MAISTO (MĖSOS IR PAUKŠTIENOS PUSGAMINIŲ IR GAMINIŲ, PIENO GAMINIŲ, DUONOS IR PYRAGO KEPINIŲ GAMYBOS) PRAMONĖS DARBUOTOJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:
P42072101, P43072101 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 90 mokymosi kreditų
T43072102 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 70 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – maisto pramonės darbuotojas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV
P42072101 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje
P43072101, T43072102– vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) – nėra

Programa parengta įgyvendinant Europos Sąjungos socialinio fondo ir Lietuvos Respublikos biudžeto lėšomis finansuojamą projektą „Kvalifikacijų formavimas ir modulinio profesinio mokymo sistemos kūrimas“ (projekto Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-001).

Programa atnaujinta įgyvendinant iš Europos Sąjungos struktūrinių fondų lėšų bendrai finansuojamą projektą „Lietuvos kvalifikacijų sistemos plėtra (I etapas)“ (projekto Nr. 09.4.1-ESFA-V-734-01-0001).

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

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

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

Darbas reikalauja fizinės ištvermės, darbo metu privaloma dėvėti specialiuosius darbo drabužius.

Maisto pramonės darbuotojo darbo priemonės yra mechaniniai ir automatiniai maisto gamybos technologiniai įrenginiai ir įrankiai, technologijos kortelės, valymo ir dezinfekavimo priemonės.

Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą ir sveikatos žinių atestavimo pažymėjimą.

2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)*					
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2	Pažinti profesiją.	Išmanyti maisto pramonės darbuotojo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. Suprasti maisto pramonės darbuotojo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus maisto pramonės darbuotojo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.
Bendrieji moduliai (iš viso 8 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.
4102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	IV	5	Reguliuoti 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 60 mokymosi kreditų)					
Privalomieji (iš viso 60 mokymosi kreditų)					
407210001	Duonos ir pyrago kepinių gamyba	IV	15	Paruošti darbo vietą duonos ir pyrago kepinių gamybai.	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių duonos ir pyrago kepinių gamybai. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus duonos ir pyrago kepinių gamybai. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.
				Paruošti ir apdoroti duonos ir pyrago kepinių žaliavas.	Išmanyti duonos ir pyrago kepinių žaliavas. Parinkti žaliavas duonos ir pyrago kepinių gamybai. Įvertinti žaliavų duonos ir pyrago kepiniams gaminti kokybę jusliniu būdu. Apskaičiuoti reikiamą duonos ir pyrago kepinių žaliavų kiekį. Atlikti žaliavų paruošimo duonos ir pyrago kepinių gamybai

					technologines operacijas.
				Gaminti duonos ir pyrago kepinius.	Klasifikuoti duonos ir pyrago kepinius pagal sudėtį ir gamybos būdus. Apibūdinti duonos ir pyrago kepinių gamybos technologinius procesus. Atlikti duonos ir pyrago kepinių gamybos technologines operacijas. Įvertinti duonos ir pyrago kepinių kokybę jusliniu būdu. Paruošti duonos ir pyrago kepinius realizuoti.
407210002	Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba	IV	15	Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos pusgaminių 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 galvijų, kiaulių ir paukščių anatominę sandarą. Išvardyti skerdenų kokybės reikalavimus. Atlikti pirminį galvijų, kiaulių skerdenų ir paukščių skerdenėlių sudalinimą. Atlikti paukštienos, galvijų, kiaulių skerdenų paruošimo technologines operacijas.
				Paruošti ir apdoroti mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavas.	Išmanyti mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavas. Parinkti ir sandėliuoti žaliavas mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai. Apskaičiuoti reikiamą mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavų kiekį. Atlikti žaliavų paruošimo mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai technologines operacijas. Įvertinti žaliavų mėsos ir paukštienos pusgaminiams gaminti kokybę jusliniu būdu.
				Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius.	Klasifikuoti mėsos ir paukštienos pusgaminius pagal naudojamas žaliavas ir gamybos būdus. Apibūdinti mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologinius procesus. Pagaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius. Įvertinti mėsos ir paukštienos pusgaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti mėsos ir paukštienos pusgaminius realizuoti.
4072109	Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba	IV	15	Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.

