



## **KVALIFIKACIJŲ IR PROFESINIO MOKYMO PLĖTROS CENTRAS**

### **MAISTO (MĖSOS, PIENO, DUONOS) PRAMONĖS DARBUOTOJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

Programos valstybinis kodas: M43072101, M44072101

Suteikiama kvalifikacija: maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojas

Europos mokymosi visą gyvenimą kvalifikacijų lygis: IV

Lietuvos kvalifikacijų lygis: IV

Programos trukmė: 1 metai

Programos apimtis kreditais: 60 kreditų

Būtinai minimalus išsilavinimas: -įgytas pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

arba

- baigta vidurinio ugdymo programa

Reikalavimai asmens pasirengimui mokytis: -

Žemės ūkio, miškininkystės ir žuvininkystės ir maisto produktų, gėrimų ir tabako gaminių gamybos sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo modulinę profesinio mokymo programą.

SPK sprendimą įteisinančio elektroninio posėdžio Nr. ST2-38, įvykusio 2015 m. rugpjūčio 25 d. nutarimas

**Vilnius, 2016**

## TURINYS

1. ĮVADAS .....	3
2. PAGRINDINIAI MODULINĖS PROFESINIO MOKYMO PROGRAMOS PARAMETRAI....	6
3. KREDITŲ PRISKYRIMAS MOKYMOŠI MODULIAMS (REKOMENDACIJOS) .....	11
4. PROGRAMOS STRUKTŪRA.....	13
4.1. PRIVALOMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ SĄRAŠAS .....	13
4.2. PASIRENKAMŲJŲ, SU KVALIFIKACIJA SUSIJUSIŲ, MODULIŲ SĄRAŠAS .....	14
4.3. GALIMA KITAIŠ TEISĖS AKTAIS REGLAMENTUOTŲ KOMPETENCIJŲ ĮGIJIMO APIMTIS KREDITAIS .....	14
5. MODULIŲ APRAŠAI .....	15
5.1. Įvadinis modulis „Įvadas į maisto pramonės darbuotojo profesiją“ .....	15
5.2. Privalomųjų modulių aprašai.....	21
5.2.1. Modulo „Duonos ir pyrago gaminių gamyba“ aprašas .....	21
5.2.2. Modulo „Konditerijos gaminių gamyba“ aprašas .....	32
5.2.3. Modulo „Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba“ aprašas .....	44
5.2.4. Modulo „Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba“ aprašas.....	55
5.2.5. Modulo „Pieno produktų gamyba“ aprašas .....	62
5.3. Baigiamasis modulis „Įvadas į darbo rinką“ .....	72
5.4. Pasirenkamųjų su kvalifikacija susijusių modulių aprašai .....	74
5.4.1. Modulo „Šakočių gamyba“ aprašas.....	74
5.4.2. Modulo „Šokolado gaminių gamyba“ aprašas .....	82
5.4.3. Modulo „Dešrų gamyba“ aprašas .....	93
5.4.4. Modulo „Rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gaminimas“ aprašas .....	99

# 1. ĮVADAS

## 1.1. Programos tikslas ir paskirtis

Programos tikslas – parengti kvalifikuotą maisto pramonės darbuotoją, gebantį dirbti specializuotose maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės įmonėse arba cechuose bei prekybos centrų mėsos, kulinarijos, duonos kepimo bei konditerijos gaminių paruošimo padaliniuose.

Programos paskirtis – sudaryti galimybę įgyti kompetencijas, susijusias su duonos ir pyrago, konditerijos, mėsos ir paukštienos bei pieno produktų gamyba. Šios programos tikslas nėra sudaryti galimybę įgyti kompetencijas, susijusias su visomis maisto pramonės sritimis – programa apsiriboja aktualiomis kompetencijomis, reikalingomis įmonėms, kurios veikia pagrindinėse Lietuvos maisto pramonės srityse.

## 1.2. Įgyjamos kompetencijos

Privalomosios:

1. Gaminti duonos ir pyrago gaminius.
2. Gaminti konditerijos gaminius.
3. Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius.
4. Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius.
5. Gaminti pieno produktus.

Pasirenkamosios:

1. Gaminti šakočius.
2. Gaminti šokolado gaminius.
3. Gaminti dešras.
4. Gaminti rūkytus mėsos ir kulinarijos gaminius.

## 1.3. Ugdomos bendrosios kompetencijos

1. Bendravimo gimtąja kalba.
2. Bendravimo užsienio kalba.
3. Naudojimosi informacinėmis technologijomis.
4. Mokėjimo mokytis.
5. Socialinės ir pilietinės atsakomybės.
6. Iniciatyvumo ir verslumo.
7. Kultūrinio sąmoningumo ir kūrybingumo.
8. Raštingumo, pagrindinių matematinių ir gamtos mokslų įgūdžių.

9. Profesinės etikos ir estetikos suvokimo.

#### **1.4. Kvalifikacijos vertinimo turinys**

Teorinėms žinioms patikrinti rengiamas testas ar egzamino bilietų klausimai iš visų programoje numatytų kompetencijų.

Praktinio egzamino metu patikrinamos ir įvertinamos mažiausiai dvi iš šių pagrindinių kompetencijų:

1. Gaminti duonos ir pyrago gaminius.
2. Gaminti konditerijos gaminius.
3. Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius.
4. Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius.
5. Gaminti pieno produktus.

Iš likusių kompetencijų mažiausiai viena patikrinama pasirinktinai.

Visos programoje esančios kompetencijos patikrinamos mokymosi procese.

#### **1.5. Būsimo darbo ypatumai**

Įgiję kvalifikaciją gali dirbti maisto perdirbimo įmonėse, kurti savo verslą. Maisto pramonės darbuotojas galės įmonėse atlikti technologines operacijas pagal įgytas kompetencijas.

Maisto pramonės darbuotojas gamyboje parenka kokybišką žaliavą, naudoja pažangias darbo priemones ir technologijas, saugiai dirba, vadovaudamasis gamybos ir asmens higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimais, saugiai eksploatuoja maisto pramonės įrenginius. Jis geba nustatyti maisto produktų kokybę jusliniu būdu, naudotis technologine literatūra, informacinėmis priemonėmis, moka taikyti ekonomikos, verslo bei aplinkosaugos žinias.



ŠVIETIMO  
IR MOKSLO  
MINISTERIJA



KVALIFIKACIJŲ IR  
PROFESINIO MOKYMO  
PLĖTROS CENTRAS

*Parengta Europos Sąjungos socialinio fondo ir Lietuvos Respublikos biudžeto lėšomis, įgyvendinant projektą Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-001 „Kvalifikacijų formavimas ir modulinio profesinio mokymo sistemos kūrimas“*

## 1.6. Programos rengėjai

Grupės vadovas: Rasa Virginija Venterienė

Nariai:

- Dalia Steponienė
- Irena Žiužnienė
- Jūratė Zubavičienė
- Vida Bingelytė

## 2. PAGRINDINIAI MODULINĖS PROFESINIO MOKYMO PROGRAMOS PARAMETRAI

Eil. Nr.	Kompetencija	Mokymosi rezultatai	Programos moduliai
<b>Privalomosios kompetencijos</b>			
1.	Gaminti duonos ir pyrago gaminius	1.1. Išmanyti duonos ir pyrago gaminių gamybos žaliavas. 1.2. Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu. 1.3. Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminių gamybai naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi. 1.4. Apskaičiuoti žaliavų reikmę duonos ir pyrago gaminių gamybai. 1.5. Parinkti darbui ir saugiai naudoti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius, reikalingus duonos ir pyrago gaminių gamybai. 1.6. Atlikti duonos ir pyrago gaminių gamybos technologines operacijas. 1.7. Nustatyti pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu. 1.8. Realizuoti duonos ir pyrago gaminius.	Duonos ir pyrago gaminių gamyba
2.	Gaminti konditerijos gaminius	2.1. Išmanyti konditerijos gaminių gamybos žaliavas. 2.2. Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu. 2.3. Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminių gamybai, naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi. 2.4. Apskaičiuoti žaliavų reikmę konditerijos gaminių gamybai.	Konditerijos gaminių gamyba

<b>Eil. Nr.</b>	<b>Kompetencija</b>	<b>Mokymosi rezultatai</b>	<b>Programos moduliai</b>
		<p>2.5. Parinkti darbui ir saugiai naudoti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius, reikalingus konditerijos gaminių gamybai.</p> <p>2.6. Pagaminti konditerijos pusgaminius (sirupus, glajų, įdarus, kremus).</p> <p>2.7. Atlikti konditerijos gaminių gamybos technologines operacijas.</p> <p>2.8. Nustatyti konditerijos pusgaminių, tešlų ir gaminių kokybę jusliniu būdu.</p> <p>2.9. Realizuoti konditerijos gaminius.</p>	
3.	Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius	<p>3.1. Parinkti tinkamas žaliavas mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.</p> <p>3.2. Atlikti žaliavos paruošimo technologines operacijas naudojantis įrenginiais bei inventoriumi.</p> <p>3.3. Nustatyti žaliavos kokybę jusliniu būdu.</p> <p>3.4. Gaminti stambiagabalius, porcijinius, smulkiagabalius, maltos kiaulienos ir paukštienos pusgaminius, naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi.</p> <p>3.5. Nustatyti mėsos ir paukštienos pusgaminių kokybę ir paruošti pusgaminius realizavimui.</p>	Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba
4.	Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius	<p>4.1. Saugiai dirbti technologiniais įrenginiais ir įrankiais.</p> <p>4.2. Kokybiškai atlikti mėsos ir</p>	Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba

Eil. Nr.	Kompetencija	Mokymosi rezultatai	Programos moduliai
		paukštienos gaminių gamybos technologinius procesus, paskaičiuoti žaliavų reikmę. 4.3. Įvertinti mėsos ir paukštienos gaminių kokybę jusliniu būdu. 4.4. Paruošti šviežią mėsą, pusgaminius, mėsos ir vištienos gaminius realizacijai.	
5.	Gaminti pieno produktus	5.1. Išmanyti pieno produktų gamybos žaliavas. 5.2. Nustatyti pieno bei žaliavų pieno produktams gaminti kokybę. 5.3. Atlikti pirminį pieno apdorojimą. 5.4. Paskaičiuoti pieno produktų gamybos žaliavų reikmę. 5.5. Parinkti ir paruošti pieno produktų gamybos žaliavas, naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi. 5.6. Eksploatuoti ir saugiai naudoti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius, reikalingus pieno produktų gamybai. 5.7. Atlikti pieno produktų gamybos technologines operacijas. 5.8. Nustatyti paruoštų pieno produktų kokybę.	Pieno produktų gamyba
<b>Pasirenkamosios su kvalifikacija susijusios kompetencijos</b>			
1.	Gaminti šakočius	1.1. Išmanyti šakočių gamybos žaliavas ir jų paruošimą. 1.2. Apskaičiuoti šakočių gamybos žaliavų reikmę. 1.3. Parinkti darbui ir saugiai	Šakočių gamyba



<b>Eil. Nr.</b>	<b>Kompetencija</b>	<b>Mokymosi rezultatai</b>	<b>Programos moduliai</b>
		<p>naudoti technologinius šakočių gamybos įrenginius, inventorių, įrankius.</p> <p>1.4. Pagaminti šakočių tešlą.</p> <p>1.5. Iškepti ir pateikti šakočius.</p> <p>1.6. Nustatyti šakočių kokybę jusliniu būdu.</p> <p>1.7. Realizuoti šakočius.</p>	
2.	Gaminti šokolado gaminius	<p>2.1. Paruošti šokoladą.</p> <p>2.2. Apibūdinti kitas šokolado gaminių gamybos žaliavas ir jų paruošimą.</p> <p>2.3. Apskaičiuoti šokolado gaminių gamybos žaliavų kiekį.</p> <p>2.4. Parinkti darbui ir saugiai naudoti technologinę šokolado gaminių gamybos įrangą, inventorių, įrankius.</p> <p>2.5. Pagaminti įdarus šokolado gaminiams.</p> <p>2.6. Pagaminti šokolado gaminius.</p> <p>2.7. Nustatyti šokolado gaminių kokybę jusliniu būdu.</p> <p>2.8. Realizuoti šokolado gaminius.</p>	Šokolado gaminių gamyba
3.	Gaminti dešras	<p>3.1. Klasifikuoti dešras pagal naudojamą žaliavas, terminio apdorojimo būdus.</p> <p>3.2. Pritaikyti technologines schemas gaminant įvairius mėsos gaminius.</p> <p>3.3. Įvertinti dešrų kokybės rodiklius.</p> <p>3.4. Parinkti ir paruošti įvairių dešrų gamybos žaliavas.</p> <p>3.5. Išmanyti įvairių dešrų rūšių gamybos technologines operacijas bei biocheminius ir</p>	Dešrų gamyba

<b>Eil. Nr.</b>	<b>Kompetencija</b>	<b>Mokymosi rezultatai</b>	<b>Programos moduliai</b>
		<p>mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu, ir pagaminti kokybiškas dešras.</p> <p>3.6. Pritaikyti technologinius procesus įvairių dešrų rūšių pakavimo ir ženklavimo procese.</p>	
4.	Gaminti rūkytus mėsos ir kulinarijos gaminius	<p>4.1. Įvertinti žaliavų, skirtų rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gamybai, funkcines ir technologines savybes ir jų panaudojimo galimybes.</p> <p>4.2. Parinkti ir paruošti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gamybos žaliavas.</p> <p>4.3. Išmanyti gamybos metu vykstančius biocheminius ir mikrobiologinius procesus.</p> <p>4.4. Parinkti darbui ir saugiai naudoti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius, reikalingus rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gamybai.</p> <p>4.5. Įpakuoti ir paženklinti rūkytus mėsos ir kulinarijos gaminius.</p> <p>4.6. Įvertinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių technologinius rodiklius ir nustatyti jų kokybę jusliniu būdu.</p>	Rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gaminimas

### 3. KREDITŲ PRISKYRIMAS MOKYMOŠI MODULIAMS (REKOMENDACIJOS)

Mokymo organizavimas	Kontaktinės val.		Konsultacijos	Savarankiškas mokymasis	Vertinimas
	teorinis mokymas(is)	praktinis mokymas(is)			
Kompetencija / mokymosi rezultatas					
Įvadinis modulis	41	-	-	10	3
Baigiamasis modulis		116		30	6
<b>Privalomosios kompetencijos</b>					
1. Gaminti duonos ir pyrago gaminius	40	124	6	40	6
2. Gaminti konditerijos gaminius	40	124	6	40	6
3. Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius	40	124	6	40	6
4. Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius	40	124	6	40	6
5. Gaminti pieno produktus	40	124	6	40	6
<b>Iš viso privalomosios programos dalies:</b>	<b>241</b>	<b>736</b>	<b>30</b>	<b>240</b>	<b>39</b>

<b>Pasirenkamosios, su kvalifikacija susijusios, kompetencijos</b>					
1. Gaminti šakočius	11	50	2	15	3
2. Gaminti šokolado gaminius	30	90	6	30	6
3. Gaminti dešras	11	50	2	15	3
4. Gaminti rūkytus mėsos ir kulinarijos gaminius	30	90	6	30	6

#### 4. PROGRAMOS STRUKTŪRA

##### 4.1. PRIVALOMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ SĄRAŠAS

<b>Eil. Nr.</b>	<b>Modulio pavadinimas</b>	<b>Valstybinis kodas</b>	<b>Lietuvos kvalifikacijų lygis</b>	<b>Apimtis kreditais</b>	<b>Kompetencijos, reikalingos mokytis šiame modulyje</b>
1	Įvadas į maisto pramonės darbuotojo profesiją	-	-	2	-
2	Duonos ir pyrago gaminių gamyba	4072101	IV	8	-
3	Konditerijos gaminių gamyba	4072102	IV	8	-
4	Mėsos išpjaustymas ir mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba	4072103	IV	8	-
5	Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba	4072104	IV	8	-
6	Pieno produktų gamyba	4072105	IV	8	-
7	Įvadas į darbo rinką	-	-	6	Gaminti duonos ir pyrago gaminius. Gaminti konditerijos gaminius. Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius. Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius. Gaminti pieno produktus.

*Paaiškinimas: -*

#### 4.2. PASIRENKAMŲJŲ, SU KVALIFIKACIJA SUSIJUSIŲ, MODULIŲ SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Modulio pavadinimas	Valstybinis kodas	Lietuvos kvalifikacijų lygis	Apimtis kreditais	Gebėjimai, reikalingi mokytis šiame modulyje
1	Šakočių gamyba	4072106	IV	3	Gaminti konditerijos gaminius
2	Šokolado gaminių gamyba	3072107	III	6	Gaminti konditerijos gaminius
3	Dešrų gamyba	3072108	III	3	Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius. Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius
4	Rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gaminimas	3072109	III	6	Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius. Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius

*Paaiškinimas:* modulinės programos apimtis – 60 kreditų, pasirenkamiesiems moduliams skirta 9 kreditai. Mokinys, siekiantis įgyti maisto pramonės darbuotojo kvalifikaciją, turi pasirinkti 2 papildomus modulius, iš kurių vienas modulis būtų 3, o kitas – 6 kreditų apimties.

#### 4.3. GALIMA KITAIŠ TEISĖS AKTAIS REGLAMENTUOTŲ KOMPETENCIJŲ ĮGIJIMO APIMTIS KREDITAIS

Siekiant įgyti kvalifikaciją, galima / privaloma (pabraukti) pasirinkti nesusijusių su kvalifikacija modulių, kurių bendra apimtis nėra didesnė nei trys (3) kreditai.

Įgyjamos šios kitais teisės aktais reglamentuotos kompetencijos:

1. Saugus elgesys ekstremaliose situacijose – 1 kreditas;
2. Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas – 2 kreditai.

## 5. MODULIŲ APRAŠAI

### 5.1. Įvadinis modulis „Įvadas į maisto pramonės darbuotojo profesiją“

**Modulio paskirtis:** suprasti maisto gamybos sektoriaus ypatumus, stebėti įgyjamų kompetencijų pasireiškimo sritis darbo pasaulyje.

**Modulio tikslai:**

- Supažindinti su mokymo programa ir modulinio profesinio mokymo specifika.
- Supažindinti su profesija bei profesine veikla.
- Supažindinti su neformaliai įgytų gebėjimų įvertinimu ir modulių įskaitymo procedūromis.
- Įvertinti pasirengimą mokytis programą, turimus, neformaliu ir / ar savaiminiu būdu įgytus gebėjimus.

