

**MAISTO (ŽUVIES APDOROJIMO IR PERDIRBIMO) PRAMONĖS DARBUOTOJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

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

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

T32072101 – 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:

T32072101 – 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 (žuvies apdorojimo ir perdirbimo) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam maisto pramonės darbuotojui parengti, kuris gebėtų apdoroti ir perdirbti žuvį.

**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)* | | | | | |
| 307210001 | Žuvies apdorojimas ir perdirbimas | III | 15 | Paruošti darbo vietą žuvies apdorojimui ir perdirbimui. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių žuvims apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti.  Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus žuvims apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti.  Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal geros higienos praktikos reikalavimus.  Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. |
| Atlikti pirminį žuvies apdorojimą. | Apibūdinti žuvies gaminių gamybos žaliavas ir pagrindines medžiagas.  Paaiškinti žalios žuvies kokybės reikalavimus.  Atlikti žuvies pirminio apdorojimo technologines operacijas. |
| Gaminti žuvies gaminius. | Paaiškinti žuvies gaminių kokybės reikalavimus.  Gaminti žuvies gaminius, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  Paruošti žuvies gaminius 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)* | | | | |
| 307210001 | Žuvies apdorojimas ir 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)*  Žuvies apdorojimas ir 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 – „Žuvies apdorojimas ir perdirbimas“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210001 | |
| 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 žuvies apdorojimui ir perdirbimui. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių žuvims apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas žuvies perdirbimo įmonėje***   * Maisto saugos principai * Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai * Asmens higiena * Gamybinės sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai * Patalpų paruošimas |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus žuvims apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti. | **Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius žuvies 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 geros higienos praktikos 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.** ***Žuvies pirminio apdorojimo atliekos***   * Žuvų skrodimo atliekos * Žuvų išdarinėjimo atliekos   **Tema.** ***Atliekos bei brokas gaminant, laikant bei paruošiant žuvies gaminius realizuoti***   * **Produkcijos gedimo priežastys** * Broko ir atliekų susidarymas, jų perdirbimo galimybės, pritaikant darniąsias technologijas * Saugus atliekų ir broko tvarkymas gamybos zonoje bei laikant įmonės teritorijoje |
| 2. Atlikti pirminį žuvies apdorojimą | 2.1. Apibūdinti žuvies gaminių gamybos žaliavas ir pagrindines medžiagas. | **Tema.** ***Žuvies gaminių gamybos žaliavos ir pagrindinės medžiagos***   * Pagrindinės žuvies gaminių gamyboje naudojamos žaliavos * Kitos žuvies gaminių gamyboje leidžiamos naudoti pagrindinės žaliavos ir maisto priedai |
| 2.2. Paaiškinti žalios žuvies kokybės reikalavimus. | **Tema. *Žalios žuvies sudėtis ir kokybė***   * Veiksniai įtakojantys žalios žuvies kokybę * Šviežios žuvies kokybės rodikliai * Šviežios žuvies sudėtis ir maistinė vertė   **Tema. *Šviežios žuvies tinkamumas realizacijai ir perdirbimui***   * Žuvies gedimo požymiai * Žuvies šviežumo nustatymas |
| 2.3. Atlikti žuvies pirminio apdorojimo technologines operacijas. | **Tema.** ***Žuvies pirminio apdorojimo technologijos***   * Žuvų pirminio apdorojimo technologinės operacijos * Žuvų pjaustymo, skrodimo, kaulų šalinimo, darinėjimo ir pjaustymo reikalavimai   **Tema.** ***Žuvies pirminis apdorojimas***   * Atskirų žuvų apdorojimo ir perdirbimo būdų specifika * Žuvų apdorojimo reikalavimai, apdorojimas prieš perdirbimą * Pirminio žuvies perdirbimo produktai * Žuvies defektai, gedimo požymiai |
| 3. Gaminti žuvies gaminius. | 3.1. Paaiškinti žuvies gaminių kokybės reikalavimus. | **Tema. *Žuvies gaminių defektai ir būdai jiems išvengti***   * Žuvies gaminių kokybės reikalavimai * Žuvies gaminių defektai, jų priežastys, prevencija |
| 3.2. Gaminti žuvies gaminius naudojantis technologinėmis kortelėmis. | **Tema.** ***Žuvies gaminių gamybos technologija***   * Žuvų gaminių asortimentas * Žuvų gaminių formavimas ir ruošimas * Žuvų sūdymas * Žuvų rūkymas * Žuvų gaminių vytinimas * Džiovintų ir keptų žuvininkystės produktų gamyba * Marinuotų žuvų gamybos technologija |
| 3.3. Paruošti žuvies gaminius realizuoti. | **Tema.** ***Žuvies gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Žuvies gaminių sandėliavimas iki realizavimo * Gaminių atšaldymo ir laikymo parametrai, jų kontrolė * Atšaldymo ir sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus   **Tema.** ***Žuvies gaminių įpakavimas***   * Pakavimo būdai, jų pritaikymas gaminiams pakuoti * Žuvies gaminių pakavimo įranga, pakavimo linijos * Pakavimo medžiagos, tara.   **Tema.** ***Žuvies gaminių svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti***   * Žuvies gaminių ženklinimas * Žuvies 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 žuvies gaminių gamybos technologiniams procesams atlikti. Paruošti ir saugiai naudoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius.  Darbe laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Apibūdinti žalios žuvies kokybės reikalavimai. Kokybiškai, saugiai ir tinkamu eiliškumu atliktos žuvų pirminio apdorojimo technologinės operacijos. Naudojant žuvies gaminių gamybos technologines korteles, tinkamai paruoštos ir sandėliuotos žaliavos ir pagalbinės medžiagos. Žuvies gaminiai pagaminti pagal technologines korteles, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Kokybiškai ir saugiai atliktos žuvies gaminių gamybos operacijos. Paaiškinti žuvies gaminių kokybės reikalavimai. Nustatyti žuvies gaminių defektai ir tinkamumas realizuoti. Žuvies gaminiai įpakuoti, paženklinti ir paruošti realizuoti.  Pagal geros higienos praktikos taisyklių 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   *Mokymo(si) priemonės:*   * Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti * Žaliavos, maisto produktai ir pagalbinės medžiagos, reikalingos žuvies gaminiams gaminti * Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti * Žuvies gaminių gamybos technologinės kortelės * 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 peiliais, virimo katilais, džiovinimo krosnimis, rūkyklomis, šaldytuvais, šaldikliais, autoklavais, žuvų išpjaustymo, skrodimo, kaulų šalinimo, darinėjimo ir pjaustymo įrankiais ir priemonėmis, išpjaustymo stalais, rūkymo rėmais, talpomis sūdymui, 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 žuvies 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 žuvies perdirbimo profesinės veiklos patirtį. |