

LIETUVOS RESPUBLIKOS SOCIALINĖS APSAUGOS IR DARBO MINISTERIJA
LIETUVOS DARBO RINKOS MOKYMO TARNYBA



PATVIRTINTA

Lietuvos darbo rinkos mokymo
tarnybos generalinio direktoriaus
1998 m. gruodžio mėn. 30 d.
įsakymu Nr. 168 - AD

ALUDARIO MOKYMO PROGRAMA

BREWER'S

Programos kodas: 262054105
Suteikiama profesinė kvalifikacija: aludaris
Mokymo trukmė: 13 savaičių (520 val.)
Bazinis išsilavinimas: pagrindinis

MOKYMO PROGRAMA SUDERINTA

Lietuvos Aludarių Asociacijos prezidentas
Andrius Kvičys
1998 m. gruodžio mėn. 04 d.



Darbo rinkos profesinio mokymo ekspertų komisijos išvada:

Parengta aludario programa atitinka
šios profesijos keliamus reikalavimus gali būti taikoma
receptams aludarių alaus gamybos įmonėms

Maisto gamybos mokymo programų ekspertų
komisijos pirmininkė

I. Radžiūnaite

1998 m. lapkričio mėn. 30 d.

PROGRAMOS ANOTACIJA

Plečiantis aptarnavimo sferos darbuotojų poreikavimui, didelis dėmesys skiriamas darbuotojų mokymui, jų profesiniam pasirengimui.

Ši programa yra skirta rengti aludarius, žinančius alaus gamybos technologiją, alaus rūšių įvairovę ir jų gamybos ypatumus, sugebančius paruošti salyklą, pagaminti ir rauginti misą, brandinti, filtruoti ir išpilstyti alų, įvertinti alaus kokybę, naudotis alaus gamybai reikalinga normatyvine – technologine dokumentacija, paskaičiuoti alaus savikainą, pardavimo kainą.

Programa taikytina darbo rinkos profesinio mokymo įstaigose. Ji parengta vadovaujantis darbo rinkos profesinio mokymo programų bendraisiais reikalavimais ir įvertinant darbdavių poreikius profesiniam aludarių parengimui.

Numatyta šios programos mokymosi trukmė - 13 savaičių. Pagal šią programą mokytis aludario profesijos gali asmenys, turintys pagrindinį bendrąjį išsilavinimą ir sulaukę 18 metų. Mokymosi režimas - 40 valandų per savaitę.

Šios programos mokymosi turinį sudaro du ciklai: teorinis ir praktinis mokymas.

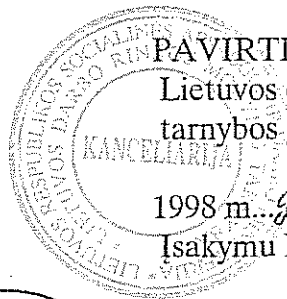
Teoriniuose užsiėmimuose besimokantieji būsimieji aludariai susipažins su alaus gamybos technologija, technologiniais įrengimais, mikrobiologijos pagrindais, sanitarijos ir higienos reikalavimais, specialiąja apskaita ir analize, darbo teisės pagrindais.

Praktinis mokymas, kuris apima didesniąją pusę viso mokymuisi skirto laiko, vykdomas alaus daryklose. Besimokantieji įsisavins naudojamų žaliavų asortimentą, alaus gamybos technologiją, kokybei keliamus reikalavimus, technologinę įrangą ir inventorių.

Mokymas baigiamas kvalifikaciniu egzaminu, susidedančiu iš praktinio bandomojo darbo atlikimo ir teorinių žinių patikrinimo bei įvertinimo. Sėkmingai išlaikę kvalifikacijos egzaminą asmenys įgyja aludario profesinę kvalifikaciją, ir jiems išduodamas nustatytos formos valstybės pripažintas kvalifikacijos pažymėjimas (serija 2100).

Igijęs kvalifikaciją aludaris galės įsidarbinti alaus daryklose arba kurti savo privačią įmonę ir užsiimti alaus gaminimo verslu.

Mokymo programą rengė Vilniaus Žirmūnų darbo rinkos mokymo centro specialistai. Kai kurias programos dalis, įvertinant Darbo rinkos profesinio mokymo programų struktūros reglamento reikalavimus, pakoregavo LDRMT Mokymo programų ir metodikos skyrius.



