metu yra galimos konfliktinės situacijos, todėl reikalingi gebėjimai jas suvaldyti ir spręsti. Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygėlę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

**KONDITERIO MODULINĖ (90 KREDITŲ)**

<b>PROFESINIS CIKLAS</b>				
<b>Profesinio mokymo moduliai</b>	<b>Kreditai</b>	<b>Valandos</b>	<b>Teorijai</b>	<b>Praktikai</b>
Įvadas į profesiją	2	44	13	31
Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	1	22	7	15
Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	5	110	110	0
Darbuotojų sauga ir sveikata	2	44	13	31
Darbo vietos paruošimas	5	110	33	77
Nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	20	440	130	310
Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	10	220	65	155
Konditerijos pusgaminių ir puošimo element gamyba	15	330	90	240
Kreminės konditerijos gamyba	10	220	65	155
<b>Pasirenkamieji moduliai</b>	<b>(iš viso 10)</b>	<b>220</b>	<b>66</b>	<b>154</b>
Šakočių gamyba	5	110	33	77
Desertų gamyba	5	110	33	77
Rankų darbo saldinių gamyba	5	110	33	77
<b>Baigiamasis modulis</b>				
Įvadas į darbo rinką	10	220	0	220
<b>Iš viso</b>	<b>90</b>	<b>1980</b>	<b>592</b>	<b>1388</b>

**KONDITERIO TĖSTINĖ MODULINĖ (70 KREDITŲ)**

<b>PROFESINIS CIKLAS</b>				
<b>Profesinio mokymo moduliai</b>	<b>Kreditai</b>	<b>Valandos</b>	<b>Teorijai</b>	<b>Praktikai</b>
Įvadas į profesiją	0	0	0	0
Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	0	0	0	0
Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	0	0	0	0
Darbuotojų sauga ir sveikata	0	0	0	0
Darbo vietos paruošimas	5	85	25	60
Nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	20	340	100	240
Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	10	170	50	120
Konditerijos pusgaminių ir puošimo element gamyba	15	255	75	180
Kreminės konditerijos gamyba	10	170	50	120
<b>Pasirenkamieji moduliai</b>				
Šakočių gamyba	0	0	0	0
Desertų gamyba	0	0	0	0
Rankų darbo saldinių gamyba	0	0	0	0
<b>Baigiamasis modulis</b>				
Įvadas į darbo rinką	10	170	0	170
<b>Iš viso</b>	<b>70</b>	<b>1190</b>	<b>300</b>	<b>890</b>