

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

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

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

T32072107 – 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:

T32072107 – 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 (mėsos apdorojimo ir perdirbimo) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam maisto pramonės darbuotojui parengti, kuris gebėtų apdoroti, perdirbti ir gaminti mėsos pusgaminius ir gaminius.

**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.

**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)* |
| 307210005 | Mėsos apdorojimas ir perdirbimas | III | 15 | Paruošti darbo vietą mėsos apdorojimui ir perdirbimui. | Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsai apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti.Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus mėsai apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti.Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.Tvarkyti susidariusias atliekas pagal nustatytus reikalavimus. |
| Išpjaustyti skerdenas. | Apibūdinti naminių gyvulių ir paukščių anatomiją.Paaiškinti šviežios mėsos ir paukštienos kokybės reikalavimus.Apdoroti mėsą šalčiu.Atlikti pirminį galvijų, kiaulių skerdenų ir paukščių skerdenėlių sudalijimą.Atlikti paukštienos, galvijų, kiaulių skerdenų dalių išpjaustymo, išgyslinimo, rūšiavimo technologines operacijas.Paruošti šviežią mėsą realizuoti. |
| Gaminti mėsos pusgaminius ir gaminius. | Apibūdinti mėsos gaminius, mėsos pusgaminiams ir gaminiams gaminti naudojamas žaliavas ir medžiagas.Paaiškinti mėsos pusgaminių ir gaminių kokybės reikalavimus.Paruošti žaliavas ir pagalbines medžiagas mėsos pusgaminių ir gaminių gamybai.Gaminti mėsos pusgaminius ir gaminius, naudojantis technologinėmis kortelėmis.Paruošti mėsos pusgaminius ir gaminius realizuoti. |
| **Pasirenkamieji moduliai\*** |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditų)** |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |

\* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

**3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)** |
| **Įvadinis modulis\*** |
| **Bendrieji moduliai\*** |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 15 mokymosi kreditų)** |
| *Privalomieji (iš viso 15 mokymosi kreditų)* |
| 307210005 | Mėsos 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)*Mėsos 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 – „Mėsos apdorojimas ir perdirbimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 307210005 |
| 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 mėsos apdorojimui ir perdirbimui. | 1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsai apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas mėsos perdirbimo įmonėje**** Maisto saugos principai
* Geros higienos praktikos taisyklės ir RVASVT sistemos reikalavimai
* Asmens higiena
* Gamybinės sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai
* Patalpų paruošimas
 |
| 1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, skirtus mėsai apdoroti, perdirbti, fasuoti, pakuoti ir ženklinti. | **Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius mėsos 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
* Įrenginių techninių gedimų požymiai, smulkių gedimų šalinimas

**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 rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos 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: *Mėsos perdirbimo įmonių gamybos atliekos ir jų tvarkymas**** Aplinkosaugos reikalavimai mėsos perdirbimo įmonėms
* Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas
* Plastiko ir kitų gamybos atliekų tvarkymas
 |
| 2. Išpjaustyti skerdenas. | 2.1. Apibūdinti naminių gyvulių ir paukščių anatomiją. | **Tema. *Skerdžiami gyvuliai ir paukščiai**** Gyvulių veislės, jų požymiai
* Perdirbamų paukščių veislės

**Tema.** ***Gyvulių ir paukščių anatomijos pagrindai**** Gyvulių organai ir organų sistemos
* Galvijų ir kiaulių skeleto sandara
* Mėsos morfologinė sandara
* Paukščių anatomijos pagrindai
* Paukščių skeleto sandara
* Gyvulių ir paukščių subproduktai
 |
| 2.2. Paaiškinti šviežios mėsos ir paukštienos kokybės reikalavimus. | **Tema. *Mėsos sudėtis ir kokybė**** Veiksniai įtakojantys mėsos kokybę
* Mėsos kokybės rodikliai
* Mėsos sudėtis ir maistinė vertė