PAVIRTINTA

Lietuvos darbo rinkos mokymo
tarnybos generalinio direktoriaus

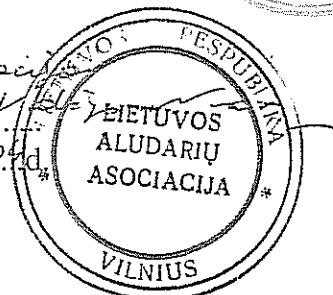
1998 m. *gruodis* mėn. *30* d.
Isakymu Nr. *168-AT*

Suderinta:

Lietuvos Aludarių Asociacijos

viceprezidentas Andrius V. [illegible]

1998 m. *gruodis* mėn. *30* d.



Kvalifikaciniai reikalavimai

Kvalifikacija: *aludaris*

Turi žinoti:

1. Alaus gamybos istoriją ir tradicijas.
2. Alaus gamybai naudojamų žaliavų asortimentą, jų kokybės rodiklius bei nustatymo būdus.
3. Alaus gamybos technologiją.
4. Alaus rūšių įvairovę ir jų gamybos ypatumus.
5. Reikalavimus alaus kokybei, alaus laikymo režimą ir terminus. Alaus taros ženklimą.
6. Alaus gamybai reikalingus įrengimus ir jų eksploatacijos taisykles.
7. Higienos reikalavimus gamybinėms patalpoms, technologinei įrangai, inventoriui, pakavimo medžiagoms, žaliavai ir gatavai produkcijai.
8. Alaus gamybai reikalingą normatyvinę technologinę dokumentaciją, materialinių vertybių apskaitos vedimo tvarką, alaus savikainos ir pardavimo kainos paskaičiavimą.
9. Darbo teisės pagrindus.
10. Pagrindinius sanitarijos, higienos ir darbų saugos reikalavimus.

Turi mokėti:

1. Priimti, sandėliuoti ir paruošti alaus gamybai reikalingas žaliavas.
2. Atlikti alaus gamybos technologines operacijas:
paruošti salyklą,
pagaminti ir rauginti misą,
brandinti, filtruoti ir pilstyti alų,
įvertinti alaus kokybę organoleptiniu ir laboratoriniu būdu,
3. Naudotis technologiniais alaus gamybos ir pilstymo įrengimais.
4. Naudotis alaus gamybai reikalinga normatyvine-technologine dokumentacija (receptūromis, standartais).
5. Gaminti ir naudoti plovimo ir dezinfekavimo tirpalus.
6. Vesti žaliavos ir gatavos produkcijos judėjimo operatyvinę apskaitą.
7. Paskaičiuoti alaus savikainą ir pardavimo kainą.
8. Laikytis sanitarijos ir higienos taisyklių, darbų saugos ir priešgaisrinės saugos reikalavimų.

Mokymo programų ir metodikos skyrius

MOKYMU REIKALINGOS SĄLYGOS

1. REIKALINGA MOKYMU ĮRANGA

1.1. Teoriniam mokymui reikalinga:

Mokymo kabinetas ar klasė, aprūpinta:

- ◆ literatūra dėstomų dalykų mokymui,
- ◆ dalijamąja medžiaga (užduotys savarankiškam darbui, informacinė medžiaga ir t.t.),
- ◆ nuotraukomis (alaus asortimento, įpakavimo ir pan.),
- ◆ alaus gamybos technologijos skaidruolėmis, vaizdajuostėmis,
- ◆ natūraliais pavyzdžiais,
- ◆ plakatais (maistinės sudėties, klasifikavimo ir pan.),
- ◆ techninė įranga (projektorius, vaizdo atkūrimo ir garso aparatūra).

1.2. Praktiniam mokymui reikalinga:

- Alaus darykla su reikalinga įranga, įrankiais, inventoriumi.
- Laboratorija, alaus kokybei nustatyti.
- Speciali apranga.
- Techninė dokumentacija.

2. REIKALAVIMAI PEDAGOGŲ KVALIFIKACIJAI

Darbo rinkos profesinį mokymą vykdančios įstaigos pedagogų kvalifikacija turi atitikti Švietimo ir mokslo ministerijos patvirtintus bendruosius kvalifikacinius reikalavimus:

* turėti atitinkamą ne žemesnę kaip aukštesnįjį profesinį pasirengimą (pagal atskiras dėstomas temas);

* turėti ne mažesnę 3 metų darbo patirtį;

* turi būti įgiję pedagoginių, psichologinių ir metodinių žinių pagrindus.

Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministerijos Lietuvos darbo rinkos mokymo tarnyba yra nustačiusi papildomus kvalifikacinius reikalavimus suaugusiųjų profesiniam mokymui. Šis profesijos mokytojų pasirengimas gali būti įgyjamas atitinkamuose seminaruose ar kitų mokymo formų metu.