				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 gaminių gamybai technologines operacijas. Įvertinti 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 apdorojimo būdus. Apibūdinti mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinius procesus. Pagaminti termiškai apdorotus ir neapdorotus mėsos ir paukštienos gaminius. Įvertinti mėsos ir paukštienos gaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti mėsos ir paukštienos gaminius realizuoti.
407210003	Pieno gaminių gamyba	IV	15	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 svarbiųjų valdymo taškų sistemos (RVASVT) 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. Įvertinti pieno kokybę jusliniu būdu
				Gaminti pieno gaminius.	Klasifikuoti pieno gaminius. Parinkti ir paruošti pieno žaliavas ir pagrindines medžiagas. Apskaičiuoti žaliavų ir medžiagų kiekį, reikalingą pieno gaminių gamybai

					Atlikti pieno gaminių gamybos technologines operacijas. Įvertinti pieno gaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti pieno gaminius realizuoti
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)*					
4101381	Šakočių gamyba	IV	5	Paruošti darbo vietą šakočių gamybai.	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių šakočių gamybai. Saugiai naudoti šakočių gamybos technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.
				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 receptūras ir 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. Įvertinti gaminių kokybę.
4072111	Konditerijos gaminių gamyba	IV	5	Paruošti darbo vietą konditerijos gaminių gamybai.	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių konditerijos gaminių gamybai. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių konditerijos gaminių gamybai. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.
				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.	Klasifikuoti konditerijos pusgaminius ir gaminius. Pagaminti konditerijos pusgaminius. Atlikti konditerijos gaminių gamybos technologines operacijas. Įvertinti konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti konditerijos gaminius realizuoti.

4072112	Šokolado gaminių gamyba	IV	5	Paruošti darbo vietą šokolado gaminių gamybai.	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių šokolado gaminių gamybai. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių šokolado gaminių gamybai. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.
				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. Įvertinti šokolado gaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti šokolado gaminius realizuoti.
4072113	Kulinarijos gaminių gamyba	IV	5	Paruošti darbo vietą kulinarijos gaminių gamybai.	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių kulinarijos gaminių gamybai. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių kulinarijos gaminių gamybai. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.
				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.	Klasifikuoti kulinarijos pusgaminius ir gaminius. Apibūdinti kulinarijos gaminių gamybos technologinius procesus. Paruošti pusgaminius kulinarijos gaminių gamybai. Atlikti kulinarijos gaminių gamybos technologines operacijas. Įvertinti kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu. Paruošti kulinarijos gaminius realizuoti.
407210004	Mėsos konservų gamyba	IV	5	Paruošti darbo vietą mėsos konservų gamybai.	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos konservų gamybai. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių,

					konservų gamybai. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.
				Paruošti ir apdoroti mėsos konservų žaliavas.	Išmanyti mėsos konservų žaliavas ir medžiagas. Apskaičiuoti reikiamą mėsos konservų žaliavų kiekį. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.
				Gaminti mėsos konservus.	Klasifikuoti mėsos konservus. Išmanyti mėsos konservų gamybos technologinį procesą. Atlikti mėsos konservų gamybos operacijas. Paruošti mėsos konservus realizuoti.
407210005	Minkštų nebrandintų sūrių gamyba	IV	5	Paruošti darbo vietą minkštų nebrandintų sūrių gamybai.	Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių minkštų nebrandintų sūrių gamybai. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, minkštų nebrandintų sūrių gamybai. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.
				Paruošti ir apdoroti minkštų nebrandintų sūrių gamybos žaliavas.	Išmanyti minkštų nebrandintų sūrių gamybos žaliavas ir medžiagas. Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.
				Gaminti minkštus nebrandintus sūrius.	Išmanyti minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologinį procesą. Atlikti minkštų nebrandintų sūrių gamybos operacijas. Paruošti minkštus nebrandintus sūrius realizuoti.
Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)					
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	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.