**Tema. *Mėsos tinkamumas realizacijai ir perdirbimui**** Mėsos gedimo požymiai
* Mėsos šviežumo nustatymas

**Tema.** ***Gyvulių ir paukščių skerdenų kokybės reikalavimai**** Skerdenų klasifikavimo sistemos ir jų reikalavimai
* Galvijų skerdenų kokybės rodikliai
* Kiaulių skerdenų kokybės rodikliai
* Paukščių skerdenėlių kokybės reikalavimai
 |
| 2.3. Apdoroti mėsą šalčiu. | **Tema. *Mėsos ir paukštienos priėmimas ir laikymas**** Mėsos apdorojimas šalčiu
* Mėsos ir paukštienos laikymo sąlygos
* Mėsos ir paukštienos atšildymas ir paruošimas perdirbimui
 |
| 2.4. Atlikti pirminį galvijų, kiaulių skerdenų ir paukščių skerdenėlių sudalijimą. | **Tema.** ***Gyvulių*** s***kerdenų ir paukščių skerdenėlių sudalinimas**** Skerdenų sudalinimo schema ir veiksmai
* Kiaulių, galvijų ir avių skerdenų sudalinimo būdai
* Paukščių skerdenėlių sudalinimo būdai
 |
| 2.5. Atlikti paukštienos, galvijų, kiaulių skerdenų dalių išpjaustymo, išgyslinimo, rūšiavimo technologines operacijas. | **Tema. *Paukščių skerdenėlių išpjaustymas*****Tema.** ***Galvijų skerdenų išpjaustymas ir išgyslinimas**** Galvijų skerdenų mentės išpjaustymas ir išgyslinimas
* Galvijų skerdenų nugaros-šoninės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas
* Galvijų skerdenų krūtingalio, juosmens ir kaklinės dalių išpjaustymas ir išgyslinimas
* Galvijų skerdenų kumpio išpjaustymas ir išgyslinimas

**Tema.** ***Kiaulių, avių skerdenų išpjaustymas ir išgyslinimas**** Kiaulių skerdenų priekinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas
* Kiaulių skerdenų vidurinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas
* Kiaulių skerdenų užpakalinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas
* Avienos išpjaustymas ir išgyslinimas

**Tema.** ***Jautienos, avienos ir kiaulienos rūšiavimas**** Jautienos rūšiavimas
* Avienos rūšiavimas
* Kiaulienos rūšiavimas
 |
| 2.6. Paruošti šviežią mėsą realizuoti. | **Tema.** ***Šviežios mėsos laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Šviežios mėsos sandėliavimas iki realizavimo
* Atšaldymo ir laikymo parametrai, jų kontrolė
* Atšaldymo ir sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

**Tema.** ***Šviežios mėsos įpakavimas**** Pakavimo būdai, jų pritaikymas šviežiai mėsai pakuoti
* Šviežios mėsos pakavimo įranga, pakavimo linijos
* Pakavimo medžiagos, tara.

**Tema.** ***Šviežios mėsos svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti**** Šviežios mėsos ženklinimas
* Šviežios mėsos etiketės, informacija pirkėjui
* Ženklinimo ir svėrimo įranga
 |
| 3. Gaminti mėsos pusgaminius ir gaminius. | 3.1. Apibūdinti mėsos gaminius, mėsos pusgaminiams ir gaminiams gaminti naudojamas žaliavas ir medžiagas. | **Tema.** ***Mėsos gaminių asortimentas, klasifikavimas, rūšys**** Mėsos gaminių asortimentas
* Mėsos gaminių klasifikavimas pagal naudojamą žaliavą ir apdorojimo būdą
* Mėsos gaminių rūšys

**Tema.** ***Mėsos gaminių ir pusgaminių gamybai naudojamos žaliavos**** Gyvūninės kilmės žaliavos ir medžiagos
* Augalinės kilmės žaliavos ir medžiagos
* Prieskoniai, jų mišiniai ir ekstraktai
* Marinatai
* Kitos maisto medžiagos ir priedai, naudojami mėsos pusgaminių ir gaminių gamybai

**Tema.** ***Pagalbinės mėsos pusgaminių ir gaminių medžiagos**** Natūralūs ir dirbtiniai mėsos gaminių apvalkalai

Pagalbinės mėsos pusgaminių ir gaminių formavimo ir rišimo medžiagos, plėvelės, jų savybės |
| 3.2. Paaiškinti mėsos pusgaminių ir gaminių kokybės reikalavimus. | **Tema. *Mėsos pusgaminių ir gaminių defektai ir būdai jiems išvengti**** Mėsos pusgaminių defektai
* Mėsos pusgaminių ir gaminių juslinės charakteristikos
* Gabalinių gaminių defektai, jų priežastys, prevencija
* Dešrų defektai, priežastys, būdai joms išvengti
 |
| 3.3. Paruošti žaliavas ir pagalbines medžiagas mėsos pusgaminių ir gaminių gamybai. | **Tema. *Mėsos paruošimas gabaliniams gaminiams ir dešroms**** Mėsos smulkinimas
* Mėsos sūdymas, sūdymo būdai
* Mėsos mechaninis apdorojimas

