

**MAISTO (MĖSOS APDOROJIMO IR PERDIRBIMO, PIENO GAMINIŲ, DUONOS IR BATONO KEPINIŲ, KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBOS) PRAMONĖS DARBUOTOJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

P31072101, P32072101, P32072102 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 90 mokymosi kreditų

T32072105 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 70 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – maisto pramonės darbuotojas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P31072101 – pradinis išsilavinimas ir mokymasis pagrindinio ugdymo programoje

P32072102, T32072105 – pagrindinis išsilavinimas

P32072101 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) *–* nėra

Programa parengta įgyvendinant iš Europos Sąjungos struktūrinių fondų lėšų bendrai finansuojamą projektą „Lietuvos kvalifikacijų sistemos plėtra (I etapas)“ (projekto Nr. 09.4.1-ESFA-V-734-01-0001).

# 1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

 **Programos paskirtis.** Maisto (mėsos apdorojimo ir perdirbimo, pieno gaminių, duonos ir batono kepinių, konditerijos gaminių gamybos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam maisto pramonės darbuotojui parengti, kuris gebėtų apdoroti, perdirbti ir gaminti mėsos pusgaminius ir gaminius; pieno gaminius; duonos ir batono kepinius; konditerijos gaminius.

**Būsimo darbo specifika.** Asmuo, įgijęs maisto pramonės darbuotojo kvalifikaciją, galės dirbti maisto pramonės gamybos ir perdirbimo įmonėse.

Darbas reikalauja fizinės ištvermės, darbo metu privaloma dėvėti specialiuosius darbo drabužius.

Maisto pramonės darbuotojo darbo priemonės yra mechaniniai ir automatiniai maisto gamybos technologiniai įrenginiai ir įrankiai, technologiniai aprašymai, valymo ir dezinfekavimo priemonės.

Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą, ir sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

**2. PROGRAMOS PARAMETRAI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)\*** |
| 3000004 | Įvadas į profesiją | III | 2 | Pažinti profesiją. | Apibūdinti maisto pramonės darbuotojo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.Apibūdinti maisto pramonės darbuotojo veiklos procesus.Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus maisto pramonės darbuotojo kvalifikacijai būdingus gebėjimus. |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)\*** |
| 3102201 | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose | III | 1 | Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose. | Apibūdinti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus.Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus. |
| 3102103 | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas | III | 5 | Reguliuoti fizinį aktyvumą. | Išvardyti fizinio aktyvumo formas.Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą.Taikyti fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką.  |
| 3102202 | Darbuotojų sauga ir sveikata | III | 2 | Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. | Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai. |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)** |
| *Privalomieji (iš viso 60 mokymosi kreditų)* |
| 307210005 | Mėsos apdorojimas ir perdirbimas | III | 15 | Paruošti darbo vietą mėsos apdorojimui ir perdirbimui. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsai apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti.Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus mėsai apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti.Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. |
| Išpjaustyti skerdenas. | Apibūdinti naminių gyvulių ir paukščių anatomiją.Paaiškinti šviežios mėsos ir paukštienoskokybės reikalavimus.Apdoroti mėsą šalčiu.Atlikti pirminį galvijų, kiaulių skerdenų ir paukščių skerdenėlių sudalijimą.Atlikti paukštienos, galvijų, kiaulių skerdenų dalių išpjaustymo, išgyslinėjimo, rūšiavimo technologines operacijas.Paruošti šviežią mėsą realizuoti. |
| Gaminti mėsos pusgaminius ir gaminius. | Apibūdinti mėsos gaminius, mėsos pusgaminiams ir gaminiams gaminti naudojamas žaliavas ir medžiagas.Paaiškinti mėsos pusgaminių ir gaminių kokybės reikalavimus.Paruošti žaliavas ir pagalbines medžiagas mėsos pusgaminių ir gaminių gamybai.Gaminti mėsos pusgaminius ir gaminius, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti mėsos pusgaminius ir gaminius realizuoti. |
| 307210006 | Pieno gaminių gamyba | III | 15 | Paruošti darbo vietą pieno gaminių gamybai. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių pieno gaminiams gaminti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti.Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus pieno gaminiams gaminti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti.Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. |
| Priimti pieną. | Paaiškinti žaliavinio pieno priėmimo reikalavimus ir apibūdinti kokybės rodiklius.Paaiškinti žaliavinio pieno kokybės reikalavimus.Priimti pieną. |
| Gaminti pieno gaminius. | Apibūdinti pieno gaminių gamybos žaliavas ir pagrindines medžiagas.Paaiškinti pieno gaminių kokybės reikalavimus.Atlikti pirminį, mechaninį ir šiluminį pieno apdorojimą.Atlikti pieno gaminių gamybos technologines operacijas naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti pieno gaminius realizuoti. |
| 307210007 | Duonos ir batono kepinių gamyba | III | 15 | Paruošti darbo vietą duonos ir batono kepinių gamybai. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių duonos ir batono kepiniams gaminti.Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus duonos ir batono kepiniams gaminti.Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. |
| Kepti duonos ir batono kepinius. | Apibūdinti duonos ir batono kepinius.Paaiškinti duonos ir batono kepiniųkokybės reikalavimus.Paruošti duonos ir batono kepinių žaliavas.Atlikti duonos ir batono kepinių gamybos technologines operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti duonos ir batono kepinius realizuoti.Perdirbti brokuotus nestandartinius duonos ir batono kepinius. |
| 307210008 | Konditerijos gaminių gamyba | III | 15 | Paruošti darbo vietą konditerijos gaminių gamybai. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių konditerijos gaminiams gaminti.Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus konditerijos gaminiams gaminti.Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. |
| Gaminti konditerijos gaminius. | Apibūdinti konditerijos pusgaminius ir gaminius.Paaiškinti konditerijos pusgaminių ir gaminių kokybės reikalavimus.Paruošti konditerijos gaminių žaliavas.Gaminti konditerijos pusgaminius, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Atlikti konditerijos gaminių gamybos technologines operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti konditerijos gaminius realizuoti. |
| Gaminti šokoladą ir cukrinę konditeriją. | Apibūdinti šokolado ir cukrinės konditerijos gaminius.Paaiškinti šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus.Gaminti šokoladą (juodą, pienišką, baltą), naudojantis technologinėmis kortelėmis.Gaminti cukrinės konditerijos gaminius, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti šokolado ir cukrinės konditerijos gaminius realizuoti. |
| **Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)\*** |
| 307210009 | Kulinarijos gaminių gamyba | III | 10 | Paruošti darbo vietą kulinarijos gaminių gamybai. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių kulinarijos gaminiams gaminti.Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių kulinarijos gaminiams gaminti, fasuoti, ženklinti ir pakuoti.Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. |
| Paruošti žaliavas kulinarijos gaminių gamybai. | Apibūdinti kulinarijos gaminių žaliavas.Atlikti žaliavų paruošimo kulinarijos gaminių gamybai technologines operacijas. |
| Gaminti kulinarijos gaminius. | Apibūdinti kulinarijos pusgaminius ir gaminius.Paaiškinti kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus.Paruošti pusgaminius kulinarijos gaminių gamybai.Atlikti kulinarijos gaminių gamybos technologines operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti kulinarijos gaminius realizuoti. |
| 307210010 | Mėsos konservų gamyba | III | 10 | Paruošti darbo vietą mėsos konservų gamybai. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos konservams gaminti.Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus mėsos konservams gaminti, fasuoti, ženklinti ir įpakuoti.Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. |
| Paruošti žaliavas mėsos konservų gamybai. | Apibūdinti mėsos konservų gamybos žaliavas ir medžiagas.Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis. |
| Gaminti mėsos konservus. | Apibūdinti mėsos konservus.Paaiškinti mėsos konservų kokybės reikalavimus.Atlikti mėsos konservų gamybos operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti mėsos konservus realizuoti. |
| 307210011 | Minkštų nebrandintų sūrių gamyba | III | 10 | Paruošti darbo vietą minkštų nebrandintų sūrių gamybai. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių minkštiems nebrandintiems sūriams gaminti, fasuoti, ženklinti ir įpakuoti.Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus minkštiems nebrandintiems sūriams gaminti, fasuoti, ženklinti ir įpakuoti.Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. |
| Paruošti minkštų nebrandintų sūrių gamybos žaliavas. | Apibūdinti minkštų nebrandintų sūrių gamybos žaliavas ir medžiagas.Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. |
| Gaminti minkštus nebrandintus sūrius. | Apibūdinti minkštus nebrandintus sūrius.Paaiškinti minkštų nebrandintų sūrių kokybės reikalavimus.Atlikti minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologines operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti minkštus nebrandintus sūrius realizuoti. |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)** |
| 3000003 | Įvadas į darbo rinką | III | 10 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |

\* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

**3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)***\** |
| 3000004 | Įvadas į profesiją | III | 2 | *Netaikoma.* |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)***\** |
| 3102201 | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose | III | 1 | *Netaikoma.* |
| 3102103 | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas | III | 5 | *Netaikoma.* |
| 3102202 | Darbuotojų sauga ir sveikata | III | 2 | *Netaikoma.* |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)** |
| *Privalomieji (iš viso 60 mokymosi kreditų)* |
| 307210005 | Mėsos apdorojimas ir perdirbimas | III | 15 | *Netaikoma.* |
| 307210006 | Pieno gaminių gamyba | III | 15 | *Netaikoma.* |
| 307210007 | Duonos ir batono kepinių gamyba | III | 15 | *Netaikoma.* |
| 307210008 | Konditerijos gaminių gamyba | III | 15 | *Netaikoma.* |
| **Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)**\* |
| 307210009 | Kulinarijos gaminių gamyba | III | 10 | *Netaikoma.* |
| 307210010 | Mėsos konservų gamyba | III | 10 | *Netaikoma.* |
| 307210011 | Minkštų nebrandintų sūrių gamyba | III | 10 | *Netaikoma.* |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)** |
| 3000003 | Įvadas į darbo rinką | III | 10 | *Baigti visi maisto pramonės darbuotojo kvalifikaciją sudarantys privalomieji moduliai.* |

\* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

# 4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ KOMPETENCIJŲ UGDYMO

|  |  |
| --- | --- |
| **Bendrosios kompetencijos** | **Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| Raštingumo kompetencija | Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką.Bendrauti vartojant profesinę terminiją. |
| Daugiakalbystės kompetencija | Bendrauti profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje.Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, elektroninį laišką.Įvardyti maisto produktus, žaliavas, gaminius, įrenginius ir inventorių užsienio kalba.Skaityti technologijos korteles užsienio kalba.  |
| Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija | Apibūdinti matavimo vienetus.Apskaičiuoti žaliavų, medžiagų kiekį, reikalinga maisto produktams pagaminti.Naudotis technologine įranga gaminant maisto produktus.  |
| Skaitmeninė kompetencija | Atlikti informacijos paiešką internete.Rinkti ir saugoti darbui reikalingą informaciją.Dokumentuoti darbų aplankus.Paruošti gaminio ar darbo pristatymą kompiuterine programa, naudotis vaizdų grafinio apdorojimo programa. |
| Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokytis kompetencija | Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus.Organizuoti savo mokymąsi.Rasti informaciją apie tolimesnio mokymosi galimybes, kvalifikacijos kėlimą.Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. |
| Pilietiškumo kompetencija | Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes.Spręsti psichologines krizines situacijas.Pagarbiai elgtis su kolegomis.Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas. |
| Verslumo kompetencija | Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinkas.Dirbti savarankiškai, planuoti savo laiką.Rodyti iniciatyvą darbe. |
| Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija | Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius, etnografinį maisto gaminių paveldą.Pažinti įvairių šalių estetinius idealus ir skonį.Lavinti estetinį požiūrį į aplinką. |

**5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ**

|  |
| --- |
| **Kvalifikacija – maisto pramonės darbuotojas, LTKS lygis III** |
| **Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra** | **Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra** |
| *Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)*Įvadas į profesiją, 2 mokymosi kreditai | *Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)*Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditasSąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 5 mokymosi kreditaiDarbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai | *Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)*Mėsos apdorojimas ir perdirbimas, 15 mokymosi kreditųPieno gaminių gamyba, 15 mokymosi kreditųDuonos ir batono kepinių gamyba, 15 mokymosi kreditųKonditerijos gaminių gamyba, 15 mokymosi kreditų | *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)*Mėsos apdorojimas ir perdirbimas, 15 mokymosi kreditųPieno gaminių gamyba, 15 mokymosi kreditųDuonos ir batono kepinių gamyba, 15 mokymosi kreditųKonditerijos gaminių gamyba, 15 mokymosi kreditų |
| *Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)*Kulinarijos gaminių gamyba, 10 mokymosi kreditųMėsos konservų gamyba, 10 mokymosi kreditųMinkštų nebrandintų sūrių gamyba, 10 mokymosi kreditų | *Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)*Įvadas į darbo rinką, 10 mokymosi kreditų | *Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)*Įvadas į darbo rinką, 10 mokymosi kreditų |

**Pastabos**

* Vykdant pirminį profesinį mokymą asmeniui, jaunesniam nei 16 metų ir neturinčiam pagrindinio išsilavinimo, turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal pagrindinio ugdymo programą *(jei taikoma)*.
* Vykdant pirminį profesinį mokymą asmeniui turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal vidurinio ugdymo programą *(jei taikoma)*.
* Vykdant tęstinį profesinį mokymą asmens ankstesnio mokymosi pasiekimai įskaitomi švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
* Tęstinio profesinio mokymo programos modulius gali vesti mokytojai, įgiję andragogikos žinių ir turintys tai pagrindžiantį dokumentą arba turintys neformaliojo suaugusiųjų švietimo patirties.
* Saugaus elgesio ekstremaliose situacijose modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs civilinės saugos mokymus pagal Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento direktoriaus patvirtintą mokymo programą ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
* Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokoma pagal Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
* Tęstinio profesinio mokymo programose saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

**6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI**

**6.1. ĮVADINIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3000004 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 2  |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Pažinti profesiją. | 1.1. Apibūdinti maisto pramonės darbuotojo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. | **Tema. *Maisto pramonės darbuotojo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje**** Maisto pramonės darbuotojo darbo vieta
* Maisto pramonės darbuotojo darbo specifika
* Maisto pramonės darbuotojo profesijos samprata
* Asmeninės savybės, reikalingos maisto pramonės darbuotojo profesijai
 |
| 1.2. Apibūdinti maisto pramonės darbuotojo veiklos procesus. | **Tema*. Maisto pramonės darbuotojo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai**** Maisto pramonės darbuotojo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai, atliekami skirtingose darbo vietose
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Teisės aktai, reglamentuojantys maisto pramonės darbuotojo profesinę veiklą
 |
| 1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus maisto pramonės darbuotojo kvalifikacijai būdingus gebėjimus. | **Tema.** ***Maisto (mėsos apdorojimo ir perdirbimo, pieno gaminių, duonos ir batono kepinių, konditerijos gaminių gamybos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa**** Mokymo programos tikslai bei uždaviniai
* Mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai, mokymosi įgūdžių demonstravimo formos (metodai)
* Individualūs mokymosi planai

**Tema.** ***Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ar neformaliuoju būdu, vertinimas ir lygių nustatymas**** Turimų gebėjimų savaiminio ar neformaliojo įvertinimo būdai
* Savaiminiu ar neformaliuoju būdu įgytų gebėjimų vertinimas
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – *įskaityta (neįskaityta).* |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Maisto (mėsos apdorojimo ir perdirbimo, pieno gaminių, duonos ir batono kepinių, konditerijos gaminių gamybos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Teisės aktai, reglamentuojantys maisto pramonės darbuotojo profesinę veiklą
* Geros higienos praktikos taisyklės
* RVASVT: bendrosios taisyklės ir jų taikymas maisto produktų gamyboje

*Mokymo (si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo (si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. |
| Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų maisto pramonės darbuotojo profesinės veiklos patirtį. |

**6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI**

**6.2.1. Privalomieji moduliai**

**Modulio pavadinimas – „Mėsos apdorojimas ir perdirbimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210005 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 15 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti darbo vietą mėsos apdorojimui ir perdirbimui. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsai apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas mėsos perdirbimo įmonėje**** Maisto saugos principai
* Geros higienos praktikos taisyklės ir RVASVT sistemos reikalavimai
* Asmens higiena
* Gamybinės sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai
* Patalpų paruošimas
 |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus mėsai apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti. | **Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius mėsos apdorojimui ir perdirbimui, jų paskirtis**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus ir saugus jų naudojimas pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį
* Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
* Įrenginių techninių gedimų požymiai, smulkių gedimų šalinimas

**Tema. *Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui
* Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi
 |
| 1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus. | **Tema.** ***Maisto tvarkymo darbo vietai keliami reikalavimai**** Gamybos patalpų tvarkymo reikalavimai
* Sandėliavimo patalpų tvarkymo reikalavimai

**Tema. *Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo.
* Darbo vietos sutvarkymo kontrolė

**Tema.** ***Patalpų ir įrangos priežiūra**** Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos mėsos perdirbimo įmonėse
* Patalpų valymas ir dezinfekavimas
* Įrangos, inventoriaus valymas ir dezinfekavimas
 |
| 1.4. Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. | **Tema: *Mėsos perdirbimo įmonių gamybos atliekos ir jų tvarkymas**** Aplinkosaugos reikalavimai mėsos perdirbimo įmonėms
* Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas
* Plastiko ir kitų gamybos atliekų tvarkymas
 |
| 2. Išpjaustyti skerdenas. | 2.1. Apibūdinti naminių gyvulių ir paukščių anatomiją. | **Tema. *Skerdžiami gyvuliai ir paukščiai**** Gyvulių veislės, jų požymiai
* Perdirbamų paukščių veislės

**Tema.** ***Gyvulių ir paukščių anatomijos pagrindai**** Gyvulių organai ir organų sistemos
* Galvijų ir kiaulių skeleto sandara
* Mėsos morfologinė sandara
* Paukščių anatomijos pagrindai
* Paukščių skeleto sandara
* Gyvulių ir paukščių subproduktai
 |
| 2.2. Paaiškinti šviežios mėsos ir paukštienos kokybės reikalavimus. | **Tema. *Mėsos sudėtis ir kokybė**** Veiksniai įtakojantys mėsos kokybę
* Mėsos kokybės rodikliai
* Mėsos sudėtis ir maistinė vertė