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

3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)*				
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2	*Netaikoma.*
Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)*				
4102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	IV	1	*Netaikoma.*
4102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	IV	5	*Netaikoma.*
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2	*Netaikoma.*
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)				
Privalomieji (iš viso 60 mokymosi kreditų)				
407210001	Duonos ir pyrago kepinių gamyba	IV	15	*Netaikoma.*
407210002	Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba	IV	15	*Netaikoma.*
4072109	Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba	IV	15	*Netaikoma.*
407210003	Pieno gaminių gamyba	IV	15	*Netaikoma.*
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)*				
4101381	Šakočių gamyba	IV	5	*Netaikoma.*
4072111	Konditerijos gaminių gamyba	IV	5	*Netaikoma.*
4072112	Šokolado gaminių gamyba	IV	5	*Netaikoma.*
4072113	Kulinarijos gaminių gamyba	IV	5	*Netaikoma.*
407210004	Mėsos konservų gamyba	IV	5	*Netaikoma.*
407210005	Minkštų nebrandintų sūrių gamyba	IV	5	*Netaikoma.*
Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)				
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	*Baigti visi maisto pramonės darbuotojo kvalifikaciją sudarantys privalomieji moduliai.*

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

4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ KOMPETENCIJŲ UGDYMO

Bendrosios kompetencijos	**Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai**
Raštingumo kompetencija	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Parengti darbo planą. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Daugiakalbystės kompetencija	Bendrauti profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje. Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, elektroninį laišką. Įvardyti maisto produktus, žaliavas, gaminius, įrenginius ir inventorių užsienio kalba. Skaityti technologijos korteles užsienio kalba.
Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija	Apibūdinti matavimo vienetus. Apskaičiuoti svorį ir kiekį. Naudotis technologine įranga gaminant mėsos, pieno, duonos ir pyrago kepinius.
Skaitmeninė kompetencija	Naudotis kompiuterine skaičiuokle apskaičiuojant gaminiams gaminti reikalingų žaliavų kiekį. Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją. Dokumentuoti darbų aplankus. Naudotis programine įranga darbo vietoje. Paruošti gaminio ar darbo pristatymą kompiuterine programa, naudotis vaizdų grafinio apdorojimo programa.
Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokytis kompetencija	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Organizuoti savo mokymąsi. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. Parengti profesinio tobulėjimo planą.
Pilietiškumo kompetencija	Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. Spręsti psichologines krizines situacijas. Pagarbiai elgtis su kolegomis. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Verslumo kompetencija	Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką. Išmanyti verslo kūrimo galimybes. Įvertinti naujas (rinkos) galimybes, pasitelkiant intuiciją, kūrybiškumą ir analitinius gebėjimus. Dirbti savarankiškai, planuoti savo laiką.
Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija	Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius, etnografinį maisto gaminių paveldą. Pažinti įvairių šalių estetinius idealus ir skonį. Lavinti estetinį požiūrį į aplinką.

5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ

Kvalifikacija – maisto pramonės darbuotojas, LTKS lygis IV	
Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra	**Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra**
Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai) Įvadas į profesiją, 2 mokymosi kreditai	*Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)* –
Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai) Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditas Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 5 mokymosi kreditai Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai	*Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)* –
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų) Duonos ir pyrago kepinių gamyba, 15 mokymosi kreditų Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba, 15 mokymosi kreditų Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba, 15 mokymosi kreditų Pieno gaminių gamyba, 15 mokymosi kreditų	*Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)* Duonos ir pyrago kepinių gamyba, 15 mokymosi kreditų Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba, 15 mokymosi kreditų Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba, 15 mokymosi kreditų Pieno gaminių gamyba, 15 mokymosi kreditų
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų) Šakočių gamyba, 5 mokymosi kreditai. Konditerijos gaminių gamyba, 5 mokymosi kreditai Šokolado gaminių gamyba, 5 mokymosi kreditai Kulinarijos gaminių gamyba, 5 mokymosi kreditai Mėsos konservų gamyba, 5 mokymosi kreditai Minkštų nebrandintų sūrių gamyba, 5 mokymosi kreditai	*Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)* –
Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų) Įvadas į darbo rinką, 10 mokymosi kreditai	*Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)* Įvadas į darbo rinką, 10 mokymosi kreditų

Pastabos

- Vykdant pirminį profesinį mokymą asmeniui turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal vidurinio ugdymo programą *(jei taikoma)*.
- Vykdant tęstinį profesinį mokymą asmens ankstesnio mokymosi pasiekimai įskaitomi švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
- Tęstinio profesinio mokymo programos modulius gali vesti mokytojai, įgiję andragogikos žinių ir turintys tai pagrindžiantį dokumentą arba turintys neformaliojo suaugusiųjų švietimo patirties.
- Saugaus elgesio ekstremaliose situacijose modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs civilinės saugos mokymus pagal Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento direktoriaus patvirtintą mokymo programą ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokoma pagal Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos

programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.