Modulio pavadinimas	Įvadas į maisto pramonės darbuotojo profesiją	
Modulio kodas	-	
Apimtis kreditais	2	
Ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bendravimo gimtąja kalba.</li> <li>2. Mokėjimo mokytis.</li> <li>3. Socialinės ir pilietinės atsakomybės.</li> <li>4. Iniciatyvumo ir verslumo.</li> <li>5. Profesinės etikos ir estetikos suvokimo.</li> </ol>	
<i>Mokymosi rezultatai:</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų vertinimas (slenkstinis)</i>
1. Suprasti maisto pramonės darbuotojo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo pasaulyje.	<p><b>1.1. Tema. Maisto pramonės darbuotojo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>1.1.1. Po ekskursijos į maisto pramonės įmonę, turinčią modernią technologinę įrangą, laikantis lietuvių kalbos rašybos taisyklių, parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Maisto pramonės darbuotojo darbo specifika aplankytoje maisto pramonės</li> </ol>	Apibūdinta maisto pramonės darbuotojo profesija. Išvardytos ir paaiškintos maisto pramonės darbuotojo profesijos

	<p>įmonėje;</p> <p>2) Maisto pramonės darbuotojo profesijos samprata;</p> <p>3) Savybės, reikalingos maisto pramonės darbuotojo profesijai;</p> <p>4) Privataus verslo galimybių įvertinimas;</p> <p>5) Tautinio paveldo produktų įmonės svarbos ir galimybių įvertinimas.</p> <p>1.1.2. Laikantis lietuvių kalbos rašybos taisyklių, parašyti esė tema „Kodėl aš renkuosi maisto pramonės darbuotojo profesiją“.</p>	teikiamos galimybės darbo pasaulyje.
2. Suprasti maisto pramonės darbuotojo darbinę veiklą, jos procesus ir funkcijas / uždavinius.	<p><b>2.1. Tema. Maisto pramonės darbuotojo veiklos procesai ir funkcijos / uždaviniai.</b></p> <p><i>Užduotis:</i></p> <p><b>2.1.1.</b> Laikantis lietuvių kalbos rašybos taisyklių, aprašyti maisto pramonės darbuotojo veiklos procesus ir funkcijas / uždavinius, kurie atliekami skirtingose maisto pramonės darbuotojo darbo vietose.</p>	Apibūdinta maisto pramonės darbuotojo veikla. Išskirti veiklos procesai, įvardytos vykdomos funkcijos.
3. Išmanyti pagrindinius dokumentus, reglamentuojančius maisto pramonės darbuotojo profesiją.	<p><b>3.1. Tema. Geros higienos praktikos taisyklės. Pirmoji medicinos pagalba. Saugos ir sveikatos darbe reikalavimai, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos reikalavimai.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>3.1.1. apibūdinti geros higienos praktikos taisyklių svarbą;</p> <p>3.1.2. paaiškinti pirmosios pagalbos teikimo būdus;</p> <p>3.1.3. paaiškinti saugos ir sveikatos darbe reikalavimų svarbą;</p> <p>3.1.4. apibūdinti civilinės ir priešgaisrinės saugos reikalavimus;</p> <p>3.1.5. apibūdinti aplinkos apsaugos reikalavimus;</p> <p>3.1.6. apibūdinti veiksmus ekstremalių situacijų metu.</p>	Paaiškinti pagrindiniai maisto pramonės darbuotojo profesiją reglamentuojantys dokumentai.
4. Išmanyti maisto pramonės darbuotojo programos struktūrą, paskirtį, mokymosi	<p><b>4.1. Tema. maisto pramonės darbuotojo mokymo programos paskirtis ir struktūra.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>4.1.1. Laikantis lietuvių kalbos rašybos taisyklių, parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta:</p>	Paaiškinta programos mokymosi eiga, mokymosi formos. Paaiškinti



<p>formas, pasiekimų vertinimo kriterijus ir pasiekimų demonstravimo formas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Mokymosi programos struktūra ir paskirtis;</li> <li>2) Mokymosi formos (kaip aš mokysiuosi);</li> <li>3) Mokymosi pasiekimų rezultatai (ko aš išmoksiu, kokius gebėjimus įgysiu);</li> <li>4) Pasiekimų vertinimo kriterijai;</li> <li>5) Mokymosi pasiekimų demonstravimo formos (kaip aš pademonstruosiu tai, ką išmokau);</li> <li>6) Klausimai, kurie iškilo rašant refleksiją (ko aš nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi).</li> </ol>	<p>mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai. Įvardytos mokymosi pasiekimų demonstravimo formos.</p>
<p>5. Išmanyti maisto pramonės darbuotojo profesinės etikos ir darbo psichologijos principus.</p>	<p><b>5.1. Tema. Maisto pramonės darbuotojo profesinės etikos principai.</b>  <i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1.1. išvardyti asmenines savybes, kurios būtinos maisto pramonės darbuotojo darbui atlikti;</li> <li>5.1.2. išvardyti maisto pramonės darbuotojo veiklos sritis;</li> <li>5.1.3. apibūdinti maisto pramonės darbuotojo profesijos paskirtį;</li> <li>5.1.4. išvardyti faktorius, lemiančius maisto pramonės darbuotojo darbo sėkmę.</li> </ol> <p><b>5.2. Tema. Maisto pramonės darbuotojo sąveika su darbo objektu.</b>  <i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5.2.1. išvardyti darbo vietos įrengimo reikalavimus;</li> <li>5.2.2. išvardyti faktorius, kurie maisto pramonės darbuotoją veikia darbo vietoje;</li> <li>5.2.3. išsiaiškinti maisto pramonės darbuotojo darbo sąnaudas užduotims atlikti;</li> <li>5.2.4. išvardyti veiksniai, darbe sukeliančius maisto pramonės darbuotojui stresą / diskomfortą;</li> <li>5.2.5. išvardyti maisto pramonės darbuotojo asmenybės egzistencinius ir saviaktualizacijos poreikius.</li> </ol>	<p>Išvardyti pagrindiniai maisto pramonės darbuotojo profesinės etikos ir darbo psichologijos principai.</p>

6. Įsivertinti charakterio savybes.	<p><b>6.1. Tema. Charakterio savybės, reikalingos sėkmingam maisto pramonės darbuotojo darbui.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>6.1.1. išsiaiškinti, ar jūsų pagrindinės charakterio savybės tinka maisto pramonės darbuotojo profesijai;</p> <p>6.1.2. įsivertinti individualius profesinius gabumus;</p> <p>6.1.3. apibūdinti gebėjimą dirbti komandoje (esi bendraujantis, nekonfliktiškas, turi sveiką humoro jausmą);</p> <p>6.1.4. įsivertinti gebėjimą pakelti fizinį krūvį;</p> <p>6.1.5. įsivertinti gebėjimą pakelti psichologinį krūvį;</p> <p>6.1.6. išsiaiškinti gebėjimą priimti iššūkius naujovėms;</p> <p>6.1.7. išsiaiškinti, ar esi veikli, kūrybinga asmenybė.</p>	Įsivertintos pagrindines charakterio savybes.
7. Į(si)vertinti pasirengimą mokytis programą.	<p><b>7.1. Tema. Reikalavimų mokytis programą apibendrinimas.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>7.1.1. įvertinti įvado į profesiją mokymosi rezultatus;</p> <p>7.1.2. pasirinkti pageidaujamus mokytis pasirenkamuosius modulius;</p> <p>7.1.3. sudaryti individualaus mokymosi plano projektą.</p>	Pasirinktas individualus mokymosi planas.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	<p>Pažintinis vizitas į mėsos, pieno, duonos pramonės įmonę, į smulkaus / privataus verslo mėsos, pieno, duonos pramonės įmonę, į tautinio paveldo produktų įmonę.</p> <p>Veiklos procesų stebėjimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Programos analizavimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Testavimas.</p>	
Materialieji ištekliai.	<p><b>Mokymo(si) medžiaga:</b></p> <p>Maisto pramonės darbuotojo modulinės profesinio mokymo programos aprašas.</p>	

	<p>Profesijos pristatymas: <a href="http://www.youtube.com">www.youtube.com</a> tinklalapyje paskelbta medžiaga: „Duonos kelionė“, „Vilkyškių pieninė – Sūrių simfonija“, „Kaip gaminamos rūkytos ir vytintos dešros“ ir kiti.</p> <p>Gebėjimų įvertinimo testas.</p> <p>Asmenybės testas: <a href="http://charakteris.info/mbti-charakterio-testas/">http://charakteris.info/mbti-charakterio-testas/</a></p> <p><b>Mokymo(si) priemonės:</b></p> <p><i>Teorinis mokymas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kompiuteriai su sandėlio programine įranga.</li> <li>▪ Techninės priemonės mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso įranga.</li> <li>▪ Rašomoji lenta.</li> </ul> <p><i>Praktinis mokymas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mechaninė įranga: svėrimo, mėsos malimo, mėsos purenimo, pjaustymo, smulkinimo, plakimo, miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, pieno separavimo, sviesto mušimo, produktų formavimo, pakavimo.</li> <li>▪ Šaldymo įranga: frizeriai, šaldytuvai, šaldikliai, šaldomosios kameros.</li> <li>▪ Šiluminiai: viryklės, įvairios paskirties kepimo spintos, įvairios paskirties krosnys, produktų rūkymo aparatūra.</li> <li>▪ Darbo inventoriūs, reikalingas maisto pramonės sričiai: peiliai, lentos, įvairių talpų indai produktams, dubenys, puodai, dėžės, kočėlai, skardos, įvairios paskirties pirštinės, judantys ir stacionarūs stelažai, skardos, konditeriniai maišeliai su antgalių rinkiniu, grandikliai, mentelės, specifinė darbo apranga.</li> <li>▪ Laboratorinių tyrimų inventoriūs, reikalingas maisto pramonės sričiai.</li> <li>▪ Darbo stalai.</li> </ul> <p><b>Kiti ištekliai:</b></p> <p>Teorinio mokymo klasė, praktinio mokymo klasė, žaliavos maisto pramonės gaminiams ir produktams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos kvalifikacinius reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Programoje numatytos maisto pramonės srities aukštasis išsilavinimas.</li> <li>2. Programoje numatytos maisto pramonės srities kvalifikacija bei 3 metų atitinkamos srities darbo stažas.</li> <li>3. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai.</li> </ol> <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas.</p>

	Darbų saugos specialistas, baigęs darbų saugos kursų.
Modulio rengėjai	Vida Bingelytė

## 5.2. Privalomųjų modulių aprašai

### 5.2.1. Modulio „Duonos ir pyrago gaminių gamyba“ aprašas

**Modulio paskirtis:** įgyti kompetenciją gaminti duonos ir pyrago gaminius.

Modulio pavadinimas	Duonos ir pyrago gaminių gamyba	
Modulio kodas	4072101	
LTKS lygis	IV	
Apimtis kreditais	8	
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-	
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bendravimo gimtąja kalba.</li> <li>2. Bendravimo užsienio kalba.</li> <li>3. Naudojimosi informacinėmis technologijomis.</li> <li>4. Mokėjimo mokytis.</li> <li>5. Socialinės ir pilietinės atsakomybės.</li> <li>6. Iniciatyvumo ir verslumo.</li> <li>7. Kultūrinio sąmoningumo ir kūrybingumo.</li> <li>8. Raštingumo, pagrindinių matematinių ir gamtos mokslų įgūdžių.</li> </ol>	
<b>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</b>	<b>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</b>	<b>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</b>
1. Išmanyti duonos ir gaminių gamybos žaliavas.	<p><b>1.1. Tema. Žaliavų savybės, rūšys.</b> <i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.1. apibūdinti žaliavų asortimentą;</li> <li>1.1.2. apibūdinti žaliavų savybes.</li> </ol> <p><b>1.2. Tema. Žaliavų laikymo sąlygos.</b> <i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.2.1. paaiškinti žaliavų laikymo sąlygas;</li> <li>1.2.2. apibūdinti žaliavų pakuočių ženklimą.</li> </ol> <p><b>1.3. Tema. Žaliavų maistinė vertė.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.3.1. apibūdinti žaliavų maistinę vertę;</li> <li>1.3.2. paaiškinti ekologinių produktų</li> </ol>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, išvardytos ir apibūdintos žaliavos, jų rūšys. Atsakymuose rasta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardytos ir apibūdintos žaliavos, jų rūšys. Paaiškinta ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai. Apibūdinti žaliavų rizikos veiksniai.</p>

	<p>svarbą žmogaus mitybai;</p> <p>1.3.3. Apibūdinti žaliavų poveikį žmogaus organizmui (galimi alergenai, jų įtaka žmogaus sveikatai).</p>	<p><b>Puikiai:</b> Savarankiškai pateiktas žaliavų vertinimas. Paaiškinta ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai.</p>
<p>2. Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu</p>	<p><b>2.1. Tema. Žaliavų kokybės rodikliai, laikymo sąlygos.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>2.1.1. paaiškinti žaliavų kokybės reikalavimus;</p> <p>2.1.2. nustatyti žaliavų kokybę;</p> <p>2.1.3. išvardyti žaliavų kokybės nustatymo būdus.</p> <p><b>2.2. Tema. Žaliavų laikymo sąlygos.</b> <i>Užduotis:</i></p> <p>2.2.1. paaiškinti žaliavų laikymo sąlygas.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, paaiškintos žaliavų laikymo sąlygos ir reikalavimai, kokybės rodikliai. Atsakymuose padaryta klaidų. Jusliniu būdu neišsamiai nustatyta žaliavų kokybė.</p> <p><b>Gerai:</b> Paaiškintos žaliavų laikymo sąlygos ir reikalavimai, kokybės rodikliai, kokybės nustatymo būdai. Jusliniu būdu nustatyta žaliavų kokybė, rezultatuose yra klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai paaiškintos žaliavų laikymo sąlygos ir reikalavimai, kokybės rodikliai, paaiškinti kokybės nustatymo būdai. Savarankiškai nustatyta žaliavų kokybė jusliniu būdu.</p>
<p>3. Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminių gamybai,</p>	<p><b>3.1. Tema. Žaliavų duonos ir pyrago gaminiams parinkimas ir paruošimas.</b> <i>Užduotys:</i></p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, paaiškintas</p>

<p>naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi.</p>	<p>3.1.1. paaiškinti žaliavų parinkimą pagal paskirtį;</p> <p>3.1.2. apibūdinti žaliavų paruošimo technologines operacijas;</p> <p>3.1.3. paruošti žaliavas naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi.</p>	<p>žaliavų parinkimas pagal paskirtį, jų paruošimo technologiniai procesai, Atsakymuose padaryta klaidų. Paruoštos duonos ir pyrago gaminių gamybos pagrindinės žaliavos.</p> <p><b>Gerai:</b> Paaiškintas žaliavų parinkimas pagal paskirtį, paruošimo technologiniai procesai. Paruoštos duonos ir pyrago gamybos žaliavos, yra klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai paaiškintas žaliavų parinkimas pagal paskirtį, paruošimo technologiniai procesai. Savarankiškai ir teisingai paruoštos duonos ir pyrago gaminių gamybos žaliavos.</p>
<p>4. Apskaičiuoti žaliavų reikmę duonos ir pyrago gaminių gamybai.</p>	<p><b>4.1. Tema. Technologinių kortelių, schemų sudarymas ir paskirtis.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>4.1.1. apskaičiuoti reikiamą žaliavų ir medžiagų kiekį, naudojantis informacinių technologijų priemonėmis ir laikantis lietuvių kalbos taisyklių.</p> <p>4.1.2. naudotis technologinėmis kortelėmis, technologinėmis schemomis;</p> <p>4.1.3. sudaryti technologines korteles,</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Paaiškintas receptūrų, technologinių kortelių sudarymas, pastebėta netikslumų. Pateikus papildomus klausimus, sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema, paskaičiuota gaminių savikaina, padaryta klaidų.</p>

	<p>technologines schemas;</p> <p>4.1.4. naudotis užsienio šalių receptūromis, jas pritaikant gamybos procese;</p> <p>4.1.5. paskaičiuoti gaminių savikainą, pelną.</p>	<p><b>Gerai:</b> Paašškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema, paskaičiuota gaminių savikaina, pelnas, padaryta klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai paašškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema. Savarankiškai ir teisingai paskaičiuota gaminių savikaina, pelnas. Teisingai atliktas receptūrų vertimas iš užsienio kalbos.</p>
<p>5. Parinkti darbui ir saugiai naudoti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius, reikalingus duonos ir pyrago gaminių gamybai.</p>	<p><b>5.1. Tema. Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus duonos ir pyrago gaminių gamybai parinkimas ir paruošimas.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>5.1.1. parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį;</p> <p>5.1.2. paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių;</p> <p>5.1.3. tinkamai pasiruošti darbo vietą;</p> <p>5.1.4. paašškinti įrenginių, įrankių, inventoriaus naudojimo svarbą, veikimo principus.</p> <p><b>5.2. Tema. Darbas su šiluminiais ir</b></p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs. Iš dalies paašškintas technologinių įrenginių veikimo principas. Netiksliai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Neišsamiai paašškinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti saugaus darbo ir higienos</p>



	<p><b>šaldymo įrenginiais gaminant duonos ir pyrago gaminius.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>5.2.1. paaiškinti technologinių įrenginių veikimo principą ir saugaus eksploatavimo taisykles;</p> <p>5.2.2. taikyti saugaus darbo ir higienos reikalavimus;</p> <p>5.2.3. saugiai naudoti technologinius šiluminius ir šaldymo įrenginius.</p>	<p>reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai.</p> <p><b>Gerai:</b> Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs. Paaiškintas įrenginių veikimo principas. Apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietas ir asmens higienos reikalavimai. Paruošti įrenginiai darbui.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išvardyti ir apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs. Tiksliai paaiškintas įrenginių veikimo principas. Išsamiai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietas ir asmens higienos reikalavimai. Savarankiškai ir teisingai</p>
--	--	--

		paruošta įranga bei darbo vieta darbui.
6. Atlikti duonos ir pyrago gaminių gamybos technologines operacijas.	<p><b>6.1. Tema. Duonos ir pyrago gaminių asortimentas, rūšys.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>6.1.1. apibūdinti duonos ir pyrago gaminių asortimentą;</p> <p>6.1.2. paaiškinti duonos ir pyrago gaminių rūšis.</p> <p><b>6.2. Tema. Duonos ir pyrago tešlos gamyba.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>6.2.1. paaiškinti duonos ir pyrago tešlos gamybos technologinį procesą;</p> <p>6.2.2. paaiškinti procesus, vykstančius tešlos užmaišymo, brendimo metu;</p> <p>6.2.3. apibūdinti tešlos gamybos technologinius parametrus ir režimus;</p> <p>6.2.4. paaiškinti technologinių procesų skirtumus ruošiant tešlą tradiciniu būdu ir naudojant naujų technologijų žaliavas;</p> <p>6.2.5. nustatyti tešlos brendimo pabaigą.</p> <p><b>6.3. Tema. Duonos ir pyrago tešlos pusgaminių apdorojimas.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>6.3.1. paaiškinti duonos ir pyrago tešlos pusgaminių apdorojimo technologines operacijas, jų eiliškumą;</p> <p>6.3.2. paaiškinti technologinius procesus, vykstančius tešlos pusgaminių apdorojimo metu;</p> <p>6.3.3. apibūdinti tešlos pusgaminių apdorojimo technologinius parametrus ir režimus;</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Apibūdintas duonos ir pyrago gaminių asortimentas. Apibūdinti duonos ir pyrago gaminių gamybos technologiniai procesai. Išvardytos duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinės operacijos. Atsakymai neišsamūs, rasta klaidų. Pagamintos duonos ir pyrago gaminių tešlos, tačiau gamybos procese pastebėta esminių klaidų, nesilaikyta technologinio režimo, klaidingai nustatyta brendimo pabaiga. Nekokybiškai atliktos tešlos pusgaminių apdorojimo technologinės operacijos, pusgaminiai neatitinka svorio, formos. Pusgaminiai neiškildyti arba nepakankamai iškildyti. Gaminiai nepakankamai iškepę.</p> <p><b>Gerai:</b> Apibūdintas duonos ir pyrago gaminių asortimentas. Paaiškinti duonos ir pyrago gaminių gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos. Atsakymai</p>