**Tema. *Mėsos tinkamumas realizacijai ir perdirbimui**** Mėsos gedimo požymiai
* Mėsos šviežumo nustatymas

**Tema.** ***Gyvulių ir paukščių skerdenų kokybės reikalavimai**** Skerdenų klasifikavimo sistemos ir jų reikalavimai
* Galvijų skerdenų kokybės rodikliai
* Kiaulių skerdenų kokybės rodikliai
* Paukščių skerdenėlių kokybės reikalavimai
 |
| 2.3. Apdoroti mėsą šalčiu. | **Tema. *Mėsos ir paukštienos priėmimas ir laikymas**** Mėsos apdorojimas šalčiu
* Mėsos ir paukštienos laikymo sąlygos
* Mėsos ir paukštienos atšildymas ir paruošimas perdirbimui
 |
| 2.4. Atlikti pirminį galvijų, kiaulių skerdenų ir paukščių skerdenėlių sudalijimą. | **Tema.** ***Gyvulių*** s***kerdenų ir paukščių skerdenėlių sudalinimas**** Skerdenų sudalinimo schema ir veiksmai
* Kiaulių, galvijų ir avių skerdenų sudalinimo būdai
* Paukščių skerdenėlių sudalinimo būdai
 |
| 2.5. Atlikti paukštienos, galvijų, kiaulių skerdenų dalių išpjaustymo, išgyslijimo, rūšiavimo technologines operacijas. | **Tema. *Paukščių skerdenėlių išpjaustymas*****Tema.** ***Galvijų skerdenų išpjaustymas ir išgyslinimas**** Galvijų skerdenų mentės išpjaustymas ir išgyslinimas
* Galvijų skerdenų nugaros-šoninės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas
* Galvijų skerdenų krūtingalio, juosmens ir kaklinės dalių išpjaustymas ir išgyslinimas
* Galvijų skerdenų kumpio išpjaustymas ir išgyslinimas

**Tema.** ***Kiaulių, avių skerdenų išpjaustymas ir išgyslinimas**** Kiaulių skerdenų priekinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas
* Kiaulių skerdenų vidurinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas
* Kiaulių skerdenų užpakalinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas
* Avienos išpjaustymas ir išgyslinimas

**Tema.** ***Jautienos, avienos ir kiaulienos rūšiavimas**** Jautienos rūšiavimas
* Avienos rūšiavimas
* Kiaulienos rūšiavimas
 |
| 2.6. Paruošti šviežią mėsą realizuoti. | **Tema.** ***Šviežios mėsos laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Šviežios mėsos sandėliavimas iki realizavimo
* Atšaldymo ir laikymo parametrai, jų kontrolė
* Atšaldymo ir sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

**Tema.** ***Šviežios mėsos įpakavimas**** Pakavimo būdai, jų pritaikymas šviežiai mėsai pakuoti
* Šviežios mėsos pakavimo įranga, pakavimo linijos
* Pakavimo medžiagos, tara.

**Tema.** ***Šviežios mėsos svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti**** Šviežios mėsos ženklinimas
* Šviežios mėsos etiketės, informacija pirkėjui
* Ženklinimo ir svėrimo įranga
 |
| 3. Gaminti mėsos pusgaminius ir gaminius. | 3.1. Apibūdinti mėsos gaminius, mėsos pusgaminiams ir gaminiams gaminti naudojamas žaliavas ir medžiagas. | **Tema.** ***Mėsos gaminių asortimentas, klasifikavimas, rūšys**** Mėsos gaminių asortimentas
* Mėsos gaminių klasifikavimas pagal naudojamą žaliavą ir apdorojimo būdą
* Mėsos gaminių rūšys

**Tema.** ***Mėsos gaminių ir pusgaminių gamybai naudojamos žaliavos**** Gyvūninės kilmės žaliavos ir medžiagos
* Augalinės kilmės žaliavos ir medžiagos
* Prieskoniai, jų mišiniai ir ekstraktai
* Marinatai
* Kitos maisto medžiagos ir priedai, naudojami mėsos pusgaminių ir gaminių gamybai

**Tema.** ***Pagalbinės mėsos pusgaminių ir gaminių medžiagos**** Natūralūs ir dirbtiniai mėsos gaminių apvalkalai

Pagalbinės mėsos pusgaminių ir gaminių formavimo ir rišimo medžiagos, plėvelės, jų savybės |
| 3.2. Paaiškinti mėsos pusgaminių ir gaminių kokybės reikalavimus. | **Tema. *Mėsos pusgaminių ir gaminių defektai ir būdai jiems išvengti**** Mėsos pusgaminių defektai
* Mėsos pusgaminių ir gaminių juslinės charakteristikos
* Gabalinių gaminių defektai, jų priežastys, prevencija
* Dešrų defektai, priežastys, būdai joms išvengti
 |
| 3.3. Paruošti žaliavas ir pagalbines medžiagas mėsos pusgaminių ir gaminių gamybai. | **Tema. *Mėsos paruošimas gabaliniams gaminiams ir dešroms**** Mėsos smulkinimas
* Mėsos sūdymas, sūdymo būdai
* Mėsos mechaninis apdorojimas

**Tema. *Žaliavų ir pagalbinių medžiagų paruošimas mėsos pusgaminių ir gaminių gamybai**** Žaliavų ir medžiagų paruošimo technologinės operacijos
* Žaliavų ir medžiagų pirminis apdorojimas, svėrimas, dozavimas
 |
| 3.4. Gaminti mėsos pusgaminius ir gaminius, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  | **Tema.** ***Mėsos pusgaminių ir gaminių technologiniai reikalavimai**** Mėsos pusgaminių gamybos technologinės schemos
* Mėsos gaminių gamybos technologinės schemos
* Pagrindiniai mėsos pusgaminių ir gaminių gamybos technologiniai procesai

**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba**** Stambiagabaliai mėsos pusgaminiai
* Porcijiniai mėsos pusgaminiai
* Smulkiagabaliai mėsos pusgaminiai
* Malti mėsos pusgaminiai
* Marinuoti mėsos pusgaminiai
* Paukštienos pusgaminiai

**Tema: *Termiškai apdorotų mėsos gaminių gamyba**** Virtos dešros ir dešrelės, kepamosios dešrelės
* Virti gabaliniai mėsos gaminiai, forminiai kumpiai
* Virtos rūkytos dešros ir dešrelės
* Karštai rūkytos, keptos dešros ir dešrelės
* Kepta, virta mėsos duona, forminė mėsa
* Kepti, karštai rūkyti gabaliniai mėsos ir paukštienos gaminiai

**Tema.** ***Termiškai neapdorotų mėsos gaminių gamyba**** Šaltai rūkytos, vytintos dešros ir dešrelės
* Šaltai rūkyti, vytinti gabaliniai mėsos gaminiai
* Sūdyti ar šaltai rūkyti lašiniai
* Mažai rūkytos, tepamosios dešros
 |
| 3.5. Paruošti mėsos pusgaminius ir gaminius realizuoti. | **Tema.** ***Mėsos pusgaminių ir gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Mėsos pusgaminių sandėliavimas iki realizavimo
* Gaminių atšaldymo ir laikymo parametrai, jų kontrolė
* Atšaldymo ir sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

**Tema.** ***Mėsos pusgaminių ir gaminių įpakavimas**** Pakavimo būdai, jų pritaikymas pusgaminiams ir gaminiams pakuoti
* Mėsos pusgaminių ir gaminių pakavimo įranga, pakavimo linijos
* Pakavimo medžiagos, tara.

**Tema.** ***Mėsos pusgaminių ir gaminių svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti**** Mėsos pusgaminių ir gaminių ženklinimas
* Mėsos pusgaminių ir gaminių etiketės, informacija pirkėjui
* Ženklinimo ir svėrimo įranga
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo vieta ir poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta skerdenų išpjaustymui bei konkrečiam mėsos pusgaminio ar gaminio technologiniam procesui atlikti. Paruošti ir saugiai naudoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius.Darbe laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Kokybiškai, saugiai ir tinkamu eiliškumu atliktos skerdenų dalių išpjaustymo operacijos. Naudojant mėsos gaminių ir pusgaminių gamybos technologines korteles, tinkamai paruoštos ir sandėliuotos žaliavos ir pagalbinės medžiagos. Mėsos pusgaminiai ir gaminiai pagaminti pagal technologines korteles, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Kokybiškai ir saugiai atliktos mėsos pusgaminių ir gaminių gamybos operacijos. Nustatyti mėsos pusgaminių ir gaminių defektai ir tinkamumas realizuoti. Apibūdinti šviežios mėsos, pusgaminių ir gaminių kokybės rodikliai. Mėsos pusgaminiai ir gaminiai įpakuoti, paženklinti ir paruošti realizavimui. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus prižiūrėta ir sutvarkyta darbo vieta.Gamybos atliekos sutvarkytos pagal maisto saugos ir aplinkosaugos reikalavimus. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą
* Geros higienos praktikos taisyklės
* RVASVT: bendrosios taisyklės ir jų taikymas maisto produktų gamyboje