- Tęstinio profesinio mokymo programose saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

6.1. ĮVADINIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją“

Valstybinis kodas	4000006	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	2	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pažinti profesiją.	1.1. Išmanyti maisto pramonės darbuotojo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.	**Tema.** ***Maisto pramonės darbuotojo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje*** • Maisto pramonės darbuotojo darbo vieta • Maisto pramonės darbuotojo darbo specifika • Maisto pramonės darbuotojo profesijos samprata • Asmeninės savybės, reikalingos maisto pramonės darbuotojui • Maisto pramonės darbuotojo profesinės galimybės
	1.2. Suprasti maisto pramonės darbuotojo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.	**Tema.** ***Maisto pramonės darbuotojo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai*** • Maisto pramonės darbuotojo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai, atliekami skirtingose darbo vietose • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys maisto pramonės darbuotojo profesinę veiklą
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus maisto pramonės darbuotojo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	**Tema.** ***Maisto (mėsos ir paukštienos pusgaminių ir gaminių, pieno gaminių, duonos ir pyrago kepinių gamybos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa*** • Mokymo programos tikslai bei uždaviniai • Mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai, mokymosi įgūdžių demonstravimo formos (metodai) • Individualūs mokymosi planai **Tema.** ***Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ar neformaliuoju būdu, vertinimas ir lygių nustatymas*** • Turimų gebėjimų įvertinimo būdai • Savaiminiu ar neformaliuoju būdu įgytų gebėjimų vertinimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – *įskaityta (neįskaityta).*	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir	*Mokymo(si) medžiaga:* • Maisto (mėsos ir paukštienos pusgaminių ir gaminių, pieno gaminių, duonos ir pyrago kepinių gamybos) pramonės darbuotojo	

materialiesiems ištekliams	modulinė profesinio mokymo programa • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Teisės aktai, reglamentuojantys maisto pramonės darbuotojo profesinę veiklą • Geros higienos praktikos taisyklės • RVASVT: bendrosios taisyklės ir jų taikymas maisto produktų gamyboje *Mokymo (si) priemonės:* • 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)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų maisto pramonės darbuotojo profesinės veiklos patirtį.

