

MAISTO (MĖSOS, PIENO, DUONOS) PRAMONĖS DARBUOTOJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

M43072101, M44072101 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų

T43072101 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 50 mokymosi kreditai

Kvalifikacijos pavadinimas – maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

M43072101 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

M44072101, T43072101 – vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) – nėra

Žemės ūkio, miškininkystės ir žuvininkystės ir maisto produktų, gėrimų ir tabako gaminių gamybos sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo modulinę profesinio mokymo programą. Sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2015 m. rugpjūčio 25 d., protokolo Nr. ST2-38.

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

Programos paskirtis. Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojui parengti, kuris gebėtų gaminti duonos ir pyrago gaminius, mėsos ir paukštienos pusgaminius ir gaminius ir pieno gaminius.

Būsimo darbo specifika. Asmuo, įgijęs maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo kvalifikaciją, galės dirbti specializuotose maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės įmonėse arba cechuose bei prekybos centrų mėsos, kulinarijos, duonos kepimo bei konditerijos gaminių paruošimo padaliniuose bei kurti savo verslą.

2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)					
4000005	Įvadas į profesiją	IV	1	Pažinti profesiją.	Apibūdinti maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. Suprasti maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius. Pademonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.
Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)					
4102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	IV	1	Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	Išmanyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus.
4102105	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	IV	1	Reguluoti fizinį aktyvumą.	Išmanyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką.
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai.
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)					
<i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i>					
4072107	Duonos ir pyrago gaminių gamyba	IV	10	Paruošti darbo vietą duonos ir pyrago gaminių gamybai.	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių duonos ir pyrago gaminių gamybai. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus duonos ir pyrago gaminių gamybai. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.
				Paruošti ir apdoroti duonos ir pyrago gaminių žaliavas.	Išmanyti duonos ir pyrago gaminių žaliavas. Parinkti žaliavas duonos ir pyrago gaminių gamybai. Apskaičiuoti reikiamą duonos ir pyrago gaminių žaliavų kiekį. Atlikti žaliavų paruošimo duonos ir pyrago gaminių gamybai technologines operacijas.

					Nustatyti žaliavų duonos ir pyrago gaminiams gaminti kokybę jusliniu būdu.
				Gaminti duonos ir pyrago gaminius.	Klasifikuoti duonos ir pyrago gaminius pagal sudėtį ir gamybos būdus. Apibūdinti duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinius procesus. Atlikti duonos ir pyrago gaminių gamybos technologines operacijas. Nustatyti duonos ir pyrago gaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti duonos ir pyrago gaminius realizavimui.
4072108	Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba	IV	10	Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos gamybai.	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.
				Išpjaustyti skerdenas.	Išmanyti paukštienos, galvijų, kiaulių skerdenų anatinę sandarą. Išvardyti skerdenų kokybės reikalavimus. Atlikti pirminį paukštienos, galvijų, kiaulių skerdenų ir skerdenėlių sudalinimą. Atlikti paukštienos, galvijų, kiaulių skerdenų paruošimo technologines operacijas (iškaulinimas, išpjaustymas, išgyslinimas ir kt.).
				Paruošti ir apdoroti mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavas.	Išmanyti mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavas. Parinkti žaliavas mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai. Apskaičiuoti reikiamą mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavų kiekį. Atlikti žaliavų paruošimo mėsos ir paukštienos gaminių gamybai technologines operacijas. Nustatyti žaliavų mėsos ir paukštienos pusgaminiams gaminti kokybę jusliniu būdu.
				Gaminti mėsos ir paukštienos	Klasifikuoti mėsos ir paukštienos pusgaminius pagal naudojamas žaliavas ir gamybos būdus.

				pusgaminius.	Apibūdinti mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologinius procesus. Pagaminti stambiagabalius, porcijinius, smulkiagabalius, maltos kiaulienos ir paukštienos pusgaminius. Nustatyti mėsos ir paukštienos pusgaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti mėsos ir paukštienos pusgaminius realizavimui.
4072109	Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba	IV	15	Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos ir paukštienos gaminių gamybai. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus mėsos ir paukštienos gaminių gamybai. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.
				Paruošti ir apdoroti mėsos ir paukštienos gaminių žaliavas.	Išmanyti mėsos ir paukštienos gaminių žaliavas. Parinkti žaliavas mėsos ir paukštienos gaminių gamybai. Apskaičiuoti reikiamą mėsos ir paukštienos gaminių žaliavų kiekį. Atlikti žaliavų paruošimo mėsos ir paukštienos Nustatyti žaliavų mėsos ir paukštienos gaminiams gaminti kokybę jusliniu būdu.
				Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius.	Klasifikuoti dešras ir kitus mėsos ir paukštienos gaminius pagal naudojamas žaliavas, terminio apdoravimo būdus. Apibūdinti mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinius procesus. Pagaminti termiškai apdorotus ir neapdorotus mėsos ir paukštienos gaminius. Nustatyti mėsos ir paukštienos gaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti mėsos ir paukštienos gaminius realizavimui. Įpakuoti ir paženklinėti mėsos gaminius pagal teisės aktų reikalavimus.
4072110	Pieno gaminių gamyba	IV	10	Paruošti darbo vietą pieno gaminių gamybai.	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių pieno gaminių gamybai. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus pieno gaminių gamybai. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių

					analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.
				Atlikti pirminį pieno paruošimą ir apdorojimą.	Išmanyti pieno gaminių žaliavas. Paaiškinti žaliavinio pieno priėmimo reikalavimus ir apibūdinti kokybės rodiklius. Apibūdinti pieno apdorojimo technologinius procesus. Atlikti pirminį mechaninį ir šiluminį pieno apdorojimą. Nustatyti pieno ir žaliavų pieno gaminiams gaminti kokybę jusliniu būdu.
				Gaminti pieno gaminius.	Klasifikuoti pieno gaminius. Apibūdinti pieno gaminių gamybos technologinius procesus. Parinkti ir paruošti pieno gaminių žaliavas. Atlikti pieno gaminių gamybos technologines operacijas. Nustatyti pieno gaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti pieno gaminius realizavimui.
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)					
4101381	Šakočių gamyba	IV	5	Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti šakočiams kepti reikalingas žaliavas pagal receptūras.	Išmanyti šakočiams gaminti naudojamų maisto produktų ir žaliavų savybes, laikymo sąlygas. Apskaičiuoti šakočių žaliavų kiekį pagal technologijos korteles. Atlikti šakočių žaliavų pirminio paruošimo operacijas.
				Maišyti šakočių tešlą ir kepti šakočius.	Išmanyti šakočių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir terminus. Užmaišyti šakočių tešlą. Tinkamai paruošti ir naudoti šakočių kepimo įrangą ir priedus. Iškepti šakočius. Nustatyti gaminių kokybę.
4072111	Konditerijos gaminių gamyba	IV	5	Paruošti ir apdoroti konditerijos gaminių žaliavas.	Išmanyti konditerijos gaminių žaliavas. Apskaičiuoti reikiamą konditerijos gaminių žaliavų kiekį. Atlikti žaliavų paruošimo konditerijos gaminių gamybai technologines operacijas.
				Gaminti konditerijos gaminius.	Išmanyti konditerijos gaminių gamybos reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Klasifikuoti konditerijos pusgaminius ir gaminius. Pagaminti konditerijos pusgaminius. Atlikti konditerijos gaminių gamybos technologines operacijas.

					Nustatyti konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti konditerijos gaminius realizavimui.
4072112	Šokolado gaminių gamyba	IV	5	Paruošti ir apdoroti šokolado gaminių žaliavas.	Išmanyti šokolado gaminių žaliavas. Apskaičiuoti reikiamą šokolado gaminių žaliavų kiekį. Paruošti šokoladą. Paruošti kitas žaliavas šokolado gaminių gamybai.
				Gaminti šokolado gaminius.	Išmanyti šokolado gaminių gamybos reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Pagaminti šokolado gaminių įdarus. Atlikti šokolado gaminių gamybos technologines operacijas. Nustatyti šokolado gaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti šokolado gaminius realizavimui.
4072113	Kulinarijos gaminių gamyba	IV	5	Paruošti ir apdoroti kulinarijos gaminių žaliavas.	Išmanyti kulinarijos gaminių žaliavas. Apskaičiuoti reikiamą kulinarijos gaminių žaliavų kiekį. Atlikti žaliavų paruošimo kulinarijos gaminių gamybai technologines operacijas.
				Gaminti kulinarijos gaminius.	Išmanyti kulinarijos gaminių gamybos reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Klasifikuoti kulinarijos pusgaminius ir gaminius. Apibūdinti kulinarijos gaminių gamybos technologinius procesus. Paruošti pusgaminius kulinarijos gaminių gamybai. Atlikti kulinarijos gaminių gamybos technologines operacijas. Nustatyti kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti kulinarijos gaminius realizavimui.
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)					
4000004	Įvadas į darbo rinką	IV	5	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.