	<p>6.3.4. paaiškinti tešlos pusgaminių apdorojimo / formavimo būdus.</p> <p><b>6.4. Tema. Duonos ir pyrago pusgaminių kildymas ir kepimas</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>6.4.1. paaiškinti technologinius procesus, vykstančius duonos ir pyrago pusgaminių kildymo ir kepimo metu;</p> <p>6.4.2. apibūdinti duonos ir pyrago pusgaminių kildymo ir kepimo technologinius režimus;</p> <p>6.4.3. paaiškinti technologinių operacijų skirtumus kildant ir kepant pusgaminius iš tešlos, ruoštos tradiciniu būdu ir naudojant naujų technologijų žaliavas;</p> <p>6.4.4. nustatyti gaminių iškildymo ir iškepimo pabaigą;</p> <p>6.4.5. apibūdinti procesus, vykstančius gaminių aušinimo metu.</p>	<p>neišsamūs. Pagaminta duonos ir pyrago gaminių tešla, tačiau gamybos procese pastebėta klaidų, nukrypta nuo technologinio režimo, brendimo pabaiga nustatyta netiksliai. Atliekant tešlos pusgaminių apdorojimo technologines operacijas pastebėta netikslumų, netikslus pusgaminių svoris, forma. Pusgaminiai nepakankamai iškildyti. Gaminiai nepakankamai iškepę. Pakitusi gaminių išvaizda, gaminiai neestetiskai pateikti vartotojui.</p> <p><b>Puikiai:</b></p> <p>Apibūdintas duonos ir pyrago gaminių asortimentas. Išsamiai paaiškinti duonos ir pyrago gaminių gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos. Savarankiškai ir teisingai pagaminta duonos ir pyrago gaminių tešla, laikytasi technologinio režimo, teisingai nustatyta brendimo pabaiga. Kokybiškai atliktos tešlos pusgaminių apdorojimo</p>
--	---	---

		<p>technologinės operacijos, pusgaminiai atitinka svorio, formos reikalavimus.</p> <p>Pusgaminiai iškildyti, gaminiai iškepę.</p> <p>Technologinis procesas nepažeistas. Gaminiai apipavidalinti, estetiškai pateikti vartotojui.</p>
<p>7. Nustatyti pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu.</p>	<p><b>7.1. Tema. Duonos ir pyrago pusgaminių ir gaminių kokybės nustatymas.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>7.1.1. paaiškinti pusgaminių ir gaminių kokybės nustatymo būdus;</p> <p>7.1.2. išvardyti reikalavimus, keliamus duonos ir pyrago pusgaminių ir gaminių kokybei;</p> <p>7.1.3. Apibūdinti duonos ir pyrago gaminių defektus ir ligas.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b></p> <p>Apibūdinti duonos ir pyrago pusgaminių ir gaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Išvardyti duonos ir pyrago gaminių defektai ir ligos. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b></p> <p>Išvardyti duonos ir pyrago pusgaminių ir gaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Išvardyti duonos ir pyrago gaminių defektai ir ligos.</p> <p><b>Puikiai:</b></p> <p>Išsamiai paaiškinti pusgaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo</p>

		rodikliai, laikymo sąlygos. Paaiškinti duonos ir pyrago gaminių defektai ir ligos.
8. Realizuoti duonos ir pyrago gaminius.	<p><b>8.1. Tema. Gaminių paruošimas realizacijai.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>8.1.1. išmanyti ir taikyti duonos ir pyrago gaminių pakavimo būdus;</p> <p>8.1.2. pakuoti duonos ir pyrago gaminius įvairiais būdais;</p> <p>8.1.3. ženklinti paruoštus realizacijai gaminius ir laikyti tinkamomis sąlygomis iki realizacijos;</p> <p>paruošti realizacijai paženklintą produkciją ir ją laikyti tinkamomis sąlygomis.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, išvardyti duonos ir pyrago gaminių pakavimo būdai, įranga. Nepakankamai išvardyti reikalavimai, keliami duonos ir pyrago gaminių ženklinimui. Produkcija supakuota. Užklijuota etiketė.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardyti duonos ir pyrago gaminių pakavimo būdai, įranga. Išvardyti reikalavimai, keliami duonos ir pyrago gaminių ženklinimui, įranga. Kokybiškai supakuota produkcija, patikrinta pakuotės kokybė, užklijuotos etiketės.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai išvardyti duonos ir pyrago gaminių pakavimo būdai, įranga. Išvardyti reikalavimai, keliami duonos ir pyrago gaminių ženklinimui, įranga. Kokybiškai supakuota produkcija, atidžiai</p>

		patikrinta pakuotės kokybė. Kruopščiai ir estetiškai užklijuotos etiketės.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Paskaita. Demonstravimas. Pokalbis. Analizė. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija. Individualus darbas.	
Materialieji ištekliai	<b>Mokymo(si) medžiaga:</b> Maisto pramonės darbuotojo modulinės profesinio mokymo programos aprašas. Modulio mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai). Modulio „Duonos ir pyrago gaminių gamyba“ aprašas. Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis. Moodle aplinkoje paskelbta duonos, pyrago gaminių gamybos medžiaga (e-knyga, pateiktys, filmuoti praktiniai darbai). Testai žinioms vertinti. Receptai, filmukai: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="http://www.kepejai.lt">www.kepejai.lt</a></li> <li>▪ <a href="http://www.youtube.com">www.youtube.com</a></li> </ul>	
	<b>Mokymo(si) priemonės:</b> <i>Teorinis mokymas:</i> kompiuteriai, techninės priemonės mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso įranga; rašomoji lenta. <i>Praktinis mokymas:</i> darbo stalai, žaliavų paruošimas, tešlos minkymo įrenginiai, tešlos gaminimo, pusgaminių apdorojimo įrenginiai, kildymo ir kepimo įranga, smulkus inventorių, įrankiai, darbo drabužiai.	
	<b>Kiti ištekliai:</b> Teorinio mokymo klasė, praktinio mokymo patalpa, žaliavos gaminiams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.	
Mokytojų kvalifikacija	Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos kvalifikacinius reikalavimus: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Duonos ir konditerijos technologijos srities aukštasis išsilavinimas.</li> </ol>	

	<p>2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai.</p> <p>3. Įgyta duonos ir / ar konditerijos gaminių gamybos darbuotojo kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų darbo patirtį duonos ir konditerijos gaminių gamybos įmonėse.</p> <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas.</p> <p>Modulį gali mokyti mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	Rasa Virginija Venterienė

## 5.2.2. Modulio „Konditerijos gaminių gamyba“ aprašas

**Modulio paskirtis:** įgyti kompetenciją gaminti konditerijos gaminius.

Modulio pavadinimas	Konditerijos gaminių gamyba	
Modulio kodas	4072102	
LTKS lygis	IV	
Apimtis kreditais	8	
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-	
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bendravimo gimtąja kalba.</li> <li>2. Bendravimo užsienio kalba.</li> <li>3. Naudojimosi informacinėmis technologijomis.</li> <li>4. Mokėjimo mokytis.</li> <li>5. Socialinės ir pilietinės atsakomybės.</li> <li>6. Iniciatyvumo ir verslumo.</li> <li>7. Kultūrinio sąmoningumo ir kūrybingumo.</li> <li>8. Raštingumo, pagrindinių matematinių ir gamtos mokslų įgūdžių.</li> </ol>	
<b>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</b>	<b>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</b>	<b>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</b>
1. Išmanyti konditerijos gaminių gamybos žaliavas.	<p><b>1.1. Tema. Žaliavų savybės, rūšys.</b> <i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.1. apibūdinti žaliavų asortimentą;</li> <li>1.1.2. apibūdinti žaliavų savybes.</li> </ol> <p><b>1.2. Tema. Žaliavų laikymo sąlygos.</b> <i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.2.1. paaiškinti žaliavų laikymo sąlygas;</li> <li>1.2.2. apibūdinti žaliavų pakuočių ženklimą.</li> </ol> <p><b>1.3. Tema. Žaliavų maistinė vertė.</b> <i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.3.1. apibūdinti žaliavų maistinę vertę;</li> <li>3.3.2. paaiškinti ekologinių produktų</li> </ol>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, išvardytos ir apibūdintos žaliavos, jų rūšys. Atsakymuose padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardytos ir apibūdintos žaliavos, jų rūšys. Paaiškinta ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai. Apibūdinti žaliavų rizikos veiksniai.</p>



	<p>svarbą žmogaus mitybai;</p> <p>3.3.3. apibūdinti žaliavų rizikos veiksnius (alergenų, įtaką sveikatai)</p>	<p><b>Puikiai:</b> Savarankiškai pateiktas žaliavų vertinimas. Paaiškinta ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai.</p>
<p>2. Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu.</p>	<p><b>2.1. Tema. Jusliniu būdu nustatomi žaliavų kokybės rodikliai, žaliavų laikymo sąlygos.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>2.1.1. paaiškinti žaliavų kokybės reikalavimus;</p> <p>2.1.2. nustatyti žaliavų kokybę;</p> <p>2.1.3. išvardyti žaliavų kokybės nustatymo būdus;</p> <p>2.1.4. paaiškinti žaliavų laikymo sąlygas.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, paaiškintos žaliavų laikymo sąlygos ir reikalavimai, kokybės rodikliai. Atsakymuose padaryta klaidų. Jusliškai nustatyta žaliavų kokybė su klaidomis.</p> <p><b>Gerai:</b> Paaiškintos žaliavų laikymo sąlygos ir reikalavimai, kokybės rodikliai, kokybės nustatymo būdai. Jusliškai nustatyta žaliavų kokybė.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai paaiškintos žaliavų laikymo sąlygos ir reikalavimai, kokybės rodikliai. Savarankiškai nustatyta žaliavų kokybė jusliniu būdu, paaiškintas laboratorinis kokybės nustatymo būdas.</p>
<p>3. Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminių gamybai, naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriu.</p>	<p><b>3.1. Tema. Žaliavų konditerijos gaminiams parinkimas ir paruošimas.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>3.1.1. paaiškinti žaliavų parinkimą pagal paskirtį;</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, paaiškintas žaliavų parinkimas pagal paskirtį, jų paruošimo</p>

	<p>3.1.2. apibūdinti žaliavų paruošimo technologines operacijas;</p> <p>3.1.3. paruošti žaliavas naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriu.</p>	<p>technologiniai procesai, Atsakymuose padaryta klaidų. Žaliavos paruoštos nesilaikant technologinio proceso reikalavimų, neteisingai naudojantis įrenginiais.</p> <p><b>Gerai:</b> Paaiškintas žaliavų parinkimas pagal paskirtį, paruošimo technologiniai procesai. Žaliavos paruoštos laikantis technologinio proceso reikalavimų, naudojantis įrenginiais. Yra klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai paaiškintas žaliavų parinkimas pagal paskirtį, paruošimo technologiniai procesai. Savarankiškai ir teisingai paruoštos žaliavos, teisingai naudojantis įrenginiais.</p>
<p>4. Apskaičiuoti žaliavų reikmę konditerijos gaminių gamybai.</p>	<p><b>4.1. Tema. Technologinių kortelių, schemų sudarymas ir paskirtis.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>4.1.1. apskaičiuoti reikiamą žaliavų ir medžiagų kiekį, naudojantis informacinių technologijų priemonėmis ir laikantis lietuvių kalbos taisyklių;</p> <p>4.1.2. naudotis technologinėmis kortelėmis, receptūrų rinkiniais, technologinėmis schemomis;</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Paaiškintas receptūrų, technologinių kortelių sudarymas, yra netikslumų. Pateikus papildomus klausimus, sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b></p>

	<p>4.1.3. naudotis užsienio šalių konditerijos gaminių receptūromis;</p> <p>4.1.4. sudaryti technologines korteles, technologines schemas;</p> <p>4.1.5. paskaičiuoti gaminių savikainą, pelną.</p>	<p>Paašškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema, padaryta klaidų. Atliktas receptūros vertimas iš užsienio kalbos. Yra klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai paašškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema. Atliktas teisingas receptūros vertimas iš užsienio kalbos.</p>
<p>5. Parinkti darbui ir saugiai naudoti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius, reikalingus konditerijos gaminių gamybai.</p>	<p><b>5.1. Tema. Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus parinkimas ir paruošimas konditerijos gaminių gamybai.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>5.1.1. apibūdinti technologinių įrenginių veikimo principą ir saugaus eksploatavimo taisykles;</p> <p>5.1.2. parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį;</p> <p>5.1.3. paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių;</p> <p>5.1.4. tinkamai pasiruošti darbo vietą;</p> <p>5.1.5. taikyti saugaus darbo ir higienos reikalavimus;</p> <p>5.1.6. saugiai naudoti įvairius technologinius įrenginius.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorių. Iš dalies paašškintas technologinių įrenginių veikimo principas. Netiksliai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Neišsamiai paašškinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti saugaus darbo ir higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai.</p>

		<p>Parinkti įrenginiai, paruošta darbo vieta, yra klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b>  Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs. Paaiškintas įrenginių veikimo principas. Apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais.  Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Parinkti įrenginiai, paruošta darbo vieta, yra klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Išvardyti ir apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs. Tiksliai paaiškintas įrenginių veikimo principas. Išsamiai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietos ir asmens</p>
--	--	---

		<p>higienos reikalavimai. Teisingai parinkti įrenginiai ir paruošta darbo vieta.</p>
<p>6. Pagaminti konditerijos pusgaminius (sirupus, glajų, įdarus, kremus).</p>	<p><b>6.1. Tema. Konditerijos pusgaminių rūšys.</b>  <i>Užduotis:</i>          6.1.1. paaiškinti konditerijos pusgaminių rūšis.</p> <p><b>6.2. Tema. Konditerijos pusgaminių gamyba.</b>  <i>Užduotys:</i>          6.2.1. apibūdinti pusgaminių gamybos technologinius procesus;          6.2.2. apibūdinti procesus, vykstančius pusgaminių gamybos metu;          6.2.3. atlikti pusgaminių gamybos technologines operacijas, teisingai naudojant įrenginius ir inventorių;          6.2.4. gaminti konditerijos pusgaminius tradiciniu būdu ir naudojant naujų technologijų žaliavas ir paaiškinti technologinių procesų skirtumus.</p> <p><b>6.3. Tema. Pusgaminių panaudojimas</b>  <i>Užduotys:</i>          6.3.1. paaiškinti konditerijos pusgaminių paskirtį;          6.3.2. panaudoti konditerijos pusgaminius gaminiams formuoti, apipavidalinti.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b>          Apibūdintos konditerijos pusgaminių rūšys bei jų paskirtis. Apibūdinti konditerijos pusgaminių gamybos technologiniai procesai. Išvardytos konditerijos pusgaminių gamybos technologinės operacijos. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų. Pagaminti konditerijos pusgaminiai nepakankamai tiksliai atliekant technologines operacijas. Panaudojant pusgaminius, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b>          Apibūdintos konditerijos pusgaminių rūšys bei jų paskirtis. Paaiškinti konditerijos pusgaminių gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos. Atsakymai neišsamūs. Pagaminti konditerijos pusgaminiai atliekant technologines operacijas. Panaudoti pusgaminiai pagal paskirtį.</p> <p><b>Puikiai:</b></p>

		<p>Išsamiai apibūdintos konditerijos pusgaminių rūšys bei jų paskirtis. Išsamiai išaiškinti konditerijos pusgaminių gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos. Teisingai pagaminti konditerijos pusgaminiai tiksliai atliekant technologines operacijas. Teisingai panaudoti pusgaminiai pagal paskirtį.</p>
<p>7. Atlikti konditerijos gaminių gamybos technologines operacijas.</p>	<p><b>7.1. Tema. Konditerijos gaminių asortimentas, rūšys.</b>  <i>Užduotys:</i>  7.1.1. apibūdinti konditerijos gaminių asortimentą;  7.1.2. išanalizuoti konditerijos gaminių klasifikaciją.</p> <p><b>7.2. Tema. Konditerijos gaminių tešlos gamyba.</b>  <i>Užduotys:</i>  7.2.1. apibūdinti konditerinės tešlos rūšis;  7.2.2. paaiškinti konditerinės tešlos gamybos technologinius procesus;  7.2.3. paaiškinti procesus, vykstančius tešlos užmaišymo metu;  7.2.4. apibūdinti tešlos gamybos technologinius parametrus ir režimus;  7.2.5. paaiškinti technologinių procesų skirtumus ruošiant tešlą tradiciniu būdu ir naudojant naujų technologijų žaliavas;  7.2.6. pagaminti įvairių rūšių konditerinę</p>	<p><b>Patenkinamai:</b>  Apibūdintas konditerijos gaminių asortimentas bei tešlos rūšys. Apibūdinti konditerijos gaminių gamybos technologiniai procesai. Išvardytos konditerijos gaminių gamybos technologinės operacijos. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų. Pagaminta įvairių rūšių konditerinė tešla, suformuoti pusgaminiai pasirinkus reikiamą įrangą ir priemones, gaminiai iškepti, apipavidalinti ir pateikti vartotojui. Technologinis procesas įvykdytas netiksliai, daug esminių klaidų atliekant technologines operacijas, gaminiai neestetiški.</p>

	<p>tešla.</p> <p><b>7.3. Tema. Pusgaminių iš tešlos formavimas.</b>  <i>Užduotys:</i>  7.3.1. paaiškinti pusgaminių iš tešlos formavimo technologines operacijas;  7.3.2. pasiruošti darbo vietą, technologinę įrangą ir inventorių pusgaminiams iš tešlos formuoti;  7.3.3. formuoti pusgaminius iš tešlos.</p> <p><b>7.4. Tema. Konditerijos pusgaminių kepimas.</b>  <i>Užduotys:</i>  7.4.1. apibūdinti technologinius procesus, vykstančius konditerijos pusgaminių kepimo metu;  7.4.2. paaiškinti konditerijos pusgaminių kepimo technologinius režimus.</p> <p><b>7.5. Tema. Konditerijos gaminių apdaila.</b>  <i>Užduotys:</i>  7.5.1. apibūdinti gaminių apdailos būdus;  7.5.2. apipavidalinti gaminius teisingai pasirinkus priemones.</p>	<p><b>Gerai:</b>  Apibūdintas konditerijos gaminių asortimentas, klasifikacija bei tešlos rūšys. Paaiškinti konditerijos gaminių gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos. Atsakymai neišsamūs.  Pagaminta įvairių rūšių konditerinė tešla, suformuoti pusgaminiai pasirinkus reikiamą įrangą ir priemones, gaminiai iškepti, apipavidalinti ir pateikti vartotojui. Technologinis procesas įvykdytas netiksliai, yra klaidų atliekant technologines operacijas, trūksta suvokimo apie estetinį gaminių pateikimą.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Išsamiai apibūdintas konditerijos gaminių asortimentas, savarankiškai paaiškinta gaminių klasifikacija bei tešlos rūšys. Išsamiai išaiškinti konditerijos gaminių gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos. Savarankiškai ir teisingai pagaminta įvairių rūšių konditerinė tešla,</p>
--	---	--

		<p>suformuoti pusgaminiai pasirinkus reikiamą įrangą ir priemones, gaminiai iškepti, apipavidalinti ir pateikti vartotojui. Technologinis procesas įvykdytas tiksliai, kūrybingai, gaminiai estetiškai pateikti vartotojui.</p>
<p>8. Nustatyti konditerijos pusgaminių, tešlos ir gaminių kokybę jusliniu būdu.</p>	<p><b>8.1. Tema. Konditerijos pusgaminių, tešlos ir gaminių kokybės nustatymas.</b>  <i>Užduotys:</i>        8.1.1. apibūdinti pusgaminių, tešlos ir gaminių kokybės nustatymo būdus;        8.1.2. išvardyti reikalavimus, keliamus konditerijos pusgaminių, tešlos ir gaminių kokybei;        8.1.3. paaiškinti konditerijos pusgaminių, tešlos ir gaminių ydas ir būdus joms ištaisyti;        8.1.4. nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu;        8.1.5. nustatyti konditerijos tešlos kokybę jusliniu būdu;        8.1.6. nustatyti konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b>        Išvardyti pusgaminių, tešlos ir gaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Išvardytos pusgaminių, tešlos ir gaminių ydos. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų. Nustatyta konditerijos pusgaminių, tešlos ir gaminių kokybę jusliniu būdu nepakankamai gerai, netiksliai, yra daug klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b>        Apibūdinti pusgaminių, tešlos ir gaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Išvardytos pusgaminių, tešlos ir gaminių ydos bei būdai joms ištaisyti. Nustatyta konditerijos pusgaminių,</p>