Darbo rinkos profesijos mokytojai privalo patvirtinti savo kvalifikaciją ne vėliau kaip per vienerius metus nuo įsidarbinimo pradžios. Profesijos mokytojai, neturintys pedagogo kvalifikacijos, įgyja ją specialiuose įvadinio pedagoginio – psichologinio mokymo kursuose.

Pedagogai turi būti atestuojami vadovaujantis Darbo rinkos profesijos mokytojų atestacijos nuostatais.



PATVIRTINTA

Lietuvos darbo rinkos mokymo
tarnybos generalinio direktoriaus
1998 m. gruodžio mėn. 30 d.
įsakymu Nr. 168 - AD

.MOKYMO PLANAS

Kvalifikacija: aludaris
Bazinis išsilavinimas: pagrindinis
Mokymo trukmė: 520 val. (13 savaičių)

Eil. Nr.	Dalykai	Valandų skaičius		Atsiskai- tymo forma
		Iš viso	Iš jų prakt. užsiėmimai	
I.	Teorinis mokymas	230	54	
1.	Alaus gamybos technologija	130	38	KE*
2.	Technologiniai įrengimai	46	8	KE*
3.	Mikrobiologija	12	-	Įsk.
4.	Sanitarija ir higiena	12	-	KE*
5.	Specialioji apskaita ir analizė.	20	8	Įsk.
6.	Darbo teisės pagrindai	10	-	Įsk.
II.	Praktinis mokymas	280	280	E
III.	Konsultacijos	10	-	-
	Iš viso	520	334	

* Kvalifikačiam egzaminui skiriama po 30 min. kiekvienam egzaminuojamam asmeniui.

Mokymo programų ir metodikos skyrius



PATVIRTINTA

Lietuvos darbo rinkos mokymo
tarnybos generalinio direktoriaus
1998 m. gruodžio mėn. 30 d.
įsakymu Nr. 168 - AD

ATSKIRŲ MOKYMO DALYKŲ PROGRAMA

Kvalifikacija: aludaris
Mokymo trukmė: 520 val. (13 savaičių)

I. TEORINIS MOKYMAS

1. ALAUS GAMYBOS TECHNOLOGIJA

Alaus gamybos technologija yra mokymas apie alaus gaminimą, įrengimus, mikrobiologiją, sanitariją ir higieną, specialiąją apskaitą ir analizę, maisto kokybės valdymą ir užtikrinimą, darbo teisės pagrindus. Mokinys sužinos alaus gaminimo technologinę schemą, alaus asortimentą, pasterizuoto ir nepasterizuoto alaus reikalavimus, alkoholio kiekio, rūgštingumo, spalvos, angliarūgštės alaus putos aukščio ir laiko nustatymą, įrengimų, taros, inventoriaus naudojimą. Mokiniai mokomi vesti materialinių vertybių apskaitą.

Alaus gamybos technologijos dalyko mokymui skiriama 130 valandų.

Dalyko mokymo turinys:

Eil. Nr.	Temų ir potemių pavadinimas	Valandų skaičius
1.	Bendra alaus charakteristika, rūšys, istorija.	2
2.	Salyklo gamybos technologija	36
2.1	Salyklo paruošimas	6
2.2.1	<i>Salykliniai miežiai, jų kokybė, priėmimas, rūšiavimas, mirkymas, daiginimas, džiovinimas.</i>	2
2.2.2	<i>Praktinis darbas: miežių ir salyklių grūdų drėgmės nustatymas.</i>	4
2.3	Miežių mirkymas.	6
2.3.1	<i>Miežių paruošimas ir mirkymo būdai.</i>	2
2.3.2	<i>Praktinis darbas: miežių daigumo ir gyvybingumo nustatymas.</i>	4
2.4	Miežių daiginimas.	6
2.4.1	<i>Miežių daiginimas šviesiam, tamsiam salykliui.</i>	2
2.4.2	<i>Praktinis darbas: miežių daigumas, miežių vartymas, padavimas į džiovinimą.</i>	4
2.5	Salyklo džiovinimas.	8
2.5.1	<i>Šviesaus salyklo paruošimas, temperatūrinis režimas</i>	4
2.5.2	<i>Tamsaus salyklo paruošimas, temperatūrinis režimas.</i>	4