3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
4000005	Įvadas į profesiją	IV	1	<i>Netaikoma</i>
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2	<i>Netaikoma</i>
4072107	Duonos ir pyrago gaminių gamyba	IV	10	<i>Netaikoma</i>
4072108	Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba	IV	10	<i>Netaikoma</i>
4072109	Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba	IV	15	<i>Netaikoma</i>
4072110	Pieno gaminių gamyba	IV	10	<i>Netaikoma</i>
4000004	Įvadas į darbo rinką	IV	5	<i>Baigti visi privalomieji maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo kvalifikaciją atitinkančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.</i>

4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO

Bendrieji gebėjimai	Bendrujų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Bendravimas gimtąja kalba	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Parengti darbo planą. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Bendravimas užsienio kalbomis	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 receptūras užsienio kalba.
Matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse	Modifikuoti receptus. Apibūdinti matavimo vienetus. Atlikti svorio ir kiekio skaičiavimus. Naudoti technologinę įrangą gaminant duonos ir pyrago gaminius.
Skaitmeninis raštingumas	Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę gaminių apskaičiuoti gaminių žaliavas. Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją. Dokumentuoti darbų aplankus. Naudoti programinę įrangą darbo vietoje. Paruošti gaminio ar darbo pristatymą kompiuterine programa, naudotis vaizdų grafinio apdorojimo programa.
Mokymasis mokytis	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Organizuoti savo mokymąsi. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. Parengti profesinio tobulėjimo planą.
Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai	Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. Spręsti psichologines krizines situacijas. Pagarbiai elgtis su kolegomis. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Iniciatyva ir verslumas	Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką. Išmanyti verslo kūrimo galimybes. Įvertinti naujas (rinkos) galimybes, pasitelkiant intuiciją, kūrybiškumą ir analitinius gebėjimus. Dirbti savarankiškai, planuoti savo laiką.
Kultūrinis sąmoningumas ir raiška	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 PROFESIJĄ MOKYMA

Kvalifikacija – maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojas, LTKS lygis IV	
Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra	Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra
<i>Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)</i> Įvadas į profesiją, 1 mokymosi kreditas.	<i>Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)</i> Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditas. Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 1 mokymosi kreditas. Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai.	<i>Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i> Duonos ir pyrago gaminių gamyba, 10 mokymosi kreditų. Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba, 10 mokymosi kreditų. Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba, 15 mokymosi kreditų. Pieno gaminių gamyba, 10 mokymosi kreditų.	<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i> Duonos ir pyrago gaminių gamyba, 10 mokymosi kreditų. Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba, 10 mokymosi kreditų. Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba, 15 mokymosi kreditų. Pieno gaminių gamyba, 10 mokymosi kreditų.
<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Šakočių gamyba, 5 mokymosi kreditai. Konditerijos gaminių gamyba, 5 mokymosi kreditai. Šokolado gaminių gamyba, 5 mokymosi kreditai. Kulinarijos gaminių gamyba, 5 mokymosi kreditai.	<i>Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai.	<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai

Pastabos

- Vykdamas pirminį profesinį mokymą asmeniui turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal vidurinio ugdymo programą.
- Vykdamas 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.
- Darbuotojų saugos ir sveikatos modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas pagal poreikį 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.

6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

6.1. ĮVADINIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją“

Valstybinis kodas	4000005	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	1	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pažinti profesiją.	1.1. Apibūdinti maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.	<p>Tema. Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo darbo vieta • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo darbo specifika • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo profesijos samprata • Asmeninės savybės, reikalingos maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo profesijai • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo profesinės galimybės
	1.2. Suprasti maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.	<p>Tema. Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai, atliekami skirtingose virėjo darbo vietose • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo profesinę veiklą
	1.3. Pademonstruoti jau turimus, neformaliojo (arba) savaiminio būdu įgytus maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	<p>Tema. Maisto pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mokymo programos tikslai bei uždaviniai • Mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai, mokymosi įgūdžių demonstravimo formos (metodai) • Klausimų, kurie išskilo analizuojant mokymo programą, formulavimas diskusijai (ko nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi) • Individualūs mokymosi planai <p>Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ar neformaliojo būdu, vertinimas ir lygių nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turimų gebėjimų savaiminio ar neformaliojo įvertinimo būdai

		• Savaiminiu ar neformaliuoju būdu įgytų gebėjimų vertinimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Teisės aktai, reglamentuojantys maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo profesinę veiklą • Geros higienos praktikos taisyklės <p><i>Mokymo (si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo (si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti 	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.	
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) turintis maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų maisto pramonės darbuotojo profesinės veiklos patirtį. 	

6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

6.2.1. Privalomieji moduliai

Modulio pavadinimas – „Duonos ir pyrago gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	4072107	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą duonos ir pyrago gaminių gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių duonos ir pyrago gaminių gamybai.	<p>Tema. Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės <p>Tema. Patalpų paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patalpų atitiktis maisto tvarkymo įstatymais numatytus reikalavimus • Duonos ir pyrago kepinų gamybos žaliavų sandėliavimo patalpos <p>Tema. Patalpų ir įrangos dezinfekavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Patalpų valymas ir dezinfekavimas • Įrangos, inventoriaus valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus duonos ir pyrago gaminių gamybai.	<p>Tema. Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorių duonos ir pyrago kepinams gaminti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorių pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį <p>Tema. Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventorių</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos • Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventorių
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.	<p>Tema. Maisto tvarkymas ir maisto sauga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema • Geros higienos praktikos taisyklės • Asmens higiena <p>Tema. Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo
2. Paruošti ir apdoroti	2.1. Išmanyti duonos ir pyrago	Tema. Duonos ir pyrago kepinų gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos

duonos ir pyrago gaminių žaliavas.	gaminių žaliavas.	<ul style="list-style-type: none"> • Pagrindinės duonos ir pyrago kepinių gamyboje naudojamos žaliavos • Papildomos duonos ir pyrago kepinių gamyboje naudojamos žaliavos • Kitos duonos ir pyrago kepinių gamyboje leidžiamos naudoti žaliavos ir maisto priedai <p>Tema. Duonos ir pyrago kepinių gamybai naudojamų žaliavų ir medžiagų atitiktis teisės aktuose nustatytiems kokybės ir saugos reikalavimams</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos Respublikos maisto įstatymas, higienos normos, Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai • Žaliavos kokybės ir saugos rodikliai <p>Tema. Žaliavų technologinės savybės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos poveikis tešlos būklei ir duonos kokybės rodikliams <p>Tema. Žaliavų maistinė vertė</p>
	2.2. Parinkti žaliavas duonos ir pyrago gaminių gamybai.	<p>Tema. Žaliavų ir medžiagų priėmimas ir laikymas</p> <p>Tema. Žaliavų parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago kepinių gamybos ir tvarkymo (technologijos) instrukcijos • Pagrindinės žaliavos • Žaliavos, naudojamos technologijos instrukcijoje nurodytais kiekiais, reikalingais būdingoms duonos ir pyrago kepinių juslinėms savybėms pasiekti ar maistinei vertei didinti
	2.3. Apskaičiuoti reikiamą duonos ir pyrago gaminių žaliavų kiekį.	<p>Tema. Žaliavų kiekis duonos ir pyrago gaminiams gaminti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų naudojimo normos • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis)
	2.4. Atlikti žaliavų paruošimo duonos ir pyrago gaminių gamybai technologines operacijas.	<p>Tema. Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės <p>Tema. Žaliavų paruošimas duonos ir pyrago kepinių pusgaminių gaminiui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs žaliavoms paruošti • Žaliavų paruošimo technologinės operacijos • Žaliavų pirminis apdorojimas, svėrimas, dozavimas
	2.5. Nustatyti žaliavų duonos ir pyrago gaminiams gaminti kokybę jusliniu būdu.	<p>Tema. Žaliavų kokybė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų kokybės nustatymo būdai, rodikliai • Žaliavų pakuočių ženklavimas • Žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu
3. Gaminti duonos ir pyrago gaminius.	3.1. Klasifikuoti duonos ir pyrago gaminius pagal sudėtį ir gamybos	<p>Tema. Duonos ir pyrago kepinių apibrėžtis, klasifikacija</p> <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago kepinių sąvokos