		<p>tešlos ir gaminių kokybė jusliniu būdu netiksliai, yra neesminių klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai išaiškinti pusgaminių, tešlos ir gaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Savarankiškai paaiškintos pusgaminių, tešlos ir gaminių ydos bei būdai joms ištaisyti. Savarankiškai ir teisingai nustatyta konditerijos pusgaminių, tešlos ir gaminių kokybė jusliniu būdu. Paaiškintas laboratorinis kokybės nustatymo būdas.</p>
<p>9. Realizuoti konditerijos gaminius.</p>	<p><b>9.1. Tema. Gaminių paruošimas realizacijai.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>9.1.1. išmanyti ir taikyti konditerijos gaminių pakavimo būdus;</p> <p>9.1.2. pakuoti konditerijos gaminius įvairiais būdais;</p> <p>9.1.3. ženklinti paruoštus realizacijai gaminius ir laikyti tinkamomis sąlygomis iki realizacijos;</p> <p>9.1.4. paruošti realizacijai paženklintą produkciją ir ją laikyti tinkamomis sąlygomis.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, išvardyti konditerijos gaminių pakavimo būdai, įranga. Nepakankamai išvardyti reikalavimai, keliami konditerijos gaminiams ženklinti. Produkcija supakuota. Užklijuota etiketė.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardyti konditerijos gaminių pakavimo būdai, įranga. Išvardyti reikalavimai,</p>

		<p>keliami konditerijos gaminiams ženklinti, įranga. Kokybiškai supakuota produkcija, patikrinta pakuotės kokybė, užklijuotos etiketės.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai išvardyti konditerijos gaminių pakavimo būdai, įranga. Išvardyti reikalavimai, keliami konditerijos gaminiams ženklinti, įranga. Kokybiškai supakuota produkcija, atidžiai patikrinta pakuotės kokybė. Kruopščiai ir estetiškai užklijuotos etiketės.</p>
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	<p>Paskaita. Demonstravimas. Pokalbis. Analizė. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija. Individualus darbas.</p>	
Materialieji ištekliai	<p><b>Mokymo(si) medžiaga:</b> Maisto pramonės darbuotojo modulinės profesinio mokymo programos aprašas. Modulio mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai). Modulio „Konditerijos gaminių gamyba“ aprašas. Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis. Moodle aplinkoje paskelbta konditerijos gaminių gamybos medžiaga</p>	

	<p>(e-knyga, pateiktys, filmuoti praktiniai darbai).  Testai žinioms vertinti.  Receptai, filmukai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="http://www.kepejai.lt">www.kepejai.lt</a></li> <li>▪ <a href="http://www.youtube.com">www.youtube.com</a></li> </ul>
	<p><b>Mokymo(si) priemonės:</b>  <i>Teorinis mokymas:</i> kompiuteriai, techninės priemonės mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso įranga; rašomoji lenta.  <i>Praktinis mokymas:</i> darbo stalai, žaliavų paruošimo, tešlos maišymo ir plakimo įrenginiai, pusgaminių iš tešlos apdorojimo įrenginiai, kepimo įranga, smulkus inventorių, įrankiai, darbo drabužiai.</p>
	<p><b>Kiti ištekliai:</b>  Teorinio mokymo klasė, praktinio mokymo patalpa, žaliavos gaminiams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos kvalifikacinius reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Duonos ir konditerijos technologijos srities aukštasis išsilavinimas.</li> <li>2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai.</li> <li>3. Įgyta konditerijos gaminių gamybos darbuotojo kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų darbo patirtį konditerijos gaminių gamybos įmonėse.</li> </ol> <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas.  Modulį gali mokyti mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	Rasa Virginija Venterienė

### 5.2.3. Modulio „Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba“ aprašas

**Modulio paskirtis:** įgyti kompetenciją gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius

Modulio pavadinimas	Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba	
Modulio kodas	4072103	
LTKS lygis	IV	
Apimtis kreditais	8	
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-	
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bendravimo užsienio kalba.</li> <li>2. Naudojimosi informacinėmis technologijomis.</li> <li>3. Mokėjimo mokytis.</li> <li>4. Socialinės ir pilietinės atsakomybės.</li> <li>5. Iniciatyvumo ir verslumo.</li> <li>6. Kultūrinio sąmoningumo ir kūrybingumo.</li> </ol>	
<b>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</b>	<b>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</b>	<b>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</b>
1. Parinkti tinkamas žaliavas mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.	<p><b>1.1. Tema. Mėsos pramonės žaliava.</b> <i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.1. klasifikuoti mėsos ir paukštienos gaminių gamybai naudojamą žaliavą;</li> <li>1.1.2. žinoti gyvulių ir paukščių fiziologiją ir anatomiją;</li> <li>1.1.3. žinoti žaliavos priėmimo reikalavimus;</li> <li>1.1.4. apibūdinti žaliavos kokybės rodiklius;</li> <li>1.1.5. parinkti tinkamą žaliavą, nustatyti žaliavos kokybę jusliniu būdu.</li> </ol>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, išvardytos ir apibūdintos žaliavos. Išvardytos ne visos jautienos, kiaulių skerdenų ir paukštienos skerdenėlių pagrindinės dalys. Nepakankamai tiksliai parinktos tinkamos žaliavos mėsos ir paukštienos gaminių gamybai. Neišsamiai paaiškintos žaliavų priėmimo sąlygos.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardytos ir apibūdintos</p>

		<p>žaliavos. Išvardytos jautienos, kiaulių skerdenų ir paukštienos skerdenėlių pagrindinės dalys. Parinktos tinkamos žaliavos mėsos ir paukštienos gaminių gamybai. Paaiškintos žaliavų priėmimo sąlygos.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai pateiktas žaliavų vertinimas. Labai tiksliai išvardytos jautienos, kiaulių skerdenų ir paukščių skerdenėlių pagrindinės dalys. Puikiai parinktos tinkamos žaliavos mėsos ir paukštienos gaminių gamybai. Paaiškintos žaliavų priėmimo sąlygos.</p>
<p>2. Atlikti žaliavos paruošimo technologines operacijas naudojantis įrenginiais bei inventoriu.</p>	<p><b>2.1 Tema. Žaliavos paruošimas mėsos ir paukštienos pusgaminių ir gaminių gamybai.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>2.1.1. paaiškinti žaliavos (kiaulienos, jautienos ir paukštienos) paruošimo technologines operacijas;</p> <p>2.1.2. sudalinti, išpjaustyti jautienos, kiaulių skerdenas ir paukščių skerdenėles. Sudalinti priekinės, vidurinės ir užpakalinės kiaulienos, jautienos skerdenos puses, ketvirčius, trečdalius ir paruošti pusgaminių ir gaminių</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, apibūdinti žaliavos paruošimo technologiniai procesai. Išvardytos ne visos pagrindinės sudalijimo ir išpjaustymo taisyklės. Netiksliai išvardyti įrenginiai ir inventoriūs bei saugaus darbo reikalavimai. Netiksliai sudalyta, išpjaustyta, išgyslinėta ir suskirstyta į rūšis kiauliena, jautiena</p>

	<p>gamybai. Sudalinti paukštieną (sparnelio, petuko, krūtinėlės, nugaros, ketvirčių, blauzdelių nupjovimas);</p> <p>2.1.3. išvardyti žaliavos paruošimui reikalingus įrankius ir įrenginius;</p> <p>2.1.4. paaiškinti aplinkosaugos reikalavimus ir jų laikytis.</p>	<p>ir paukštiena.</p> <p><b>Gerai:</b> Apibūdinti žaliavos paruošimo technologiniai procesai. Išvardytos pagrindinės sudalijimo ir išpjaušymo taisyklės. Išvardyti įrenginiai ir inventoriūs. Teisingai, kokybiškai ir tinkamu eiliškumu sudalinta, išpjaušyta ir suskirstyta į rūšis kiauliena, jautiena ir paukštiena. Nepažeistas raumenų vientisumas (arba labai nežymūs, ištaisomi pažeidimai). Kaulai kokybiškai atskirti.</p> <p><b>Puikiai:</b> Labai gerai ir išsamiai apibūdinti žaliavos paruošimo technologiniai procesai. Aiškiai išvardytos pagrindinės sudalijimo ir išpjaušymo taisyklės. Išvardyti įrenginiai ir inventoriūs. Teisingai, kokybiškai ir tinkamu eiliškumu sudalinta, išpjaušyta ir suskirstyta į rūšis kiauliena, jautiena ir paukštiena. Nepažeistas raumenų vientisumas.</p>
--	--	--

		Dirbta saugiai ir kokybiškai.
3. Nustatyti žaliavos kokybę jusliniu būdu.	<p><b>3.1 Tema. Žaliavos kokybė ir sauga.</b>  <i>Užduotys:</i></p> <p>3.1.1. išvardyti veiksnius, turinčius įtakos žaliavos kokybei, žaliavos šviežumo ir gedimo požymius;</p> <p>3.1.2. žinoti maisto saugos reikalavimus;</p> <p>3.1.3. nustatyti žaliavos kokybę jusliniu būdu;</p> <p>3.1.4. įvertinti kiaulienos, jautienos, paukštienos išpjaustymo ir išgyslinėjimo kokybę pagal norminių teisės aktų reikalavimus.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b>  Pateikus papildomus klausimus, netiksliai išvardyti žaliavų ir medžiagų šviežumo bei gedimo požymiai. Išvardyti ne visi kokybės nustatymo jusliniu būdu būdai. Netiksliai jusliniu būdu nustatyta žaliavų kokybė.</p> <p><b>Gerai:</b>  Išvardyti žaliavų ir medžiagų šviežumo bei gedimo požymiai. Išvardyti kokybės jusliniu būdu nustatymo būdai. Išvardyti maisto saugos ir norminių teisės aktų reikalavimai. Jusliniu būdu nustatyta žaliavų kokybė.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Savarankiškai išvardyti ir apibūdinti žaliavų ir medžiagų šviežumo bei gedimo požymiai. Puikiai išvardyti žaliavų kokybės nustatymo jusliniu būdu būdai. Išsamiai išvardyti maisto saugos ir norminių teisės aktų reikalavimai. Jusliniu būdu nustatyta ir apibūdinta žaliavų</p>

<p>4. Gaminti stambiagabalius, porcijinius, smulkiagabalius, maltos kiaulienos ir paukštienos pusgaminius, naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi.</p>	<p><b>4.1. Tema. Mėsos ir paukštienos pusgaminų asortimentas, rūšys.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>4.1.2. išvardyti mėsos pusgaminų rūšis, asortimentą lietuvių ir užsienio kalbomis;</p> <p>4.1.3. apskaičiuoti reikiamą žaliavos ir medžiagų kiekį, naudojantis informacinių technologijų priemonėmis ir technologinėmis kortelėmis;</p> <p>4.1.4. teisingai parinkti ir paruošti įrangą bei inventorių mėsos ir paukštienos pusgaminų gamybai.</p> <p><b>4.2. Tema. Stambiagabalių pusgaminų gamyba.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>4.3.1. paaiškinti stambiagabalių pusgaminų ruošimo operacijas;</p> <p>4.3.2. ruošti stambiagabalius pusgaminius.</p> <p><b>4.3. Tema. Smulkiagabalių pusgaminų gamyba.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>4.4.1. paaiškinti smulkiagabalių pusgaminų ruošimo operacijas;</p> <p>4.4.2. ruošti smulkiagabalius pusgaminius.</p> <p><b>4.4. Tema. Porcijinių pusgaminų gamyba.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>4.5.1. paaiškinti porcijinių pusgaminų ruošimo technologinius operacijas;</p>	<p>kokybė.</p> <p><b>Patenkinamai:</b> Pasitarus parinktas peilis kiaulienai gyslinėti. Išgyslinėtos kiaulienos skerdenos dalys, netiksliai atskirti lašiniai, oda, riebalai, kremzlės, sausgyslės, stambios kraujagyslės, kraujosruvos. Išgyslinėta kiauliena netiksliai suskirstyta į rūšis. Patenkinamai paruošti ir įvertinti stambiagabaliai kiaulienos pusgaminiai. Patenkinamai paruošti kiaulienos porcijiniai ir smulkiagabaliai pusgaminiai iš stambiagabalių pusgaminų ar jų dalių. Patenkinamai pagaminti ir suformuoti maltos mėsos pusgaminiai. Netiksliai sudalinta paukštiena į ketvirčius, krūtinėlę, petuką ir sparnelius. Netiksliai sudalinta galvijo skerdenos pusė į dalis: kumpį, juosmenį nugarinę-šoninę, mentę, krūtinkaulį, kaklinę. kryžmenį. Atskirti galvijų mentės, kaklo dalies, nugarinės-šoninės dalies krūtinkaulio, juosmens,</p>
---	---	---



	<p>4.5.2. ruošti porcijinius pusgaminius.</p> <p><b>4.5. Tema. Maltos mėsos pusgaminų ruošimas.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>4.6.1. Ppaiškinti pusgaminų iš maltos mėsos ruošimo technologinius operacijas;</p> <p>4.6.2. ruošti maltos mėsos pusgaminius.</p>	<p>kumpio dalies kaulai.</p> <p><b>Gerai:</b></p> <p>Tinkamai parinktas peilis kiaulienai gyslinėti. Kokybiškai išgyslinėtos kiaulienos skerdenos dalys, kruopščiai atskirti lašiniai, oda, riebalai, kremzlės, saugyslės, stambios kraujagyslės, kraujosruvos.</p> <p>Kokybiškai išgyslinėta kiauliena tinkamai suskirstyta į rūšis.</p> <p>Tinkamai paruošti ir įvertinti stambiagabaliai kiaulienos pusgaminiai. Kokybiškai paruošti kiaulienos porcijiniai ir smulkiagabaliai pusgaminiai iš stambiagabalių pusgaminų ar jų dalių audiniai supjaustyti skersai raumenų ar įvairaus dydžio kubeliais rankiniu būdu peiliais arba mašinomis.</p> <p>Tinkamai pagaminti malti pusgaminiai iš kiaulienos nuopjovų. Kokybiškai suformuoti malti pusgaminiai.</p> <p>Sudalinta paukštiena į ketvirčius, krūtinėlę, petuką ir sparnelius. Sudalinta galvijo</p>
--	--	--

		<p>skerdenos pusė į dalis: kumpį, juosmenį nugarinę-šoninę, mentę, krūtinkaulį, kaklinę. kryžmenį. Atskirti galvijų mentės, kaklo dalies, nugarinės-šoninės dalies krūtingalio, juosmens, kumpio dalies kaulai.</p> <p><b>Puikiai:</b> Tinkamai parinktas peilis kiaulienai gyslinėti. Savarankiškai, kūrybiškai ir kokybiškai išgyslinėtos kiaulienos skerdenos dalys, kruopščiai atskirti lašiniai, oda, riebalai, kremzlės, saugyslės, stambios kraujagyslės, kraujosruvos. Storos plėvelės ar oda nuo išgyslinėtų dalių kokybiškai atskirtos odų-plėvių nuėmimo mašina. Kokybiškai išgyslinėta kiauliena tinkamai suskirstyta į rūšis. Puikiai paruošti ir įvertinti stambiagabaliai kiaulienos pusgaminiai. Kokybiškai paruošti kiaulienos porcijiniai ir smulkiagabaliai pusgaminiai iš stambiagabalių</p>
--	--	--

		<p>pusgaminių ar jų dalių:  audiniai supjaustyti  skersai raumenų ar  įvairaus dydžio kubeliais  rankiniu būdu peiliais  arba mašinomis.  Tinkamai pagaminti  malti pusgaminiai iš  kiaulienos nuopjovų.  Saugiai, kokybiškai  sudalinta paukštiena į  ketvirčius, krūtinėlę,  petuką ir sparnelius.  Saugiai, kokybiškai,  ekonomiškai sudalinta  galvijo skerdenos pusė į  dalis: kumpį, juosmenį  nugarinę-šoninę, mentę,  krūtinkaulį, kaklinę.  kryžmenį.  Teisingai ir saugiai  atskirti jautienos mentės,  kaklo dalies, nugarinės-  šoninės dalies  krūtingalio, juosmens,  kumpio dalies kaulai.  Sudalinta jautienos  skerdenos pusė į dalis:  kumpį, juosmenį  nugarinę-šoninę, mentę,  krūtinkaulį, kaklinę.  kryžmenį.  Atskirti jautienos  mentės, kaklo dalies,  nugarinės-šoninės dalies  krūtinkaulio, juosmens,  kumpio dalies kaulai.  Saugiai ir pagal paskirtį  panaudota įranga ir</p>
--	--	--

<p>5. Nustatyti mėsos ir paukštienos pusgaminių kokybę ir paruošti pusgaminius realizavimui.</p>	<p><b>5.1. Tema. Mėsos ir paukštienos pusgaminių kokybės nustatymas, realizacija.</b>  <i>Užduotys:</i>  5.1.1. apibūdinti reikalavimus, keliamus mėsos ir paukštienos pusgaminių kokybei;  5.1.2. išvardyti juslinio kokybės vertinimo rodiklius;  5.1.3. jusliniu būdu nustatyti mėsos ir paukštienos pusgaminių kokybę;  5.1.4. įpakuoti mėsą, mėsos ir paukštienos pusgaminius;  5.1.5. ženklinti paruoštus realizacijai gaminius ir tinkamai laikyti iki realizacijos.</p>	<p>įrenginiai.</p> <p><b>Patenkinamai:</b>  Išvardyti ne visi pusgaminių kokybei keliami reikalavimai ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Patenkinamai jusliniu būdu nustatyta pusgaminių kokybė. Nepaaiškinta mėsos ir paukštienos pusgaminių defektai ir ligos. Nekokybiškai įpakuotas mėsos ar mėsos ir paukštienos pusgaminis.</p> <p><b>Gerai:</b>  Išvardyti pusgaminių kokybės reikalavimai ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Jusliniu būdu nustatyta pusgaminių kokybė. Aiškiai paaiškinti mėsos ir paukštienos pusgaminių defektai ir ligos. Kokybiškai įpakuotas mėsos ir paukštienos pusgaminis. Teisingai atliktas ženklinimas.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Tiksliai ir išsamiai išvardyti pusgaminių kokybės reikalavimai ir juslinio kokybės</p>
--	---	--

		<p>vertinimo rodikliai.  Paašškinta ir tiksliai nustatyta pusgaminių kokybė jusliniu būdu.  Išsamiai paašškinti mėsos ir paukštienos pusgaminių defektai ir ligos.  Kokybiškai įpakotas mėsos ar paukštienos pusgaminis, paašškintos jo laikymo iki realizacijos sąlygos.</p>
<p>Rekomenduojami mokymo(si) metodai</p>	<p>Paskaita.  Demonstravimas.  Pokalbis.  Analizė.  Praktinių užduočių atlikimas.  Praktinių darbų stebėjimas, analizė ir vertinimas.  Diskusija.  Individualus darbas.</p>	
<p>Materialieji ištekliai</p>	<p><b>Mokymo(si) medžiaga:</b>  Maisto pramonės darbuotojo modulinės profesinio mokymo programos aprašas.  Modulio mokomoji medžiaga (konspektai, vadovėliai, praktinių darbų vaizdo filmai).  Modulio „Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba“ aprašas.  Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis.  Testai žinioms įvertinti.</p> <p><b>Mokymo(si) priemonės:</b>  <i>Teorinis mokymas:</i> kompiuteriai, techninės priemonės mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso įranga.  <i>Praktinis mokymas:</i> darbo stalai skerdenoms išpjaustyti, darbo stalai mėsos pusgaminiams ruošti, mėsos malimo mašina, odos-plėvių nuėmimo mašina, šaldymo spintos, smulkus inventorių.</p> <p><b>Kiti ištekliai:</b>  Teorinio mokymo klasė, praktinio mokymo patalpa, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti, darbo apranga ir avalynė, darbo saugos priemonės</p>	