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Žaliavos, maisto produktai ir pagalbinės medžiagos, reikalingos mėsos pusgaminiams ir gaminiams gaminti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Mėsos išpjaustymo, pusgaminių ir gaminių gamybos technologinės kortelės
* Taros, pakuočių pavyzdžiai
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta skerdenų dalijimo pjūklais (rankiniais, juostiniais, diskiniais), išpjaustymo ir išgyslinėjimo stalais, išpjaustymo ir išgyslinėjimo peiliais, peilių galandinimo įrankiais, žaliavų laikymo ir šaldymo kameromis, odų ir plėvių lupimo mašina, elektroninėmis svarstyklėmis, termometrais, druskos tirpalo paruošimo ir įšvirkštimo įrenginiais, mėsos minkštinimo įrenginiais, mėsos masažavimo įrenginiais, mėsos malimo mašina, mėsos smulkinimo-maišymo įrenginiu, maišykle, ledo generatoriumi, dešrų masės kimštuvais (pneumatiniais, hidrauliniais ar vakuuminiais), gaminių sukabinimo rėmais, universaliomis termokameromis, virimo katilais, intensyvaus atšaldymo ir produkcijos laikymo kameromis, rūkymo ir džiovinimo kameromis, metaliniais stalais, vežimėliais, konvekcinėmis kepimo krosnimis, rėmais-presais, vakuuminio įpakavimo įrenginiais, pagalbiniu inventoriumi (dėžėmis, vežimėliais, vonelėmis, dubenėliais). |
| Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų mėsos perdirbėjo profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas – „Pieno gaminių gamyba“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210006 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 15 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti darbo vietą pieno gaminių gamybai. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių pieno gaminiams gaminti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas pieno perdirbimo įmonėje**** Maisto saugos principai
* Geros higienos praktikos taisyklės ir RVASVT sistemos reikalavimai
* Asmens higiena
* Gamybinės sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai
* Patalpų paruošimas
 |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus pieno gaminiams gaminti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti. | **Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius pieno apdorojimui ir perdirbimui, jų paskirtis**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus ir saugus jų naudojimas pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį
* Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos

**Tema. *Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui
* Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi
 |
| 1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus. | **Tema.** ***Maisto tvarkymo darbo vietai keliami reikalavimai**** Gamybos patalpų tvarkymo reikalavimai
* Sandėliavimo patalpų tvarkymo reikalavimai

**Tema. *Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo.
* Darbo vietos sutvarkymo kontrolė

**Tema.** ***Patalpų ir įrangos priežiūra**** Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos pieno perdirbimo įmonėse
* Patalpų valymas ir dezinfekavimas
* Įrangos, inventoriaus valymas ir dezinfekavimas
 |
| 1.4. Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. | **Tema. *Pieno perdirbimo įmonių gamybos atliekos ir jų tvarkymas**** Aplinkosaugos reikalavimai pieno perdirbimo įmonėms
* Plastiko gamybos atliekų tvarkymas
 |
| 2. Priimti pieną. | 2.1. Paaiškinti žaliavinio pieno priėmimo reikalavimus. | **Tema.** ***Žalio pieno priėmimo reikalavimai**** Superkamo žalio pieno kokybės reikalavimai
* Kokybės patikrinimo norminiai dokumentai
 |
| 2.2. Paaiškinti žaliavinio pieno kokybės reikalavimus. | **Tema.** ***Žalio pieno savybės ir kokybės rodikliai**** Pieno sudėties rodikliai
* Pieno kokybės rodikliai
* Pieno juslinės savybės
* Pieno fizikinės-cheminės savybės
* Pieno technologinės savybės
* Žalio pieno mikroflora

**Tema. *Pieno šviežumo ir gedimo požymiai**** Veiksniai įtakojantys pieno kokybę
* Pieno ydos ir jų atsiradimo priežastys
 |
| 2.3. Priimti pieną. | **Tema.** ***Žalio pieno priėmimas**** Pieno mėginių paėmimas
* Pieno mėginių paruošimas tyrimams
 |
| 3. Gaminti pieno gaminius. | 3.1. Apibūdinti pieno gaminių gamybos žaliavas ir pagrindines medžiagas. | **Tema.** ***Pieno gaminių gamybai naudojamos žaliavos**** Pagrindinės pieno gaminių gamyboje naudojamos žaliavos
* Kitos pieno gaminių gamyboje leidžiamos naudoti žaliavos ir maisto priedai
 |
| 3.2. Paaiškinti pieno gaminių kokybės reikalavimus. | **Tema. *Pieno gaminių defektai ir būdai jiems išvengti**** Pieno gaminių kokybės reikalavimai
* Pieno gaminių defektai, jų priežastys, prevencija
 |
| 3.3. Atlikti pirminį, mechaninį ir šiluminį pieno apdorojimą. | **Tema.** ***Pieno pirminis ir mechaninis apdorojimas**** Pieno atšaldymas, sukaupimas ir laikymas
* Pieno filtravimas
* Pieno separavimas
* Pieno homogenizavimas
* Pieno normalizavimas (standartizavimas)
* Pieno vakuuminis apdorojimas

**Tema.** ***Pieno šiluminis apdorojimas**** Pasterizavimas, sterilizavimas, UAT apdorojimas
* Atšaldymas
* Automatizuotos pieno mechaninio ir šiluminio apdorojimo linijos

**Tema.** ***Pirminio, mechaninio ir šiluminio pieno apdorojimo technologinės operacijos**** Pieno pirminio apdorojimo technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius
* Pieno mechaninio apdorojimo technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius
* Pieno šiluminio apdorojimo technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius
* Pieno žaliavos pirminis, mechaninis ir šiluminis apdorojimas
 |
| 3.4. Atlikti pieno gaminių gamybos technologines operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis. | **Tema.** ***Raugų gamybos technologinės operacijos**** Skystų raugų gamybos technologinės operacijos
* Sausų raugų panaudojimas

**Tema.** ***Pieno gaminių gamybos technologinės operacijos**** Geriamojo pieno gamybos technologinės operacijos
* Grietinėlės gamybos technologinės operacijos
* Raugintų pieno gaminių gamybos technologinės operacijos
* Varškės ir varškės gaminių gamybos technologinės operacijos
* Fermentinių sūrių gamybos technologinės operacijos
* Pieno riebalų gamybos technologinės operacijos
 |
| 3.5. Paruošti pieno gaminius realizuoti. | **Tema.** ***Pieno gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Pieno gaminių sandėliavimas iki realizavimo
* Gaminių atšaldymo ir laikymo parametrai, jų kontrolė
* Atšaldymo ir sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

**Tema.** ***Pieno gaminių fasavimas ir įpakavimas**** Fasavimo ir pakavimo būdai, jų pritaikymas pieno gaminiams pakuoti
* Pieno gaminių fasavimo ir pakavimo įranga, fasavimo linijos
* Pakavimo medžiagos, tara.

**Tema.** ***Pieno gaminių svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti**** Pieno gaminių ženklinimas
* Pieno gaminių etiketės, informacija pirkėjui
* Ženklinimo ir svėrimo įranga
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo vieta ir poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta pieno gaminių gamybos technologiniam procesui atlikti. Paruošti ir saugiai naudoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius.Darbe laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Kokybiškai, saugiai ir tinkamu eiliškumu atliktos pieno gaminių gamybos technologinės operacijos. Apibūdinti žaliavinio pieno priėmimo reikalavimai, paimti pieno mėginiai tinkamai paruošti tyrimams. Pieno gaminiai pagaminti pagal technologines korteles, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Kokybiškai ir saugiai atliktos pieno gaminių gamybos operacijos. Apibūdinti pieno gaminių kokybės reikalavimai. Nustatyti pieno gaminių defektai ir tinkamumas realizuoti. Pieno gaminiai sufasuoti, įpakuoti, paženklinti ir paruošti realizuoti. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus prižiūrėta ir sutvarkyta darbo vieta.Gamybos atliekos sutvarkytos pagal maisto saugos ir aplinkosaugos reikalavimus. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą
* Geros higienos praktikos taisyklės
* RVASVT: bendrosios taisyklės ir jų taikymas maisto produktų gamyboje

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Žaliavos, maisto produktai ir pagalbinės medžiagos, reikalingos pieno gaminiams gaminti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Pieno gaminių gamybos technologinės kortelės
* Taros, pakuočių pavyzdžiai
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo vieta (patalpa), aprūpinta technologiniais įrenginiais, pieno homogenizatoriumi, elektroninėmis svarstyklėmis, termometrais, pieno pasterizatoriumi, pieno rauginimo talpomis, sviesto mušimo įrenginiu, pieno separatoriumi, pieno šaldytuvais, sūrių gamybos voniomis, sūrių presais, sūrių brandinimo kamera, pieno pasterizavimo-atšaldymo įrenginiu, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. |
| Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų pieno gaminių gamybos profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas – „Duonos ir batono kepinių gamyba“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210007 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 15 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti darbo vietą duonos ir batono kepinių gamybai. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių duonos ir batono kepiniams gaminti. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas duonos ir batono kepinių gamybos įmonėje**** Maisto saugos principai
* Geros higienos praktikos taisyklės ir RVASVT sistemos reikalavimai
* Asmens higiena
* Gamybinės sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai
* Patalpų paruošimas
 |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus duonos ir batono kepiniams gaminti. | **Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius duonos ir batono kepinių gamybai, jų paskirtis**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus ir saugus jų naudojimas pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį
* Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos

**Tema. *Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui
* Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi
 |
| 1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus. | **Tema.** ***Maisto tvarkymo darbo vietai keliami reikalavimai**** Gamybos patalpų tvarkymo reikalavimai
* Sandėliavimo patalpų tvarkymo reikalavimai

**Tema. *Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo.
* Darbo vietos sutvarkymo kontrolė

**Tema.** ***Patalpų ir įrangos priežiūra**** Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos duonos ir batono kepinių gamybos įmonėse
* Patalpų valymas ir dezinfekavimas
* Įrangos, inventoriaus valymas ir dezinfekavimas
 |
| 1.4. Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. | **Tema. *Duonos ir batono kepinių gamybos įmonių gamybos atliekos ir jų tvarkymas**** Aplinkosaugos reikalavimai duonos ir batono kepinių gamybos įmonėms
* Plastiko ir kitų gamybos atliekų tvarkymas
 |
| 2. Kepti duonos ir batono kepinius. | 2.1. Apibūdinti duonos ir batono kepinius. | **Tema. *Duonos ir batono kepiniai**** Duonos rūšys pagal sudėtį
* Duonos rūšys pagal gamybos būdus
* Batono kepinių asortimentas

**Tema. *Duonos ir batono kepinių gamybai naudojamos žaliavos ir medži*agos*** Pagrindinės duonos ir batono kepinių gamybai naudojamos žaliavos
* Papildomos duonos ir batono kepinių gamybai naudojamos žaliavo
* Kitos duonos ir batono kepinių gamybai naudojamos žaliavos
 |
| 2.2. Paaiškinti duonos ir batono kepinių kokybės reikalavimus. | **Tema. *Duonos ir batono kepinių defektai ir būdai jiems išvengti**** Duonos ir batono kepinių kokybės reikalavimai
* Duonos ir batono kepinių defektai, jų priežastys, prevencija
 |
| 2.3. Paruošti duonos ir batono kepinių žaliavas.  | **Tema. *Žaliavos paruošimas duonos ir batono kepinių gamybai**** Žaliavos paruošimo technologinės operacijos
* Pirminis žaliavos apdorojimas
 |
| 2.4. Atlikti duonos ir batono kepinių gamybos technologines operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  | **Tema. *Procesai vykstantys duonos ir batono kepinių gamybos technologinių procesų metu**** Kvietinės tešlos duonos ruošimo būdai, gamybos technologinės schemos
* Ruginės, ruginės-kvietinės duonos ruošimo būdai, gamybos technologinės schemos
* Batono kepinių ruošimo būdai, gamybos technologinės schemos

**Tema. *Kvietinės duonos su skystu įmaišu kepimas**** Kvietinės duonos tešlos ruošimas su skystu įmaišu
* Kvietinės tešlos apdorojimas
* Galutinis tešlos kildymas
* Kvietinės duonos kepimas

**Tema. *Kvietinės duonos su tirštu įmaišu kepimas**** Kvietinės tešlos apdorojimas: dalijimas, gabalų apvalymas, formavimas
* Galutinis tešlos kildymas
* Kvietinės duonos kepimas

**Tema. *Kvietinės duonos su raugu kepimas**** Kvietinės tešlos ruošimas su raugu
* Kvietinės tešlos apdorojimas
* Galutinis tešlos kildymas
* Kvietinės duonos kepimas

**Tema. *Ruginės, ruginės-kvietinės duonos su skystu raugais kepimas**** Ruginės, ruginės-kvietinės tešlos maišymas
* Ruginės, ruginės-kvietinės tešlos apdorojimas
* Galutinis tešlos kildymas
* Ruginės, ruginės-kvietinės duonos kepimas

**Tema. *Ruginės, ruginės-kvietinės duonos su tirštais raugais kepimas**** Ruginės, ruginės-kvietinės tešlos ruošimas su tirštais raugais
* Ruginės, ruginės-kvietinės tešlos apdorojimas
* Galutinis tešlos kildymas
* Ruginės, ruginės - kvietinės duonos kepimas

**Tema. *Ruginės, ruginės - kvietinės duonos su raugu ir sucukrintu plikiniu kepimas**** Ruginės, ruginės - kvietinės tešlos ruošimas su raugu ir sucukrintu plikiniu
* Ruginės, ruginės - kvietinės tešlos apdorojimas
* Galutinis tešlos kildymas
* Ruginės, ruginės - kvietinės duonos kepimas

**Tema. *Batono kepinių su skystu įmaišu kepimas**** Batono tešlos ruošimas su skystu įmaišu
* Batono tešlos apdorojimas
* Tešlos kildymas, formavimas
* Batono kepimas

**Tema. *Batono kepinių su tirštu įmaišu kepimas**** Batono tešlos ruošimas su tirštu įmaišu
* Batono tešlos apdorojimas
* Galutinis tešlos kildymas
* Batono kepimas
 |
| 2.5. Paruošti duonos ir batono kepinius realizuoti. | **Tema. *Duonos ir batono kepinių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Duonos ir batono kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas
* Duonos ir batono kepinių fasavimo ir pakavimo būdai
* Duonos ir batono kepinių ženklinimas
* Fasuotų duonos ir batono kepinių atitikimas Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techniniam reglamentui
 |
| 2.6. Perdirbti brokuotus nestandartinius duonos ir batono kepinius. | **Tema. *Brokuotų ir nestandartinių gaminių perdirbimas**** Technologiniai įrenginiai brokuotų ir nestandartinių gaminių perdirbimui, saugaus darbo instrukcijos
* Brokuotų ir nestandartinių gaminių perdirbimo būdai
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiais ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta konkrečiam duonos ir batono kepinių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių gaminimo technologiniam procesui atlikti.Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius.Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos duonos ir pyrago gaminiams gaminti.Duonos ir batono kepinių pusgaminiai, duonos ir pyrago kepiniai pagaminti naudojantis technologinėmis kortelėmis, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti duonos ir batono kepinių kokybės reikalavimai. Perdirbti brokuoti netandartiniai duonos ir batono kepiniai, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Nustatyti duonos ir batono kepinių defektai. Duonos ir batono kepiniai tinkamai paruošti realizuoti.Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.Gamybos atliekos sutvarkytos pagal maisto saugos ir aplinkosaugos reikalavimus. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą
* Geros higienos praktikos taisyklės
* RVASVT: bendrosios taisyklės ir jų taikymas maisto produktų gamyboje

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Žaliavos, maisto produktai ir pagalbinės medžiagos, reikalingos duonos ir batono gaminiams gaminti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Duonos ir batono gaminių gamybos technologinės kortelės
* Taros, pakuočių pavyzdžiai
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, žaliavos paruošimo, tešlos maišymo, minkymo, dalinimo, formavimo, brandinimo (kildinimo) įranga, kepimo įranga, formomis, padėklais, tešlos pjaustymo stalu, iškeptai produkcijai skirtu vežimėliu, gaminių fasavimo įranga. |
| Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų duonos kepinių gamybos profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas – „Konditerijos gaminių gamyba“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210008 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 15 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti darbo vietą konditerijos gaminių gamybai. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių konditerijos gaminiams gaminti. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas konditerijos gaminių gamybos įmonėje**** Maisto saugos principai
* Geros higienos praktikos taisyklės ir RVASVT sistemos reikalavimai
* Asmens higiena
* Gamybinės sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai
* Patalpų paruošimas
 |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus konditerijos gaminiams gaminti. | **Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius konditerijos gaminių gamybai, jų paskirtis**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus ir saugus jų naudojimas pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį
* Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos

**Tema. *Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui
* Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi
 |
| 1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus. | **Tema.** ***Maisto tvarkymo darbo vietai keliami reikalavimai**** Gamybos patalpų tvarkymo reikalavimai
* Sandėliavimo patalpų tvarkymo reikalavimai

**Tema. *Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo.
* Darbo vietos sutvarkymo kontrolė

**Tema.** ***Patalpų ir įrangos priežiūra**** Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos konditerijos gaminių gamybos įmonėse
* Patalpų valymas ir dezinfekavimas
* Įrangos, inventoriaus valymas ir dezinfekavimas
 |
| 1.4. Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. | **Tema. *Konditerijos gaminių gamybos įmonių gamybos atliekos ir jų tvarkymas**** Aplinkosaugos reikalavimai konditerijos gaminių gamybos įmonėms
* Plastiko atliekų tvarkymas
 |
| 2. Gaminti konditerijos gaminius. | 2.1. Apibūdinti konditerijos pusgaminius ir gaminius. | **Tema. *Konditerijos pusgaminių rūšys**** Konditerijos pusgaminių asortimentas jų paskirtis ir kokybės rodikliai
* Sirupai, glajai, įdarai, kremai, putėsiai, drebučiai, konditerijos tešlos

**Tema. *Konditerijos gaminių asortimentas**** Konditerijos gaminių rūšys
* Konditerijos gaminių klasifikacija
 |
| 2.2. Paaiškinti konditerijos pusgaminių ir gaminių kokybės reikalavimus. | **Tema. *Konditerijos pusgaminių ir gaminių defektai ir būdai jiems išvengti**** Konditerijos pusgaminių defektai
* Konditerijos pusgaminių ir gaminių juslinės charakteristikos
* Konditerijos gaminių defektai, jų priežastys, prevencija
 |
| 2.3. Paruošti konditerijos gaminių žaliavas. | **Tema. *Maisto produktai ir žaliavos**** Maisto produktų ir žaliavos asortimentas
* Maisto produktų ir žaliavos savybės ir maistinė vertė