	būdus.	<ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago kepinų klasifikavimas pagal gamybos būdą ir sudėtį • Duonos ir pyrago kepinų skirstymas į rūšis pagal gamybai naudojamų grūdų produktų rūšį ir kiekį
	3.2. Apibūdinti duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinius procesus.	<p>Tema. <i>Bendrieji technologiniai reikalavimai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago kepinų, jų pusgaminių ir jų gamybai vartojamų žaliavų bei medžiagų tvarkymas • Produkto saugos užtikrinimas • Pagaminto kepinio atitikimas Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų bei kitų norminių dokumentų nuostatas <p>Tema. <i>Gamybos proceso kontrolė</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago kepinų gamybos ir kiti tvarkymo procesai
	3.3. Atlikti duonos ir pyrago gaminių gamybos technologines operacijas.	<p>Tema. <i>Duonos ir pyrago kepinų gamybos technologinės operacijos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų paruošimas ir dozavimas • Tešlos paruošimas • Rauginimas • Tešlos dalijimas ir formavimas • Tešlos kildymas • Kepimas • Atšaldymas
	3.4. Nustatyti duonos ir pyrago gaminių kokybę jusliniu būdu.	<p>Tema. <i>Duonos ir pyrago kepinų jusliniai rodikliai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago kepinų jusliniai rodikliai, jų charakteristika ir normos • Juslinių rodiklių nustatymas • Pyrago kepinų fizikiniai ir cheminiai rodikliai, normos <p>Tema. <i>Pusgaminių kokybės kontrolė</i></p> <p>Tema. <i>Gaminių kokybės kontrolė</i></p> <p>Tema. <i>Duonos ir pyrago kepinų defektai</i></p>
	3.5. Paruošti duonos ir pyrago gaminius realizavimui.	<p>Tema. <i>Duonos ir pyrago kepinų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago kepinų laikymo sąlygos • Duonos ir pyrago kepinų realizavimo terminai <p>Tema. <i>Duonos ir pyrago kepinų prekinis pateikimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Duonos ir pyrago kepinų ženklavimas

		<ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago kepinių siuntos saugos ir kokybės patvirtinimo dokumentai <p>Tema. Duonos ir pyrago kepinių fasavimas ir pakavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Duonos ir pyrago kepinių fasavimo ir pakavimo būdai • Pakavimo medžiagos ir tara • Fasuotų duonos ir pyrago kepinių atitikimas Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techniniam reglamentui • Duonos ir pyrago kepinių laikymas ir gabenimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>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 konkrečiam duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių gaminių technologiniam procesui atlikti.</p> <p>Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventoriai.</p> <p>Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos.</p> <p>Naudojant technologijos instrukcijas, apskaičiuoti žaliavų kiekiai duonos ir pyrago kepiniams gaminti.</p> <p>Duonos ir pyrago kepinių pusgaminiai ir duonos ir pyrago kepiniams pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Duonos ir pyrago kepiniai tinkamai paruošti realizavimui.</p> <p>Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa • Modulio mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai) <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti 	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, žaliavų paruošimo, tešlos maišymo, minkymo, dalinimo, formavimo, brandinimo (kildinimo) įranga, kepimo įranga, formos, padėklai, tešlos pjaustymo stalas, iškeptos produkcijos vežimėlis, gaminių fasavimo įranga.</p>	
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) turintis maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo, konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų duonos ir pyrago gaminių gamybos profesinės veiklos patirtį. 	

Modulio pavadinimas – „Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba“

Valstybinis kodas	4072108	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai.	<p>Tema. Maisto saugos užtikrinimas mėsos perdirbimo ceche ar įmonėje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės <p>Tema. Patalpų paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patalpų atitiktis maisto tvarkymo įstatymais numatytiems reikalavimams • Skerdenų, mėsos ir paukštienos sandėliavimo patalpos <p>Tema. Patalpų ir įrangos dezinfekavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos mėsos ir paukštienos perdirbimo įmonėse • Patalpų valymas ir dezinfekavimas • Įrangos, inventoriaus valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai.	<p>Tema. Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs mėsos ir paukštienos pusgaminiams gaminti, jų paskirtis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį <p>Tema. Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos • 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.	<p>Tema. Maisto tvarkymas ir maisto sauga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema • Geros higienos praktikos taisyklės • Asmens higiena <p>Tema. Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo
2. Išpjaustyti skerdenas.	2.1. Išmanyti paukštienos, galvijų, kiaulių skerdenų anatominę sandarą.	<p>Tema. Skerdžiami gyvuliai ir paukščiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos pusgaminiams gaminti naudojamos žaliavos klasifikavimas • Gyvulių ir paukščių veislės, požymiai

		<p>Tema. Gyvulių anatomijos pagrindai</p> <ul style="list-style-type: none"> Galvijų ir kiaulių skeleto sandara <p>Tema. Paukščių anatomijos pagrindai</p> <ul style="list-style-type: none"> Paukščių skeleto sandara
	2.2. Išvardyti skerdenų kokybės reikalavimus.	<p>Tema. Skerdenų klasifikavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> Skerdenų klasifikavimo sistema SEUROP Teisės aktai, susiję su gyvulių skerdenų klasifikavimu <p>Tema. Gyvulių skerdenų kokybės reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> Galvijų skerdenų kokybės rodikliai Kiaulių skerdenų kokybės rodikliai <p>Tema. Paukščių skerdenų kokybės reikalavimai</p>
	2.3. Atlikti pirminį galvijų, kiaulių skerdenų ir paukščių skerdenėlių sudalinimą.	<p>Tema. Skerdenų ir skerdenėlių sudalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> Skerdenų sudalinimo schema ir veiksmi Kiaulių ir galvijų skerdenų sudalinimo būdai Paukščių skerdenėlių sudalinimo būdai
	2.4. Atlikti paukštienos, galvijų, kiaulių skerdenų paruošimo technologines operacijas (iškaulinimas, išpjaustymas, išgyslinimas ir kt.).	<p>Tema. Galvijų skerdenos išpjaustymas</p> <ul style="list-style-type: none"> Galvijų skerdenų mentės išpjaustymas ir išgyslinimas Galvijų skerdenų nugaros-šoninės dalies išpjaustymas Galvijų skerdenų krūtingalio, juosmens ir kaklinės dalių išpjaustymas ir išgyslinimas Galvijų skerdenų kumpio išpjaustymas ir išgyslinimas <p>Tema. Kiaulių skerdenos išpjaustymas</p> <ul style="list-style-type: none"> Kiaulių skerdenų priekinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas Kiaulių skerdenų vidurinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas Kiaulių skerdenų užpakalinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas <p>Tema. Jautienos ir kiaulienos rūšiavimas</p> <p>Tema. Paukščių skerdenėlių išpjaustymas</p>
3. Paruošti ir apdoroti mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavas.	3.1. Išmanyti mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavas.	<p>Tema. Mėsos audinių morfologinė sandara ir cheminė sudėtis</p> <ul style="list-style-type: none"> Raumeninis audinys Jungiamasis audinys Riebalinis audinys Kaulinis, kremzlinis audinys Mėsos poskerdiminiai pakitimai <p>Tema. Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai naudojamos medžiagos ir maisto priedai</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Gyvūninės kilmės žaliavos ir medžiagos • Augalinės kilmės žaliavos ir medžiagos • Prieskoniai, jų mišiniai <p>Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių pagalbinės medžiagos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagalbinės mėsos ir paukštienos gaminių formavimo medžiagos, jų savybės
	3.2. Parinkti žaliavas mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai.	<p>Tema. Mėsos ir paukštienos priėmimas ir laikymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos apdorojimas šalčiu <p>Tema. Papildomų žaliavų ir medžiagų priėmimas ir sandėliavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papildomų žaliavų priėmimas, sandėliavimas, technologinių parametru kontrolė <p>Tema. Žaliavų parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologijos instrukcijos (kortelės) • Žaliavų parinkimas mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai
	3.3. Apskaičiuoti reikiamą mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavų kiekį.	<p>Tema. Išpjauytos mėsos išėigų skaičiavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Galvijų ir kiaulių skerdenų išėigų skaičiavimas <p>Tema. Žaliavų kiekis mėsos ir paukštienos pusgaminiams gaminti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis)
	3.4. Atlikti žaliavų paruošimo mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai technologines operacijas.	<p>Tema. Maisto saugos užtikrinimas ruošiant žaliavas</p> <ul style="list-style-type: none"> • RVASVT ir GHP principų taikymas, ruošiant žaliavas <p>Tema. Žaliavų paruošimas mėsos ir paukštienos pusgaminių gaminimui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs žaliavoms paruošti • Žaliavų paruošimo technologinės operacijos • Žaliavų pirminis apdorojimas, svėrimas, dozavimas
	3.5. Nustatyti žaliavų mėsos ir paukštienos pusgaminiams gaminti kokybę jusliniu būdu.	<p>Tema. Žaliavų kokybė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų kokybės nustatymo būdai, rodikliai • Žaliavų pakuočių ženklavimas • Žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu
4. Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius.	4.1. Klasifikuoti mėsos ir paukštienos pusgaminius pagal naudojamą žaliavas ir gamybos būdus.	<p>Tema. Mėsos ir paukštienos pusgaminių klasifikacija, asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos pusgaminių klasifikavimas pagal žaliavą ir gamybos būdą • Jautienos pusgaminių asortimentas • Kiaulienos pusgaminių asortimentas • Paukštienos pusgaminių asortimentas
	4.2. Apibūdinti mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybos	<p>Tema. Mėsos ir paukštienos pusgaminių technologiniai reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologinė schema