6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

6.2.1. Privalomieji moduliai

Modulio pavadinimas – „Duonos ir pyrago kepinių gamyba“

Valstybinis kodas	407210001	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą duonos ir pyrago kepinių gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių duonos ir pyrago kepinių gamybai.	**Tema.** ***Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles*** • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės • Reikalavimai darbo vietoms • Reikalavimai gamybos ir sandėliavimo patalpoms **Tema.** ***Patalpų ir įrangos dezinfekavimas*** • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Įrangos, inventoriaus, patalpų valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus duonos ir pyrago kepinių gamybai.	**Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius*** • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį **Tema.** ***Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.	**Tema.** ***Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas*** • Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymo reikalavimai • Asmens higiena • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo • Gamybinė sanitarija ir higiena, jos kontrolė įmonėje **Tema. Gamybinių atliekų tvarkymas pagal norminių dokumentų reikalavimus**
2. Paruošti ir apdoroti duonos ir pyrago kepinių žaliavas.	2.1. Išmanyti duonos ir pyrago kepinių žaliavas.	**Tema.** ***Duonos ir pyrago kepinių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos*** • 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 **Tema.** ***Duonos ir pyrago kepinių gamybai naudojamų žaliavų ir medžiagų atitiktis teisės aktuose nustatytiems kokybės ir saugos reikalavimams*** • Lietuvos Respublikos maisto įstatymas, higienos normos, Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai • Žaliavos kokybės ir saugos rodikliai ***Tema. Žaliavų technologinės savybės*** • Žaliavos poveikis tešlos būklei ir duonos kokybės rodikliams **Tema.** ***Žaliavų maistinė vertė***
	2.2. Parinkti žaliavas duonos ir pyrago kepinių gamybai.	**Tema.** ***Žaliavų ir medžiagų priėmimas ir laikymas*** **Tema.** ***Žaliavų parinkimas*** • Duonos ir pyrago kepinių gamybos technologinės instrukcijos • Žaliavos, naudojamos technologijos instrukcijoje nurodytais kiekiais, reikalingais būdingoms duonos ir pyrago kepinių juslinėms savybėms pasiekti ar maistinei vertei didinti
	2.3. Įvertinti žaliavų duonos ir pyrago kepiniams gaminti kokybę jusliniu būdu.	**Tema.** ***Žaliavų kokybė*** • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu, rodikliai • Žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai
	2.4. Apskaičiuoti reikiamą duonos ir pyrago kepinių žaliavų kiekį.	**Tema.** ***Žaliavų kiekis duonos ir pyrago gaminiams gaminti*** • Žaliavų sunaudojimo normos • Žaliavų kiekio skaičiavimai naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis)
	2.5. Atlikti žaliavų paruošimo duonos ir pyrago kepinių gamybai technologines operacijas.	**Tema.** ***Žaliavų paruošimas duonos ir pyrago kepinių gamybai*** • Žaliavų pakuočių ženklinimas • Žaliavų paruošimo technologinės operacijos
3. Gaminti duonos ir pyrago kepinius.	3.1. Klasifikuoti duonos ir pyrago kepinius pagal sudėtį ir gamybos būdus.	**Tema.** ***Duonos ir pyrago kepinių apibrėžtis, klasifikacija*** • Duonos ir pyrago kepinių sąvokos • Duonos ir pyrago kepinių klasifikavimas pagal gamybos būdą ir sudėtį • Duonos ir pyrago kepinių skirstymas į rūšis pagal gamybai naudojamų grūdų produktų rūšį ir kiekį
	3.2. Apibūdinti duonos ir pyrago kepinių gamybos technologinius procesus.	**Tema.** ***Bendrieji technologiniai reikalavimai*** • Kvietinės tešlos kepinių ruošimo būdai, jų privalumai ir trūkumai • Ruginės, ruginės-kvietinės duonos kepinių ruošimo būdai, būdų palyginimas • Pyrago kepinių ruošimo būdai • Greitai užšaldytų duonos ir pyrago kepinių bei puskepinių ruošimas

		• Produkto saugos užtikrinimas **Tema.** ***Gamybos proceso kontrolė*** • Duonos ir pyrago kepinių gamybos ir tvarkymo procesų kontrolė
	3.3. Atlikti duonos ir pyrago kepinių gamybos technologines operacijas.	**Tema.** ***Duonos ir pyrago kepinių gamybos technologinės operacijos*** • Žaliavų paruošimas ir dozavimas • Mielių ir raugų ruošimas • Tešlos paruošimas • Tešlos rauginimas • Tešlos dalijimas ir formavimas • Tešlos kildymas • Kepimas, kepinių kepimo metu vykstantys pokyčiai, kepimo rėžimai • Kepinių atšaldymas
	3.4. Įvertinti duonos ir pyrago kepinių kokybę jusliniu būdu.	**Tema.** ***Duonos ir pyrago kepinių jusliniai rodikliai*** • Duonos ir pyrago kepinių jusliniai rodikliai, jų charakteristika ir normos • Juslinių rodiklių nustatymas **Tema.** ***Pusgaminių kokybės kontrolė*** **Tema.** ***Gaminių kokybės kontrolė*** **Tema.** ***Duonos ir pyrago kepinių defektai***
	3.5. Paruošti duonos ir pyrago kepinius realizuoti.	**Tema.** ***Duonos ir pyrago kepinių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai*** **Tema.** ***Duonos ir pyrago kepinių prekinis pateikimas*** • Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas • Duonos ir pyrago kepinių ženklinimas • Duonos ir pyrago kepinių siuntos saugos ir kokybės patvirtinimo dokumentai **Tema.** ***Duonos ir pyrago kepinių fasavimas, pakavimas, laikymas ir realizavimas*** • Duonos ir pyrago kepinių fasavimo ir pakavimo būdai • Pakavimo medžiagos ir tara • Duonos ir pyrago kepinių laikymas ir realizavimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta konkrečiam duonos ir pyrago kepinių pusgaminio, duonos ir pyrago kepinių gaminio gamybos technologiniam procesui atlikti. Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos. Naudojant technologijos instrukcijas, apskaičiuoti žaliavų kiekiai duonos ir pyrago kepiniams gaminti.	

