

**MAISTO (ALIEJAUS GAMYBOS) PRAMONĖS DARBUOTOJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

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

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

T32072102 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 20 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – maisto pramonės darbuotojas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

T32072102 – pagrindinis išsilavinimas

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 (aliejaus gamybos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam maisto pramonės darbuotojui parengti, kuris gebėtų gaminti aliejų.

**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\*** |
| **Bendrieji moduliai\*** |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 15 mokymosi kreditų)** |
| *Privalomieji (iš viso 15 mokymosi kreditų)* |
| 307210002 | Aliejaus gamyba | III | 15 | Paruošti darbo vietą aliejaus gamybai. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių aliejui gaminti, apdoroti, išpilstyti, pakuoti ir ženklinti.Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus aliejui gaminti, apdoroti, išpilstyti, 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. |
| Aliejaus gamyba. | Apibūdinti aliejingų kultūrų rūšis, aliejingas žaliavas.Paaiškinti aliejaus kokybės reikalavimus.Paruošti aliejingas žaliavas ir pagalbines medžiagas aliejaus gamybai ir apdorojimui.Atlikti aliejaus gamybos ir apdorojimo operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti aliejų realizuoti. |
| **Pasirenkamieji moduliai\*** |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditų)** |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | 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\*** |
| **Bendrieji moduliai\*** |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 15 mokymosi kreditų)** |
| *Privalomieji (iš viso 15 mokymosi kreditų)* |
| 307210002 | Aliejaus gamyba | III | 15 | *Netaikoma.* |
| **Pasirenkamieji moduliai\*** |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | *Baigtas maisto pramonės darbuotojo kvalifikaciją sudarantis modulis.* |

\* 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 (0 mokymosi kreditų)*– | *Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*– | *Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (0 mokymosi kreditų)*– | *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 15 mokymosi kreditų)*Aliejaus gamyba, 15 mokymosi kreditų |
| *Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*– | *Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Baigiamasis modulis (0 mokymosi kreditų)*– | *Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)*Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai |

**Pastabos**

* 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**

Nėra

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

**6.2.1. Privalomieji moduliai**

**Modulio pavadinimas – „Aliejaus gamyba“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210002 |
| 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 aliejaus gamybai. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių aliejui gaminti, apdoroti, išpilstyti, pakuoti ir ženklinti. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas aliejaus gamybos įmonėje**** Maisto saugos principai
* Geros higienos praktikos taisyklės ir RVASVT sistemos reikalavimai
* RVASVT sistemos reikalavimai aliejaus gamybai

**Tema. *Darbo vietos paruošimas aliejaus gamybos įmonėje**** Darbo vietų aliejaus gamybai, fasavimui ir pakavimui aprašymas
* Įrangos ir įrankių patikra prieš gamybą
 |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus aliejui gaminti, apdoroti, išpilstyti, pakuoti ir ženklinti. | **Tema. *Technologinė įranga, įrankiai ir inventorius aliejaus gamybai**** Įranga, įrankiai ir inventorius, naudojami aliejaus gamybos procesuose
* Aliejaus gamybos technologinių įrenginių charakteristikos

**Tema. *Technologinės įrangos saugos reikalavimai**** Technologinės įrangos eksploatacija
* Technologinių įrenginių saugos instrukcijos
 |
| 1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus. | **Tema. *Darbo vietos, įrankių, inventoriaus ir įrangos priežiūra aliejaus gamybos įmonėje**** Higienos ir sanitarijos reikalavimai maisto tvarkymo įmonėms
* Technologinės įrangos nuolatinė ir periodinė priežiūra
* Darbo vietų, įrankių, inventoriaus ir įrangos valymo bei dezinfekavimo grafikai

**Tema.** ***Patalpų, įrangos ir inventoriaus priežiūra**** Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos aliejaus gamybos įmonėse
* Patalpų valymas ir dezinfekavimas
* Įrankių, įrangos ir inventoriaus valymas ir dezinfekavimas
 |
| 1.4. Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. | **Tema.** ***Gamybos atliekų tvarkymas**** Gamybos atliekų klasifikavimas
* Gamybos atliekų rūšiavimas pagal aplinkosaugos reikalavimus
 |
| 2. Aliejaus gamyba. | 2.1. Apibūdinti aliejingų kultūrų rūšis, aliejingas žaliavas. | **Tema.** ***Aliejingos kultūros, aliejingos žaliavos**** Aliejingų kultūrų klasifikavimas
* Aliejingų kultūrų savybės
* Aliejingos žaliavos
 |
| 2.2. Paaiškinti aliejaus kokybės reikalavimus. | **Tema. *Aliejaus defektai ir būdai jiems išvengti**** Aliejaus kokybės reikalavimai
* Aliejaus defektai, jų priežastys, prevencija
 |
| 2.3. Paruošti aliejingas žaliavas ir pagalbines medžiagas aliejaus gamybai ir apdorojimui. | **Tema.** ***Žaliavų ir pagalbinių medžiagų paruošimas**** Žaliavų paruošimas aliejaus gamybai
* Pagalbinių medžiagų paruošimas aliejaus gamybai
 |
| 2.4. Atlikti aliejaus gamybos ir apdorojimo operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  | **Tema.** ***Aliejaus gamybos technologiniai procesai**** Apibūdinti aliejaus spaudimo technologinio proceso eigą
* Apibūdinti aliejaus ekstrakcijos technologinio proceso eigą

**Tema.** ***Aliejaus apdorojimo technologiniai procesai**** Aliejaus priemaišos ir jų klasifikavimas
* Aliejaus rafinavimo technologiniai procesai, naudojami tirpikliai
* Aliejaus dalinio ir pilno rafinavimo procesų eiga

**Tema.** ***Aliejaus gamyba ir apdorojimas**** Aliejaus presavimas
* Aliejaus ekstrakcija
* Aliejaus dalinis arba pilnas rafinavimas
 |
| 2.5. Paruošti aliejų realizuoti. | **Tema.** ***Aliejaus realizavimas**** Aliejaus laikymo sąlygų vertinimas
* Aliejaus išpilstymo procesas
* Aliejaus ženklinimas
 |
| 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 aliejaus spaudimo 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.Aliejus pagamintas pagal technologines korteles, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Tinkamai apibūdinti aliejaus defektai ir kokybės reikalavimai. Aliejus tinkamai paruoštas realizuoti.Pagal geros higienos praktikos taisyklių ir 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
* Aliejaus gamybos žaliava
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* 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 aliejaus spaudimo įranga (presai elektrokontaktiniai manometrai, vožtuvai, čiaupai), fasavimo, ženklinimo ir pakavimo 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 aliejaus gamybos profesinės veiklos patirtį. |

**6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI**

Nėra

**6.4. BAIGIAMASIS MODULIS**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3000002 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| 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 maisto pramonės darbuotojo profesinės veiklos patirtį.Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų aliejaus gamybos profesinės veiklos patirtį. |