2.6	Specialių rūšių salyklo paruošimas.	6
2.6.1	<i>Specialių rūšių salyklo paruošimas: temperatūrinis režimas, kokybiniai rodikliai.</i>	2
2.6.2	<i>Praktinis darbas: salyklo kokybiniai rodikliai (drėgmės, ekstrahingumo, spalvos įvertinimas).</i>	4
2.7	Paruošto salyklo laikymas.	2
2.8	Gamybos atliekos ir jų panaudojimas.	2
3.	Alaus gamyba	92
3.1	Žaliavos charakteristika (vandens sudėtis, salyklo, apynių rodikliai).	4
3.2	Žaliavos priėmimas ir laikymas.	2
3.2	Misos paruošimas.	44
3.3.1	Salyklo smulkinimas: smulkinimo būdai, jų įtaka misos paruošimui.	4
3.3.2	Užmaišymo režimai, biocheminiai procesai.	4
3.3.3	Misos užmaišymas įvairiais būdais: infūzinis, dekoksinis.	4
3.3.4	Nesalyklinių medžiagų panaudojimas: miežių, ryžių, žirnių.	4
3.3.5	Praktinis darbas: Misos apcukrinimas.	4
3.3.6	Misos filtravimas, būdai filtracijai paspartinti.	4
3.3.7	Misos virimas.	4
3.3.8	Apynių paruošimas, uždėjimo būdai, normų paskaičiavimas.	4
3.3.9	Misos atšaldymas.	2
3.3.10	Misos nuskaidrinimas.	2
3.3.11	Praktinis darbas: Misos kokybė(sausų medžiagų kiekio nustatymas, rūgštingumo nustatymas).	4
3.3.12	Atliekų panaudojimas.	4
3.4	Mielės, jų paruošimas, kokybė, laikymas.	4
3.5	Misos rauginimas (fermentacija).	4
3.6	Praktinis darbas: Raugintos misos ir jauno alaus matomas ekstraktas, temperatūra.	4
3.7	Alaus nokinimas.	12
3.7.1	Alaus nokinimas; temperatūrinis režimas, alaus špuntavimas.	4
3.7.2	Praktinis darbas: alaus tyrimas(alkoholio, sausų medžiagų pradinėje misoje, rūgštingumo nustatymas).	8
3.8	Alaus nuskaidrinimas separuojant, filtruojant.	4
3.9	Alaus pasterizavimas sroviniu ir tuneliniu būdu.	4
3.10	Alaus pilstymas.	4
3.11	Praktinis darbas: Putos aukščio ir laiko nustatymas, juslinių savybių nustatymas.	2
3.12	Alaus laikymas ir laikymo sąlygos	2
3.13	Nuostoliai įvairiose gamybos stadijose, jų nustatymas.	2
	Iš viso	130

Rezultatų įvertinimas:

Šio dalyko išmokimas patikrinamas kvalifikacinio egzamino metu.

Mokymo literatūra:

- * P.A. Kolčeva, G.A. Ermolajeva. Proizvodstvopivo i bezalkoholnych napitkov.- Liogkaja i piščevaja promyšlennost. - M., 1985.
- * Balašovas B.E. Maitinimo įmonėms ruošiančioms alų ir nealkoholinius gėrimus. - V., 1983.
- * Alus, bendrosios techninės sąlygos. LST.44. - V., 1993.
- * Alaus pramonė, terminai ir apibrėžimai'. LST.44. - V., 1993.
- * Pociutė L. Maisto prekių mokslas. - V., 1993.
- * Technologinė instrukcija alaus ir salyklo ruošimui. - V., 1993.

Mokymo priemonės:

- Produktų cheminės sudėties skaidruolės.
- Alaus gamybos technologijos vaizdajuostės.
- Alaus, grūdų, apynių, mielių etikečių ir įpakavimo natūralūs pavyzdžiai.
- Alaus kokybės rodiklių dalijamoji medžiaga.
- Alaus gamybos technologinės schemas.
- Techninė dokumentacija.

Programą rengė Nijolė Garmuvienė

2. TECHNOLOGINIAI ĮRENGIMAI

Alaus gamybos įmonių mechanizavimas ir automatizavimas sudaro sąlygas geriau organizuoti darbą, greičiau patenkinti lankytojų poreikius, pakeičiamas sunkus fizinis darbas, kyla gamybos galingumas. Dėstant dalyką, bus nagrinėjami technologinių įrengimų, skirtų alaus gamybai tipai, sudėtis, eksploatacija. Praktinio mokymo metu mokiniai įgys darbo su įrengimais, kontrolės matavimo prietaisais įgūdžius.

Technologinių įrengimų dalyko mokymui skiriamos 46 valandos..