	(metalinės prijuostės, pirštinės).
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos kvalifikacinius reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maisto pramonės srities aukštasis universitetinis arba aukštasis neuniversitetinis išsilavinimas.</li> <li>2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai.</li> <li>3. Įgyta mėsos perdirbėjo kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų darbo patirtį mėsos perdirbimo įmonėje.</li> </ol> <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Modulį gali mokyti mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	Irena Žiužnienė

#### 5.2.4. Modulio „Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba“ aprašas

**Modulio paskirtis:** įgyti kompetenciją gaminti mėsos ir paukštienos gaminius.

Modulio pavadinimas	Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba”	
Modulio kodas	4072104	
LTKS lygis	IV	
Apimtis kreditais	8	
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-	
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bendravimo užsienio kalba.</li> <li>2. Naudojimosi informacinėmis technologijomis.</li> <li>3. Mokėjimo mokytis.</li> <li>4. Socialinės ir pilietinės atsakomybės.</li> <li>5. Iniciatyvumo ir verslumo.</li> <li>6. Kultūrinio sąmoningumo ir kūrybingumo.</li> </ol>	
<b>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</b>	<b>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</b>	<b>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</b>
1. Saugiai dirbti technologiniais įrenginiais ir įrankiais.	<p><b>1.1. Tema. Įrenginiai, jų paskirtis ir veikimo principai.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.1. išvardyti technologinius įrenginius ir inventorių, atsižvelgiant į technologines operacijas ir gamybos apimtį;</li> <li>1.1.2. apibūdinti technologinių įrenginių veikimo principą ir saugaus eksploatavimo taisykles;</li> <li>1.1.3. parinkti įrenginius ir įrankius technologiniam procesui atlikti;</li> <li>1.1.4. paruošti darbo vietą ir įrangą darbui laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų.</li> </ol>	<p><b>Patenkinamai:</b></p> <p>Išvardyti ne visi įrenginiai ir įrankiai. Iš dalies apibūdintas įrenginių veikimo principas. Netiksliai paaiškintos įrenginių eksploatavimo taisyklės. Netiksliai apibūdinti saugaus darbo aspektai.</p> <p><b>Gerai:</b></p> <p>Išvardyti ir apibūdinti įrenginiai ir inventorius. Paaiškintas įrenginių veikimo principas, saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais ir įranga. Paruošta darbo vieta, saugiai atliktos technologinės operacijos, naudojant įrenginius</p>

		<p>bei įrankius.</p> <p><b>Puikiai:</b> Pilnai išvardyti įrenginiai ir inventorius. Išsamiai apibūdintas įrenginių veikimo principas. Tiksliai paaiškintos įrenginių eksploatavimo taisyklės. Išsamiai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologine įranga ir įrankiais. Tinkamai paruošta darbo vieta, teisingai ir saugiai atliktos technologinės operacijos naudojant įrenginius bei įrankius.</p>
<p>2. Kokybiškai atlikti mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinius procesus, paskaičiuoti žaliavų reikmę.</p>	<p><b>2.1. Tema. Mėsos ir paukštienos sūdyimas.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>2.1.1. įvardyti rizikos veiksnius ruošiant sūdytus mėsos ir paukštienos gaminius;</p> <p>2.1.2. paskaičiuoti ir paruošti sūdyto medžiagas ir jų tirpalus mėsai sūdyti;</p> <p>2.1.3. sūdyti mėsą ir paukštieną gabaliniams gaminiams gaminti.</p> <p><b>2.2. Tema. Mėsos ir paukštienos mechaninis apdorojimas.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>2.2.1. apibūdinti ir atlikti mėsos mechaninio apdorojimo procesą;</p> <p>2.2.2. mechaniškai minkštinti mėsą ir paukštieną įvairiais įrenginiais;</p> <p>2.2.3. paskaičiuoti žaliavų kiekį ir</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, neišsamiai apibūdinti mėsos arba paukštienos gaminių gamybos technologiniai procesai. Neaiškiai išvardyti pagrindiniai rizikos veiksniai gaminant mėsos ir paukštienos gaminius. Yra klaidų apskaičiuojant reikiamą žaliavų kiekį gaminiui pagaminti. Pagamintas mėsos arba paukštienos gaminys turi kai kurių kokybės neatitikimų. .</p> <p><b>Gerai:</b> Apibūdinti mėsos ir paukštienos gaminio gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos. Išvardyti pagrindiniai rizikos veiksniai gaminant produktą.</p>



	<p>apdoroti mėsą ir paukštieną įvairių konstrukcijų masažavimo įrenginiais.</p> <p><b>2.3. Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių terminis apdorojimas.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>2.3.1. apibūdinti technologinio proceso režimus, parametrus ir jų kontrolės būdus;</p> <p>2.3.2. termiškai apdoroti mėsos ir paukštienos gaminius, dešras ir dešreles pagal atitinkamas programas;</p> <p>2.3.3. atšaldyti dešras ir mėsos bei paukštienos gaminius.</p> <p><b>2.4. Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių apdorojimas neterminiu būdu.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>2.4.1. paaiškinti technologinio proceso režimus, parametrus ir jų kontrolės būdus;</p> <p>2.4.2. rūkyti, vytinti dešras ir kitus mėsos ir paukštienos gaminius;</p> <p>2.4.3. džiovinti dešras ir kitus mėsos ir paukštienos gaminius.</p> <p><b>2.5. Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių formavimas.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>2.5.1. išvardyti mėsos ir paukštienos gaminių rūšis ir asortimentą lietuvių ir</p>	<p>Teisingai apskaičiuotas žaliavos kiekis, reikalingas gaminiui pagaminti.</p> <p>Kokybiškai atlikti mėsos arba paukštienos gaminio gamybos technologiniai procesai.</p> <p>Gaminys atitinka kokybės reikalavimus.</p> <p><b>Puikiai:</b></p> <p>Išsamiai apibūdinti mėsos arba paukštienos gaminių gamybos technologiniai procesai ir gamybos operacijos.</p> <p>Aiškiai išvardyti pagrindiniai rizikos veiksniai gaminant produktą.</p> <p>Gera paruošta gaminio technologinė kortelė.</p> <p>Kokybiškai atlikti mėsos arba paukštienos gaminio gamybos technologiniai procesai.</p> <p>Gaminys atitinka kokybės reikalavimus.</p> <p><b>Mėsos produkto gamybos technologinės operacijos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Teisingai parinkti ir pasverti sūrymo komponentai ir įvertintas jų tinkamumas.</li> <li>▪ Kokybiškai paruošti sūrymo tirpalai ir sausi mišiniai.</li> <li>▪ Tinkamai parinkta ir</li> </ul>
--	---	---

	<p>užsienio kalbomis;</p> <p>2.5.2. apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį mėsos ir paukštienos gaminių gamybai, naudojantis informacinių technologijų priemonėmis;</p> <p>2.5.3. apibūdinti mėsos ir paukštienos gaminių formavimo būdus;</p> <p>2.5.4. suteikti gaminiams formą ir paruošti terminiam apdorojimui;</p> <p>2.5.5. formuoti mėsos ir paukštienos vyniotinius.</p> <p><b>2.6. Tema. Dešrų ir dešrelių formavimas.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>2.6.1. paruošti natūralius ir dirbtinius apvalkalus dešroms gaminti;</p> <p>2.6.2. prikimšti dešras ir dešreles;</p> <p>2.6.3. rišti dešras ir dešreles;</p> <p>2.6.4. formuoti dešreles vakuuminiu dešrų formavimo įrenginiu;</p> <p>2.6.5. Kabinti dešras ant lazdu ir į rėmus.</p>	<p>pritaikyta mechaninio apdorojimo įranga mėsai minkštinti ir masažuoti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Teisingai jusliškai įvertinta išmasažuotos mėsos kokybė ir nustatytas jos tinkamumas gaminiams formuoti.</li> <li>▪ Teisingai nustatyta terminio apdorojimo programa pagal apdorojamą produktą. Apdorota produkcija laiku pateikta atšaldyti.</li> <li>▪ Tinkamai brandinamos ir džiovinamos dešros ar kiti mėsos gaminiai, atidžiai kontroliuojami brandinimo ir džiovinimo kameros parametrai.</li> <li>▪ Tinkamai suformuotas gaminy iš stambaus gabalo. Tinkamai suformuotas gaminy iš apvalkalą ar tinklelį.</li> <li>▪ Kokybiškai suformuotas gaminy iš smulkių mėsos ar paukštienos gabalėlių. Teisingai suformuotas gaminy specialiose formose. Kokybiškai suformuoti vyniotiniai.</li> <li>▪ Suformuotos kokybiškos, standžios, vienodo ilgio dešrelės.</li> </ul>
<p>3. Įvertinti mėsos ir paukštienos gaminių kokybę jusliniu būdu.</p>	<p><b>3.6. Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių kokybės nustatymas.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>3.6.1. išvardyti reikalavimus,</p>	<p><b>Patenkinamai:</b></p> <p>Neišsamiai ir neteisingai išvardyti mėsos ir paukštienos gaminiams keliami kokybės</p>

	<p>keliamus mėsos gaminių kokybei;</p> <p>3.6.2. apibūdinti mėsos ir paukštienos gaminių defektus ir ligas;</p> <p>3.6.3. jusliniu būdu nustatyti mėsos ir paukštienos gaminių tinkamumą realizacijai.</p>	<p>reikalavimai, juslinio vertinimo rodikliai.</p> <p>Išvardijant mėsos ir paukštienos gaminių ligas ir defektus padaryta klaidų.</p> <p>Nustatant mėsos arba paukštienos gaminio kokybę jusliniu būdu padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b></p> <p>aIšvardyti visi mėsos ir paukštienos gaminiams keliami kokybės reikalavimai, juslinio vertinimo rodikliai.</p> <p>Apibūdinti mėsos ir paukštienos gaminių defektai ir ligos.</p> <p>Tinkamai nustatyta mėsos arba paukštienos gaminio kokybė jusliniu būdu.</p> <p><b>Puikiai:</b></p> <p>Išsamiai išvardyti mėsos ir paukštienos gaminiams keliami kokybės reikalavimai, juslinio vertinimo rodikliai.</p> <p>Apibūdinti mėsos ir paukštienos gaminių defektai ir ligos, jų priežastys bei būdai jų išvengti.</p> <p>Teisingai nustatyta ir apibūdinta mėsos arba paukštienos gaminio kokybė jusliniu būdu.</p>
<p>4. Paruošti šviežią mėsą, pusgaminius, mėsos ir paukštienos gaminius realizacijai.</p>	<p><b>4.6. Tema. Gaminių paruošimas realizacijai.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>4.6.1. išmanyti ir taikyti mėsos ir paukštienos gaminių pakavimo būdus;</p> <p>4.6.2. Pakuoti mėsos ir paukštienos gaminius</p>	<p><b>Patenkinamai:</b></p> <p>Pateikus papildomus klausimus, išvardyti mėsos ir paukštienos gaminių pakavimo būdai, įranga.</p> <p>Nepakankamai išvardyti reikalavimai, keliami mėsos ir paukštienos gaminiams</p>

	<p>įvairiais būdais (vakuuminiu, apsauginių dujų aplinkoje);</p> <p>4.6.3. ženklinti paruoštus realizacijai gaminius ir laikyti tinkamomis sąlygomis iki realizacijos;</p> <p>4.6.4. paruošti realizacijai ženklintą produkciją ir ją laikyti tinkamomis sąlygomis.</p>	<p>ženklinti. Netiksliai supakuota produkcija. Užklijuota etiketė.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardyti mėsos ir paukštienos gaminių pakavimo būdai, įranga. Išvardyti reikalavimai, keliami mėsos ir paukštienos gaminiams ženklinti, įranga. Kokybiškai supakuota produkcija, patikrinta vakuumavimo kokybė, užklijuotos etiketės.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai išvardyti mėsos ir paukštienos gaminių pakavimo būdai, įranga, įrangos veikimo principai. Išvardyti ir apibūdinti reikalavimai, keliami mėsos ir paukštienos gaminiams ženklinti. Kokybiškai supakuota produkcija, atidžiai patikrinta vakuumavimo kokybė. Teisingai užpildytos, kruopščiai ir estetiškai užklijuotos etiketės.</p>
<p>Rekomenduojami mokymo(si) metodai</p>	<p>Paskaita. Demonstravimas. Analizė. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas analizė ir vertinimas. Diskusija. Individualus darbas.</p>	
<p>Materialieji ištekliai</p>	<p><b>Mokymo(si) medžiaga:</b> Maisto pramonės darbuotojo modulinės profesinio mokymo programos aprašas.</p>	

	<p>Modulio mokomoji medžiaga (konspektai, vadovėliai, filmukai, praktinių darbų aprašymai, apklausos testai). Modulio „Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba“ aprašymas. Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis.</p> <p><b>Mokymo(si) priemonės:</b> <i>Teorinis mokymas:</i> kompiuteriai, techninės priemonės mokymui iliustruoti bei vizualizuoti (multimedija, vaizdo ir garso įranga). <i>Praktinis mokymas:</i> išgyslinėjimo stalai, išgyslinėjimo peiliai, peilių galandinimo įrankiai, odų ir plėvių lupimo medžiaga, elektroninės svarstyklės, termometrai, sūrimo išvirkštimo įrenginiai, mėsos minkštinimo įrenginiai, mėsos masažavimo įrenginiai, mėsos malimo mašina, mėsos smulkinimo įrenginys, ledo generatorius, universalios termokameros, virimo katilai, intensyvaus atšaldymo ir produkcijos laikymo kameros, rūkymo kamera, džiovinimo kamera, dešrų masės kimštuvai (pneumatiniai, hidrauliniai, vakuuminiai), metaliniai stalai, vežimėliai, rėmas-presas, vakuuminėspakuotės įrenginiai.</p> <p><b>Kiti ištekliai:</b> Teorinio mokymo klasė, praktinio mokymo patalpa, priemonės maisto saugai ir asmens higienai, patalpų valymui ir dezinfekavimui skirtos medžiagos bei priemonės, darbo apranga bei avalynė, asmens apsaugos priemonės (metalinės prijuostės, pirštinės, guminės prijuostės).</p>
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos kvalifikacinius reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maisto pramonės srities aukštasis universitetinis arba aukštasis neuniversitetinis išsilavinimas.</li> <li>2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai.</li> <li>3. Įgyta mėsos perdirbėjo kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų darbo stažą mėsos perdirbimo įmonėje.</li> </ol> <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Modulį gali mokyti mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	Irena Žiužnienė

### 5.2.5. Modulio „Pieno produktų gamyba“ aprašas

**Modulio paskirtis:** įgyti kompetenciją gaminti pieno produktus.

Modulio pavadinimas	Pieno produktų gamyba	
Modulio kodas	4072105	
LTKS lygis	IV	
Apimtis kreditais	8	
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-	
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bendravimo gimtąja kalba.</li> <li>2. Bendravimo užsienio kalba.</li> <li>3. Naudojimosi informacinėmis technologijomis.</li> <li>4. Mokėjimo mokytis.</li> <li>5. Iniciatyvumo ir verslumo.</li> <li>6. Raštingumo, pagrindinių matematinių ir gamtos mokslų įgūdžių.</li> </ol>	
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>
1. Išmanyti pieno produktų gamybos žaliavas.	<p><b>1.1. Tema. Pieno savybės.</b> <i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.1. apibūdinti žalio pieno mikroflorą ir žalio pieno bakterinio užterštumo galimybes;</li> <li>1.1.2. apibūdinti žalio pieno cheminę sudėtį, chemines, fizines, biologines, technologines savybes;</li> <li>1.1.3. paaiškinti galiojančius superkamo žalio pieno kokybės reikalavimus.</li> </ol> <p><b>1.2. Tema. Žaliavų maistinė vertė.</b> <i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.2.1. apibūdinti žalio pieno ir kitų maistinių žaliavų pieno produktams gaminti maistinę vertę;</li> </ol>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, išvardytos ir apibūdintos žaliavos, jų savybės. Atsakymuose yra klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardytos ir apibūdintos žaliavos, jų savybės. Paaiškinta ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai. Apibūdinti žaliavų rizikos veiksniai.</p> <p><b>Puikiai:</b> Savarankiškai pateiktas</p>

	<p>1.2.2. paaiškinti ekologinių produktų svarbą žmogaus mitybai;</p> <p>1.2.3. apibūdinti žaliavų rizikos veiksnius (alergenų, įtaką sveikatai).</p>	<p>žaliavų vertinimas. Paaiškinta ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai.</p>
<p>2. Nustatyti pieno bei žaliavų pieno produktams gaminti kokybę.</p>	<p><b>2.1. Tema. Žaliavų kokybės rodikliai.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>2.1.1. išvardyti žalio pieno kokybės nustatymo būdus;</p> <p>2.1.2. apibūdinti žalio pieno juslinius rodiklius;</p> <p>2.1.3. apibūdinti pagrindinius laboratorinius indus, instrumentus ir reagentus, naudojamus žalio pieno kokybei nustatyti;</p> <p>2.1.4. nustatyti žalio pieno ir kitų maistinių žaliavų pieno produktams gaminti kokybę jusliniu būdu;</p> <p>2.1.5. paaiškinti žalio pieno kokybės nustatymą laboratoriniu būdu – mikrobiologiniu metodu ir jį atlikti.</p> <p><b>2.2. Tema. Žalio pieno ir kitų maistinių žaliavų pieno produktams gaminti laikymo sąlygos.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>2.2.1. paaiškinti žalio pieno ir kitų maistinių žaliavų pieno produktams gaminti laikymo sąlygas;</p> <p>2.2.2. išvardyti žalio pieno laikymo įrenginius, nusakyti jų veikimą bei juos eksploatuoti.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, paaiškintos žalio pieno ir kitų maistinių žaliavų laikymo sąlygos ir reikalavimai, kokybės rodikliai. Atsakymuose yra klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Paaiškintos žalio pieno ir kitų maistinių žaliavų laikymo sąlygos ir reikalavimai, kokybės rodikliai, kokybės nustatymo būdai. Jusliniu būdu nustatyta žaliavų kokybė, netiksliai žalio pieno kokybė nustatyta laboratoriniu būdu – mikrobiologiniu metodu. Neišsamiai išvardyti žalio pieno laikymo įrenginiai ir jų eksploatavimo principai.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai paaiškintos žalio pieno ir kitų maistinių žaliavų laikymo sąlygos ir reikalavimai, kokybės rodikliai. Jusliniu būdu nustatyta žaliavų kokybė,</p>