	technologinius procesus.	<ul style="list-style-type: none"> • Pagrindiniai mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologiniai procesai Tema. Gamybos proceso kontrolė <ul style="list-style-type: none"> • Produkto saugos užtikrinimas • Mėsos pusgaminių gamybos technologinio proceso kontrolė
	4.3. Pagaminti stambiagabalius, porcijinius, smulkiagabalius, maltos kiaulienos ir paukštienos pusgaminius.	Tema. Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba <ul style="list-style-type: none"> • Stambiagabaliai jautienos ir kiaulienos pusgaminiai • Porcijiniai jautienos ir kiaulienos pusgaminiai • Smulkiagabaliai jautienos ir kiaulienos pusgaminiai • Malti jautienos ir kiaulienos pusgaminiai • Marinuoti jautienos ir kiaulienos pusgaminiai • Paukštienos pusgaminiai
	4.4. Nustatyti mėsos ir paukštienos pusgaminių kokybę jusliniu būdu.	Tema. Mėsos ir paukštienos pusgaminių jusliniai rodikliai <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos pusgaminių jusliniai rodikliai, jų charakteristika ir normos • Juslinių rodiklių nustatymas Tema. Pusgaminių kokybės kontrolė, defektai <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių defektai, jų priežastys • Pusgaminių kokybės kontrolė
	4.5. Paruošti mėsos ir paukštienos pusgaminius realizavimui.	Tema. Mėsos ir paukštienos pusgaminių prekinis pateikimas <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos pusgaminių ženklavimas • Mėsos ir paukštienos pusgaminių saugos ir kokybės patvirtinimo dokumentai Tema. Mėsos ir paukštienos pusgaminių fasavimas ir pakavimas <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos pusgaminių fasavimo ir pakavimo būdai • Pakavimo medžiagos ir tara Tema. Mėsos ir paukštienos pusgaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos pusgaminių laikymo parametrai, jų kontrolė • Sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus
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 konkrečiam mėsos ar paukštienos pusgaminių gamybos technologiniam procesui atlikti. Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventoriai. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos. Naudojant technologijos instrukcijas, apskaičiuoti žaliavų kiekiai mėsos ar paukštienos pusgaminiams gaminti. Mėsos ir paukštienos pusgaminiai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu	

	<p>būdu įvertinta jų kokybė. Mėsos ir paukštienos pusgaminiai tinkamai paruošti realizavimui. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa. • Modulo mokomoji medžiaga (konspektai, vadovėliai, praktinių darbų vaizdo filmai). • Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis. <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais skerdenoms išpjaustyti, išgyslinėjimo stalais, išgyslinėjimo peiliais, peilių galandinimo įrankiais, odų ir plėvių lupimo medžiaga, elektroninėmis svarstyklėmis, termometrais, sūrimo išvirkštimo įrenginiais, mėsos minkštinimo įrenginiais, mėsos masažavimo įrenginiais, darbo stalais mėsos pusgaminiais ruošti, mėsos malimo mašina, šaldymo spintomis.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) turintis maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo, mėsos perdirbėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų mėsos perdirbėjo profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	4072109	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.	<p>Tema. Maisto saugos užtikrinimas mėsos perdirbimo ceche ar įmonėje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės <p>Tema. Patalpų paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patalpų atitiktis maisto tvarkymo įstatymais numatytiems reikalavimams • Mėsos ir paukštienos gaminių sandėliavimo patalpos

		<p>Tema. Patalpų ir įrangos dezinfekavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos, naudojamos mėsos ir paukštienos perdirbimo įmonėse • Patalpų valymas ir dezinfekavimas • Įrangos, inventoriaus valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.	<p>Tema. Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs mėsos ir paukštienos gaminiams gaminti, jų paskirtis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį <p>Tema. Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos • 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.	<p>Tema. Maisto tvarkymas ir maisto sauga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema • Geros higienos praktikos taisyklės • Asmens higiena <p>Tema. Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo
2. Paruošti ir apdoroti mėsos ir paukštienos gaminių žaliavas.	2.1. Išmankyti mėsos ir paukštienos gaminių žaliavas.	<p>Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybai naudojamos žaliavos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gyvūninės kilmės žaliavos ir medžiagos • Augalinės kilmės žaliavos ir medžiagos • Prieskoniai, jų mišiniai ir ekstraktai • Kitos maisto medžiagos ir priedai, naudojami mėsos ir paukštienos gaminių gamybai <p>Tema. Pagalbinės mėsos ir paukštienos gaminių medžiagos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Natūralūs ir dirbtiniai dešrų apvalkalai • Pagalbinės mėsos ir paukštienos gaminių formavimo medžiagos, plėvelės, jų savybės
	2.2. Parinkti žaliavas mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.	<p>Tema. Mėsos ir paukštienos priėmimas ir laikymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos apdorojimas šalčiu • Šaldomos mėsos ir paukštienos būviai, pakitimai • Mėsos ir paukštienos laikymas, atšildymas • Mėsos autolizės periodai ir jų metu vykstantys pakitimai <p>Tema. Papildomų žaliavų ir medžiagų priėmimas ir sandėliavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papildomų žaliavų priėmimas, sandėliavimas, technologinių parametrų kontrolė

		<ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų priėmimo dokumentacijos tvarkymas ir kontrolė Tema. Žaliavų parinkimas <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologijos instrukcijos (kortelės) • Žaliavų parinkimas mėsos ir paukštienos gaminių gamybai, vadovaujantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis)
	2.3. Apskaičiuoti reikiamą mėsos ir paukštienos gaminių žaliavų kiekį.	Tema. Žaliavų kiekis mėsos ir paukštienos gaminiams gaminti <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų ir medžiagų sunaudojimo normos • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis)
	2.4. Atlikti žaliavų paruošimo mėsos ir paukštienos gaminių gamybai technologines operacijas.	Tema. Maisto saugos užtikrinimas pagal gerosios higienos praktikos taisykles <ul style="list-style-type: none"> • RVASVT ir GHP principų taikymas, ruošiant žaliavas Tema. Mėsos ir paukštienos paruošimas gabaliniams gaminiams ir dešroms <ul style="list-style-type: none"> • Technologiniai įrenginiai ir įrankiai žaliavoms paruošti • Mėsos ir paukštienos smulkinimas • Mėsos ir paukštienos sūdymas, sūdyimo būdai • Mėsos ir paukštienos mechaninis apdorojimas Tema. Kitų žaliavų paruošimas mėsos ir paukštienos gaminių gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų paruošimo technologinės operacijos • Žaliavų pirminis apdorojimas, svėrimas, dozavimas
	2.5. Nustatyti žaliavų mėsos ir paukštienos gaminiams gaminti kokybę jusliniu būdu.	Tema. Žaliavų kokybė <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos, kitų žaliavų kokybės rodikliai • Žaliavų pakuočių ženklavimas • Žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu
3. Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius.	3.1. Klasifikuoti dešras ir kitus mėsos ir paukštienos gaminius pagal naudojamą žaliavą, terminio apdorojimo būdus.	Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių asortimentas, klasifikavimas, rūšys <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos gaminių asortimentas, klasifikavimas pagal naudojamą žaliavą ir apdorojimo būdą • Mėsos gaminių rūšys, jiems keliami reikalavimai pagal LST 1919 ir Mėsos gaminių techninį reglamentą
	3.2. Apibūdinti mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinius procesus.	Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių technologiniai reikalavimai <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinė schema • Pagrindiniai mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologiniai procesai • Mėsos smulkinimas ir sūdymas • Dešrų masės gamyba • Dešrų kimšimas ir rišimas