Dalyko mokymo turinys:

Eil. Nr.	Temų ir potemių pavadinimas	Valandų skaičius
1.	Salyklo gamybos įranga.	6
1.1	Miežių rūšiavimo, mirkymo, daiginimo, džiovyklų tipai, daigelių numušimo įranga.	4
1.2	Praktinis darbas: Susipažinimas su įrengimais.	2
2.	Alaus gamybos įranga.	22
2.1	Misos ruošimo įrengimai.	4
2.1.1	<i>Malūnai ir poliravimo mašinos.</i>	2
2.1.2	<i>Seni ir nauji misos įrengimai.</i>	2
2.2	Alaus fermentacijos įrengimai (tolydinio ir periodinio veikimo).	4
2.3	Alaus išlaikymo įrengimai (klasikinė schema arba CKT).	2
2.4	Alaus filtracijos įrengimai.	6
2.4.1	<i>Separatoriai.</i>	2
2.4.2	<i>Diatometiniai filtrai.</i>	2

2.4.3	<i>Rėminiai filtrai.</i>	2
2.5	Praktinis darbas: susipažinimas su įrengimais.	4
2.6	Pasterizavimo įranga (srovinė ir tunelinė).	2
3.	Išpilstymo cecho įranga (plovyklos ir išpilstymo automatai).	2
4.	Kontrolės matavimo prietaisai (temperatūros ir slėgiai).	2
5.	Transportavimo, pakrovimo ir iškrovimo įrengimai.	4
6	Šaldymo įrengimai	4
6.1	Šaldymo įrengimai alaus gamyboje. Racionalūs šalčio išsaugojimo būdai.	2
6.2	Praktinis darbas: Susipažinimas su įrengimais.	2
7	Reikalavimai įrengimų eksploatacijai alaus pramonėje.	4
8	Elektrosauga, darbo sauga, priešgaisrinė sauga, pirmosios pagalbos suteikimas.	2
	Iš viso	46

Rezultatų įvertinimas:

Šio dalyko išmokimas patikrinamas kvalifikacinio egzamino metu.

Mokymo literatūra :

- * Popovas B.U. ir kt. Technologiniai įrengimai alaus gamyboje. - V., 1972 .
- * Denščikovas M.T. ir kt. Žinynas salyklo ir alaus ruošimui. - V., 1993.
- * Pociutė D. Maisto prekės. 1 d. - V., 1993.

Mokymo priemonės:

- Įrengimų bendro vaizdo lankstinukai.
- Plakatai kur pavaizduotas įrengimo pjūvis su detalių eksplikacija.
- Vaizdajuostės apie įrengimų panaudojimą gamybos proceso metu.
- Testai žinių kontrolei.
- Įvairių firmų informaciniai lapeliai, katalogai.

Programą rengė Nijolė Garmuvienė

3. MIKROBIOLOGIJA

Mikrobiologijos dalykas supažindina mokinius su alaus mielių naudingumu, pašalinių mikroorganizmų poveikiu ir gaunamais rezultatais, mikrobiologijos pagrindais.

Mikrobiologijos dalyko mokymui skiriama 12 valandų.

Dalyko mokymo turinys:

Eil. Nr.	Temų ir potemių pavadinimas	Valandų skaičius
1.	Mikroorganizmai alaus pramonėje.	2
2.	Alaus mielių mikrobiologinė kontrolė.	2
3.	Alaus gamybos pusgaminių ir gatavos produkcijos mikrobiologinė kontrolė.	1
4.	Alaus gamyboje pašaliniai mikroorganizmai.	2
5.	Vamzdynų, talpų, įrengimų mikrobiologinė kontrolė.	2

6.	Alaus gamybos produktų ir alaus mikrobiologinės kontrolės principai ir organizavimas.	1
7.	Mikroorganizmai, jų poveikis ir kova su pašaliniais mikroorganizmais.	2
	Iš viso	12

Rezultatų įvertinimas: šio dalyko mokymasis baigiamas įskaita

Mokymo literatūra:

- * A. Žvirblevskaja. Mikrobiologičeskaja kontrol proizvodstva piva i bezalkocholnych napitkov. - M.,1970.
- * Tarptautiniai veiksmenos nuostatai. LST.44. - V., 1993.
- * Sanitariniai reikalavimai alaus ir bealkoholinių gėrimų pramonei. - V., 1985.
- * Grubliauskas L. Maisto produktų mikrobiologija. - V.: Mintis, 1968.
- * H.V. Pakrovskaja, J.D. Kadačev. Biologičeskaja i koloidnaja stoikost piva..- M.,1978. Straipsniai iš periodinės spaudos.

Mokymo priemonės:

- Mikroorganizmų pavyzdžių ir rūšių plakatai.
- Kokybės kontrolės lentelių skaidruolės.
- Testai žinių kontrolei.
- Įvairių firmų informaciniai lapeliai, katalogai.

