

**MAISTO (GRŪDŲ PERDIRBIMO) PRAMONĖS DARBUOTOJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

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

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

T32072104 – 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:

T32072104 – 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 (grūdų perdirbimo) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam maisto pramonės darbuotojui parengti, kuris gebėtų perdirbti grūdus.

**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)* |
| 307210004 | Grūdų perdirbimas | III | 15 | Paruošti darbo vietą grūdų perdirbimui. | Paruošti darbo vietą, įrangą ir inventorių grūdams perdirbti.Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus grūdams perdirbti.Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. |
| Malti grūdus. | Apibūdinti grūdus ir jų malimo produktus.Paaiškinti miltų kokybės reikalavimus.Atlikti grūdų malimo technologinius procesus, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti miltus realizuoti. |
| Gaminti kruopas. | Apibūdinti kruopų rūšis, žaliavas.Paaiškinti kruopų kokybės reikalavimus.Atlikti kruopų ir dribsnių gamybos technologinį procesą, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti kruopas realizuoti. |
| Gaminti makaronus. | Apibūdinti makaronų gamybai naudojamas žaliavas ir priedus.Paaiškinti makaronų kokybės reikalavimus.Atlikti makaronų gamybos technologinius procesus, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti makaronus realizuoti. |
| Gaminti krakmolą ir jo produktus. | Apibūdinti krakmolo ir jo produktų gamybos žaliavas.Paaiškinti krakmolo ir jo produktų kokybės reikalavimus.Atlikti krakmolo ir jo produktų gamybos technologinius procesus, naudojantis technologinėmis kortelėmis. Paruošti krakmolą ir jo produktus realizuoti. |
| Gaminti pašarus. | Apibūdinti pašarų gamybos žaliavas, priedus ir papildus. Paaiškinti pašarų kokybės reikalavimus.Atlikti pašarų gamybos technologinį procesą, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti pašarus 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)* |
| 307210004 | Grūdų perdirbimas | 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)*Grūdų perdirbimas, 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 – „Grūdų perdirbimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210004 |
| 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 grūdų perdirbimui.
 | 1.1. Paruošti darbo vietą, įrangą ir inventorių grūdams perdirbti. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas grūdų perdirbimo įmonėje**** Maisto saugos principai
* Geros higienos praktikos taisyklės
* RVASVT sistemos reikalavimai grūdų perdirbimui

**Tema. *Darbo vietos paruošimas grūdų perdirbimui**** Darbo vietų grūdų perdirbimui aprašymas
* Įrangos ir inventoriaus patikra prieš gamybą
 |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus grūdams perdirbti. | **Tema. *Technologinė įranga grūdų perdirbimui**** Įranga, įrankiai ir inventorius grūdų malimui
* Įranga, įrankiai ir inventorius kruopų malimui
* Įranga, įrankiai ir inventorius makaronų gamybai
* Įranga, įrankiai ir inventorius krakmolo gamybai

**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 grūdų perdirbimo įmonėse**** 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 grūdų perdirbimo įmonėse
* Patalpų valymas ir dezinfekavimas
* Įrangos ir inventoriaus valymas bei dezinfekavimas
 |
| 1.4. Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus | **Tema. *Grūdų perdirbimo atliekos**** Atliekų rūšys perdirbant grūdus
* Grūdų perdirbimo atliekų tvarkymo reikalavimai

**Tema. *Grūdų perdirbimo į kruopas atliekos**** Atliekų susidarymas gaminant kruopas
* Kruopų gamybos atliekų panaudojimo galimybės

**Tema. *Krakmolo ir jo produktų gamybos atliekos**** Atliekų susidarymas gaminant krakmolą ir jo produktus
* Krakmolo ir jo produktų gamybos atliekų panaudojimo galimybės

**Tema. *Makaronų gamybos atliekos**** Atliekų susidarymas gaminant makaronus
* Makaronų gamybos atliekų panaudojimo galimybės

**Tema. *Pašarų gamybos atliekos**** Atliekų susidarymas gaminant pašarus
* Pašarų gamybos atliekų panaudojimo galimybės
 |
| 1. Malti grūdus.
 | 2.1. Apibūdinti grūdus ir jų malimo produktus. | **Tema. *Grūdų klasifikavimas**** Grūdų rūšys
* Grūdų cheminė sudėtis
* Grūdų biologinės savybės
* Privalomieji maistinių grūdų kokybės reikalavimai

**Tema. *Malimo produktų rūšiavimas**** Miltų rūšys ir tipai
* Miltų savybės
 |
| 2.2. Paaiškinti miltų kokybės reikalavimus. | **Tema. Miltų defektai, jų priežastys, prevencija*** Privalomieji miltų kokybės reikalavimai
* Miltų kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Miltų defektai, jų priežastys, prevencija
 |
| 2.3. Atlikti grūdų malimo technologinius procesus, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  | **Tema. *Grūdų paruošimo malimui ir malimo procesų reikalavimai**** Grūdų perdirbimo į miltus pagrindinė technologinė schema
* Malimo partijų sudarymui
* Priemaišų kiekio grūduose įvertinimas, priemaišų atskyrimas
* Grūdų plovimo parametrai
* Grūdų kondicionavimo būdai

