

**MAISTO (VAISIŲ, UOGŲ IR DARŽOVIŲ PERDIRBIMO, NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ GAMYBOS) PRAMONĖS DARBUOTOJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

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

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

T32072106 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 35 mokymosi kreditai

Kvalifikacijos pavadinimas – maisto pramonės darbuotojas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

T32072106 – 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 (vaisių, uogų ir daržovių perdirbimo, nealkoholinių gėrimų gamybos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam maisto pramonės darbuotojui parengti, kuris gebėtų perdirbti vaisius, uogas, daržoves ir gaminti nealkoholinius gėrimus.

**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 30 mokymosi kreditų)** | | | | | |
| *Privalomieji (iš viso 30 mokymosi kreditų)* | | | | | |
| 307210012 | Vaisių, uogų ir daržovių perdirbimas | III | 15 | Paruošti darbo vietą vaisių, uogų ir daržovių perdirbimui. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius bei inventorių vaisiams, uogoms ir daržovėms apdoroti, perdirbti, fasuoti, ženklinti ir pakuoti.  Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus vaisiams, uogoms ir daržovėms apdoroti, perdirbti, 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. |
| Atlikti pirminį vaisių, uogų ir daržovių paruošimą perdirbimui. | Apibūdinti vaisius, uogas ir daržoves, jų sandėliavimo reikalavimus.  Paaiškinti šviežių vaisių, uogų ir daržovių kokybės reikalavimus.  Atlikti vaisių, uogų ir daržovių pirminio apdorojimo technologines operacijas. |
| Perdirbti vaisius, uogas ir daržoves. | Paaiškinti perdirbtų vaisių, uogų ir daržovių produktų kokybės reikalavimus.  Atlikti vaisių, uogų ir daržovių perdirbimo operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  Paruošti perdirbtų vaisių, uogų ir daržovių produktus realizuoti. |
| 307210013 | Nealkoholinių gėrimų gamyba | III | 15 | Paruošti darbo vietą nealkoholinių gėrimų gamybai. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius bei inventorių nealkoholiniams gėrimams gaminti, fasuoti, ženklinti ir pakuoti.  Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus nealkoholiniams gėrimams 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. |
| Gaminti nealkoholinius gėrimus. | Apibūdinti nealkoholinių gėrimų gamybos žaliavas.  Paaiškinti nealkoholinių gėrimų kokybės reikalavimus.  Atlikti nealkoholinių gėrimų gamybos operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  Paruošti nealkoholinius gėrimus 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 30 mokymosi kreditų)** | | | | |
| *Privalomieji (iš viso 30 mokymosi kreditų)* | | | | |
| 307210012 | Vaisių, uogų ir daržovių perdirbimas | III | 15 | *Netaikoma.* |
| 307210013 | Nealkoholinių gėrimų 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 30 mokymosi kreditų)*  Vaisių, uogų ir daržovių perdirbimas, 15 mokymosi kreditų  Nealkoholinių gėrimų 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 – „Vaisių, uogų ir daržovių perdirbimas“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210012 | |