	Duonos ir pyrago kepinių pusgaminiai, duonos ir pyrago kepiniai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Duonos ir pyrago kepiniai tinkamai paruošti realizuoti. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi duonos ir pyrago gaminiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Duonos ir pyrago gaminių gamybos technologijos instrukcijų ir kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, žaliavų paruošimo, tešlos maišymo, minkymo, dalinimo, formavimo, brandinimo (kildinimo) įranga, kepimo įranga, formomis, padėklais, tešlos pjaustymo stalu, iškeptos produkcijos vežimėliu, gaminių fasavimo įranga, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) maisto pramonės darbuotojo ar konditerio, ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų duonos ir pyrago gaminių gamybos profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba“

Valstybinis kodas	407210002	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15 kreditų	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos	**Tema.** ***Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles*** • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės

	ir paukštienos pusgaminių gamybai.	• Reikalavimai darbo vietoms • Reikalavimai gamybos ir sandėliavimo patalpoms **Tema.** ***Patalpų ir įrangos dezinfekavimas*** • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Įrangos, inventoriaus, patalpų valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai.	**Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius*** • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį **Tema.** ***Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.	**Tema.** ***Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas*** • Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymo reikalavimai • Asmens higiena • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo **Tema. Gamybinių atliekų tvarkymas pagal norminių dokumentų reikalavimus**
2. Išpjaustyti skerdenas.	2.1. Išmanyti galvijų, kiaulių ir paukščių anatominę sandarą.	**Tema.** ***Skerdžiami gyvuliai ir paukščiai*** • Mėsos ir paukštienos pusgaminiams gaminti naudojamų žaliavų klasifikavimas • Gyvulių ir paukščių veislės, jų požymiai **Tema.** ***Gyvulių anatomijos pagrindai*** • Gyvulių organai ir organų sistemos. • Galvijų ir kiaulių skeleto sandara. • Mėsos morfologinė sandara. **Tema.** ***Paukščių anatomijos pagrindai*** • Paukščių skeleto sandara • Paukščių subproduktai
	2.2. Išvardyti skerdenų kokybės reikalavimus.	**Tema.** ***Skerdenų klasifikavimas*** • Skerdenų klasifikavimo sistemos ir jų reikalavimai • Norminiai dokumentai susiję su gyvulių skerdenų klasifikavimu **Tema.** ***Gyvulių skerdenų kokybės reikalavimai*** • Galvijų skerdenų kokybės rodikliai • Kiaulių skerdenų kokybės rodikliai **Tema.** ***Paukščių skerdenėlių kokybės reikalavimai***

	2.3. Atlikti pirminį galvijų, kiaulių skerdenų ir paukščių skerdenėlių sudalinimą.	**Tema.** ***Gyvulių skerdenų ir paukščių skerdenėlių sudalinimas*** • Kiaulių ir galvijų skerdenų sudalinimo būdai • Avių skerdenų sudalinimo būdai • Paukščių skerdenėlių sudalinimo būdai
	2.4. Atlikti paukštienos, galvijų, kiaulių skerdenų paruošimo technologines operacijas.	**Tema.** ***Galvijų skerdenų išpjaustymas*** • Galvijų skerdenų mentės išpjaustymas ir išgyslinimas • Galvijų skerdenų nugaros-šoninės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas • Galvijų skerdenų krūtingalio, juosmens ir kaklinės dalių išpjaustymas ir išgyslinimas • Galvijų skerdenų kumpio išpjaustymas ir išgyslinimas **Tema.** ***Kiaulių skerdenų išpjaustymas*** • Kiaulių skerdenų priekinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas • Kiaulių skerdenų vidurinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas • Kiaulių skerdenų užpakalinės dalies išpjaustymas ir išgyslinimas **Tema.** ***Avienos išpjaustymas ir išgyslinimas*** **Tema.** ***Jautienos, avienos ir kiaulienos rūšiavimas*** **Tema.** ***Paukščių skerdenėlių išpjaustymas***
3. Paruošti ir apdoroti mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavas.	3.1. Išmanyti mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavas.	**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai naudojamos medžiagos ir maisto priedai*** • Pusgaminiams ruošti naudojami maisto priedai ir medžiagos • Prieskoniai, jų mišiniai, ekstraktai • Marinatai **Tema.** ***Mėsos ir paukštienos pusgaminių pagalbinės medžiagos*** • Pagalbinės mėsos ir paukštienos pusgaminių formavimo medžiagos, jų savybės
	3.2. Parinkti ir sandėliuoti žaliavas mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai.	**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos priėmimas ir laikymas*** • Mėsos ir paukštienos apdorojimas šalčiu, laikymo sąlygos • Mėsos ir paukštienos atšildymas ir paruošimas gamybai **Tema.** ***Papildomų žaliavų ir medžiagų priėmimas ir sandėliavimas*** • Papildomų žaliavų priėmimas, sandėliavimas, technologinių parametrų kontrolė **Tema.** ***Žaliavų parinkimas mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai***
	3.3. Apskaičiuoti reikiamą mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavų kiekį.	**Tema.** ***Išpjaustytos mėsos ir paukštienos išeigų skaičiavimas*** • Galvijų ir kiaulių skerdenų išeigų skaičiavimas • Paukštienos išeigų skaičiavimas **Tema.** ***Žaliavų kiekis mėsos ir paukštienos pusgaminiams gaminti*** • Žaliavų sunaudojimo normos. • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis)