		<ul style="list-style-type: none"> • Mėsos gaminių terminis apdorojimas • Rūkytų gabalinių mėsos gaminių gamyba <p>Tema. Biocheminiai ir mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinių procesų metu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biocheminiai pakitimai mėsos brendimo metu • Sūdomos mėsos pakitimai • Termiškai apdorojamų, rūkomų, vytinamų gaminių pakitimai <p>Tema. Gamybos proceso kontrolė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkto saugos užtikrinimas • Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinio proceso kontrolė
	3.3. Pagaminti termiškai apdorotus ir neapdorotus mėsos ir paukštienos gaminius.	<p>Tema. Termiškai apdorotų mėsos ir paukštienos gaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Tema. Termiškai neapdorotų mėsos ir paukštienos gaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltai rūkytos, vytintos dešros ir dešrelės • Šaltai rūkyti, vytinti gabaliniai mėsos gaminiai • Sūdyti ar šaltai rūkyti lašiniai • Parūkyti mėsos gaminiai
	3.4. Nustatyti mėsos ir paukštienos gaminių kokybę jusliniu būdu.	<p>Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių jusliniai rodikliai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos gabalinių gaminių ir dešrų jusliniai rodikliai, jų charakteristika ir normos • Juslinių rodiklių nustatymas • Mėsos ir paukštienos gaminių kokybės ir sudėties reikalavimai pagal Mėsos gaminių techninį reglamentą <p>Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių ydos ir būdai joms išvengti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gabalinių gaminių ydos, jų priežastys, prevencija • Dešrų ydos, priežastys, būdai joms išvengti
	3.5. Paruošti mėsos ir paukštienos gaminius realizavimui.	<p>Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminių atšaldymo ir laikymo parametrai, jų kontrolė • Atšaldymo ir sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus

	<p>3.6. Įpakuoti ir paženklininti mėsos gaminius pagal teisės aktų reikalavimus.</p>	<p>Tema. Mėsos ir paukštienos gaminių įpakavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakavimo būdai, jų pritaikymas gaminiams pakuoti • Mėsos ir paukštienos gaminių pakavimo įranga, medžiagos, tara, pakavimo linijos <p>Tema. Mėsos gaminių svėrimas, ženklėjimas, ruošimas realizuoti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos gaminių ženklėjimas, atsižvelgiant į norminių dokumentų reikalavimus • Mėsos ir paukštienos gaminių etiketės, informacijos pirkėjui pateikimas • Maistingumo deklaracija <p>Tema. Ženklėjimo ir svėrimo įranga</p>
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p>	<p>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 konkrečiam mėsos ar paukštienos gaminių gaminto technologiniam procesui atlikti.</p> <p>Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventoriai.</p> <p>Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos.</p> <p>Naudojant technologijos instrukcijas, apskaičiuoti žaliavų kiekiai mėsos ar paukštienos gaminiams gaminti.</p> <p>Mėsos ir paukštienos gaminiai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė.</p> <p>Mėsos ir paukštienos gaminiai tinkamai paruošti realizavimui.</p> <p>Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.</p>	
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa • Modulio mokomoji medžiaga (konspektai, vadovėliai, filmukai, praktinių darbų aprašymai, apklausos testai) • Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis. <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti 	
<p>Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai</p>	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta išgyslinėjimo stalais, išgyslinėjimo peiliais, peilių galandinimo įrankiais, odų ir plėvių lupimo medžiaga, elektroninėmis svarstyklėmis, termometrais, sūrimo išvirkštimo įrenginiais, mėsos minkštinimo įrenginiais, mėsos masažavimo įrenginiais, mėsos malimo mašina, mėsos smulkinimo įrenginiu, ledo generatoriumi, universaliomis termokameromis, virimo katilais, intensyvaus atšaldymo ir produkcijos laikymo kameromis, rūkymo kameromis, džiovinimo kamera, dešrų masės kimštuvais (pneumatiniais, hidrauliniiais, vakuuminiais), metaliniais stalais, vežimėliais, rėmu-presu, vakuuminėspakuotės įrenginiais.</p>	

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) turintis maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo, mėsos perdirbėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų mėsos perdirbėjo profesinės veiklos patirtį.
--	--

Modulio pavadinimas – „Pieno gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	4072110	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą pieno gaminių gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių pieno gaminių gamybai.	<p>Tema. Maisto saugos užtikrinimas pieno perdirbimo ceche ar įmonėje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės <p>Tema. Patalpų paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patalpų atitiktis maisto tvarkymo įstatymų numatytiems reikalavimams • Pieno žaliavų laikymo patalpos <p>Tema. Patalpų ir įrangos valymas, dezinfekavimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Patalpų valymas ir dezinfekavimas. • Įrangos, inventoriaus valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus pieno gaminių gamybai.	<p>Tema. Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius pieno gaminiams gaminti, jų paskirtis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal pieno gamybos technologinį procesą ir gamybos apimtį <p>Tema. Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais ir inventoriumi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos • Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksmų analizės ir svarbiųjų valdymo taškų	<p>Tema. Maisto tvarkymas ir maisto sauga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rizikos veiksmų analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema • Geros higienos praktikos taisyklės

	sistemos reikalavimus.	<ul style="list-style-type: none"> • Asmens higiena Tema. Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo • Gamybinė sanitarija ir higiena, jos kontrolė įmonėje
2. Atlikti pirminį pieno paruošimą ir apdorojimą.	2.1. Išmanyti pieno gaminių žaliavas.	Tema. Pieno gaminių gamybai naudojamos pagrindinės žaliavos <ul style="list-style-type: none"> • Pagrindinės pieno gaminių gamyboje naudojamos žaliavos • Kitos pieno gaminių gamyboje leidžiamos naudoti žaliavos ir maisto priedai Tema. Pieno gaminių gamybai naudojamų žaliavų ir medžiagų atitiktis teisės aktuose nustatytiems kokybės ir saugos reikalavimams <ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos Respublikos maisto įstatymas, higienos normos, Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai • Žaliavų kokybės ir saugos rodikliai
	2.2. Paaiškinti žaliavinio pieno priėmimo reikalavimus ir apibūdinti kokybės rodiklius.	Tema. Žalio karvių pieno priėmimo reikalavimai <ul style="list-style-type: none"> • Superkamo žalio pieno kokybės reikalavimai • Superkamo žalio pieno apskaita • Pieno priėmimas Tema. Žalio karvių pieno savybės ir kokybės rodikliai <ul style="list-style-type: none"> • Pieno juslinės savybės • Pieno fizikinės-cheminės savybės • Pieno technologinės savybės • Žalio pieno mikroflora • Pieno kokybės rodikliai, jų nustatymas
	2.3. Apibūdinti pieno apdorojimo technologinius procesus.	Tema. Pieno pirminio apdorojimo technologinė schema Tema. Pieno mechaninis apdorojimas <ul style="list-style-type: none"> • Pieno filtravimas • Pieno separavimas • Pieno homogenizavimas • Pieno normalizavimas (standartizavimas) • Pieno vakuuminis apdorojimas Tema. Pieno šiluminis apdorojimas <ul style="list-style-type: none"> • Pasterizavimas, sterilizavimas, UAT apdorojimas • Atšaldymas Tema. Automatizuotos pieno mechaninio ir šiluminio apdorojimo linijos Tema. Gamybos proceso kontrolė