| 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 vaisių, uogų ir daržovių perdirbimui. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius bei inventorių vaisiams, uogoms ir daržovėms apdoroti, perdirbti, fasuoti, ženklinti ir pakuoti. | **Tema.** ***Patalpų paruošimas***   * Patalpų atitiktis maisto tvarkymo įstatymais numatytiems reikalavimams * Patalpų paruošimas vaisių, uogų ir daržovių priėmimui bei pirminiam apdorojimui, perdirbimui, fasavimui, ženklinimui ir pakavimui   **Tema. *Technologinių įrenginių, įrankių bei inventoriaus paruošimas***   * Technologinių įrenginių tikslinė paskirtis * Vaisių, uogų ir daržovių perdirbimui, fasavimui, ženklinimui ir pakavimui * Naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus patikra prieš gamybą |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus vaisiams, uogoms ir daržovėms apdoroti, perdirbti, fasuoti ženklinti ir pakuoti. | **Tema. *Technologinių įrenginių, įrankių bei inventoriaus saugus naudojimo reikalavimai***   * Technologinių įrenginių saugaus eksploatavimo reikalavimai * Bendrosios priešgaisrinės saugos taisyklės * Technologinių įrenginių, įrankių bei inventoriaus saugus naudojimas * Profesinės rizikos profilaktika |
| 1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas vaisiu, uogų ir daržovių perdirbimo įmonėje***   * Maisto saugos principai * Prevencinės maisto saugos sistemos, pagrįstos RVASVT valdymu, reikalavimai   **Tema. *Darbo vietos, įrangos 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 medžiagas, naudojamos priemones * 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.** ***Atliekos bei brokas gaminant, laikant bei paruošiant vaisių, uogų ir daržovių produktus realizuoti***   * Produkcijos gedimo priežastys * Broko ir atliekų susidarymas, jų perdirbimo galimybės, pritaikant darniąsias technologijas * Saugus atliekų ir broko tvarkymas gamybos zonoje |
| 2. Atlikti pirminį vaisių, uogų ir daržovių paruošimą perdirbimui. | 2.1. Apibūdinti vaisius, uogas ir daržoves, jų sandėliavimo reikalavimus. | **Tema.** ***Bendros žinios apie vaisius, uogas ir daržoves***   * Vaisių, uogų ir daržovių klasifikavimas * Vaisių, uogų ir daržovių sudėtinės dalys * Cheminė sudėtis ir maistinė vertė   **Tema.** ***Vaisiuose, uogose ir daržovėse vykstantys procesai***   * Fiziologiniai, biofizikiniai, biocheminiai ir mikrobiologiniai * Veiksnių, sąlygojančių laikomų ir perdirbamų vaisių, uogų ir daržovių pokyčius, įtaka * Laikymo nuostoliai   **Tema. *Vaisių, uogų, daržovių*** ***žaliavos sandėliavimas***   * Išorės veiksnių (temperatūros, oro drėgnio, šviesos, aplinkos dujų sudėties) įtaka * Mikroklimatinių parametrų kontrolės prietaisai * Žaliavos sandėliavimo reikalavimai   **Tema. *Medžiagų ir taros sandėliavimo reikalavimai***   * Medžiagų ir taros klasifikavimas ir savybės * Medžiagų ir taros sandėliavimo parametrai |
| 2.2. Paaiškinti šviežių vaisių, uogų ir daržovių kokybės reikalavimus. | **Tema. *Vaisių, uogų ir daržovių kokybės reikalavimai***   * Bendrieji reikalavimai šviežių vaisių ir daržovių kokybei * Specialieji reikalavimai taikomi šviežių vaisių ir daržovių kokybei * Vaisių ir daržovių skirstymas į kokybės klases * Jusliniai kokybės rodikliai   **Tema. *Juslinis vaisių, uogų ir daržovių įvertinimas perdirbimo tinkamumui***   * Vaisių, uogų ir daržovių švarumas, mechaniniai pažeidimai * Vaisių, uogų ir daržovių ligos |
| 2.3. Atlikti vaisių, uogų ir daržovių pirminio apdorojimo technologines operacijas. | **Tema. *Žaliavos paruošimas perdirbimui***   * Mechaniniai pirminio apdorojimo būdai * Terminiai apdorojimo būdai * Cheminiai apdorojimo būdai   **Tema.** ***Vaisių, uogų ir daržovių pirminio apdorojimo technologinės operacijos ir naudojama įranga***   * Valymas, nevalgomų dalių šalinimas, plovimas, dezinfekcija * Rūšiavimas, kalibravimas, smulkinimas * Blanširavimas, apkepinimas, išgarinimas * Atliekų bei broko susidarymas po pirminio apdorojimo technologinių operacijų, jų perdirbimo galimybės bei saugus tvarkymas |