**Tema. *Grūdų paruošimas malimui**** Malimo partijų sudarymas
* Priemaišų atskyrimas
* Grūdų kondicionavimas

**Tema. *Grūdų malimas**** Grūdų malimo technologinis procesas
* Grūdų malimo įranga

**Tema. *Miltų mišinių ruošimas**** Priedai miltų mišiniams ir jiems keliami reikalavimai
* Miltų mišinių ruošimas
 |
| 2.4. Paruošti miltus realizuoti. | **Tema.** ***Miltų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Miltų sandėliavimas iki realizavimo
* Miltų laikymo parametrai, jų kontrolė
* Sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

**Tema.** ***Miltų fasavimas ir įpakavimas**** Fasavimo ir pakavimo būdai
* Miltų fasavimo ir pakavimo įranga
* Pakavimo medžiagos

**Tema.** ***Miltų svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti**** Miltų ženklinimas
* Mitų etiketės, informacija pirkėjui
* Ženklinimo ir svėrimo įranga
 |
| 1. Gaminti kruopas.
 | 3.1. Apibūdinti kruopų rūšis, žaliavas. | **Tema. *Kruopų asortimentas**** Kruopų rūšys
* Kruopų cheminė sudėtis

***Tema. Kruopų gamybos žaliavos**** Grūdų rūšys kruopų gamybai
* Žaliavų paruošimas perdirbimui
 |
| 3.2. Paaiškinti kruopų kokybės reikalavimus. | **Tema. Kruopų defektai, jų priežastys, prevencija*** Kruopų kokybės reikalavimai
* Kruopų defektai, jų priežastys, prevencija
 |
| 3.3. Atlikti kruopų ir dribsnių gamybos technologinį procesą, naudojantis technologinėmis kortelėmis. | **Tema. *Kruopų ir dribsnių gamybos technologiniai procesai**** Grūdų perdirbimo į kruopas pagrindinė technologinė schema
* Priemaišų valymas iš grūdų, skirtų kruopoms
* Grūdų rūšiavimas
* Grūdų lukštenimas
* Branduolių apdorojimas
 |
| 3.4. Paruošti kruopas realizuoti. | **Tema.** ***Kruopų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Kruopų sandėliavimas iki realizavimo
* Kruopų laikymo parametrai, jų kontrolė
* Sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

**Tema.** ***Kruopų fasavimas ir įpakavimas**** Fasavimo ir pakavimo būdai
* Kruopų fasavimo ir pakavimo įranga
* Pakavimo medžiagos

**Tema.** ***Kruopų*** ***svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti**** Kruopų ženklinimas
* Kruopų etiketės, informacija pirkėjui
* Ženklinimo ir svėrimo įranga
 |
| 1. Gaminti makaronus.
 | 4.1. Apibūdinti makaronų gamybai naudojamas žaliavas ir priedus. | **Tema. *Makaronų gamybos žaliavos**** Reikalavimai miltams, skirtiems makaronų gamybai
* Reikalavimai vandeniui, skirtam makaronų gamybai
* Priedai makaronų gamybai
 |
| 4.2. Paaiškinti makaronų kokybės reikalavimus. | **Tema. Makaronų defektai, jų priežastys, prevencija*** Makaronų kokybės reikalavimai
* Makaronų defektai, jų priežastys, prevencija
 |
| 4.3. Atlikti makaronų gamybos technologinius procesus, naudojantis technologinėmis kortelėmis. | **Tema. *Makaronų gamybos technologiniai procesai**** Grūdų perdirbimo į makaronus pagrindinė technologinė schema
* Makaronų rūšys
* Žaliavos paruošimas
* Tešlos maišymas
* Pusgaminių formavimas
* Makaronų pusgaminių džiovinimas
* Makaronų įpakavimas ir laikymas
 |
| 4.4. Paruošti makaronus realizuoti. | **Tema.** ***Makaronų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Makaronų sandėliavimas iki realizavimo
* Makaronų laikymo parametrai, jų kontrolė
* Sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

**Tema.** ***Makaronų fasavimas ir įpakavimas**** Fasavimo ir pakavimo būdai
* Makaronų fasavimo ir pakavimo įranga
* Pakavimo medžiagos