		<ul style="list-style-type: none"> • Produkto saugos užtikrinimas • Pieno apdorojimo technologinio proceso kontrolė
	2.4 Atlikti pirminį mechaninį ir šiluminį pieno apdorojimą.	Tema. Pirminio, mechaninio ir šiluminio pieno apdorojimo technologinės operacijos <ul style="list-style-type: none"> • Pieno pirminio apdorojimo technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs • Pieno mechaninio apdorojimo technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs • Pieno šiluminio apdorojimo technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs • Pieno žaliavos pirminis, mechaninis ir šiluminis apdorojimas
	2.5. Nustatyti pieno kokybę jusliniu būdu.	Tema. Žalio pieno kokybės nustatymas jusliniu būdu <ul style="list-style-type: none"> • Žalio pieno juslinių savybių nustatymas • Žalio pieno laikymo sąlygos
3. Gaminti pieno gaminius.	3.1. Klasifikuoti pieno gaminius.	Tema. Pieno gaminių klasifikacija, asortimentas <ul style="list-style-type: none"> • Geriamojo pieno asortimentas • Grietinėlės asortimentas • Raugintų pieno gaminių asortimentas • Varškės ir varškės gaminių asortimentas • Fermentinių sūrių asortimentas • Pieno riebalų gaminių asortimentas • Valgomųjų ledų asortimentas
	3.2. Apibūdinti pieno gaminių gamybos technologinius procesus.	Tema. Bendrieji technologiniai reikalavimai <ul style="list-style-type: none"> • Pieno gaminių gamybai naudojamų žaliavų bei medžiagų paruošimas • Produkto saugos užtikrinimas • Pagaminto pieno gaminio atitikimas galiojančių norminių teisės aktų reikalavimams • Pieno gaminių gamybos technologijos instrukcijos (kortelės)
	3.3. Parinkti ir paruošti pieno gaminių žaliavas.	Tema. Žaliavų ir medžiagų priėmimas ir laikymas Tema. Žaliavų parinkimas <ul style="list-style-type: none"> • Pieno gaminių gamybos technologijos instrukcijos (kortelės) Pieno gaminiams gaminti naudojamos žaliavos Tema. Žaliavų kiekis pieno gaminiams gaminti <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis) Tema. Žaliavų paruošimas pieno gaminių gaminimui <ul style="list-style-type: none"> • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs žaliavoms paruošti • Žaliavų paruošimo technologinės operacijos • Žaliavų pirminis apdorojimas, svėrimas, dozavimas Tema. Pieno gaminių žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu

		<ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų kokybės nustatymo būdai, rodikliai • Žaliavų pakuočių ženklavimas • Žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu
	3.4. Atlikti pieno gaminių gamybos technologines operacijas.	<p>Tema. Pieno gaminių gamybos technologinės operacijos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geriamojo pieno gamybos technologinės operacijos • Grietinėlės gamybos technologinės operacijos • Raugintų pieno gaminių gamybos technologinės operacijos • Varškės ir varškės gaminių gamybos technologinės operacijos • Fermentinių sūrių gamybos technologinės operacijos • Pieno riebalų gamybos technologinės operacijos • Valgomųjų ledų gamybos technologinės operacijos
	3.5. Nustatyti pieno gaminių kokybę jusliniu būdu.	<p>Tema. Pieno gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geriamojo pieno jusliniai rodikliai, jų charakteristika ir normos • Grietinėlės jusliniai rodikliai, jų charakteristika ir normos • Raugintų pieno gaminių jusliniai rodikliai, jų charakteristika ir normos • Varškės ir varškės gaminių jusliniai rodikliai, jų charakteristika ir normos • Fermentinių sūrių jusliniai rodikliai, jų charakteristika ir normos • Pieno riebalų produktų jusliniai rodikliai, jų charakteristika ir normos • Valgomųjų ledų jusliniai rodikliai, jų charakteristika ir normos <p>Tema. Pieno gaminių kokybės kontrolė, defektai</p>
	3.6. Paruošti pieno gaminius realizavimui.	<p>Tema. Pieno gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pieno gaminių laikymo sąlygos • Pieno gaminių realizavimo terminai <p>Tema. Pieno gaminių fasavimas ir pakavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pieno gaminių fasavimo ir pakavimo būdai • Pakavimo medžiagos ir tara
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>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 konkrečiam pieno gaminių gamybos technologiniam procesui atlikti.</p> <p>Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventoriai.</p> <p>Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos.</p> <p>Naudojant technologijos instrukcijas, apskaičiuoti žaliavų ir medžiagų kiekiai pieno gaminiams gaminti.</p>	

	<p>Pieno gaminiai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė.</p> <p>Pieno gaminiai tinkamai paruošti realizavimui.</p> <p>Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles prižiūrėta ir sutvarkyta darbo vieta.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa • Modulio mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai) • Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <p>Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</p>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo cechą (patalpą), aprūpintą technologiniais įrenginiais, pieno homogenizatoriumi, elektroninėmis svarstyklėmis, termometrais, pieno pasterizatoriumi, pieno rauginimo talpomis, sviesto mušimo įrenginiu, pieno separatoriumi, pieno šaldytuvais, sūrių gamybos voniomis, sūrių presais, sūrių brandinimo kamera, pieno pasterizavimo-atšaldymo įrenginiu.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) turintis maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo, pieno gaminių gamintojo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų pieno gaminių gamintojo profesinės veiklos patirtį.

6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

Modulio pavadinimas – „Šakočių gamyba“

Valstybinis kodas	4101381	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti šakočiams kepti reikalingas žaliavas pagal receptūras.	1.1. Išmanyti šakočiams gaminti naudojamų maisto produktų ir žaliavų savybes, laikymo sąlygas.	1.1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų savybės <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Paaikinti maisto produktų ir žaliavų savybes. • Paaikinti maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas.
	1.2. Apskaičiuoti šakočių žaliavų kiekį pagal technologijos korteles.	1.2.1. Tema. Technologijos kortelės ir jų naudojimas <i>Užduotis:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Naudojantis technologijos kortelėmis, apskaičiuoti žaliavų kiekį šakočiams gaminti.
	1.3. Atlikti šakočių žaliavų pirminio paruošimo operacijas.	1.3.1. Tema. Žaliavų paruošimas <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyti žaliavų kokybę jusliniu būdu. • Tinkamai parinkti ir paruošti žaliavas šakočių gamybai.
2. Maišyti šakočių tešlą ir kepti šakočius.	2.1. Išmanyti šakočių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir terminus.	2.1.1. Tema. Šakočių kokybės nustatymas <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Paaikinti šakočių kokybei keliamus reikalavimus. 2.1.2. Tema. Šakočių realizavimas <i>Užduotis:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Paaikinti šakočių laikymo sąlygas ir terminus.
	2.2. Užmaišyti šakočių tešlą.	2.2.1. Tema. Šakočių tešlos užmaišymas <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Paaikinti šakočių tešlos užmaišymo technologinį procesą. • Užmaišyti šakočių tešlą, laikantis technologinių režimų.
	2.3. Tinkamai paruošti ir naudoti šakočių kepimo įrangą ir priedus.	2.3.1. Tema. Šakočių kepimo įrangos paruošimas <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Tinkamai paruošti šakočių kepimo įrangą. • Tinkamai paruošti šakočių kepimo įrangos priedus: velenus, volus.
	2.4. Iškepti šakočius.	2.4.1. Tema. Šakočių kepimas <i>Užduotys:</i>