| 3. Perdirbti vaisius, uogas ir daržoves. | 3.1. Paaiškinti perdirbtų vaisių, uogų ir daržovių produktų kokybės reikalavimus. | **Tema. *Perdirbtų vaisių, uogų ir daržovių gaminių defektai ir būdai jiems išvengti***   * Perdirbtų vaisių, uogų ir daržovių kokybės reikalavimai * Perdirbtų vaisių, uogų ir daržovių gaminių defektai, jų priežastys, prevencija |
| 3.2. Atlikti vaisių, uogų ir daržovių perdirbimo operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis. | **Tema.** ***Konservavimo principai ir būdai***   * Biozės, anabiozės, cenoanabiozės ir abiozės principai * Fizikiniai konservavimo būdai * Biocheminiai konservavimo būdai * Cheminis konservavimas   **Tema. *Vaisių, uogų ir daržovių produktų asortimento technologinės operacijos ir naudojama įranga***   * Konservavimas panaudojant aukštą temperatūrą sandarioje taroje * Konservavimas cukrumi * Rauginimas * Džiovinimas * Šaldymas |
| 3.3. Paruošti perdirbtų vaisių, uogų ir daržovių produktus realizuoti. | **Tema. *Vaisių, uogų, daržovių*** ***gaminių sandėliavimas***   * Išorės veiksnių (temperatūros, oro drėgnio, šviesos, aplinkos dujų sudėties) įtaka * Mikroklimatinių parametrų kontrolės prietaisai * Reikalavimai produktų sandėliavimui * Aplinkos faktorių įtaka produkcijai   **Tema. *Pakavimo medžiagų ir taros klasifikavimas***   * Vaisių, uogų ir daržovių produktams naudojamos taros bei pakuočių įvairovė   **Tema. *Taros ir pakuočių įtaka maisto saugai***   * Saugus pakuočių pristatymas į gamybos patalpas * Pakuočių ir taros higiena, paruošimo gamybai būdai * Produkcijos paruošimas realizavimui * Optimalūs realizavimo terminai |
| 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 konkrečiam vaisių, uogų ir daržovių 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 perdirbimui. Apibūdinti šviežių vaisių, uogų ir daržovių kokybės ir sandėliavimo reikalavimai.  Vaisiai, uogos ir daržovės perdirbtos naudojantis technologinėmis kortelėmis, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti perdirbtų vaisių, uogų ir daržovių defektai, kokybės reikalavimai. Vaisių, uogų ir daržovių 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 vaisių, uogų ir daržovių gaminiams gaminti * Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti * Vaisių, uogų ir daržovių produktų 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, vaisių, uogų ir daržovių apdorojimo ir perdirbimo įranga (plovimo mašinos, valymo mašinos, vonios, nulupimo, skutimo įranga), 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 vaisių, uogų ir daržovių perdirbimo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Nealkoholinių gėrimų gamyba“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210013 | |
| 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 nealkoholinių gėrimų gamybai. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius bei inventorių nealkoholiniams gėrimams gaminti, fasuoti, ženklinti ir pakuoti. | **Tema.** ***Patalpų paruošimas***   * Patalpų atitiktis maisto tvarkymo įstatymais numatytiems reikalavimams * Patalpų paruošimas nealkoholinių gėrimų gamybai, fasavimui, ženklinimui ir pakavimui   **Tema. *Technologinių įrenginių, įrankių bei inventoriaus paruošimas***   * Įrenginių tikslinė paskirtis * Nealkoholinių gėrimų gamybai, fasavimui, ženklinimui ir pakavimui, naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus patikra prieš gamybą |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus nealkoholiniams gėrimams gaminti, fasuoti, ženklinti ir pakuoti. | **Tema. *Technologinių įrenginių, įrankių bei inventoriaus saugaus naudojimo reikalavimai***   * Įrenginių saugaus eksploatavimo reikalavimai * Bendrosios priešgaisrinės saugos taisyklės * Technologinių įrenginių, įrankių bei inventoriaus saugus naudojimas * Profesinės rizikos profilaktika |
