

**Dalyvavimas Leonardo da Vinci Naujovių perkėlimo projekte “Development and comparison of European competence based knowledge in the field of meat production technologies” kartu su Suomijos, Latvijos, Estijos ir Vengrijos profesinėmis mokyklomis**

Utenos regioninis profesinio mokymo centras (autorius Ramunė Ražanskienė)

*Tema (temos), kuriai priskiriate gerosios patirties pavyzdį*

Praktinis mokymas

*Priemonės tikslas*

Suvienodinti mėsos pramonės darbuotojo specialybės mokinių kompetencijų reikalavimus pagal Europos šalių standartus, rengiantis kvalifikacijos egzaminui.

*Priemonės įgyvendinimas*

Dalyvavimas projekte 2007-2009 m. Lankymasis Suomijos, Latvijos ir Vengrijos profesinėse mokyklose ir susipažinimas su šių šalių profesinio mokymo modeliu. Nacionalinių mėsos gaminių gamyba Utenos regioninio profesinio mokymo centro mėsos ceche-laboratorijoje kartu su mokiniais per praktinio mokymo užsiėmimus (karštai rūkyti gaminiai, šaltai rūkytos dešros). Pagamintų mėsos gaminių laboratoriniai tyrimai UAB „Utenos mėsa“ laboratorijoje. Susipažinimas su minėtų šalių nacionalinių mėsos produktų gamyba, dalyvavimas juos gaminant. Lankymasis Suomijos, Austrijos ir Vengrijos mėsos perdirbimo ir įrangos gamybos įmonėse, susipažinimas su gaminama produkcija. Pranešimų rengimas, apie gaminamus produktus, jų technologijos ypatumus ir tyrimo rezultatus. Vyko nuolatinis bendradarbiavimas tarp mėsos technologijos specialybės profesijos mokytojų iš projekte dalyvaujančių šalių, į projekto veiklą buvo įtraukti mokiniai, kurie buvo atsakingi už gaminamų produktų kokybę ir rezultatus, vyko pasidalinimas patirtimi.

*Pasiekti rezultatai*

Projekto rezultatai – įvairių šalių nacionalinių mėsos produktų gamybos DVD įrašai (nufilmuoti praktiniai užsiėmimai), nacionalinių produktų nuotraukų ir technologijos procesų aprašymų albumas, cheminių tyrimų rezultatai, pranešimai.

*Kaip pakito Jūsų veiklos ir paslaugų kokybė įgyvendinus šią priemonę?*

Įgijau daug patirties apie mėsos perdirbimo technologiją ir mėsos produktų gamybą įvairiose šalyse, kurią nuolat perteikiu mokiniams per teorinius ir praktinius užsiėmimus. Manau, kad pateikdama daugiau technologijos naujovių, labiau sudominu mokinius, patobulėjo mano dalykinės žinios ir įgūdžiai.

*Kodėl, Jūsų nuomone, tai gerosios patirties pavyzdys?*

Per šį projektą parengta medžiaga, o ypač DVD įrašai yra naudojami Suomijos, Lietuvos, Latvijos, Estijos, Vengrijos profesijos mokyklose kaip mokymo medžiaga. Atsižvelgiama į bendrus reikalavimus, ruošiant mokinius profesijai. Išlaikę kvalifikacijos egzaminą, absolventai gali dirbti įvairiose Europos šalių mėsos perdirbimo įmonėse.