

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

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

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

T32072103 – 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:

T32072103 – 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 (cukraus gamybos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam maisto pramonės darbuotojui parengti, kuris gebėtų gaminti cukrų.

**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)* | | | | | |
| 307210003 | Cukraus gamyba | III | 15 | Paruošti darbo vietą cukraus gamybai. | Paruošti darbo vietą, įrankius, inventorių ir įrangą cukrui gaminti, fasuoti, ženklinti ir pakuoti.  Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus cukrui gaminti.  Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių, pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.  Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. |
| Atlikti pirminį cukrinių runkelių apdorojimą. | Apibūdinti cukraus gamybos žaliavas, jų sandėliavimo reikalavimus.  Atlikti cukrinių runkelių pirminio apdorojimo technologines operacijas. |
| Gaminti difuzijos syvus. | Paaiškinti difuzijos syvų gavimo procesą.  Atlikti difuzijos syvų valymo technologinius procesus. |
| Presuoti nucukrintas išspaudas. | Apibūdinti išspaudų apdorojimo procesą.  Atlikti nucukrintų išspaudų apdorojimo technologinius procesus. |
| Virti, džiovinti ir fasuoti cukrų. | Paaiškinti cukraus kokybės reikalavimus.  Atlikti difuzijos syvų išgarinimo, filtravimo, cukraus virimo, džiovinimo technologinius procesus, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  Paruošti cukrų realizuoti. |
| **Pasirenkamieji moduliai\*** | | | | | |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| 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)* | | | | |
| 307210003 | Cukraus 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)*  Cukraus 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 – „Cukraus gamyba“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210003 | |
| 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 cukraus gamybai. | 1.1. Paruošti darbo vietą, įrankius, inventorių ir įrangą cukrui gaminti, fasuoti, ženklinti ir pakuoti. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas cukraus gamybos įmonėje***   * Maisto saugos principai * Geros higienos praktikos taisyklės * RVASVT sistemos reikalavimai cukraus gamybai   **Tema. *Darbo vietos paruošimas cukraus gamybos įmonėje***   * Darbo vietų cukraus gamybai, fasavimui ir pakavimui aprašymas * Įrangos ir įrankių patikra prieš gamybą |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus cukrui gaminti. | **Tema. *Technologinė įranga, įrankiai ir inventorius cukraus gamybai***   * Įranga, įrankiai ir inventorius, naudojami cukraus gamybos procesuose * Cukraus 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 cukraus 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 cukraus gamybos įmonėse * Patalpų valymas ir dezinfekavimas * Įrankių, įrangos ir inventoriaus valymas ir dezinfekavimas |
| 1.4. Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. | **Tema. *Cukrinių runkelių pirminio apdorojimo atliekos***   * Cukrinių runkelių pirminio apdorojimo atliekų rūšys * Cukrinių runkelių atliekų panaudojimo galimybės   **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas cukraus gamybos įmonėje***   * Nuosėdų susidarymas * Nuosėdų sudėtis * Nuosėdų apdorojimas   **Tema. *Nuotėkių perdirbimas***   * Melasos susidarymas * Nuotėkių perdirbimo reikalavimai * Cukraus nuostoliai ir jo mažinimo būdai |
| 2. Atlikti pirminį cukrinių runkelių apdorojimą. | 2.1. Apibūdinti cukraus gamybos žaliavas, jų sandėliavimo reikalavimus. | **Tema. *Cukraus gamybos žaliavos sudėties charakteristika***   * Sacharozė ir jos savybės * Cukrinių runkelių sandara ir sudėtis   **Tema*. Cukrinių runkelių laikymas***   * Žaliavos ir medžiagų sandėliavimo patalpos, jų paruošimas * Šakniavaisių priėmimo ir laikymo reikalavimai |
