

KONDITERIO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

Valstybinis kodas: P42101301

Bazinis išsilavinimas: pagrindinis.

Mokymo trukmė: 2,7 m.

Valstybinis kodas: P43101302

Bazinis išsilavinimas: vidurinis.

Mokymo trukmė: 1,5 m.

Valstybinis kodas: T43101302

Bazinis išsilavinimas: vidurinis, privalo turėti vieną kvalifikaciją.

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, prisisegti skiriamąjį ženklą. Dirbama pamainomis. Darbe naudojami mechaniniai ir automatizuoti konditerijos gaminių įrenginiai, įrankiai ir priemonės, technologijos kortelės, elektrinė viryklė, 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 knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

**KONDITERIO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO
PROGRAMA (90 KREDITŲ)**

Profesinio mokymo moduliai	Visai programai val./kreditai	Teorijai val.	Praktikai val.
Įvadinis modulis			
Įvadas į profesiją	44/2	36	8
Bendrieji moduliai			
Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	22/1	18	4
Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	110/5	110	0
Darbuotojų sauga ir sveikata	44/2	31	13
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai			
Darbo vietos paruošimas	110/5	33	77
Nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	440/20	132	308
Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	220/10	66	154
Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba	330/15	99	231
Kreminės konditerijos gamyba	220/10	66	154
Pasirenkamieji moduliai			
Šakočių gamyba	110/5	33	77
Desertų gamyba	110/5	33	77
Rankų darbo saldinių gamyba	110/5	33	77
Baigiamasis modulis			
Įvadas į darbo rinką	220/10	-	220
Iš viso:	1980/90	657	1323

**KONDITERIO TĖSTINĖ MODULINĖ PROFESINIO
MOKYMO PROGRAMA (70 KREDITŲ)**

Profesinio mokymo moduliai	Visai programai val./kreditai	Teorijai val.	Praktikai val.
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai			
Darbo vietos paruošimas	90/5	30	60
Nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	360/20	120	240
Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba	180/10	60	120
Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba	270/15	90	180
Kreminės konditerijos gamyba	180/10	60	120
Baigiamasis modulis			
Įvadas į darbo rinką	180/10	-	180
Iš viso:	1260/70	360	900