**Tema. *Maisto produktų ir žaliavos pakuočių ženklinimo etiketės**** Maisto produktų ir žaliavos ir pakuočių ženklinimo etiketės
* Maisto produktų ir žaliavos laikymo sąlygos ir galiojimo terminai

***Tema. Žaliavos paruošimas konditerijos gaminių gamybai**** Žaliavos paruošimo technologinės operacijos
* Pirminis žaliavos apdorojimas
 |
| 2.4. Gaminti konditerijos pusgaminius, naudojantis technologinėmis kortelėmis. | **Tema. *Sirupų gamyba**** Sirupų skirtų gaminių sudrėkinimui gamyba naudojantis technologiniais aprašymais
* Sirupų skirtų gaminių glaistymui (paviršių padengimui) gamyba naudojantis technologiniais aprašymais

**Tema. *Kremų gamyba**** Sviesto kremų gamyba
* Plikytų kremų gamyba
* Plaktos grietinėlės kremų gamyba
* Baltymų kremų gamyba
* Kremų, naudojant naujų technologijų žaliavas, gamyba

**Tema. *Cukrinė masė, marcipanas**** Papuošimų iš cukrinės masės gamyba
* Papuošimų iš marcipano gamyba

**Tema. *Glaistai. Šokoladinė glazūra**** Glaistų gamyba
* Šokoladinės glazūros gamyba

**Tema. *Pusgaminių iš vaflinės, trapios, biskvitinės, sluoksniuotos, kapotos, meduolinės tešlos gamyba**** Vaflinės tešlos pusgaminio gamyba
* Trapios tešlos pusgaminio gamyba
* Biskvitinės tešlos pusgaminio gamyba
* Sluoksniuotos tešlos pusgaminio gamyba
* Kapotos tešlos pusgaminio gamyba
* Meduolinės tešlos pusgaminio gamyba

**Tema. *Pusgaminių iš baltymų tešlos ir baltymų riešutinės tešlos gamyba**** Baltymų tešlos pusgaminio gamyba
* Baltymų riešutinės tešlos pusgaminio gamyba
 |
| 2.5. Atlikti konditerijos gaminių gamybos technologines operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis. | **Tema. *Konditerijos gaminių iš vaflinės tešlos gamyba**** Vaflinės tešlos gaminių gamyba
* Vaflinės tešlos gaminių apipavidalinimas

**Tema. *Konditerijos gaminių iš trapios tešlos gamyba****.** Trapios tešlos gaminių gamyba
* Trapios tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos pusgaminius skirtus gaminių apipavidalinimui

**Tema. *Gaminių iš biskvitinės tešlos gamyba**** Biskvitinės tešlos gaminių gamyba
* Biskvitinės tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos pusgaminius skirtus gaminių apipavidalinimui

**Tema. *Gaminių iš sluoksniuotos tešlos gamyba**** Sluoksniuotos tešlos gaminių gamyba
* Sluoksniuotos tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos pusgaminius skirtus gaminių apipavidalinimui

**Tema. *Gaminių iš kapotos tešlos gamyba**** Kapotos tešlos gaminių gamyba
* Kapotos tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos pusgaminius skirtus gaminių apipavidalinimui

**Tema. *Konditerijos gaminių iš meduolinės tešlos gamyba**** Meduolinės tešlos gaminių gamyba
* Meduolinės tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos pusgaminius skirtus gaminių apipavidalinimui

**Tema. *Konditerijos gaminių iš baltymų tešlos gamyba**** Baltymų tešlos gaminių gamyba
* Baltymų tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos pusgaminius skirtus gaminių apipavidalinimui

**Tema. *Konditerijos gaminių iš baltymų riešutinės tešlos gamyba**** Baltymų riešutinės tešlos gaminių gamyba
* Baltymų riešutinės tešlos gaminių apipavidalinimas naudojant konditerijos pusgaminius skirtus gaminių apipavidalinimui
 |
| 2.6. Paruošti konditerijos gaminius realizuoti. | **Tema.** ***Konditerijos gaminių paruošimas realizuoti**** Medžiagos ir inventorius konditerijos gaminių fasavimui
* Gaminių fasavimas
* Gaminio etiketė
 |
| 3. Gaminti šokoladą ir cukrinę konditeriją. | 3.1. Apibūdinti šokolado ir cukrinės konditerijos gaminius. | **Tema. *Šokolado ir cukrinės konditerijos gaminiai**** Šokolado rūšys ir savybės
* Šokolado gamybos technologinis procesas
* Cukrinės konditerijos gaminių rūšys ir savybės
* Cukrinės konditerijos gaminių technologinės schemos, laikymo sąlygos, realizavimo terminai
 |
| 3.2. Paaiškinti šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus. | **Tema. *Šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių defektai ir būdai jiems išvengti**** Šokolado ir cukrinės konditerijos kokybės reikalavimai
* Šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių defektai, jų priežastys, prevencija
 |
| 3.3. Gaminti šokoladą (juodą, pienišką, baltą), naudojantis technologinėmis kortelėmis.  | **Tema. *Šokolado (juodojo, pieniško ir baltojo) gamybos technologija**** Įdarų gamyba
* Juodojo šokolado gamyba
* Pieniško šokolado gamyba
* Baltojo šokolado gamyba
 |
| 3.4. Gaminti cukrinės konditerijos gaminius, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  | **Tema. *Karamelės saldainių gamyba**** Karamelės saldainių gamyba
* Karamelės saldainių apipavidalinimas naudojant pusgaminius skirtus apipavidalinimui

**Tema. *Dražė saldainių gamyba**** Dražė saldainių gamybos technologinė schema
* Dražė saldainių gamyba

**Tema. *Želė saldainių gamyba**** Želė saldainių gamybos technologinė schema
* Želė saldainių gamyba
* Želė saldainių apipavidalinimas naudojant pusgaminius skirtus apipavidalinimui
 |
| 3.5. Paruošti šokolado ir cukrinės konditerijos gaminius realizuoti. | **Tema.** ***Šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių sandėliavimas iki realizavimo
* Gaminių laikymo parametrai, jų kontrolė
* Sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

**Tema.** ***Šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių fasavimas ir įpakavimas**** Fasavimo ir pakavimo būdai, jų pritaikymas šokolado ir konditerijos gaminiams pakuoti
* Šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių fasavimo ir pakavimo įranga, fasavimo linijos
* Pakavimo medžiagos, tara.

**Tema.** ***Šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti**** Šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių ženklinimas
* Šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių etiketės, informacija pirkėjui
* Ženklinimo ir svėrimo įranga
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiais ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta konkrečiam konditerijos gaminių pusgaminių ir gaminių, šokolado ir cukrinės konditerijos gaminimo technologiniam procesui atlikti.Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius.Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos konditerijos gaminiams gaminti.Konditerijos pusgaminiai ir gaminiai, šokolado ir cukrinės konditerijos gaminiai pagaminti naudojantis technologinėmis kortelėmis, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti konditerijos pusgaminių ir gaminių, šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimai. Nustatyti konditerijos pusgaminių ir gaminių, šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių defektai.Konditerijos pusgaminiai ir gaminiai, šokolado ir cukrinės konditerijos gaminiai tinkamai paruošti realizuoti.Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.Gamybos atliekos sutvarkytos pagal maisto saugos ir aplinkosaugos reikalavimus. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą
* Geros higienos praktikos taisyklės
* RVASVT: bendrosios taisyklės ir jų taikymas maisto produktų gamyboje

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Žaliavos, maisto produktai ir pagalbinės medžiagos, reikalingos konditerijos, šokolado ir cukrinės konditerijos gaminiams gaminti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Konditerijos gaminių, šokolado ir cukrinės konditerijos gaminių gamybos technologinės kortelės
* Taros, pakuočių pavyzdžiai
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, šaldymo įranga, žaliavos paruošimo, tešlos maišymo, minkymo, plakimo, pusgaminių formavimo įranga, kremų ruošimo įranga, kepimo įranga, formomis, padėklais, šokolado temperavimo įranga, dražeravimo įranga, gaminių fasavimo įranga. |
| Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) konditerio ar maisto pramonės darbuotojo, ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerijos gaminių gamybos profesinės veiklos patirtį. |

**6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI**

**Modulio pavadinimas – „Kulinarijos gaminių gamyba“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210009 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti darbo vietą kulinarijos gaminių gamybai. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių kulinarijos gaminiams gaminti. | **Tema.** ***Patalpų paruošimas**** Patalpų atitiktis maisto tvarkymo įstatymais numatytiems reikalavimams
* Patalpų paruošimas kulinarijos gaminių gamybai, fasavimui, ženklinimui ir pakavimui

**Tema. *Technologinių įrenginių, įrankių bei inventoriaus paruošimas**** Įrenginių tikslinė paskirtis
* Kulinarijos gaminių gamybai, fasavimui, ženklinimui ir pakavimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus patikra prieš gamybą
 |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus kulinarijos gaminiams gaminti, fasuoti, ženklinti ir pakuoti. | **Tema. *Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi**** Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui
* Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
* Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi.
 |
| 1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas kulinarijos gaminių gamybos įmonėje**** Maisto saugos principai
* Prevencinės maisto saugos sistemos, pagrįstos RVASVT valdymu, reikalavimai