| 1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas nealkoholinių gėrimų 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 nealkoholinių gėrimų gamybos įmonėse * Patalpų valymas ir dezinfekavimas * Įrangos ir inventoriaus valymas bei dezinfekavimas |
| 1.4. Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. | **Tema. *Nealkoholinių gėrimų perdirbimo atliekos***   * Atliekų rūšys gaminant nealkoholinius gėrimus * Nealkoholinių gėrimų gamybos atliekų tvarkymo reikalavimai |
| 2. Gaminti nealkoholinius gėrimus. | 2.1. Apibūdinti nealkoholinių gėrimų gamybos žaliavas. | **Tema.** ***Nealkoholinių gėrimų gamybos žaliavos charakteristika***   * Botaninė vaisių, uogų ir daržovių charakteristika bei kokybės reikalavimai * Gamybai naudojami koncentratai, piurė, jų kokybės reikalavimai * Gamybai naudojamos pagalbinės žaliavos jų kokybės reikalavimai |
| 2.2. Paaiškinti nealkoholinių gėrimų kokybės reikalavimus. | **Tema. Nealkoholinių gėrimų defektai, jų priežastys, prevencija**   * Nealkoholinių gėrimų defektai, jų priežastys, prevencija * Nealkoholinių gėrimų kokybės rodikliai |
| 2.3. Atlikti nealkoholinių gėrimų gamybos operacijas, naudojantis technologinėmis kortelėmis. | **Tema. *Žaliavos ir medžiagų paruošimo gamybai technologinės operacijos***   * Saugus vaisių, uogų bei daržovių paruošimas perdirbimui * Saugus pagalbinių žaliavos paruošimas gamybai * Gamyboje naudojamų medžiagų paruošimas   **Tema.** ***Nealkoholinių gėrimų asortimento gamybos technologinės operacijos ir naudojama įranga***   * Sulčių išgavimo būdų charakteristika * Sulčių apdorojimo technologinės operacijos * Nealkoholinių gėrimų asortimento technologinių operacijų ypatumai * Sulčių pakavimo ir fasavimo technologinės operacijos * Žaliavos, medžiagų ir taros poreikiai |
| 2.4. Paruošti nealkoholinius gėrimus realizuoti. | **Tema. *Pakavimo medžiagų ir taros klasifikavimas***   * Nealkoholiniams gėrimams naudojamos taros bei pakuočių įvairovė * Saugus pakuočių pristatymas į gamybos patalpas * Pakuočių ir taros higiena, paruošimo gamybai būdai   **Tema. *Nealkoholinių gėrimų sandėliavimo parametrai***   * Reikalavimai produkcijos sandėliavimui * Aplinkos faktorių įtaka produkcijai   **Tema.** ***Nealkoholinių gėrimų*** ***fasavimas ir įpakavimas***   * Fasavimo ir pakavimo būdai * Nealkoholinių gėrimų fasavimo ir pakavimo įranga * Pakavimo medžiagos   **Tema.** ***Nealkoholinių gėrimų ženklinimas, ruošimas realizuoti***   * Nealkoholinių gėrimų ženklinimas * Nealkoholinių gėrimų etiketės, informacija pirkėjui * Ženklinimo 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 nealkoholinių gėrimų gamybos technologiniam procesui atlikti.  Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius.  Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos.  Nealkoholiniai gėrimai pagaminti pagal technologines korteles, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, apibūdinti nealkoholinių gėrimų defektai ir kokybės reikalavimai. Nealkoholiniai gėrimai 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 * 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 darbo stalais, nealkoholinių gėrimų gamybos įranga, 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 nealkoholinių gėrimų 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 vaisių, uogų, daržovių perdirbimo ir nealkoholinių gėrimų gamybos profesinės veiklos patirtį. |