		<p>apibūdintas ir tiksliai atliktas žalio pieno kokybės nustatymas laboratoriniu būdu – mikrobiologiniu metodu. Išvardyti žalio pieno laikymo įrenginiai ir jų eksploatavimo principai, nusakytas jų veikimas.</p>
<p>3. Atlikti pirminį pieno apdorojimą.</p>	<p><b>3.1. Tema. Pirminis žalio pieno apdorojimas.</b>  <i>Užduotys:</i>  3.1.1. apibūdinti pieno šaldymo ir valymo būdus bei panaudojimą pieno ir pieno produktų gamyboje;  3.1.2. paaiškinti separatoriaus-valytuvo, filtro, baktofūgos veikimo principus.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b>  Pateikus papildomus klausimus, paaiškinti pieno šaldymo ir valymo būdai bei jų panaudojimas pieno produktų gamyboje. Išvardyti pieno pirminio apdoravimo įrenginiai, jų eksploatavimo principai. Atsakymuose yra klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b>  Paaiškinti pieno šaldymo ir valymo būdai bei jų panaudojimas pieno produktų gamyboje. Išvardyti pieno pirminio apdoravimo įrenginiai, jų veikimo ir eksploatavimo principai.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Išsamiai paaiškinti pieno šaldymo ir valymo būdai bei jų panaudojimas pieno produktų gamyboje. Išvardyti pieno pirminio apdoravimo įrenginiai, jų</p>



		veikimo ir eksploataavimo principai.
4. Paskaičiuoti pieno produktų gamybos žaliavų reikmę.	<p><b>4.1. Tema. Žaliavų ir medžiagų kiekio skaičiavimai. Bendrųjų technologinių schemų sudarymas.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>4.1.1. apskaičiuoti reikiamą žaliavų ir medžiagų kiekį, įvertinti nuostolius naudojantis informacinių technologijų priemonėmis;</p> <p>4.1.2. sudaryti bendrąsias technologines schemas;</p> <p>4.1.3. naudotis receptūromis, technologiniais skaičiavimais bei technologinėmis schemomis lietuvių ir užsienio kalba.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b></p> <p>Pateikus papildomus klausimus, atlikti reikiamo žaliavų ir medžiagų kiekio skaičiavimai, įvertinti nuostoliai, tačiau padaryta smulkių klaidų. Nepaaiškintas gautų rezultatų panaudojimas. Pateikus papildomų klausimų, sudaryta technologinė schema. Pademonstruoti gebėjimai naudotis technologiniais skaičiavimais bei technologinėmis schemomis lietuvių kalba.</p> <p><b>Gerai:</b></p> <p>Be klaidų atlikti reikiamo žaliavų ir medžiagų kiekio skaičiavimai, įvertinti nuostoliai. Neišsamiai paaiškinti gauti rezultatai ir jų panaudojimas. Sudaryta technologinė schema. Pademonstruoti gebėjimai naudotis technologiniais skaičiavimais bei technologinėmis schemomis lietuvių ir</p>

		<p>užsienio kalba.</p> <p><b>Puikiai:</b> Savarankiškai ir be klaidų atlikti reikiamo žaliavų ir medžiagų kiekio skaičiavimai, įvertinti nuostoliai. Išsamiai paaiškinti gauti rezultatai ir jų panaudojimas. Išsamiai sudaryta technologinė schema. Pademonstruoti gebėjimai be klaidų naudotis technologiniais skaičiavimais bei technologinėmis schemomis lietuvių ir užsienio kalba.</p>
<p>5. Parinkti ir paruošti pieno produktų gamybos žaliavas naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriu.</p>	<p><b>5.1. Tema. Žaliavų pieno produktų gamybai parinkimas ir paruošimas.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>5.1.1. paaiškinti žaliavų parinkimą pagal paskirtį;</p> <p>5.1.2. parinkti žaliavas pagal paskirtį;</p> <p>5.1.3. apibūdinti žaliavų paruošimo technologines operacijas;</p> <p>5.1.4. paruošti žaliavas naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriu.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, paaiškintas žaliavų parinkimas pagal paskirtį, jų paruošimo technologiniai procesai. Atsakymuose yra klaidų. Parinktos ir paruoštos žaliavos naudojant įrenginius ir inventorių, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Paaiškintas žaliavų parinkimas pagal paskirtį, paruošimo technologiniai procesai. Žaliavos parinktos ir paruoštos naudojant</p>

		<p>tinkamus įrenginius ir inventorių, tačiau padaryta smulkių klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai paaiškintas žaliavų parinkimas pagal paskirtį, paruošimo technologiniai procesai. Žaliavos savarankiškai ir be klaidų parinktos ir kokybiškai paruoštos naudojant tinkamus įrenginius ir inventorių.</p>
<p>6. Eksploatuoti ir saugiai naudoti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius, reikalingus pieno produktų gamybai.</p>	<p><b>6.1. Tema. Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs pieno produktų gamybai.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>6.1.1. išvardyti pagrindinius technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį;</p> <p>6.1.2. apibūdinti technologinių įrenginių veikimo principus ir atliekamas operacijas;</p> <p>6.1.3. tinkamai pasiruošti darbo vietą.</p> <p><b>6.2. Tema. Technologinių įrenginių eksploatavimas.</b> <i>Užduotis:</i></p> <p>6.2.1. naudoti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs. Iš dalies paaiškintas technologinių įrenginių veikimo principas. Netiksliai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Neišsamiai paaiškinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti saugaus darbo ir higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai.</p> <p><b>Gerai:</b> Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs. Paaiškintas įrenginių veikimo</p>

		<p>principas. Apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais.</p> <p>Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietas ir asmens higienos reikalavimai.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išvardyti ir apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius. Tiksliai paaiškintas įrenginių veikimo principas. Išsamiai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietas ir asmens higienos reikalavimai.</p>
<p>7. Atlikti pieno produktų gamybos technologines operacijas.</p>	<p><b>7.1. Tema. Pieno produktų asortimentas.</b> <i>Užduotis:</i> 7.1.1. apibūdinti pieno produktų asortimentą;</p> <p><b>7.2. Tema. Pieno produktų gamyba.</b> <i>Užduotys:</i> 7.2.1. paaiškinti pagrindinius pieno produktų gamybos technologinius</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Apibūdintas pieno produktų asortimentas. Neišsamiai apibūdinti pagrindiniai pieno produktų gamybos technologiniai procesai. Atliktos pagrindinės pieno produktų gamybos technologinės operacijos.</p>

	<p>procesus;</p> <p>7.2.2. atlikti pagrindines pieno produktų gamybos operacijas laikantis technologinių režimų.</p>	<p>Padaryta smulkių klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Apibūdintas pieno produktų asortimentas. Paaiškinti pagrindinės pieno produktų gamybos technologiniai procesai ir atliktos technologinės operacijos.</p> <p><b>Puikiai:</b> Apibūdintas pieno produktų asortimentas. Išsamiai paaiškinti pagrindinių pieno produktų gamybos technologiniai procesai ir kokybiškai bei pagal vykdymo eigą atliktos technologinės operacijos.</p>
<p>8. Nustatyti paruoštų pieno produktų kokybę.</p>	<p><b>8.1. Tema. Pieno produktų kokybės nustatymas.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>8.1.1. išvardyti pieno produktų kokybei keliamus reikalavimus;</p> <p>8.1.2. paaiškinti pieno produktų kokybės nustatymo metodus: juslinius, fizikinius, cheminius, mikrobiologinius;</p> <p>8.1.3. apibūdinti pieno produktų defektus ir ydas;</p> <p>8.1.4. įvertinti paruoštų pieno produktų kokybinius rodiklius.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Apibūdinti pieno produktų kokybės reikalavimai, kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Išvardyti pieno produktų defektai ir ydos. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų. Nepakankamai įvertinti paruošti pieno produktai pagal kokybinius rodiklius.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardyti pieno produktų kokybės reikalavimai,</p>

		<p>kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Išvardyti pieno produktų defektai ir ydos. Neišsamiai įvertinti paruošti pieno produktai pagal kokybinius rodiklius.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai išvardyti pieno produktų kokybės reikalavimai, kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Paašškinti pieno produktų defektai ir ydos. Išsamiai įvertinti paruošti pieno produktai pagal kokybinius rodiklius.</p>
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	<p>Paskaita. Demonstravimas. Pokalbis. Analizė. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija. Individualus darbas.</p>	
Materialieji ištekliai	<p><b>Mokymo(si) medžiaga:</b> Maisto pramonės darbuotojo modulinės profesinio mokymo programos aprašas. Modulio mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai). Modulio „Pieno produktų gamyba“ aprašas. Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis. Testai žinioms vertinti. Atskirų šaltinių iš tinklalapių <a href="http://www.zum.lt">www.zum.lt</a>, <a href="http://www.lsd.lt">www.lsd.lt</a>, <a href="http://www.sam.lt">www.sam.lt</a>, <a href="http://www.vet.lt">www.vet.lt</a> medžiaga, aktuali nagrinėjamai temai, įgyjamam gebėjimui ir susijusi su naujausiomis aktualijomis.</p>	

	<p><b>Mokymo(si) priemonės:</b>  <i>Teorinis mokymas:</i> kompiuteriai, techninės priemonės mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso įranga, mokymui skirtos kompiuterinės programos Media player, Simuliacinės programos, rašomoji lenta.  <i>Praktinis mokymas:</i> darbo stalai, žaliavos pieno produktų gamybai, kokybės nustatymo įranga ir indai, pieno produktų gamybos technologinė įranga, smulkus inventorių, įrankiai.</p> <p><b>Kiti ištekliai:</b>  Teorinio mokymo klasė, praktinio mokymo patalpa, žaliavos pieno gaminiams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti, darbo drabužiai.</p>
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos kvalifikacinius reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pieno produktų gamybos aukštasis išsilavinimas.</li> <li>2. Pieno produktų gamybos kvalifikacija bei 3 metų šios srities darbo patirtis.</li> <li>3. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai.</li> </ol> <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas.  Modulį gali mokyti mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	Vida Bingelytė

### 5.3. Baigiamasis modulis „Įvadas į darbo rinką“

#### Modulio paskirtis:

Apibendrinti mokymąsi ir įgytas kompetencijas, pasirengti kompetencijų vertinimui.

#### Modulio tikslai:

1. Apibendrinti mokymąsi ir įgytas kompetencijas.
2. Įsivertinti įgytas kompetencijas.
3. Įvertinti integracijos į darbo rinką problemas ir identifikuoti sprendimo galimybes.
4. Pažinti darbo specifiką ir adaptuotis realioje darbo vietoje.

Modulio pavadinimas	Įvadas į darbo rinką
Modulio kodas	-
Apimtis kreditais	6
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įgytos šios kompetencijos: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gaminti duonos ir pyrago gaminius.</li><li>2. Gaminti konditerijos gaminius.</li><li>3. Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius.</li><li>4. Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius.</li><li>5. Gaminti pieno produktų gaminius.</li></ol>
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bendravimo gimtąja kalba.</li><li>2. Mokėjimo mokytis.</li><li>3. Socialinės ir pilietinės atsakomybės.</li><li>4. Iniciatyvumo ir verslumo.</li><li>5. Kultūrinio sąmoningumo ir kūrybingumo.</li><li>6. Raštingumo, pagrindinių matematinių ir gamtos mokslų įgūdžių.</li><li>7. Profesinės etikos ir estetikos suvokimo.</li></ol>
Mokymosi rezultatai	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apibendrinti mokymosi rezultatus ir įgytas kompetencijas.</li><li>2. Įsivertintos įgytos kompetencijos.</li><li>3. Įvertintos integracijos į darbo rinką problemos ir identifikuotos sprendimo galimybės.</li><li>4. Susipažinta su darbo specifika ir adaptuotasi realioje darbo vietoje.</li></ol>
Mokymosi pasiekimų vertinimas (slenkstinis)	Pademonstruotos realioje darbo vietoje mokymo programoje įgytos maisto pramonės darbuotojo kvalifikacijai būtinos kompetencijos. Realioje darbo vietoje įsivertintos bei įvertintos įgytos kompetencijos.



	<p>Išspręstos realios integracijos į darbo rinką problemos panaudojant įvairias spendimo galimybes.</p> <p>Suprasta darbo specifika ir adaptuotasi realioje darbo vietoje.</p>
Materialieji ištekliai.	<p><b>Mokymo(si) medžiaga:</b></p> <p>Maisto pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa. Konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai, klausimynas.</p> <p>Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos, dalomoji medžiaga, užduočių sąsiuvinis, praktinės užduotys, užduotys savarankiškam darbui, technologinės kortelės, testai žinioms vertinti.</p>
	<p><b>Mokymo(si) priemonės:</b></p> <p>Maisto pramonės sričiai reikalinga technologinė įranga: mechaninė, šaldymo, šiluminė ir kt.; darbo inventorių.</p>
	<p><b>Kiti ištekliai:</b></p> <p>Specifinė darbo apranga.</p>
Baigiamojo modulio vadovų kvalifikacija	Maisto pramonės įmonės vadovo paskirtas, ne trumpesnę nei 3 metai darbo patirtį gamyboje turintis atitinkamos maisto pramonės srities darbuotojas.
Modulio rengėjai	Vida Bingelytė

## 5.4. Pasirenkamųjų su kvalifikacija susijusių modulių aprašai

### 5.4.1. Modulo „Šakočių gamyba“ aprašas

**Modulio paskirtis:** įgyti kompetenciją gaminti šakočius.

Modulio pavadinimas	Šakočių gamyba	
Modulio kodas	4072106	
LTKS lygis	IV	
Apimtis kreditais	3	
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įgyta kompetencija gaminti konditerijos gaminius.	
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bendravimo gimtąja kalba.</li> <li>2. Bendravimo užsienio kalba.</li> <li>3. Naudojimosi informacinėmis technologijomis.</li> <li>4. Mokėjimo mokytis.</li> <li>5. Socialinės ir pilietinės atsakomybės.</li> <li>6. Iniciatyvumo ir verslumo.</li> <li>7. Kultūrinio sąmoningumo ir kūrybingumo.</li> <li>8. Raštingumo, pagrindinių matematinių ir gamtos mokslų įgūdžių.</li> </ol>	
<b>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</b>	<b>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</b>	<b>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</b>
1. Išmanyti šakočių gamybos žaliavas ir jų paruošimą.	<b>1.1. Tema. Žaliavų, naudojamų šakočiams gaminti, savybės.</b> <i>Užduotys:</i> 1.1.1. apibūdinti žaliavų savybes; 1.1.2. nustatyti žaliavų kokybę; 1.1.3. apibūdinti žaliavų paruošimo technologines operacijas; 1.1.4. nustatyti naudojamų	<b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, išvardytos ir apibūdintos žaliavos, jų rūšys. Išvardyti kokybės nustatymo būdai. Išvardytos žaliavų paruošimo technologinės operacijos. Atsakymuose padaryta klaidų. Nustatyta naudojamų žaliavų kokybė. Paruošiant žaliavas gamybai padaryta klaidų.

	<p>žaliavų kokybę;</p> <p>1.1.5. paruošti žaliavas naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi.</p>	<p><b>Gerai:</b> Išvardytos ir apibūdintos žaliavos, jų rūšys. Paašškinti kokybės nustatymo būdai. Paašškintos žaliavų paruošimo technologinės operacijos. Nustatyta naudojamų žaliavų kokybė. Paruoštos žaliavos gamybai. Pastebėta klaidų, paruošiant žaliavas.</p> <p><b>Puikiai:</b> Savarankiškai pateiktas žaliavų vertinimas. Nustatyta žaliavų kokybė. Išsamiai paašškintos žaliavų paruošimo technologinės operacijos. Savarankiškai ir teisingai paruoštos žaliavos gamybai.</p>
<p>2. Apskaičiuoti šakočių gamybos žaliavų reikmę.</p>	<p><b>2.1. Tema. Technologinių kortelių, schemų sudarymas ir paskirtis.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>2.1.1. apskaičiuoti reikiamą žaliavų ir medžiagų kiekį, naudojantis informacinių technologijų priemonėmis;</p> <p>2.1.2. naudotis technologinėmis kortelėmis, receptūrų rinkiniais, technologinėmis schemomis;</p> <p>2.1.3. sudaryti technologines korteles, technologines schemas;</p> <p>2.1.4. apskaičiuoti gaminio</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Paašškintas receptūrų, technologinių kortelių sudarymas, yra netikslumų. Pateikus papildomus klausimus, sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema, apskaičiuota gaminio savikaina, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Paašškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema, apskaičiuota gaminio savikaina, pelnas, padaryta klaidų.</p>

	savikainą, pelną.	<p><b>Puikiai:</b> Išsamiai paaiškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema. Teisingai atliktas receptūrų vertimas iš užsienio kalbos. Savarankiškai apskaičiuota gaminio savikaina, pelnas.</p>
<p>3. Parinkti darbui ir saugiai naudoti technologinius šakočių gamybos įrenginius, inventorių, įrankius.</p>	<p><b>3.1. Tema. Technologinių šakočių gamybos įrenginių, įrankių, inventorius paruošimas.</b> <i>Užduotys:</i> 3.1.1. paruošti darbui šakočių kepimo įrangą, įrankius, inventorių; 3.1.2. tinkamai pasiruošti darbo vietą.</p> <p><b>3.2. Tema. Darbas su šakočių gamybos įrenginiais gaminant konditerijos gaminius.</b> <i>Užduotys:</i> 3.1.3. paaiškinti technologinių įrenginių veikimo principą ir saugaus eksploatavimo taisykles; 3.1.4. taikyti saugaus darbo ir higienos reikalavimus; 3.1.5. saugiai naudoti šakočių kepimo įrangą.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Apibūdinti technologiniai šakočių gamybos įrenginiai, įrankiai, inventoriūs. Iš dalies paaiškintas jų veikimo principas. Netiksliai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Neišsamiai paaiškinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti saugaus darbo ir higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai. Įranga darbui paruošta klaidingai. Reikalinga mokytojo pagalba naudojant įrangą.</p> <p><b>Gerai:</b> Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs. Paaiškintas įrenginių veikimo principas. Apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su</p>

		<p>technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Iš dalies paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietas ir asmens higienos reikalavimai. Paruošta įranga šakočių gamybai, yra klaidų. Naudoja šakočių įrangą su priežiūra.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išvardyti ir apibūdinti technologiniai šakočių gamybos įrenginiai, įrankiai, inventorius. Tiksliai paaiškintas įrenginių veikimo principas. Išsamiai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietas ir asmens higienos reikalavimai. Paruošta šakočių kepimo įranga darbui. Savarankiškai ir teisingai naudoja šakočių įrangą gamybos metu.</p>
4. Pagaminti šakočių tešlą.	<p><b>4.1. Tema. Šakočių tešlos rūšys.</b> <i>Užduotis:</i> 4.1.1. apibūdinti šakočių tešlos rūšis.</p> <p><b>4.2. Tema. Šakočių tešlos gamyba.</b> <i>Užduotys:</i></p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Apibūdintos šakočių tešlos rūšys. Apibūdinti šakočių tešlos gamybos technologiniai procesai. Išvardytos šakočių tešlos gamybos technologinės operacijos. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų. Paruošta šakočių tešla.</p>

	<p>4.1.2. paaiškinti šakočių tešlos gamybos technologinį procesą;</p> <p>4.1.3. atlikti tešlos gamybos technologines operacijas, teisingai naudojant įrenginius ir inventorių.</p>	<p>Technologinio proceso metu padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b>  Apibūdintos šakočių tešlos rūšys bei jų paskirtis.  Paaishkintas šakočių tešlos gamybos technologinis procesas.  Atsakymai neišsamūs.  Paruošta šakočių tešla.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Išsamiai apibūdintos šakočių tešlos rūšys bei jų paskirtis.  Išsamiai išaiškinti šakočių tešlos gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos.  Savarankiškai paruošta kokybiška šakočių tešla.</p>
<p>5. Iškepti ir pateikti šakočius.</p>	<p><b>5.1. Tema. Šakočių kepimas.</b>  <i>Užduotis:</i>  5.1.1. paaiškinti šakočių kepimo technologinį procesą.</p> <p><b>5.2. Tema. Šakočių apdaila.</b>  <i>Užduotys:</i>  5.2.1. paaiškinti šakočių apdailos būdus;  5.2.2. apipavidalinti šakočius teisingai pasirinkus priemones.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b>  Išvardytos šakočių kepimo ir apipavidalinimo technologinės operacijos.  Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų.  Iškeptas ir apipavidalintas šakotis, gamybos metu reikalinga mokytojo pagalba.</p> <p><b>Gerai:</b>  Paaishkinti šakočių kepimo ir apipavidalinimo technologiniai procesai ir technologinės operacijos.  Iškeptas šakotis. Yra klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b></p>