| 2.2. Atlikti cukrinių runkelių pirminio apdorojimo technologines operacijas. | **Tema. *Pirminis cukrinių runkelių perdirbimas***   * Priemaišų rūšys cukriniuose runkeliuose * Priemaišų atskyrimas nuo cukrinių runkelių * Cukrinių runkelių plovimas ir jo parametrai * Cukrinių runkelių valymas nuo priemaišų * Cukrinių rinkelių plovimas |
| 3. Gaminti difuzijos syvus. | 3.1. Paaiškinti difuzijos syvų gavimo procesą. | **Tema. *Sacharozės išgavimo pagrindai***   * Cukrinių runkelių syvų išgavimo teoriniai pagrindai * Syvų išgavimo principinė schema * Runkelių pjaustymas * Technologiniai difuzijos proceso veiksniai |
| 3.3. Atlikti difuzijos syvų valymo technologinius procesus. | **Tema. *Cukraus tirpalų gryninimas***   * Syvų gryninimo schema * Syvų sudėties pokyčiai garinant * Pirminis defekavimas * Pagrindinis defekavimas * Syvų saturavimai ir filtravimas   **Tema. *Runkelių syvų ir sirupų šviesinimas***   * Spalvoti junginiai cukraus gamyboje * Syvų sulfitavimas   **Tema. *Difuzijos syvų valymas***   * Pirminis defekavimas * Pagrindinis defekavimas * Pirmasis saturavimas * Syvų filtravimas * Tarpinis defekavimas * Antrasis saturavimas * Syvų sulfitavimas |
| 4. Presuoti nucukrintas išspaudas. | 4.1. Apibūdinti išspaudų apdorojimo procesą. | **Tema. *Išspaudų presavimo procesas***   * Išspaudų presavimo įranga * Išspaudų džiovinimo ir granuliavimo įrenginiai * Nucukrintų išspaudų presavimo parametrai |
| 4.2. Atlikti nucukrintų išspaudų apdorojimo technologinius procesus. | **Tema. *Nucukrintų išspaudų apdorojimas***   * Išspaudų presavimas * Išspaudų džiovinimas * Išspaudų granuliavimas |
| 5. Virti, džiovinti ir fasuoti cukrų. | 5.1. Paaiškinti cukraus kokybės reikalavimus. | **Tema. *Cukraus defektai ir būdai jiems išvengti***   * Cukraus kokybės reikalavimai * Cukraus defektai, jų priežastys, prevencija |
| 5.2. Atlikti difuzijos syvų išgarinimo, filtravimo, cukraus virimo, džiovinimo technologinius procesus, naudojantis technologinėmis kortelėmis. | **Tema. *Cukraus gavimas iš difuzijos syvų***   * Syvų išgarinimas (sutirštinimas) * Sirupo virinimas * Kristalų auginimas * Utfelio tirštinimas * Cukraus džiovinimas * Cukraus vėsinimas |
| 5.3. Paruošti cukrų realizuoti. | **Tema.** ***Cukraus laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Cukraus sandėliavimas iki realizavimo * Cukraus laikymo parametrai, jų kontrolė * Sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus   **Tema.** ***Cukraus fasavimas ir įpakavimas***   * Fasavimo ir pakavimo būdai * Cukraus fasavimo ir pakavimo įranga * Pakavimo medžiagos   **Tema.** ***Cukraus svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti***   * Cukraus ženklinimas * Cukraus 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 atskiroms cukraus gamybos technologinėms operacijoms 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.  Cukrus pagamintas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, naudojantis technologinėmis kortelėmis. Apibūdinti cukraus defektai, kokybės reikalavimai. Cukrus tinkamai paruoštas 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 * Cukraus 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 transportuojamų runkelių mechaninių priemaišų (smėlio, akmenų, žalios masės) atskyrimo įranga, žaliavos padavimo į plovyklą įranga, nuplautų runkelių elevatoriumi, pjovimo mašinomis, tarkių transportavimo juostiniu transporteriu, difuzijos aparatu, defekosaturacijos stotimi (pirminė defekacija, šalta defekacija, karšta defekacija, I ir II saturacijos, sulfitacija), filtravimo įranga, išspaudų presavimo presais, būgninėmis džiovyklomis, granuliavimo įrenginiais,daugiapakope išgarinimo sistema, vakuumo aparatais, melasos surinkimo talpomis, cukraus transportavimo ir sukaupimo 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 cukraus 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 cukraus gamybos profesinės veiklos patirtį. |