Programą parengė Nijolė Garmuvienė

4. Sanitarija ir higiena

Sanitarija ir higiena suteikia pagrindines žinias apie darbo ir asmens higieną, sanitarinius reikalavimus įmonių įrengimams, sanitarinius reikalavimus žaliavų sandėliavimui, pervežimui, paruošimui. Sanitarijos ir higienos dalykas suteikia mikrobiologijos, fiziologijos, sanitarijos ir higienos pagrindus.

Sanitarijos ir higienos dalyko mokymui skiriama 12 valandų.

Dalyko mokymo turinys:

Eil. Nr.	Temų ir potemių pavadinimas	Valandų skaičius
1.	Sanitariniai reikalavimai teritorijai.	1
2.	Sanitariniai reikalavimai vandentiekiiui ir kanalizacijai.	2
3.	Sanitariniai reikalavimai gamybinėms ir pagalbinėms patalpoms.	1
4.	Sanitariniai reikalavimai žaliavų laikymui, tarai jos plovimui ir dezinfekavimui.	2
5.	Sanitariniai reikalavimai asmens higienai.	1
6.	Sanitariniai reikalavimai indams, inventoriui ir įrengimams.	2
7.	Dezinfekavimo būdai: dezinfekavimas karščiu ir cheminėmis medžiagomis.	1
8.	Supratimas apie deratizaciją, dezinfekciją.	2
	Iš viso	12

Rezultatų įvertinimas: šio dalyko išmokimas patikrinamas kvalifikacinio egzamino metu.

Mokymo literatūra:

- * Mikalauskaitės D. Mityba. - V.: Vilniaus universitetas, 1996.
- * Grubliauskas L. Maisto produktų mikrobiologija.- V.: Mintis, 1968.
- * Higiena ir epidemiologija: Periodinis informacinis leidinys. - V., 1997.
- * Straipsniai iš periodinės spaudos.
- * Sanitariniai reikalavimai alaus ir nealkoholinių gėrimų pramonei. - V., 1985 .

Mokymo priemonės:

- Higienos normų ir taisyklių skaidruolės.
- Dezinfekavimo priemonių natūralūs pavyzdžiai.
- Sanitarinių reikalavimų ir asmens higienos reikalavimų plakatai.

Programą rengė Nijolė Garmuvienė

5. SPECIALIOJI APSKAITA IR ANALIZĖ.

Šio dalyko programoje nagrinėjami klausimai susiję su alaus gamybos įmonių ūkine finansine veikla laisvosios rinkos sąlygomis. Mokiniai mokomi ūkinių operacijų dokumentavimo, materialinių vertybių apskaitos, pardavimo kainų kalkuliavimo. Supažindinami su svarbiausiomis finansinėmis apskaitos sąvokomis.

Specialiosios apskaitos ir analizės dalyko mokymui skiriama 20 valandų.

Dalyko mokymo turinys:

Eil. Nr.	Temų ir potemių pavadinimas	Valandų skaičius
1.	Ūkinės apskaitos reikšmė ir rūšys.	2
2.	Alaus gamybos normatyvinė, technologinė dokumentacija.	1
3.	Praktinis darbas: Susipažinimas su dokumentų pildymu.	1
4.	Materialiai atsakingų asmenų atsiskaitymas ir materialinių vertybių kontrolė.	1
5.	Praktinis darbas : Materialinių vertybių dokumentų pildymas.	1
6.	Praktinis darbas:Alaus savikainos ir pardavimo kainos paskaičiavimas.	4
7.	Gamybinė apskaita.	2
8.	Praktinis darbas: susipažinimas su normatyvine - technologine dokumentacija, receptūromis, standartais.	2
9.	Standartizacijos tikslai ir uždaviniai.	2
10.	Standartų dokumentacijos sudarymas, tvirtinimas ir taikymas.	2
11.	Kokybės laboratorijų atestacija ir produkcijos sertifikacija.	2
	Iš viso	20

Rezultatų įvertinimas: šio dalyko mokymasis užbaigiamas įskaita.

Mokymo literatūra:

- * Kalčinskas G. Buhalterinės apskaitos pagrindai. - V., Pačiolis, 1996.
- * Kalčinskas G., Černius G. Finansinė ir menedžmento apskaita. T.1. - V., Apskaita, 1993.
- * Puteikienė R. Apskaitos pagrindai. - V., Vilniaus aukštesnioji lengvosios pramonės mokykla, 1997.