		<ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti šakočių kepimo technologiją. • Iškepti šakočius, laikantis technologinių režimų. <p>2.4.2. Tema. Šakočių pateikimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ataušinti šakočius ir tinkamai nuimti nuo volų. • Papuošti ir supakuoti šakočius.
	2.5. Nustatyti gaminių kokybę.	<p>2.5.1. Tema. Šakočių kokybės nustatymas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti šakočių kokybę jusliniu būdu.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Puikiai: tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos šakočių gamybai; be klaidų apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram šakočių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; išsamiai paaiškinta šakočių technologija; laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų, tinkamai paruošus šakočių kepimo įrangą ir priedus, pagal technologijos kortelę ir kokybiškai pagaminti šakočiai; tiksliai nustatyta šakočių kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Labai gerai: tinkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos šakočių gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram šakočių kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta ne daugiau kaip viena klaida; išsamiai paaiškinta šakočių gamybos technologija; gaminant šakočius, padaryta ne daugiau kaip viena klaida, tačiau pagaminta pagal technologijos kortelę ir kokybiškai, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir tinkamai paruošus šakočių kepimo įrangą ir priedus; nustatant šakočių kokybę jusliniu būdu, padaryta ne daugiau kaip viena klaida.</p> <p>Gerai: tinkamai pasirinktos ir su nereikšmingomis klaidomis paruoštos žaliavos šakočių gamybai; apskaičiuojant žaliavų kiekį, reikalingą tam tikram kiekiui šakočių pagaminti pagal technologijos kortelę, padaryta klaidų; atsakant į pateiktus papildomus klausimus, paaiškinta šakočių gamybos technologija; gaminant šakočius padaryta klaidų, tačiau pagaminta pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir tinkamai paruošus šakočių kepimo įrangą ir priedus; nustatant šakočių kokybę jusliniu būdu, padaryta klaidų.</p> <p>Patenkinamai: pasirenkant ir paruošiant žaliavas šakočių gamybai, padaryta daug klaidų; klaidingai apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram kiekiui šakočių pagaminti pagal technologijos kortelę; aiškinant šakočių gamybos technologiją, padaryta daug klaidų; gaminant pagal technologijos kortelę šakočius, padaryta daug klaidų, saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų laikytasi tik iš dalies, ne visai tinkamai paruošta šakočių kepimo įranga ir priedai; nustatant šakočių kokybę jusliniu būdu, padaryta daug klaidų.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerio modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi šakočiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Šakočių gamybos technologijų kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šakočių kepimo įrenginiu, šakočių kepimo priedais (volais, velenais ir kt.), šaldytuvais, virykle, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriu, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <p>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;</p> <p>2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.</p>

Modulio pavadinimas – „Konditerijos gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	4072111	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir apdoroti konditerijos gaminių žaliavas.	1.1. Išmanyti konditerijos gaminių žaliavas.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų savybės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų savybės • Žaliavų rizikos veiksniai, jų įtaka sveikatai • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas • Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai
	1.2. Apskaičiuoti reikiamą konditerijos gaminių žaliavų kiekį.	<p>Tema. Žaliavų kiekis konditerijos gaminiams gaminti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių gamybos technologijos instrukcijos (kortelės) • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis)
	1.3. Atlikti žaliavų paruošimo konditerijos gaminių gamybai technologines operacijas.	<p>Tema. Žaliavų savybės ir jų paruošimo technologinis procesas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų paruošimo konditerijos gaminių gaminimui technologinis procesas ir technologinės operacijos • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriu

		<ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų kokybės nustatymo būdai
2. Gaminti konditerijos gaminius.	2.1. Išmanyti konditerijos gaminių gamybos reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant konditerijos gaminius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai • Darbo vietos parengimas vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, skirtingoms technologinėms operacijoms • Geros higienos reikalavimų taikymas gaminant konditerijos gaminius <p>Tema. Konditerijos gaminių realizavimo terminai ir laikymo sąlygų įtaka kokybei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių realizavimo terminai • Konditerijos gaminių laikymo sąlygų įtaka kokybei
	2.2. Klasifikuoti konditerijos pusgaminius ir gaminius.	<p>Tema. Konditerijos pusgaminių rūšys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sirupai, glajai, įdarai, kremai, putėsiai, drebučiai <p>Tema. Konditerijos gaminių asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių rūšys • Konditerijos gaminių klasifikacija • Tradiciniai konditerijos gaminiai
	2.3. Pagaminti konditerijos pusgaminius.	<p>Tema. Konditerijos pusgaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos pusgaminių gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos naudojantis receptūromis ar technologinėmis kortelėmis • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi • Konditerijos pusgaminių kokybės nustatymo būdai <p>Tema. Konditerijos pusgaminių naudojimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos pusgaminių paskirtis • Konditerijos pusgaminių naudojimas konditerijos gaminiams formuoti ir apipavidalinti
	2.4. Atlikti konditerijos gaminių gamybos technologines operacijas.	<p>Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos • Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi <p>Tema. Konditerijos gaminių tešlos gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerinės tešlos rūšys • Konditerinių tešlų gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos, naudojantis receptūromis ar technologinėmis kortelėmis • Tešlos gamybos technologiniai parametrai ir režimai

		<ul style="list-style-type: none"> • Tešlos kokybės nustatymas <p>Tema. Pusgaminių iš tešlos formavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių iš tešlos formavimo technologinės operacijos • Standartinių, nestandartinių pusgaminių iš įvairių tešlų formavimas mechanizuotu ir rankiniu būdu <p>Tema. Gaminių iš tešlos kepimas ir atvėsinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminių iš tešlos kepimo technologiniai procesai ir technologinės operacijos • Gaminių kepimo laiko atmintinė • Kepimo ir atvėsinimo režimai <p>Tema. Konditerijos gaminių apipavidalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių apipavidalinimo būdai • Konditerijos gaminiams apipavidalinti naudojamos medžiagos • Konditerijos gaminių pateikimo būdai <p>Tema. Užšaldytų konditerijos gaminių gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių užšaldymo technologiniai procesai ir technologinės operacijos • Konditerijos gaminių paruošimas užšaldymui • Pusgaminių iš tešlos užšaldymas • Visiškai ir pusiau iškeptų konditerijos gaminių užšaldymas
	2.5. Nustatyti konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu.	<p>Tema. Reikalavimai keliami konditerijos gaminių kokybei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių kokybės rodikliai • Konditerijos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Konditerijos gaminių ydos ir būdai jiems išvengti</p>
	2.6. Paruošti konditerijos gaminius realizavimui.	<p>Tema. Gaminių paruošimas realizavimui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerijos gaminių pakavimo būdai • Konditerijos gaminių pakavimas • Konditerijos gaminių ženklavimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasis asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Tinkamai paruošti, eksploatuoti įrenginiai, įrankiai, indai ir inventoriai, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Laikantis geros higienos praktikos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, nustatyta žaliavų kokybė jusliniu būdu, parinktos ir paruoštos žaliavos. Naudojant technologijos instrukcijas, apskaičiuoti žaliavų kiekiai konditerijos gaminiams gaminti. Konditerijos gaminiai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo ir technologinių režimų.</p>	

	Konditerijos gaminiai apipavidalinti tinkamai ir jusliniu būdu tinkamai įvertinta konditerijos gaminių kokybė. Konditerijos gaminiai tinkamai supakuoti, paženklinėti ir paruošti realizuoti.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa • Modulo mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai) • Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis <i>Mokymo(si) priemonės:</i> Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
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, žaliavomis konditerijos gaminių gamybai, kokybės nustatymo įranga ir indais, konditerijos gaminių gamybos technologine įranga, smulkiu inventoriumi, įrankiais.
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) turintis maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo, konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerijos gaminių gamintojo profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Šokolado gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	4072112	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir apdoroti šokolado gaminių žaliavas.	1.1. Išmanyti šokolado gaminių žaliavas.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų savybės <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų savybės • Žaliavų rizikos veiksniai, jų įtaka sveikatai • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos • Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai
	1.2. Apskaičiuoti reikiamą šokolado gaminių žaliavų kiekį.	Tema. Žaliavų kiekis šokolado gaminiams gaminti <ul style="list-style-type: none"> • Produktų reikmių apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis) • Produktų naudojimo normų pritaikymas pagal sezoniškumą