		Išsamiai paaiškinti šakočių kepimo ir apipavidalinimo technologiniai procesai. Savarankiškai iškeptas ir apipavidalintas šakotis.
6. Nustatyti šakočių kokybę jusliniu būdu.	<p><b>6.1. Tema. Šakočių kokybės nustatymas.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>6.1.1. išvardyti reikalavimus, keliamus šakočių tešlos ir gaminių kokybei;</p> <p>6.1.2. paaiškinti šakočių tešlos bei gaminių ydas ir būdus joms ištaisyti;</p> <p>6.1.3. nustatyti šakočių kokybę jusliniu būdu.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b></p> <p>Išvardyti šakočių tešlos ir gaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Išvardytos tešlos ir gaminių ydos. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų. Nepakankamai nustatyta šakočių kokybė.</p> <p><b>Gerai:</b></p> <p>Apibūdinti šakočių tešlos ir gaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Išaiškintos šakočių tešlos bei gaminių ydos ir būdai joms ištaisyti. Nustatyta šakočių kokybė. Yra klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b></p> <p>Išsamiai paaiškinti šakočių tešlos ir gaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Savarankiškai paaiškintos šakočių tešlos bei gaminių ydos ir būdai joms ištaisyti. Savarankiškai ir teisingai nustatyta šakočių kokybė.</p>
7. Realizuoti šakočius.	<b>7.1. Tema. Šakočių</b>	<b>Patenkinamai:</b>

	<p><b>paruošimas realizacijai.</b>  <i>Užduotys:</i>  7.1.1. išmanyti ir taikyti šakočių pakavimo būdus;  7.1.2. pakuoti šakočius;  7.1.3. ženklinti paruoštus realizacijai gaminius ir laikyti tinkamomis sąlygomis iki realizacijos.</p>	<p>Pateikus papildomus klausimus, išvardyti šakočių pakavimo būdai.  Nepakankamai išvardyti reikalavimai, keliami šakočiams ženklinti.  Supakuota produkcija. Užklijuota etiketė.</p> <p><b>Gerai:</b>  Išvardyti šakočių pakavimo būdai.  Išvardyti reikalavimai, keliami šakočiams ženklinti.  Kokybiškai supakuota produkcija, patikrinta pakuotės kokybė, užklijuotos etiketės.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Išsamiai išvardyti šakočių pakavimo būdai.  Išvardyti reikalavimai, keliami šakočiams ženklinti.  Kokybiškai supakuota produkcija, atidžiai patikrinta pakuotės kokybė. Kruopščiai ir estetiškai užklijuotos etiketės.</p>
<p>Rekomenduojami mokymo(si) metodai</p>	<p>Paskaita.  Demonstravimas.  Analizė.  Praktinių užduočių atlikimas.  Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.  Diskusija.  Individualus darbas.</p>	
<p>Materialieji ištekliai</p>	<p><b>Mokymo(si) medžiaga:</b>  Maisto pramonės darbuotojo modulinės profesinio mokymo programos aprašas.</p>	



	<p>Modulio mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai).</p> <p>Modulio „Konditerijos gaminių gamyba“ aprašas. Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis.</p> <p>Testai žinioms vertinti.</p> <p>Filmukai: <a href="http://www.youtube.com">www.youtube.com</a></p> <p><b>Mokymo(si) priemonės:</b></p> <p><i>Teorinis mokymas:</i> kompiuteriai, techninės priemonės mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra, rašomoji lenta.</p> <p><i>Praktinis mokymas:</i> darbo stalai, žaliavų paruošimo, tešlos užminkymo įrenginiai, tešlos gaminimo, šakočių kepimo įranga, smulkus inventorių, įrankiai.</p> <p><b>Kiti išteklių:</b></p> <p>Teorinio mokymo klasė, praktinio mokymo patalpa, žaliavos gaminiams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti, darbo drabužiai.</p>
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos kvalifikacinius reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Duonos ir konditerijos technologijos srities aukštasis išsilavinimas.</li> <li>2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai.</li> <li>3. Įgyta konditerijos gaminių gamybos darbuotojo kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų darbo patirtį konditerijos gaminių gamybos įmonėse.</li> </ol> <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas.</p> <p>Modulį gali mokyti mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	Rasa Virginija Venterienė

#### 5.4.2. Modulio „Šokolado gaminių gamyba“ aprašas

**Modulio paskirtis:** įgyti kompetenciją gaminti šokolado gaminius.

Modulio pavadinimas	Šokolado gaminių gamyba	
Modulio kodas	3072107	
LTKS lygis	III	
Apimtis kreditais	6	
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įgyta kompetencija gaminti konditerijos gaminius.	
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bendravimo gimtąja kalba.</li> <li>2. Bendravimo užsienio kalba.</li> <li>3. Naudojimosi informacinėmis technologijomis.</li> <li>4. Mokėjimo mokytis.</li> <li>5. Socialinės ir pilietinės atsakomybės.</li> <li>6. Iniciatyvumo ir verslumo.</li> <li>7. Kultūrinio sąmoningumo ir kūrybingumo.</li> <li>8. Raštingumo, pagrindinių matematinių ir gamtos mokslų įgūdžių.</li> </ol>	
<b>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</b>	<b>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</b>	<b>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</b>
1. Paruošti šokoladą.	<b>1.1. Tema. Šokolado savybės ir paruošimo technologinis procesas.</b> <i>Užduotys:</i> 1.1.1. apibūdinti šokolado rūšis ir savybes; 1.1.2. paaiškinti šokolado paruošimo technologinį procesą; 1.1.3. paruošti šokoladą šokolado gaminių gamybai; 1.1.4. paaiškinti šokolado kokybės nustatymo būdus.	<b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, apibūdintos šokolado savybės. Paaiškinti šokolado kokybės nustatymo būdai. Pateikus papildomus klausimus, paaiškintas šokolado paruošimo technologinis procesas. Atsakymuose padaryta klaidų. Šokoladas gamybai paruoštas nesilaikant technologinio proceso reikalavimų.

		<p><b>Gerai:</b>  Apibūdintos šokolado savybės. Paaiškinti šokolado kokybės nustatymo būdai. Paaiškintos žaliavų paruošimo technologinės operacijos. Atsakymuose padaryta klaidų. Šokoladas paruoštas šokolado gaminių gamybai. Pastebėta klaidų technologinio proceso metu.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Savarankiškai apibūdintos šokolado savybės. Nustatyta šokolado kokybė. Išsamiai paaiškintas šokolado paruošimo technologinis procesas. Savarankiškai ir kokybiškai paruoštas šokoladas gaminių gamybai.</p>
<p>2. Apibūdinti kitas šokolado gaminių gamybos žaliavas ir jų paruošimą.</p>	<p><b>2.1. Tema. Žaliavų, naudojamų šokolado gaminiams gaminti, savybės.</b>  <i>Užduotys:</i>  2.1.1. apibūdinti žaliavų savybes;  2.1.2. nustatyti žaliavų kokybę;  2.1.3. paaiškinti žaliavų paruošimo technologines operacijas;  2.1.4. paruošti žaliavas naudojantis tinkamais įrenginiais ir inventoriumi.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b>  Pateikus papildomus klausimus, išvardytos ir apibūdintos žaliavos, jų rūšys. Išvardyti kokybės nustatymo būdai. Išvardytos žaliavų paruošimo technologinės operacijos. Atsakymuose padaryta klaidų. Paruoštos kitos žaliavos</p>

		<p>šokolado gaminių gamybai.</p> <p><b>Gerai:</b>  Išvardytos ir apibūdintos žaliavos, jų rūšys.  Paaiškinti kokybės nustatymo būdai.  Paaiškintos žaliavų paruošimo technologinės operacijos.  Paruoštos kitos žaliavos šokolado gaminių gamybai.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Savarankiškai pateiktas žaliavų vertinimas.  Nustatyta žaliavų kokybė.  Išsamiai paaiškintos žaliavų paruošimo technologinės operacijos.  Savarankiškai ir teisingai paruoštos žaliavos šokolado gaminių gamybai.</p>
<p>3. Apskaičiuoti šokolado gaminių gamybos žaliavų kieki.</p>	<p><b>3.1. Tema. Technologinių kortelių paskirtis.</b>  <i>Užduotis:</i>  3.1.1. naudotis technologinėmis kortelėmis, receptūrų rinkiniais.</p> <p><b>3.2. Tema. Žaliavų reikmės apskaičiavimas.</b>  <i>Užduotys:</i>  3.2.1. apskaičiuoti reikiamą žaliavų ir medžiagų kiekį, naudojantis informacinių technologijų priemonėmis;  3.2.2. paskaičiuoti gaminių savikainą, pelną;</p>	<p><b>Patenkinamai:</b>  Paaiškinta receptūrų, technologinių kortelių paskirtis, yra netikslumų. Pateikus papildomus klausimus, apskaičiuota žaliavų reikmė, gaminių savikaina, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b>  Paaiškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas ir paskirtis. Apskaičiuota žaliavų reikmė, savikaina, pelnas, padaryta klaidų. Naudotasi</p>

	<p>3.2.3. naudotis užsienio šalių receptūromis.</p>	<p>užsienio šalių receptūromis.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai paaiškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas ir paskirtis. Savarankiškai apskaičiuota žaliavų reikmė, savikaina, pelnas. Atliktas teisingas receptūros vertimas iš užsienio kalbos.</p>
<p>4. Parinkti darbui ir saugiai naudoti technologinę šokolado gaminių gamybos įrangą, inventorių, įrankius.</p>	<p><b>4.1. Tema. Technologinės šokolado gaminių gamybos įrangos, įrankių, inventoriaus paruošimas.</b> <i>Užduotys:</i> 4.1.1. paruošti darbui šokolado gaminių gamybos įrangą, formas, įrankius, inventorių; 4.1.2. tinkamai pasiruošti darbo vietą.</p> <p><b>4.2. Tema. Darbas su šokolado gaminių gamybos įranga gaminant šokolado gaminius.</b> <i>Užduotys:</i> 4.2.1. paaiškinti technologinių įrenginių veikimo principą ir saugaus eksploatavimo taisykles; 4.2.2. taikyti saugaus darbo ir higienos, RVASVT reikalavimus; 4.2.3. saugiai naudoti šokolado gaminių gamybos įrangą.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Apibūdinta technologinė šokolado gaminių gamybos įranga, įrankiai, inventoriūs. Iš dalies paaiškintas jų veikimo principas. Netiksliai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Neišsamiai paaiškinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti saugaus darbo ir higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai. Paruošta įranga, formos, įrankiai, inventoriūs šokolado gaminių gamybai.</p> <p><b>Gerai:</b> Apibūdinta technologinė įranga, įrankiai, inventoriūs. Paaiškintas</p>

		<p>įrenginių veikimo principas. Apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais.</p> <p>Iš dalies paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietas ir asmens higienos, RVASVT reikalavimai.</p> <p>Paruošta įranga, įrankiai, formos, inventorius šokolado gaminių gamybai.</p> <p><b>Puikiai:</b></p> <p>Apibūdinta technologinė šokolado gaminių gamybos įranga, įrankiai, inventorius. Tiksliai paaiškintas įrenginių veikimo principas. Išsamiai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietas ir asmens higienos, RVASVT reikalavimai. Paruošta įranga, įrankiai, formos, inventorius šokolado gaminių gamybai pagal RVASVT reikalavimus.</p>
5. Pagaminti įdarus šokolado gaminiams.	<b>5.1. Tema. Įdarų šokolado gaminiams rūšys.</b>	<b>Patenkinamai:</b> Apibūdintos įdarų rūšys.

	<p><i>Užduotis:</i></p> <p>5.1.1. apibūdinti šokolado gaminių įdarų rūšis.</p> <p><b>5.2. Tema. Įdarų gamyba.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>5.2.1. paaiškinti įdarų gamybos technologinius procesus;</p> <p>5.2.2. paruošti įrangą, įrankius, inventorių šokolado gaminių gamybai pagal RVASVT reikalavimus;</p> <p>5.2.3. atlikti įdarų gamybos technologines operacijas, teisingai naudojant įrenginius ir inventorių, laikantis RVASVT reikalavimų;</p> <p>5.2.4. nustatyti įdarų kokybę.</p>	<p>Pateikus papildomus klausimus, išvardytos įdarų gamybos technologinės operacijos, kokybės rodikliai. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų. Įdarai paruošti pagal RVASVT reikalavimus.</p> <p><b>Gerai:</b></p> <p>Apibūdintos įdarų rūšys bei jų paskirtis. Paaiškinti įdarų gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos, kokybės rodikliai. Atsakymai neišsamūs. Įdarai paruošti pagal RVASVT reikalavimus.</p> <p><b>Puikiai:</b></p> <p>Išsamiai apibūdintos įdarų rūšys bei jų paskirtis. Išsamiai paaiškinti įdarų gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos, paaiškinti kokybės rodikliai ir nustatymo būdai. Savarankiškai ir kokybiškai paruošti įdarai pagal RVASVT reikalavimus.</p>
<p>6. Pagaminti šokolado gaminius.</p>	<p><b>6.1. Tema. Šokolado gaminių gaminimas.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>6.1.1. apibūdinti šokolado gaminių asortimentą;</p> <p>6.1.2. paaiškinti šokolado gaminių</p>	<p><b>Patenkinamai:</b></p> <p>Apibūdintas šokolado gaminių asortimentas. Pateikus papildomus klausimus, paaiškintas šokolado gaminių gamybos</p>

	<p>gamybos technologinį procesą;</p> <p>6.1.3. apibūdinti šokolado gaminių gamybos būdus;</p> <p>6.1.4. atlikti šokolado gaminių gamybos technologines operacijas, teisingai naudojant įrangą, įrankius ir inventorių, laikantis RVASVT reikalavimų;</p> <p>6.1.5. pagaminti šokolado gaminius rankiniu būdu.</p> <p><b>6.2. Tema. Šokolado gaminių apipavidalinimas.</b> <i>Užduotys:</i></p> <p>6.2.1. apibūdinti šokolado gaminių apipavidalinimo būdus ir priemones;</p> <p>6.2.2. apipavidalinti šokolado gaminius.</p> <p><b>6.3. Tema. Šokolado gaminių gamybos tendencijos.</b> <i>Užduotis:</i></p> <p>6.3.1. apibūdinti šokolado gaminių gamybos naujoves.</p>	<p>technologinis procesas. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų. Pagaminti šokolado gaminiai. Pastebėta technologinio proceso pažeidimų, gaminių ydų. Apibūdinti šokolado gaminių apipavidalinimo būdai ir priemonės.</p> <p><b>Gerai:</b> Apibūdintas šokolado gaminių asortimentas. Paašškintas šokolado gaminių gamybos technologinis procesas. Atsakymuose padaryta klaidų. Pagaminti šokolado gaminiai laikantis RVASVT reikalavimų, tačiau gaminiai su ydomis. Apibūdintos šokolado gaminių gamybos tendencijos. Apipavidalinti šokolado gaminiai.</p> <p><b>Puikiai:</b> Apibūdintas šokolado gaminių asortimentas. Savarankiškai paašškintas šokolado gaminių gamybos technologinis procesas. Pagaminti kūrybingi ir kokybiški šokolado gaminiai laikantis RVASVT reikalavimų.</p>
--	--	--



		<p>Išsamiai apibūdintos šokolado gaminių gamybos tendencijos.</p> <p>Savarankiškai ir kūrybingai apipavidalinti šokolado gaminiai.</p>
<p>7. Nustatyti šokolado gaminių kokybę jusliniu būdu.</p>	<p><b>7.1. Tema. Šokolado gaminių laikymo sąlygos ir terminai.</b>  <i>Užduotis:</i>  7.1.1. apibūdinti šokolado gaminių laikymo sąlygas ir terminus.</p> <p><b>7.2. Tema. Nustatyti šokolado gaminių kokybę.</b>  <i>Užduotys:</i>  7.2.1. apibūdinti šokolado gaminių kokybės nustatymo būdus;  7.2.2. paaiškinti šokolado gaminių ydas ir jų priežastis;  7.2.3. nustatyti šokolado gaminių kokybę jusliniu būdu.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b>  Pateikus papildomus klausimus, apibūdintos šokolado gaminių laikymo sąlygos, kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b>  Apibūdintos šokolado gaminių laikymo sąlygos, kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Paaiškintos šokolado gaminių ydos ir būdai joms ištaisyti.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Išsamiai apibūdintos šokolado gaminių laikymo sąlygos, kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Paaiškintos šokolado gaminių ydos ir būdai joms ištaisyti, savarankiškai nustatyta šokolado gaminių kokybė jusliniu būdu.</p>

<p>8. Realizuoti šokolado gaminius..</p>	<p><b>8.1. Tema. Gaminių paruošimas realizacijai.</b>  <i>Užduotys:</i>  8.2.1. išmanyti ir taikyti šokolado gaminių pakavimo būdus;  8.2.2. pakuoti šokolado gaminius įvairiais būdais;  8.2.3. ženklinti paruoštus realizacijai gaminius ir laikyti tinkamomis sąlygomis iki realizacijos;  8.2.4. apibūdinti šokolado gaminių pakavimo naujoves.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b>  Pateikus papildomus klausimus, išvardyti šokolado gaminių pakavimo būdai, įranga. Nepakankamai išvardyti reikalavimai, keliami šokolado gaminių ženklitimui. Supakuota produkcija, užklijuota etiketė.</p> <p><b>Gerai:</b>  Išvardyti šokolado gaminių pakavimo būdai, įranga. Išvardyti reikalavimai, keliami šokolado gaminių ženklitimui, įranga. Kokybiškai supakuota produkcija, patikrinta pakuotės kokybė, užklijuotos etiketės.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Išsamiai išvardyti šokolado gaminių pakavimo būdai, įranga. Išvardyti reikalavimai, keliami šokolado gaminių ženklitimui, įranga. Kokybiškai supakuota produkcija, atidžiai patikrinta pakuotės kokybė. Kruopščiai ir estetiškai užklijuotos etiketės. Apibūdintos šokolado gaminių pakavimo naujovės.</p>
--	---	--

<p>Rekomenduojami mokymo(si) metodai</p>	<p>Paskaita.          Demonstravimas.          Analizė.          Praktinių užduočių atlikimas.          Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.          Diskusija.          Individualus darbas.</p>
<p>Materialieji ištekliai</p>	<p><b>Mokymo(si) medžiaga:</b>          Maisto pramonės darbuotojo modulinės profesinio mokymo programos aprašas.          Modulio mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai).          Modulio „Konditerijos gaminių gamyba“ aprašas. Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis.          Testai žinioms vertinti.          Medžiaga Moodle aplinkoje.          Receptai, filmukai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="http://www.kepejai.lt">www.kepejai.lt</a></li> <li>▪ <a href="http://www.puratos.lt">www.puratos.lt</a></li> <li>▪ <a href="http://www.gardugardu.lt">www.gardugardu.lt</a></li> <li>▪ <a href="http://www.youtube.com">www.youtube.com</a></li> <li>▪ <a href="http://www.laima.lv">www.laima.lv</a></li> </ul> <p><b>Mokymo(si) priemonės:</b>  <i>Teorinis mokymas:</i> kompiuteriai, techninės priemonės mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, garso ir vaizdo įranga; rašomoji lenta.  <i>Praktinis mokymas:</i> darbo stalai, žaliavų paruošimo, šokolado temperavimo ir paruošimo įranga, įdarų paruošimo įranga ir priemonės, formos šokolado gaminiams formuoti bei apipavidalinti, šaldymo ir gaminių laikymo įranga, pakavimo medžiagos, smulkus inventorių, įrankiai.</p> <p><b>Kiti ištekliai:</b>          Teorinio mokymo klasė, praktinio mokymo patalpa, žaliavos gaminiams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti, darbo drabužiai.</p>
<p>Mokytojų kvalifikacija</p>	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos kvalifikacinius reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Duonos ir konditerijos technologijos srities aukštasis išsilavinimas.</li> </ol>