**Tema. *Žaliavų ir pagalbinių medžiagų paruošimas mėsos pusgaminių ir gaminių gamybai**** Žaliavų ir medžiagų paruošimo technologinės operacijos
* Žaliavų ir medžiagų pirminis apdorojimas, svėrimas, dozavimas
 |
| 3.4. Gaminti mėsos pusgaminius ir gaminius, naudojantis technologinėmis kortelėmis.  | **Tema.** ***Mėsos pusgaminių ir gaminių technologiniai reikalavimai**** Mėsos pusgaminių gamybos technologinės schemos
* Mėsos gaminių gamybos technologinės schemos
* Pagrindiniai mėsos pusgaminių ir gaminių gamybos technologiniai procesai

**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba**** Stambiagabaliai mėsos pusgaminiai
* Porcijiniai mėsos pusgaminiai
* Smulkiagabaliai mėsos pusgaminiai
* Malti mėsos pusgaminiai
* Marinuoti mėsos pusgaminiai
* Paukštienos pusgaminiai

**Tema: *Termiškai apdorotų mėsos gaminių gamyba**** Virtos dešros ir dešrelės, kepamosios dešrelės
* Virti gabaliniai mėsos gaminiai, forminiai kumpiai
* Virtos rūkytos dešros ir dešrelės
* Karštai rūkytos, keptos dešros ir dešrelės
* Kepta, virta mėsos duona, forminė mėsa
* Kepti, karštai rūkyti gabaliniai mėsos ir paukštienos gaminiai

**Tema.** ***Termiškai neapdorotų mėsos gaminių gamyba**** Šaltai rūkytos, vytintos dešros ir dešrelės
* Šaltai rūkyti, vytinti gabaliniai mėsos gaminiai
* Sūdyti ar šaltai rūkyti lašiniai
* Mažai rūkytos, tepamosios dešros
 |
| 3.5. Paruošti mėsos pusgaminius ir gaminius realizuoti. | **Tema.** ***Mėsos pusgaminių ir gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Mėsos pusgaminių sandėliavimas iki realizavimo
* Gaminių atšaldymo ir laikymo parametrai, jų kontrolė
* Atšaldymo ir sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

**Tema.** ***Mėsos pusgaminių ir gaminių įpakavimas**** Pakavimo būdai, jų pritaikymas pusgaminiams ir gaminiams pakuoti
* Mėsos pusgaminių ir gaminių pakavimo įranga, pakavimo linijos
* Pakavimo medžiagos, tara.

**Tema.** ***Mėsos pusgaminių ir gaminių svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti**** Mėsos pusgaminių ir gaminių ženklinimas
* Mėsos pusgaminių ir 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 skerdenų išpjaustymui bei konkrečiam mėsos pusgaminio ar gaminio technologiniam procesui atlikti. Paruošti ir saugiai naudoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius.Darbe laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Kokybiškai, saugiai ir tinkamu eiliškumu atliktos skerdenų dalių išpjaustymo operacijos. Naudojant mėsos gaminių ir pusgaminių gamybos technologines korteles, tinkamai paruoštos ir sandėliuotos žaliavos ir pagalbinės medžiagos. Mėsos pusgaminiai ir gaminiai pagaminti pagal technologines korteles, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Kokybiškai ir saugiai atliktos mėsos pusgaminių ir gaminių gamybos operacijos. Nustatyti mėsos pusgaminių ir gaminių defektai ir tinkamumas realizuoti. Apibūdinti šviežios mėsos, pusgaminių ir gaminių kokybės rodikliai. Mėsos pusgaminiai ir gaminiai įpakuoti, paženklinti ir paruošti realizavimui. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos 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
* 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 mėsos pusgaminiams ir gaminiams gaminti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Mėsos išpjaustymo, pusgaminių ir gaminių 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 skerdenų dalijimo pjūklais (rankiniais, juostiniais, diskiniais), išpjaustymo ir išgyslinėjimo stalais, išpjaustymo ir išgyslinėjimo peiliais, peilių galandinimo įrankiais, žaliavų laikymo ir šaldymo kameromis, odų ir plėvių lupimo mašina, elektroninėmis svarstyklėmis, termometrais, druskos tirpalo paruošimo ir įšvirkštimo įrenginiais, mėsos minkštinimo įrenginiais, mėsos masažavimo įrenginiais, mėsos malimo mašina, mėsos smulkinimo-maišymo įrenginiu, maišykle, ledo generatoriumi, dešrų masės kimštuvais (pneumatiniais, hidrauliniais ar vakuuminiais), gaminių sukabinimo rėmais, universaliomis termokameromis, virimo katilais, intensyvaus atšaldymo ir produkcijos laikymo kameromis, rūkymo ir džiovinimo kameromis, metaliniais stalais, vežimėliais, konvekcinėmis kepimo krosnimis, rėmais-presais, 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 mėsos perdirbėjo 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 mėsos perdirbėjo profesinės veiklos patirtį. |