	3.4. Atlikti žaliavų paruošimo mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai technologines operacijas.	**Tema.** ***Žaliavų paruošimas mėsos ir paukštienos pusgaminių gaminimui*** • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius žaliavoms paruošti • Žaliavų paruošimo technologinės operacijos
	3.5. Įvertinti žaliavų mėsos ir paukštienos pusgaminiams gaminti kokybę jusliniu būdu.	**Tema.** ***Žaliavų kokybė*** • Žaliavų pakuočių ženklinimas ir kontrolė • Žaliavų šviežumo įvertinimas • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu
4. Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius.	4.1. Klasifikuoti mėsos ir paukštienos pusgaminius pagal naudojamas žaliavas ir gamybos būdus.	**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos pusgaminių klasifikacija, asortimentas*** • Mėsos pusgaminių klasifikavimas pagal žaliavą ir gamybos būdą • Jautienos pusgaminių asortimentas • Kiaulienos pusgaminių asortimentas • Avienos pusgaminių asortimentas • Paukštienos pusgaminių asortimentas
	4.2. Apibūdinti mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologinius procesus.	**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos pusgaminių technologiniai reikalavimai*** • Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologinės schemos • Pagrindiniai mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologiniai procesai **Tema.** ***Gamybos proceso kontrolė*** • Produkto saugos užtikrinimas, reikalavimai, dokumentacija • Mėsos ir paukštienos pusgaminių technologinio proceso kontrolė
	4.3. Pagaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius.	**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamyba*** • Stambiagabaliai mėsos pusgaminiai • Porcijiniai mėsos pusgaminiai • Smulkiagabaliai mėsos pusgaminiai • Malti mėsos pusgaminiai • Marinuoti mėsos pusgaminiai • Paukštienos pusgaminiai
	4.4. Įvertinti mėsos ir paukštienos pusgaminių kokybę jusliniu būdu.	**Tema.** M***ėsos ir paukštienos pusgaminių jusliniai rodikliai*** • Mėsos ir paukštienos pusgaminių jusliniai rodikliai, jų charakteristika • Juslinių rodiklių vertinimas **Tema.** ***Pusgaminių kokybės kontrolė, defektai*** • Pusgaminių defektai, jų priežastys • Pusgaminių kokybės kontrolė