	1.3. Paruošti šokoladą.	<p>Tema. Šokolado savybės ir paruošimo technologinis procesas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado rūšys ir savybės • Šokolado paruošimo technologinis procesas ir technologinės operacijos • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi • Šokolado kokybės nustatymo būdai
	1.4. Paruošti kitas žaliavas šokolado gaminių gamybai.	<p>Tema. Kitų žaliavų savybės ir paruošimo technologinis procesas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų paruošimo technologinis procesas ir technologinės operacijos • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi • Žaliavų kokybės nustatymo būdai
2. Gaminti šokolado gaminius.	2.1. Išmanyti šokolado gaminių gamybos reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant šokolado gaminius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado gaminių gamyba laikantis sanitarijos ir asmens higienos reikalavimų <p>Tema. Šokolado gaminių kokybės ir laikymo sąlygų reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado gaminių kokybės nustatymo būdai • Šokolado gaminių trūkumai ir jų priežastys • Šokolado gaminių laikymo sąlygos ir terminai
	2.2. Pagaminti šokolado gaminių įdarus.	<p>Tema. Įdarų šokolado gaminiams charakteristikos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado gaminių įdarų rūšys • Įdarų receptūros ir technologinės kortelės <p>Tema. Įdarų gamyba</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įdarų gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi • Įdarų kokybės nustatymas
	2.3. Atlikti šokolado gaminių gamybos technologines operacijas.	<p>Tema. Šokolado gaminių gamyba ir gamybos technologinis procesas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado gaminių asortimentas • Šokolado gaminių gamybos technologinis procesas ir technologinės operacijos • Šokolado gaminių gamybos technologinių operacijų atlikimas <p>Tema. Šokolado gaminių apipavidalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado gaminių apipavidalinimo būdai • Šokolado gaminiams apipavidalinti naudojamos medžiagos • Šokolado gaminių pateikimo būdai
	2.4. Nustatyti šokolado gaminių	<p>Tema. Šokolado gaminių kokybės nustatymas</p>

	kokybę jusliniu būdu.	Šokolado gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
	2.5. Paruošti šokolado gaminius realizavimui.	Tema. <i>Gaminių paruošimas realizavimui</i> <ul style="list-style-type: none"> • Šokolado gaminių pakavimo būdai • Šokolado gaminių pakavimas • Šokolado gaminių ženklavimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasis asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Tinkamai paruošti, eksploatuoti įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Laikantis geros higienos praktikos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, nustatyta žaliavų kokybė jusliniu būdu, tinkamai paruoštas šokoladas, parinktos ir paruoštos kitos žaliavos šokolado gaminiams ir jų įdarams gaminti. Naudojant technologijos instrukcijas, apskaičiuoti žaliavų kiekiai šokolado gaminiams ir jų įdarams gaminti. Šokolado gaminiai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo ir technologinių režimų. Šokolado gaminiai apipavidalinti tinkamai ir jusliniu būdu įvertinta šokolado gaminių kokybė. Šokolado gaminiai tinkamai supakuoti, paženklinėti ir paruošti realizuoti.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa • Modulinė mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai) • Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis <i>Mokymo(si) priemonės:</i> Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti	
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, žaliavomis šokolado gaminių gamybai, kokybės nustatymo įranga ir indais, šokolado gaminių gamybos technologine įranga, smulkiu inventoriumi, įrankiais.	
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: <ol style="list-style-type: none"> 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) turintis maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo, konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerijos gaminių gamintojo profesinės veiklos patirtį. 	

Modulio pavadinimas – „Kulinarijos gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	4072113
-------------------	---------

Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir apdoroti kulinarijos gaminių žaliavas.	1.1. Išmanyti kulinarijos gaminių žaliavas.	Tema. <i>Kulinarijos gaminių gamybai naudojamų žaliavų savybės</i> <ul style="list-style-type: none"> • Gyvūninės kilmės žaliavos ir medžiagos • Augalinės kilmės žaliavos ir medžiagos • Prieskoniai, jų mišiniai ir ekstraktai • Kitos maisto medžiagos ir priedai, naudojami kulinarijos gaminių gamybai • Žaliavų rizikos veiksniai, jų įtaka sveikatai • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas • Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu
	1.2. Apskaičiuoti reikiamą kulinarijos gaminių žaliavų kieki.	Tema. <i>Žaliavų kiekis kulinarijos gaminiams gaminti</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kulinarijos gaminių gamybos technologijos instrukcijos (kortelės) • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis)
	1.3. Atlikti žaliavų paruošimo kulinarijos gaminių gamybai technologines operacijas.	Tema. <i>Kulinarijos gaminių žaliavų paruošimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų paruošimo konditerijos gaminių gaminimui technologinis procesas ir technologinės operacijos • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi • Žaliavų mechaninio paruošimo būdai • Žaliavų šiluminio paruošimo būdai • Žaliavų biocheminio paruošimo būdai • Žaliavų kokybės nustatymo būdai
2. Gaminti kulinarijos gaminius.	2.1. Išmanyti kulinarijos gaminių gamybos reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	Tema. <i>Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant konditerijos gaminius</i> <ul style="list-style-type: none"> • Sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai • Darbo vietos parengimas vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, skirtingoms technologinėms operacijoms • Geros higienos reikalavimų taikymas gaminant kulinarijos gaminius Tema. <i>Kulinarijos gaminių realizavimo terminai ir laikymo sąlygų įtaka kokybei</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kulinarijos gaminių realizavimo terminai • Kulinarijos gaminių laikymo sąlygų įtaka kokybei
	2.2. Klasifikuoti kulinarijos pusgaminius ir gaminius.	Tema. <i>Kulinarijos pusgaminių ir gaminių klasifikavimas, asortimentas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kulinarijos pusgaminių ir gaminių klasifikavimas pagal naudojamas žaliavas

		<ul style="list-style-type: none"> • Kulinarijos pusgaminių ir gaminių klasifikavimas pagal terminio apdorojimo būdus
	2.3. Apibūdinti kulinarijos gaminių gamybos technologinius procesus.	<p>Tema. <i>Kulinarijos gaminių gamybos technologiniai procesai, jų rūšys, asortimentas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kulinarijos gaminių gaminimo technologiniai procesai pagal žaliavos rūšis • Kulinarijos gaminių gaminimo technologiniai procesai pagal asortimentą • Kulinarijos gaminių gamybos šiuolaikiniai technologiniai procesai <p>Tema. <i>Gamybos proceso kontrolė</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkto saugos užtikrinimas • Kulinarijos gaminių gamybos technologinio proceso kontrolė
	2.4. Paruošti pusgaminius kulinarijos gaminių gamybai.	<p>Tema. <i>Įvairių mėsos, paukštienos pusgaminių paruošimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologija • Mėsos, paukštienos pusgaminių gaminimas, laikantis operacijų eiliškumo
	2.5. Atlikti kulinarijos gaminių gamybos technologines operacijas.	<p>Tema. <i>Įvairių kulinarijos gaminių gamyba</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos ir paukštienos gaminių gaminimas, laikantis technologinių operacijų eiliškumo • Karštųjų ir šaltųjų padažų gamyba • Garnyrų gamyba
	2.6. Nustatyti kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu.	<p>Tema. <i>Reikalavimai keliami kulinarijos gaminių kokybei</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kulinarijos gaminių kokybės rodikliai • Kulinarijos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. <i>Kulinarijos gaminių ydos ir būdai jiems išvengti</i></p>
	2.7. Paruošti kulinarijos gaminius realizavimui.	<p>Tema. <i>Kulinarijos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kulinarijos gaminių atšaldymo ir laikymo parametrai, jų kontrolė • Kulinarijos gaminių realizavimo terminai • Atšaldymo ir sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus <p>Tema. <i>Kulinarijos gaminių fasavimas ir pakavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kulinarijos gaminių fasavimo ir pakavimo būdai • Pakavimo medžiagos ir tara • Kulinarijos gaminių pakavimas • Kulinarijos gaminių ženklavimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>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 konkrečiam kulinarijos gaminių gaminimo technologiniam procesui atlikti.</p> <p>Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventoriai.</p>	

	<p>Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos. Naudojant technologijos instrukcijas, apskaičiuoti žaliavų kiekiai kulinarijos gaminiams gaminti. Kulinarijos gaminiai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Kulinarijos gaminiai tinkamai paruošti realizavimui. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa • Modulo mokomoji medžiaga (konspektas, mokymo vadovėlis, vaizdo filmai) • Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i> Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</p>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis bei formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu), stalo indais (individualaus bei bendro naudojimo), įrankiais (stiklo, porceliano, metalo).</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) turintis maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo, mėsos perdirbėjo arba lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų kulinarijos gaminių gamybos profesinės veiklos patirtį.

6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	4000004
Modulio LTKS lygis	IV
Apimtis mokymosi kreditais	5
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai
1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	1.1. Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. 1.2. Susipažinti su būsimu darbo specifiška ir adaptuotis realioje darbo vietoje. 1.3. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas baigiamojo modulio vertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Nėra.</i>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti kompetencijas, atitinkančias maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo kvalifikaciją.
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) turintis maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją (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 maisto pramonės darbuotojo profesinės veiklos patirtį.