- * Miftaudinova N.M., Bogdanova L.M. Osnovy kalkuliaciji i ūčiota na priedprietijach občiestvienogo pitanija. - M.: Vyssšaja škola, 1989.
- * Lietuvos Respublikos Buhalterinės apskaitos pagrindų įstatymas. - V., 1992.
- * Lietuvos Respublikos finansų ministerijos raštai ir normatyviniai aktai.
- * Standartų dokumentai.
- * Receptūrų rinkiniai.
- * Periodinė spauda.

Mokymo priemonės:

- Užsiėmimų metu naudojami pavyzdiniai dokumentai.
- Skaičiavimo mašinėlės.

Programą rengė Nijolė Garmuvienė

6. DARBO TEISĖ

Darbo rinkoje kiekvienas turi žinoti savo teises ir pareigas, sudarant ar nutraukiant darbo sutartis, keičiant darbo sąlygas. Teisės dalyko programoje nagrinėjama kolektyvinė darbo sutartis, darbo ir poilsio laikas, darbo užmokestis, materialinė ir administracinė atsakomybė.

Darbo teisės dalyko mokymui skiriama 10 valandų.

Dalyko mokymo turinys:

Eil. Nr.	Temų ir potemių pavadinimas	Valandų skaičius
1.	Konstituciniai valstybės pagrindai. Darbo teisės pagrindai.	2
2.	Darbo sutartis, priėmimo į darbą tvarka, darbo sutarties nutraukimo pagrindai.	2
3.	Darbo ir poilsio laikas, darbo drausmė, vidaus tvarka.	2
4	Administraciniai teisės pagrindai, civilinės ir baudžiamosios teisės pagrindai.	4
	Iš viso	10

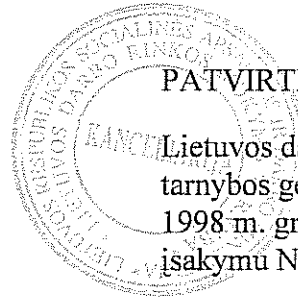
Rezultatų įvertinimas: šio dalyko mokymasis baigiamas įskaita.

Mokymo literatūra:

- * Lietuvos Respublikos įstatymai ir poįstatyminiai aktai darbo klausimais I-II dalys / Ekonomikos mokymo centras. - V.: Informacijos ir leidybos centras, 1996.
- * Lietuvos Respublikos Civilinis kodeksas. - V., 1994.
- * Lietuvos Respublikos administracinių teisės pažeidimų kodeksas. - V., 1996
- * Savo teises būtina žinoti. - V., 1996.
- * Darbas/ Ekonomikos reformos praktika. Informacinis leidinys. Nr.2. - V.: LII, 1998.
- * Valstybės žinios. - V.: VĮ Seimo I-kla, 1992.

Mokymo priemonės:

- Testai naujos medžiagos įtvirtinimui.
- Užduotys žinių kontrolei.
- Dalijamoji medžiaga (darbo sutarčių, pavyzdinės formos, administracinės teisės pažeidimų protokolų pavyzdinės formos).



PATVIRTINTA

Lietuvos darbo rinkos mokymo
tarnybos generalinio direktoriaus
1998 m. gruodžio mėn. 30 d.
įsakymu Nr. 168 – AD

II. PRAKTINIS MOKYMAS ĮMONĖJE

Aludaris- atsakinga profesija. Aludariui patikimos materialinės vertybės, jam visą dieną tenka bendrauti su kolegomis, kurie dirba šį darbą.

Praktinio mokymo metu aludaris susipažįsta su darbo režimu, alaus gamybos istorija ir tradicijomis. Gamybai naudojamų žaliavų asortimentu, alaus gamybos technologija, alaus kokybei keliamus reikalavimus, higienos reikalavimais gamybinėms patalpoms, technologine įranga, inventoriumi, pakavimo medžiagomis ir t.t. Aludaris susipažįsta su technologine dokumentacija, materialinių vertybių apskaita, alaus savikaina ir pardavimo kaina.

Praktinio mokymo trukmė – 280 valandų.

Praktinio mokymo turinys:

Eil. Nr.	Darbų pavadinimas	Valandų skaičius
1.	Įvadas. Supažindinimas su praktinio mokymo programa ir mokymo organizavimo tvarka smulkaus aludario programa ir darbo turiniu, kvalifikaciniais reikalavimais aludariui. Sanitariniai reikalavimai asmens higienai, darbų saugai, įrengimų saugai ir jų eksploatacijai.	8
2.	Alaus bendra charakteristika, rūšys, istorija, tradicijos. Salyklo paruošimas.	8
3.	Miežių mirkymas.	8
4.	Miežių daiginimas ir gyvybingumas.	24
5.	Salyklo džiovinimas.	24
6.	Šviesaus salyklo paruošimas.	8
7.	Specialių rūšių salyklo paruošimas.	8
8.	Alaus asortimento nagrinėjimas.	8
9.	Alaus gamybos technologinės schemos nagrinėjimas, žaliavos paruošimas.	16
10.	Misos ruošimas .	16
11.	Misos ruošimas naudojant nesalyklines medžiagas.	8
12.	Misos ruošimas įvairiais būdais.	16
13.	Misos virimas panaudojant apynius.	16
14.	Misos virimas, cukraus panaudojimas.	8
15.	Misos atšaldymas ir skaidrinimas.	24
16.	Misos atliekų panaudojimas.	8
17.	Alaus mielių paruošimas ir panaudojimas.	16
18.	Misos rauginimas, alaus brandinimas.	24
19.	Alaus filtravimas.	16
20.	Alaus pasterizavimas.	8
21.	Alaus išpilstymas ir laikymas.	8
	Iš viso	280

Mokymo literatūra:

- * Balašovas B.E. Maitinimo įmonėms ruošiančioms alų ir nealkoholinius gėrimus. -V., 1983.
- * Alus, bendrosios techninės sąlygos. LST.44.- V., 1993.
- * Alaus pramonė, terminai ir apibrėžimai. LST.44. - V., 1993.
- * Pociutė D. Maisto prekių mokslas. 1d.- V., 1993.
- * Technologinė instrukcija alaus ir salyklo ruošimui. - V., 1993.

Mokymo priemonės:

- Produktų cheminės sudėties skaidruolės.
- Vaizdajuostės (salyklo paruošimas, misos ruošimas, alaus filtravimas, pasterizavimas ir išpilstymas).
- Alaus, grūdų, miltų, apynių natūralūs pavyzdžiai.
- Alaus gamybos technologinės schemos.

Programą rengė Nijolė Garmuvienė

Baigiamasis žinių tikrinimas

Baigiamasis žinių tikrinimas vykdomas kvalifikacinio egzamino forma. Kvalifikacinis egzaminas organizuojamas ir vykdomas pagal Socialinės apsaugos ir darbo ministerijos patvirtintą kvalifikacinių egzaminų vykdymo tvarką.

Baigiamuosius kvalifikacinius egzaminus leidžiama laikyti visiems asmenims, baigusiems visą mokymo kursą ir turintiems teigiamus profesinio ciklo visų mokomųjų dalykų pažymius.

Kvalifikacinis egzaminas susideda iš dviejų dalių:

- 1) bandomojo kvalifikacinio darbo atlikimo įmonėje (baigiant praktinį mokymą);
- 2) teorinio egzamino iš šių dalykų:
 - alaus gamybos technologija,
 - technologiniai įrengimai,
 - sanitarija ir higiena.

Kvalifikacijos egzamino vykdymui, mokymo įstaigos vadovo įsakymu, sudaroma kvalifikacinių egzaminų komisija, kurios pirmininku yra darbdavių ar jų organizacijos atstovas. Nariais, kurių turi būti ne mažiau dviejų aludarystės specialistų, gali būti darbdaviai, mokymo įstaigų specialistai, profesijos mokytojai. Profesijos mokytojas, vykdęs mokymą egzaminuojamoje grupėje, egzamine gali dalyvauti patariamojo balso teise, bet komisijos nariu būti negali.

Egzamino metu išsiaiškinama, kiek egzaminuojamas asmuo yra įgijęs reikalingų būsimam aludario darbui teorinių žinių, praktinių mokėjimų ir įgūdžių.

Teorinių žinių tikrinimas (egzaminas) vykdomas išklaudus visą teorinio mokymo kursą ir atlikus visas praktinio mokymo užduotis. Egzaminas vykdomas pokalbio su egzaminuojamuoju forma.

Vertindama praktinius darbus egzaminų komisija vadovaujasi kvalifikaciniais reikalavimais. Praktinių mokėjimų patikrinimui kiekvienas egzaminuojamas asmuo turi atlikti konkrečią praktinę užduotį. Bandomasis kvalifikacinis darbas neįskaitomas, jei mokinys nesugebėjo atlikti užduoties.

Egzamino neišlaikiusiam mokiniui išduodama pažyma apie jo mokymąsi mokymo įstaigoje.

Sėkmingai baigę mokymo programą asmenys įgyja aludario profesinę kvalifikaciją, ir jiems išduodamas numatytos formos kvalifikacijos pažymėjimas (serija 2100). Sėkmingai baigusiais laikomi tie asmenys, kurie gauna teigiamus teorinio egzamino ir bandomojo kvalifikacinio darbo įvertinimus.