**Tema. *Darbo zonos ir inventoriaus tvarkymas**** Asmens higiena, gamybos etika ir darbo rūbų dėvėjimo reikalavimai
* Darbo zonos paruošimas prieš ir sutvarkymas po darbo

**Tema. Reikalavimai *valymo ir dezinfekavimo medžiagoms ir priemonėms**** Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos priemonės
* Valymo ir dezinfekavimo būdai

**Tema.** ***Patalpų, įrangos ir inventoriaus priežiūra**** Patalpų valymas ir dezinfekavimas
* Įrangos, įrangos ir inventoriaus valymas ir dezinfekavimas

**Tema.** ***Patalpų, įrangos ir inventoriaus priežiūra**** Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos mėsos konservų gamybos įmonėse
* Patalpų valymas ir dezinfekavimas
* Įrangos ir inventoriaus valymas bei dezinfekavimas
 |
| 1.4. Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. | **Tema: *Kulinarijos gaminių gamybos atliekos ir jų tvarkymas**** Aplinkosaugos reikalavimai
* Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas
* Plastiko atliekų tvarkymas
 |
| 2. Paruošti žaliavas kulinarijos gaminių gamybai. | 2.1. Apibūdinti kulinarijos gaminių žaliavas. | **Tema.** ***Kulinarijos gaminių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos**** Gyvūninės kilmės žaliavos ir medžiagos
* Augalinės kilmės žaliavos ir medžiagos
* Prieskoniai, jų mišiniai ir ekstraktai
* Kitos maisto medžiagos ir priedai, naudojami kulinarijos gaminių gamybai
* Maisto produktų ir žaliavos laikymo sąlygos
* Maisto produktų ir žaliavos vartojimo terminai
 |
| 2.2. Atlikti žaliavų paruošimo kulinarijos gaminių gamybai technologines operacijas. | **Tema.** ***Žaliavos kiekis kulinarijos gaminiams gaminti**** Kulinarijos gaminių gamybos technologiniai aprašymai
* Žaliavos svėrimas, dozavimas

**Tema.** ***Kulinarijos gaminių žaliavos* *paruošimas**** Žaliavos paruošimo kulinarijos gaminių gaminimui technologinės operacijos
* Smulkinimo, sūdymo, maišymo, mechaninio apdorojimo įrenginių panaudojimas
* Žaliavos mechaninio paruošimo būdai
* Žaliavos šiluminio paruošimo būdai
 |
| 3. Gaminti kulinarijos gaminius. | 3.1. Apibūdinti kulinarijos pusgaminius ir gaminius. | **Tema.** ***Kulinarijos pusgaminių ir gaminių klasifikavimas, asortimentas**** Kulinarijos pusgaminių ir gaminių klasifikavimas pagal naudojamas žaliavas
* Kulinarijos pusgaminių ir gaminių klasifikavimas pagal terminio apdorojimo būdus
 |
| 3.2. Paaiškinti kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus. | **Tema. Kulinarijos gaminių defektai, jų priežastys, prevencija*** Kulinarijos gaminių defektai, jų priežastys, prevencija
* Kulinarijos gaminių kokybės rodikliai
 |
| 3.3. Paruošti pusgaminius kulinarijos gaminių gamybai. | **Tema. *Įvairių mėsos, paukštienos pusgaminių paruošimas**** Mėsos ir paukštienos kulinarijos pusgaminių ruošimo technologija
* Mėsos, paukštienos kulinarijos pusgaminių ruošimo operacijos
 |
| 3.4. Atlikti kulinarijos gaminių gamybos technologines operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  | **Tema.** ***Kulinarijos gaminių gamybos technologiniai procesai, jų rūšys, asortimentas**** Kulinarijos gaminių gaminimo technologiniai procesai pagal žaliavos rūšis
* Kulinarijos gaminių gaminimo technologiniai procesai pagal asortimentą
* Kulinarijos gaminių gamybos šiuolaikiniai technologiniai procesai

**Tema.** ***Įvairių kulinarijos gaminių gamyba**** Mėsos ir paukštienos kulinarijos gaminių gaminimas pagal technologinius aprašymus
* Virtų kulinarijos gaminių gamyba
* Keptų kulinarijos gaminių gamyba
* Maltų kulinarijos gaminių gamyba
* Kulinarijos gaminių su įdarais gamyba
 |
| 3.6. Paruošti kulinarijos gaminius realizuoti. | **Tema.** ***Kulinarijos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Kulinarijos gaminių atšaldymo ir laikymo parametrai, jų kontrolė
* Kulinarijos gaminių vartojimo terminai ir jų kontrolė
* Atšaldymo ir sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

**Tema.** ***Kulinarijos gaminių fasavimas ir pakavimas**** Kulinarijos gaminių fasavimo ir pakavimo būdai
* Pakavimo medžiagos ir tara
* Kulinarijos gaminių pakavimas
* Kulinarijos gaminių ženklinimas
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiais ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo vieta ir darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta konkrečiam kulinarijos gaminių gaminimo technologiniam procesui atlikti.Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir naudoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius.Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, vadovaujantis žaliavos ir medžiagų sunaudojimo normomis, paruoštos žaliavos kulinarijos gaminiams.Kulinarijos gaminiai pagaminti pagal technologines korteles, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti kulinarijos gaminių kokybės reikalavimai. Kulinarijos gaminiai įpakuoti, paženklinti ir paruošti realizuoti.Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus sutvarkyta darbo vieta.Gamybos atliekos sutvarkytos pagal maisto saugos ir aplinkosaugos reikalavimus. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą
* Geros higienos praktikos taisyklės
* RVASVT: bendrosios taisyklės ir jų taikymas maisto produktų gamyboje

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Žaliavos, maisto produktai ir pagalbinės medžiagos, reikalingos kulinarijos gaminiams gaminti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Kulinarijos gaminių gamybos technologinės kortelės
* Taros, pakuočių pavyzdžiai
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine kepimo krosnimi, gruzdintuve, maisto produktų smulkintuvu, mėsos minkštinimo įrenginiu, mėsmale, maišykle, druskos tirpalo paruošimo ir įšvirkštimo įrenginiais, plakikliu, rėmu-presu, elektroninėmis svarstyklėmis), pagalbiniais reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis, dėžėmis, vonelėmis), indais (individualaus bei bendro naudojimo), įrankiais (įvairaus dydžio ir formos peiliais).  |
| Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų kulinarijos gaminių gamybos profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas – „Mėsos konservų gamyba“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210010 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti darbo vietą mėsos konservų gamybai. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos konservams gaminti. | **Tema.** ***Patalpų paruošimas**** Patalpų atitiktis maisto tvarkymo įstatymais numatytiems reikalavimams
* Patalpų paruošimas mėsos konservų gamybai, fasavimui, ženklinimui ir pakavimui

**Tema. *Technologinių įrenginių, įrankių bei inventoriaus paruošimas**** Įrenginių tikslinė paskirtis
* Mėsos konservų gamybai, fasavimui, ženklinimui ir pakavimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus patikra prieš gamybą
 |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių skirtus mėsos konservams gaminti, fasuoti, ženklinti ir įpakuoti. | **Tema. *Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi**** Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį
* Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui
* Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
* Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi
 |
| 1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas mėsos konservų gamybos įmonėje**** Maisto saugos principai
* Prevencinės maisto saugos sistemos, pagrįstos RVASVT valdymu, reikalavimai

**Tema. *Darbo zonos ir inventoriaus tvarkymas**** Asmens higiena, gamybos etika ir darbo rūbų dėvėjimo reikalavimai
* Darbo zonos paruošimas prieš ir sutvarkymas po darbo
 |
| **Tema. Reikalavimai *valymo ir dezinfekavimo medžiagoms ir priemonėms**** Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos priemonės
* Valymo ir dezinfekavimo būdai

**Tema.** ***Patalpų, įrangos ir inventoriaus priežiūra**** Patalpų valymas ir dezinfekavimas
* Įrangos, įrangos ir inventoriaus valymas ir dezinfekavimas

**Tema.** ***Patalpų, įrangos ir inventoriaus priežiūra**** Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos mėsos konservų gamybos įmonėse
* Patalpų valymas ir dezinfekavimas
* Įrangos ir inventoriaus valymas bei dezinfekavimas
 |
| 1.4. Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. | **Tema: *Mėsos konservų gamybos atliekos ir jų tvarkymas**** Aplinkosaugos reikalavimai
* Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas
 |
| 2. Paruošti žaliavas mėsos konservų gamybai. | 2.1. Apibūdinti mėsos konservų gamybos žaliavas ir medžiagas. | **Tema.** M***ėsos konservų gamybai naudojamų žaliavų ir medžiagų savybės**** Gyvūninės kilmės žaliavos ir medžiagos
* Augalinės kilmės žaliavos ir medžiagos
* Prieskoniai, jų mišiniai ir ekstraktai
* Kitos maisto medžiagos ir priedai, naudojami mėsos konservų gamybai