**Tema.** ***Makaronų*** ***svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti**** Makaronų ženklinimas
* Makaronų etiketės, informacija pirkėjui
* Ženklinimo ir svėrimo įranga
 |
| 5. Gaminti krakmolą ir jo produktus. | 5.1. Apibūdinti krakmolo ir jo produktų gamybos žaliavas. | **Tema. *Krakmolo ir jo produktų gamybos žaliavos**** Grūdų rūšys krakmolo gamybai
* Grūdų, skirtų krakmolo gamybai, savybės
* Žaliavos laikymo reikalavimai
 |
| 5.2. Paaiškinti krakmolo ir jo produktų kokybės reikalavimus. | **Tema. Krakmolo ir jo produktų defektai, jų priežastys, prevencija*** Krakmolo ir jo produktų kokybės reikalavimai
* Krakmolo ir jo produktų defektai, jų priežastys, prevencija
 |
| 5.3. Atlikti krakmolo ir jo produktų gamybos technologinius procesus, naudojantis technologinėmis kortelėmis. | **Tema. *Krakmolo gamybos technologiniai procesai**** Grūdų perdirbimo į krakmolą pagrindinė technologinė schema
* Grūdų mirkymas ir proceso parametrai
* Grūdų smulkinimas ir malimas
* Krakmolo atskyrimas ir plovimas
* Krakmolo džiovinimas
* Krakmolo įpakavimas ir laikymo sąlygos

**Tema. *Krakmolo sirupo gamybos technologiniai procesai**** Krakmolo hidrolizavimas
* Sirupo gryninimas
* Sirupo šviesinimas ir tirštinimas
* Sirupo aušinimas ir laikymas

**Tema. *Gliukozės gamybos technologiniai procesai**** Gliukozės sirupo gamyba
* Gliukozės ir gliukozės produktų iškristalinimas
 |
| 5.4. Paruošti krakmolą ir jo produktus realizuoti. | **Tema.** ***Krakmolo ir jo produktų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Krakmolo ir jo produktų sandėliavimas iki realizavimo
* Krakmolo ir jo produktų laikymo parametrai, jų kontrolė
* Sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

**Tema.** ***Krakmolo ir jo produktų fasavimas ir įpakavimas**** Fasavimo ir pakavimo būdai
* Krakmolo ir jo produktų fasavimo ir pakavimo įranga
* Pakavimo medžiagos

**Tema.** ***Krakmolo ir jo produktų svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti**** Krakmolo ir jo produktų ženklinimas
* Krakmolo ir jo produktų etiketės, informacija pirkėjui
* Ženklinimo ir svėrimo įranga
 |
| 6. Gaminti pašarus. | 6.1. Apibūdinti pašarų gamybos žaliavas, priedus ir papildus. | **Tema. *Pašarų gamybos žaliavos, priedai ir papildai**** Pašarų gamybos žaliavos, jų savybės
* Pašarams naudojamų priedų ir papildų rūšys
* Pašarams naudojamų priedų ir papildų savybės
* Priedų ir papildų normos
 |
| 6.2. Paaiškinti pašarų kokybės reikalavimus. | **Tema. *Pašarų* defektai, jų priežastys, prevencija*** Pašarų defektai, jų priežastys, prevencija
* Bendrieji reikalavimai pašarų gamybai
* Pašarų kokybės rodikliai
 |
| 6.3. Atlikti pašarų gamybos technologinį procesą, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  | **Tema. *Pašarų gamybos technologiniai procesai**** Pašarinių žaliavos priėmimas ir laikymo sąlygos
* Pašarų gamybos receptūros
* Komponentų ruošimas ir dozavimas
* Komponentų maišymas
* Pašarų granuliavimas, briketų gaminimas
 |
| 6.4. Paruošti pašarus realizuoti. | **Tema.** ***Pašarų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Pašarų sandėliavimas iki realizavimo
* Pašarų laikymo parametrai, jų kontrolė

**Tema.** ***Pašarų fasavimas ir įpakavimas**** Fasavimo ir pakavimo būdai
* Pašarų fasavimo ir pakavimo įranga
* Pakavimo medžiagos

**Tema.** ***Pašarų svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti**** Pašarų ženklinimas
* Pašarų 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 grūdų perdirbimo 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.Grūdai sumalti ir pagaminti miltai pagal technologines korteles. Kruopos, makaronai, krakmolas ir jo produktai, pašarai pagaminti pagal technologines korteles, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti miltų, kruopų, makaronų, krakmolo ir jo produktų kokybės reikalavimai. Nustatyti miltų, kruopų, makaronų, krakmolo ir jo produktų, pašarų defektai, tinkamai paruošti realizavimui.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
* 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:* Grūdų perdirbimo, fasavimo, ženklinimo ir pakavimo įranga (malūnai, grūdų priemaišų, grūdų smulkinimo, traiškymo)
* Kruopų gamybos įranga (luobelių pašalinimo, išlukštentų grūdų poliravimo arba šlifavimo)
* Makaronų gamybos įranga (tešlos maišymo, makaronų formavimo).
* Krakmolo ir jo produktų gamybos (grūdų mirkymo, smulkinimo ir malimo, krakmolo atskyrimo ir plovimo, džiovinimo), įpakavimo įranga.
* Pašarų gamybos įranga (malūnai, maišytuvai, kondicionieriai ir ekspanderiai, granuliavimo presai, aušinimo kolonėlės, riebalų apipurškimo 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 grūdų perdirbimo 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 grūdų perdirbimo profesinės veiklos patirtį. |