	<p>2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai.</p> <p>3. Įgyta konditerijos gaminių gamybos darbuotojo kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų darbo patirtį konditerijos gaminių gamybos įmonėse.</p> <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas.</p> <p>Modulį gali mokyti mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	Rasa Virginija Venterienė

### 5.4.3. Modulio „Dešrų gamyba“ aprašas

**Modulio paskirtis:** įgyti kompetenciją gaminti dešras.

Modulio pavadinimas	Dešrų gamyba	
Modulio kodas	3072108	
LTKS lygis	III	
Apimtis kreditais	3	
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įgyta kompetencija gaminti dešras.	
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bendravimo gimtąja kalba.</li> <li>2. Naudojimosi informacinėmis technologijomis.</li> <li>3. Mokėjimo mokytis.</li> <li>4. Socialinės ir pilietinės atsakomybės.</li> <li>5. Iniciatyvumo ir verslumo.</li> <li>6. Kultūrinio sąmoningumo ir kūrybingumo.</li> <li>7. Raštingumo, pagrindinių matematinių ir gamtos mokslų įgūdžių.</li> </ol>	
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>
1. Klasifikuoti dešras pagal naudojamas žaliavas, terminio apdorojimo būdus.	<p><b>1.1. Tema. Dešrų klasifikavimas ir rūšys.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>1.1.1. klasifikuoti dešras pagal naudojamas žaliavas;</p> <p>1.1.2. klasifikuoti dešras pagal terminio apdorojimo būdus;</p> <p>1.1.3. apibūdinti dešrų rūšis ir asortimentą.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b></p> <p>Pateikus papildomus klausimus, išvardytas dešrų klasifikavimas, jų rūšys, asortimentas.</p> <p>Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b></p> <p>Išvardytas dešrų klasifikavimas, jų rūšys, asortimentas.</p> <p>Atsakymai neišsamūs.</p> <p><b>Puikiai:</b></p> <p>Išsamiai išaiškintas dešrų klasifikavimas, jų rūšys, asortimentas.</p>
2. Pritaikyti	<b>2.1. Tema. Įvairių dešrų gamybos</b>	<b>Patenkinamai:</b>

<p>technologines schemas gaminant įvairius mėsos gaminius.</p>	<p><b>technologinės schemas.</b>  <i>Užduotys:</i>  2.1.1. apskaičiuoti reikiamą žaliavų ir medžiagų kiekį, naudojantis informacinių technologijų priemonėmis;  2.1.2. naudotis technologinėmis kortelėmis, receptūromis, technologinėmis schemomis;  2.1.3. sudaryti receptūras, technologines korteles, schemas.</p>	<p>Paaiškintas receptūrų, technologinių kortelių sudarymas, yra netikslumų. Pateikus papildomus klausimus, sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b>  Paaiškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema, padaryta klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Išsamiai paaiškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema.</p>
<p>3. Įvertinti dešrų kokybės rodiklius.</p>	<p><b>3.1. Tema. Pagrindiniai dešrų kokybės rodikliai.</b>  <i>Užduotis:</i>  3.1.1. išvardyti galiojančio standarto nustatytus įvairių dešrų rūšių kokybės rodiklius.</p> <p><b>3.2. Tema. Dešrų ydos.</b>  <i>Užduotys:</i>  3.2.1. išvardyti įvairių dešrų rūšių ydas;  3.2.2. apibūdinti įvairių dešrų rūšių ydas;  3.2.3. nustatyti įvairių dešrų rūšių ydas.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b>  Pateikus papildomus klausimus, išvardyti galiojančio standarto nustatyti įvairių dešrų rūšių kokybės rodikliai ir dešrų ydos. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b>  Išvardyti galiojančio standarto nustatyti įvairių dešrų rūšių kokybės rodikliai ir dešrų ydos. Apibūdintos įvairių dešrų rūšių ydos. Atsakymai neišsamūs.</p> <p><b>Puikiai:</b>  Išsamiai paaiškinti galiojančio</p>

		standarto nustatyti įvairių dešrų rūšių kokybės rodikliai. Išvardytos, apibūdintos ir nustatytos įvairių dešrų rūšių ydos.
4. Parinkti ir paruošti įvairių dešrų gamybai žaliavas.	<p><b>4.1. Tema. Mėsos su NOR, PSE ir DFD požymiais panaudojimas.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>4.1.1. paaiškinti mėsos autolizę;</p> <p>4.1.2. apibūdinti NOR, PSE ir DFD mėsos savybes;</p> <p>4.1.3. išvardyti esminius NOR, PSE ir DFD mėsos skirtumus;</p> <p>4.1.4. išvardyti, kokiems gaminiams patariama naudoti NOR, PSE ir DFD mėsą kaip žaliavą.</p> <p><b>4.2. Tema. Papildomų žaliavų ir maisto priedų naudojimas įvairių dešrų gamybai.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>4.2.1. išvardyti papildomas žaliavas ir maisto priedus, naudojamus įvairių dešrų gamybai;</p> <p>4.2.2. apibūdinti papildomas žaliavas ir maisto priedus, naudojamus įvairių dešrų gamybai.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b></p> <p>Pateikus papildomus klausimus, paaiškinta mėsos autolizė. Apibūdintos NOR, PSE ir DFD mėsos savybės. Išvardytos papildomos žaliavos ir maisto priedai, naudojami įvairių dešrų gamybai. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b></p> <p>Paaiškinta mėsos autolizė. Apibūdintos savybės ir išvardyti esminiai NOR, PSE ir DFD mėsos skirtumai. Išvardytos ir apibūdintos papildomos žaliavos ir maisto priedai, naudojami įvairių dešrų gamybai. Atsakymai neišsamūs.</p> <p><b>Puikiai:</b></p> <p>Paaiškinta mėsos autolizė. Apibūdintos savybės ir išvardyti esminiai NOR, PSE ir DFD mėsos skirtumai. Išvardyta, kokiems mėsos gaminiams patariama ją naudoti. Išvardytos ir apibūdintos papildomos žaliavos ir maisto priedai, naudojami įvairių dešrų gamybai.</p>
5. Išmanyti įvairių dešrų rūšių gamybos technologines operacijas	<p><b>5.1. Tema. Virtų dešrų ir dešrelių gamybos technologija.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p>	<p><b>Patenkinamai:</b></p> <p>Pateikus papildomus klausimus, sudarytos įvairių dešrų gamybos</p>

<p>bei biocheminius ir mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu, ir pagaminti kokybiškas dešras.</p>	<p>5.1.1. sudaryti virtų dešrų ir dešrelių gamybos technologinę schemą;</p> <p>5.1.2. paaiškinti biocheminius ir mikrobiologinius pakitimus, vykstančius virtų dešrų ir dešrelių gamybos procesuose;</p> <p>5.1.3. atlikti virtų dešrų ir dešrelių gamybos technologines operacijas laikantis operacijų eiliškumo.</p> <p><b>5.2. Tema. Karštai rūkytų ir virtų rūkytų dešrų gamybos technologija.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>5.2.1. sudaryti karštai rūkytų ir virtų rūkytų dešrų gamybos technologinę schemą;</p> <p>5.2.2. paaiškinti biocheminius ir mikrobiologinius pakitimus, vykstančius karštai rūkytų ir virtų rūkytų dešrų gamybos procese;</p> <p>5.2.3. atlikti karštai rūkytų ir virtų rūkytų dešrų gamybos technologines operacijas laikantis operacijų eiliškumo.</p> <p><b>5.4. Tema. Kepeninių ir kraujinių dešrų gamybos technologija.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>5.4.1. sudaryti kepeninių ir kraujinių dešrų gamybos technologinę schemą;</p> <p>5.4.2. paaiškinti biocheminius ir</p>	<p>technologinės schemos. Paaiškinti biocheminiai ir mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys įvairių dešrų gamybos procesuose. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų. Įvairių dešrų gamybos technologinės operacijos atliktos nesilaikant operacijų eiliškumo.</p> <p><b>Gerai:</b></p> <p>Sudarytos įvairių dešrų gamybos technologinės schemos. Paaiškinti biocheminiai ir mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys įvairių dešrų gamybos procesuose. Atsakymai neišsamūs. Atliktos įvairių dešrų gamybos technologinės operacijos laikantis operacijų eiliškumo.</p> <p><b>Puikiai:</b></p> <p>Sudarytos įvairių dešrų gamybos technologinės schemos. Paaiškinti biocheminiai ir mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys įvairių dešrų gamybos procesuose. Savarankiškai atliktos įvairių dešrų gamybos technologinės operacijos laikantis operacijų eiliškumo.</p>
--	---	---



	<p>mikrobiologinius pakitimus, vykstančius kepeninių ir kraujinių dešrų gamybos procese;</p> <p>5.4.3. atlikti kepeninių ir kraujinių dešrų gamybos technologines operacijas laikantis operacijų eiliškumo.</p>	
<p>6. Pritaikyti technologinius procesus įvairių dešrų rūšių pakavimo ir ženklavimo procese.</p>	<p><b>6.1. Tema. Dešrų pakavimas ir ženklavimas.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>6.1.1. išvardyti įvairių dešrų pakavimo ir ženklavimo būdus;</p> <p>6.1.2. apibūdinti įvairių dešrų pakavimo ir ženklavimo būdus.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, išvardyti ir apibūdinti įvairių dešrų pakavimo ir ženklavimo būdai. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardyti ir apibūdinti įvairių dešrų pakavimo ir ženklavimo būdai. Atsakymai neišsamūs.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai išvardyti ir apibūdinti įvairių dešrų pakavimo ir ženklavimo būdai.</p>
<p>Rekomenduojami mokymo(si) metodai</p>	<p>Paskaita. Demonstravimas. Pokalbis. Analizė. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija. Individualus darbas.</p>	
<p>Materialieji ištekliai</p>	<p><b>Mokymo(si) medžiaga:</b> Maisto pramonės darbuotojo modulinės profesinio mokymo programos aprašas. Modulio mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai). Modulio „Dešrų gamyba“ aprašas. Teorinio ir praktinio mokymo</p>	

	<p>užduočių sąsiuvinis. Testai žinioms vertinti.</p> <p><b>Mokymo(si) priemonės:</b> <i>Teorinis mokymas:</i> kompiuteriai, techninės priemonės mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: vaizdo ir garso įranga; rašomoji lenta. <i>Praktinis mokymas:</i> darbo stalai, mėsmalės, kuteris, maišyklė, kimštuvas, dešrų formavimo stalas, universali kepimo kamera, vakuuminio pakavimo įrenginys, elektroninės svarstyklės, smulkus inventorių, įrankiai.</p> <p><b>Kiti ištekliai:</b> Teorinio mokymo klasė, praktinio mokymo patalpa, žaliavos gaminiams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti, darbo drabužiai.</p>
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos kvalifikacinius reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maisto pramonės srities aukštasis universitetinis arba aukštasis neuniversitetinis išsilavinimas.</li> <li>2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai.</li> <li>3. Įgyta mėsos perdirbėjo kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų darbo patirtį mėsos perdirbimo įmonėje.</li> </ol> <p>Modulį gali mokyti mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	Jūratė Zubavičienė

#### 5.4.4. Modulio „Rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gaminimas“ aprašas

**Modulio paskirtis:** įgyti kompetenciją gaminti rūkytus mėsos ir kulinarijos gaminius.

Modulio pavadinimas	Rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gaminimas	
Modulio kodas	3072109	
LTKS lygis	III	
Apimtis kreditais	6	
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įgyta kompetencija gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius.	
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bendravimo gimtąja kalba.</li> <li>2. Naudojimosi informacinėmis technologijomis.</li> <li>3. Mokėjimo mokytis.</li> <li>4. Socialinės ir pilietinės atsakomybės.</li> <li>5. Iniciatyvumo ir verslumo.</li> <li>6. Kultūrinio sąmoningumo ir kūrybingumo.</li> <li>7. Raštingumo, pagrindinių matematinių ir gamtos mokslų įgūdžių.</li> </ol>	
<b>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</b>	<b>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</b>	<b>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</b>
1. Įvertinti žaliavų, skirtų mėsos ir kulinarijos gaminių gamybai ir technologines savybes ir jų panaudojimo galimybes.	<p><b>1.1. Tema. Rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių klasifikavimas pagal naudojamas žaliavas ir terminio apdorojimo būdus.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.1. klasifikuoti rūkytus ir kulinarijos gaminius pagal naudojamas žaliavas;</li> <li>1.1.2. klasifikuoti rūkytus ir kulinarijos gaminius pagal terminio apdorojimo būdus;</li> <li>1.1.3. apibūdinti rūkytų ir kulinarijos gaminių asortimentą.</li> </ol>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, išvardytas rūkytų ir kulinarijos gaminių klasifikavimas ir asortimentas. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardytas rūkytų ir kulinarijos gaminių klasifikavimas ir asortimentas. Atsakymai neišsamūs.</p> <p><b>Puikiai:</b></p>

		Išsamiai išaiškintas rūkytų ir kulinarijos gaminių klasifikavimas ir asortimentas.
2. Parinkti ir paruošti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gamybos žaliavas.	<p><b>2.1. Tema. Technologinių kortelių, schemų sudarymas ir paskirtis.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>2.1.1. apskaičiuoti reikiamą žaliavų ir medžiagų kiekį, naudojantis informacinių technologijų priemonėmis;</p> <p>2.1.2. naudojantis technologinėmis kortelėmis, receptūromis, technologinėmis schemomis, pagaminti rūkytus kulinarijos gaminius;</p> <p>2.1.3. sudaryti receptūras, technologines korteles, schemas.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Paašškintas receptūrų, technologinių kortelių sudarymas, yra netikslumų. Pateikus papildomus klausimus, sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Paašškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema, padaryta klaidų.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai paašškintas receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, technologinė schema.</p>
3. Išmanyti gamybos metu vykstančius biocheminius ir mikrobiologinius procesus.	<p><b>3.1. Tema. Biocheminiai ir mikrobiologiniai procesai, vykstantys technologinio proceso metu.</b></p> <p><i>Užduotis:</i></p> <p>3.1.1. išmanyti mikrobiologinius ir biocheminius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, apibūdinti gamybos metu vykstantys biocheminiai ir mikrobiologiniai procesai. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b></p>

		<p>Apibūdinti gamybos metu vykstantys biocheminiai ir mikrobiologiniai procesai. Atsakymai neišsamūs.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai apibūdinti gamybos metu vykstantys biocheminiai ir mikrobiologiniai procesai.</p>
<p>4. Parinkti darbui ir saugiai naudoti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius, reikalingus rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gamybai.</p>	<p><b>4.1. Tema. Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorių rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gamybai.</b></p> <p><i>Užduotys:</i></p> <p>4.1.1. parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį;</p> <p>4.1.2. paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių;</p> <p>4.1.3. tinkamai pasiruošti darbo vietą.</p> <p>4.1.4. paaiškinti įrenginių, įrankių, inventoriaus naudojimo svarbą, veikimo principus.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorių. Iš dalies paaiškintas technologinių įrenginių veikimo principas. Netiksliai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Neišsamiai paaiškinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti saugaus darbo ir higienos reikalavimai, keliama atitinkamai darbo vietai.</p> <p><b>Gerai:</b> Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorių. Paaiškintas įrenginių veikimo principas. Apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais.</p>

		<p>Paašškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paašškinti ir apibūdinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išvardyti ir apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs. Tiksliai paašškintas įrenginių veikimo principas. Išsamiai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais. Paašškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paašškinti ir apibūdinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai.</p>
<p>5. Įpakuoti ir paženklinti rūkytus mėsos ir kulinarijos gaminius.</p>	<p><b>5.1. Tema. Rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių pakavimas ir ženklimas.</b> <i>Užduotys:</i> 5.1.1. išvardinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių pakavimo ir ženklavimo būdus; 5.1.2. apibūdinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių pakavimo ir ženklavimo būdus.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Pateikus papildomus klausimus, išvardyti ir apibūdinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių pakavimo ir ženklavimo būdai. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardyti ir apibūdinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių pakavimo ir ženklavimo būdai. Atsakymai neišsamūs.</p>

		<p><b>Puikiai:</b> Išsamiai išvardyti ir apibūdinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių pakavimo būdai ir ženklavimo</p>
<p>6. Įvertinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių technologinius rodiklius ir nustatyti jų kokybę jusliniu būdu.</p>	<p><b>6.1. Tema. Rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių kokybės nustatymas.</b> <i>Užduotys:</i> 6.1.1. apibūdinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių kokybės nustatymo būdus; 6.1.2. išvardyti reikalavimus, keliamus rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių kokybei; 6.1.3. apibūdinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių defektus.</p>	<p><b>Patenkinamai:</b> Apibūdinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Išvardyti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių defektai. Atsakymai neišsamūs, padaryta klaidų.</p> <p><b>Gerai:</b> Išvardyti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Išvardyti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių defektai.</p> <p><b>Puikiai:</b> Išsamiai išaiškinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Paaiškinti rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių defektai.</p>

<p>Rekomenduojami mokymo(si) metodai</p>	<p>Paskaita.          Demonstravimas.          Pokalbis.          Analizė.          Praktinių užduočių atlikimas.          Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.          Diskusija.          Individualus darbas.</p>
<p>Materialieji ištekliai</p>	<p><b>Mokymo(si) medžiaga:</b> Maisto pramonės darbuotojo modulinės profesinio mokymo programos aprašas.          Modulio mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai).          Modulio „Rūkytų mėsos ir kulinarijos gaminių gaminimas“ aprašas. Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis.          Testai žinioms vertinti.</p> <p><b>Mokymo(si) priemonės:</b>  <i>Teorinis mokymas:</i> kompiuteriai, techninės priemonės mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: vaizdo ir garso išvesties įranga; rašomoji lenta.  <i>Praktinis mokymas:</i> darbo stalai, mėsmalės, kuteris, maišyklė, kimštuvas, dešrų formavimo stalas, universali kepimo kamera, vakuuminio pakavimo įrenginys, elektroninės svarstyklės, smulkus inventorių, įrankiai.</p> <p><b>Kiti ištekliai:</b>          Teorinio mokymo klasė, praktinio mokymo patalpa, žaliavos gaminiams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti, darbo drabužiai.</p>
<p>Mokytojų kvalifikacija</p>	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos kvalifikacinius reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maisto pramonės srities aukštasis universitetinis arba aukštasis neuniversitetinis išsilavinimas.</li> <li>2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai.</li> <li>3. Įgyta mėsos perdirbėjo kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų darbo patirtį mėsos perdirbimo įmonėje.</li> </ol> <p>Modulį gali mokyti mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
<p>Modulio rengėjai</p>	<p>Jūratė Zubavičienė</p>