**Tema. *Mėsos konservų žaliavos ir medžiagų sandėliavimas, kokybės įvertinimas**** Maisto produktų ir žaliavos laikymo sąlygos
* Maisto produktų ir žaliavos vartojimo terminai
 |
| 2.2. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  | **Tema.** ***Mėsos konservų žaliavos* *paruošimas**** Žaliavos svėrimas, dozavimas
* Žaliavos paruošimo mėsos konservų gamybai technologinės operacijos
* Mėsos smulkinimas, sūdymas, maišymas
* žaliavos šiluminio paruošimo būdai
* Papildomų mėsos konservų medžiagų ir priedų apdorojimas
 |
| 3. Gaminti mėsos konservus | 3.1. Apibūdinti mėsos konservus. | **Tema. *Mėsos konservų klasifikavimas, asortimentas**** Mėsos konservų apibūdinimas, jiems keliami reikalavimai
* Mėsos konservų klasifikavimas pagal jų naudojamą žaliavą, paruošimo būdą, terminio apdorojimo parametrus
* Mėsos konservų asortimentas
 |
| 3.2. Paaiškinti mėsos konservų kokybės reikalavimus. | **Tema. Mėsos konservų defektai, jų priežastys, prevencija*** Mėsos konservų defektai, jų priežastys, prevencija
* Mėsos konservų kokybės rodikliai
 |
| 3.3. Atlikti mėsos konservų gamybos operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  | **Tema. *Mėsos konservų gamybos technologija**** Mėsos konservų gamybos technologinė schema, pagrindiniai technologiniai parametrai
* Mėsos konservų gamybos technologinės operacijos

**Tema. *Mėsos konservų gamyba**** Skardinių dėžučių pripildymas ir uždarymas
* Konservavimas, veikiant temperatūroms
* Konservų dėžučių atvėsinimas po sterilizavimo ir termostatinis patikrinimas
* Mėsos konservų mikrobiologiniai ir biocheminiai procesai
 |
| 3.4. Paruošti mėsos konservus realizuoti. | **Tema. *Mėsos konservų ruošimas realizavimui**** Konservų rūšiavimas, pakavimas, ženklinimas ir realizavimas
* Sandėliavimo ir realizacijos patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiais ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo vieta ir poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta konkrečiam mėsos konservų gamybos technologiniam procesui atlikti.Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius.Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, paruoštos žaliavos mėsos konservams gaminti.Mėsos konservai pagaminti pagal technologines korteles, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti mėsos konservų defektai, kokybės reikalavimai. Mėsos konservai tinkamai paruošti realizuoti.Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus sutvarkyta darbo vieta.Gamybos atliekos sutvarkytos pagal maisto saugos ir aplinkosaugos reikalavimus. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Geros higienos praktikos taisyklės
* RVASVT: bendrosios taisyklės ir jų taikymas maisto produktų gamyboje

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Žaliavos, maisto produktai ir pagalbinės medžiagos, reikalingos mėsos konservams gaminti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Mėsos konservų gamybos technologinės kortelės
* Taros, pakuočių pavyzdžiai
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine kepimo krosnimi, mėsmale, maišykle, smulkintuvu-maišykle, autoklavu, skardinių dėžučių uždarymo įrenginiu, vandens vonia (talpa), termostatine kamera, svarstyklėmis), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei peiliais), pagalbiniais indais ir inventoriumi (dėžėmis, vonelėmis, vežimėliais). |
| Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų mėsos perdirbėjo profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas – „Minkštų nebrandintų sūrių gamyba“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210011 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti darbo vietą minkštų nebrandintų sūrių gamybai. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių minkštiems nebrandintiems sūriams gaminti, fasuoti, ženklinti ir įpakuoti. | **Tema.** ***Patalpų paruošimas**** Patalpų atitiktis maisto tvarkymo įstatymais numatytiems reikalavimams
* Patalpų paruošimas minkštų nebrandintų sūrių gamybai, fasavimui, ženklinimui ir pakavimui

**Tema. *Technologinių įrenginių, įrankių bei inventoriaus paruošimas**** Įrenginių tikslinė paskirtis
* Minkštų nebrandintų sūrių gamybai, fasavimui, ženklinimui ir pakavimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus patikra prieš gamybą
 |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus minkštiems nebrandintiems sūriams gaminti, fasuoti, ženklinti ir įpakuoti. | **Tema. *Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi**** Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį
* Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui
* Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
* Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi
 |
| 1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas minkštų nebrandintų sūrių gamybos įmonėje**** Maisto saugos principai
* Prevencinės maisto saugos sistemos, pagrįstos RVASVT valdymu, reikalavimai

**Tema. *Darbo zonos ir inventoriaus tvarkymas**** Asmens higiena, gamybos etika ir darbo rūbų dėvėjimo reikalavimai
* Darbo zonos paruošimas prieš ir sutvarkymas po darbo
 |
| **Tema. Reikalavimai *valymo ir dezinfekavimo medžiagoms ir priemonėms**** Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos priemonės
* Valymo ir dezinfekavimo būdai

**Tema.** ***Patalpų, įrangos ir inventoriaus priežiūra**** Patalpų valymas ir dezinfekavimas
* Įrangos, įrangos ir inventoriaus valymas ir dezinfekavimas
 |
| 1.4. Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. | **Tema. *Minkštų nebrandintų sūrių gamybos atliekos**** Atliekų rūšys gaminant minkštus nebrandintus sūrius
* Minkštų nebrandintų sūrių gamybos atliekų tvarkymo reikalavimai
 |
| 2. Paruošti minkštų nebrandintų sūrių gamybos žaliavas. | 2.1. Apibūdinti minkštų nebrandintų sūrių gamybos žaliavas ir medžiagas. | **Tema.** ***Minkštų nebrandintų sūrių gamybai naudojamų žaliavos ir medžiagų savybės**** Žaliavos ir medžiagos
* Prieskoniai ir jų mišiniai
* Kitos maisto medžiagos ir priedai, naudojami minkštų nebrandintų sūrių gamyboje

**Tema. *Minkštų nebrandintų sūrių gamybos žaliavos ir medžiagų sandėliavimas**** Maisto produktų ir žaliavos laikymo sąlygos
* Maisto produktų ir žaliavos vartojimo terminai
 |
| 2.2. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. | **Tema.** ***Minkštų nebrandintų sūrių žaliavos* *paruošimas**** Žaliavos paruošimo minkštiems nebrandintiems sūriams technologinės operacijos
* Raugų naudojimo ir parinkimo būdai
* Žaliavos šiluminio paruošimo būdai
 |
| 3. Gaminti minkštus nebrandintus sūrius. | 3.1. Apibūdinti minkštus nebrandintus sūrius. | **Tema. *Minkštų nebrandintų sūrių asortimentas**** Minkšti nebrandinti sūriai (asortimentas, savybės, rūšys, skirtumai pagal gamybos būdus)
* Minkštų nebrandintų sūrių rūšys, skirtumai pagal gamybos būdus
 |
| 3.2. Paaiškinti minkštų nebrandintų sūrių kokybės reikalavimus.  | **Tema. Minkštų nebrandintų sūrių defektai, jų priežastys, prevencija*** Minkštų nebrandintų sūrių defektai, jų priežastys, prevencija
* Minkštų nebrandintų sūrių kokybės rodikliai
 |
| 3.3. Atlikti minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologines operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis. | **Tema. *Minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologija**** Minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologinė schema
* Minkšto nebrandinto sūrio gamyba (rauginimas, traukinimas, sutraukos formavimas, pjaustymas, sūrių formavimas)
 |
| 3.4. Paruošti minkštus nebrandintus sūrius realizuoti. | **Tema. *Minkštų nebrandintų sūrių paruošimas realizuoti**** Minkštų nebrandintų sūrių rūšiavimas, pakavimas
* Minkštų nebrandintų sūrių ženklinimas ir realizavimas
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta minkšto nebrandinto sūrio gamybos technologiniam procesui atlikti.Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius.Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos minkštų nebrandintų sūrių gamybai.Minkšti nebrandinti sūriai pagaminti pagal technologines korteles, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti minkštų nebrandintų sūrių defektai, kokybės reikalavimai. Minkšti nebrandinti sūriai tinkamai paruošti realizuoti.Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.Gamybos atliekos sutvarkytos pagal maisto saugos ir aplinkosaugos reikalavimus. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą
* Geros higienos praktikos taisyklės
* RVASVT: bendrosios taisyklės ir jų taikymas maisto produktų gamyboje

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi minkštiems nebrandintiems sūriams gaminti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologinės kortelės
* Taros, pakuočių pavyzdžiai
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, pieno pasterizavimo įranga, sūrių gamybos vonia, sūrių formomis), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis), pagalbiniais indais ir inventoriumi (dėžėmis, vonelėmis, vežimėliais), plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. |
| Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų pieno gaminių gamybos profesinės veiklos patirtį. |

**6.4. BAIGIAMASIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3000003 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai |
| 1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | 1.1. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.1.2. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.1.3. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Siūlomas baigiamojo modulio vertinimas – *atlikta (neatlikta).* |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Nėra.* |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas maisto pramonės darbuotojo kvalifikaciją sudarančias kompetencijas. |
| Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų atitinkamos maisto pramonės šakos (mėsos, pieno, duonos, konditerijos) profesinės veiklos patirtį.Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų maisto pramonės darbuotojo profesinės veiklos patirtį. |