	4.5. Paruošti mėsos ir paukštienos pusgaminius realizuoti.	**Tema.** M***ėsos ir paukštienos pusgaminių įpakavimas*** • Mėsos ir paukštienos pusgaminių įpakavimo būdai • Pakavimo medžiagos ir tara **Tema. M*ėsos ir paukštienos pusgaminių prekinis pateikimas*** • Mėsos ir paukštienos pusgaminių ženklinimas • Mėsos ir paukštienos pusgaminių saugą ir kokybę patvirtinantys dokumentai **Tema. M*ėsos ir paukštienos pusgaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai*** • 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 drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo vieta ir darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta konkrečiam mėsos ar paukštienos pusgaminių gaminimo technologiniam procesui atlikti. Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir tinkamai eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, teisingai parinktos ir paruoštos žaliavos. Naudojantis technologijos instrukcijomis, teisingai apskaičiuoti žaliavų kiekiai mėsos ar paukštienos pusgaminiams gaminti. Mėsos ir paukštienos pusgaminiai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Mėsos ir paukštienos pusgaminiai tinkamai įpakuoti, paženklinti ir paruošti realizuoti. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles prižiūrėta ir sutvarkyta darbo vieta.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos, maisto produktai ir pagalbinės medžiagos, reikalingos mėsos ir paukštienos pusgaminiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologijos instrukcijų ir kortelių pavyzdžiai	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo vieta (patalpa), aprūpinta darbo stalais skerdenoms išpjaustyti, išgyslinėjimo stalais, išgyslinėjimo peiliais, peilių galandinimo įrankiais, odų ir plėvių lupimo mašina, elektroninėmis svarstyklėmis, termometrais, druskos tirpalo įšvirkštimo įrenginiais, mėsos minkštinimo įrenginiais, mėsos masažavimo įrenginiais, mėsmale, maišykle, darbo stalais mėsos pusgaminiams ruošti, šaldymo kameromis ir spintomis, pagalbiniu inventoriumi (dėžėmis, vežimėliais, vonelėmis, dubenėliais), plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.	

Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų mėsos perdirbėjo profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	4072109	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.	**Tema.** ***Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles*** • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės • Reikalavimai darbo vietoms • Reikalavimai gamybos ir sandėliavimo patalpoms **Tema.** ***Patalpų ir įrangos dezinfekavimas*** • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Įrangos, inventoriaus, patalpų valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.	**Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius*** • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį **Tema.** ***Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos	**Tema.** ***Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas*** • Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymo reikalavimai • Asmens higiena • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo

	reikalavimus.	• Gamybinė sanitarija ir higiena, jos kontrolė įmonėje **Tema. Gamybinių atliekų tvarkymas pagal norminių dokumentų reikalavimus**
2. Paruošti ir apdoroti mėsos ir paukštienos gaminių žaliavas.	2.1. Išmanyti mėsos ir paukštienos gaminių žaliavas.	**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos gaminių gamybai naudojamos žaliavos*** • 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 **Tema.** ***Pagalbinės mėsos ir paukštienos gaminių medžiagos*** • Natūralūs ir dirbtiniai dešrų apvalkalai • Pagalbinės mėsos ir paukštienos gaminių formavimo medžiagos, plėvelės, jų savybės
	2.2. Parinkti žaliavas mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.	**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos priėmimas ir laikymas*** • Mėsos ir paukštienos apdorojimas šalčiu • Šaldomos mėsos ir paukštienos būviai, pakitimai • Mėsos ir paukštienos laikymas, atšildymas • Mėsos brendimas ir jo metu vykstantys pakitimai, mėsos su brendimo nuokrypiais panaudojimas **Tema.** ***Papildomų žaliavų ir medžiagų priėmimas ir sandėliavimas*** • Papildomų žaliavų priėmimas, sandėliavimas, technologinių parametrų kontrolė • Žaliavų priėmimo dokumentacijos tvarkymas ir kontrolė **Tema.** ***Žaliavų parinkimas*** • 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*** • 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.** ***Mėsos ir paukštienos paruošimas gabaliniams gaminiams ir dešroms*** • Mėsos ir paukštienos smulkinimas • Mėsos ir paukštienos sūdymas, sūdymo būdai • Mėsos ir paukštienos mechaninis apdorojimas **Tema.** ***Kitų žaliavų paruošimas mėsos ir paukštienos gaminių gamybai*** • Žaliavų paruošimo technologinės operacijos • Žaliavų pirminis apdorojimas, svėrimas, dozavimas **Tema:** ***Maisto saugos užtikrinimas, ruošiant žaliavas gaminiams***

	2.5. Įvertinti žaliavų mėsos ir paukštienos gaminiams gaminti kokybę jusliniu būdu.	**Tema.** ***Žaliavų kokybė*** • Žaliavų šviežumo įvertinimas, gedimo požymiai • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu
3. Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius.	3.1. Klasifikuoti dešras ir kitus mėsos ir paukštienos gaminius pagal naudojamas žaliavas, terminio apdorojimo būdus.	**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos gaminių asortimentas, klasifikavimas, rūšys*** • Mėsos ir paukštienos gaminių asortimentas, klasifikavimas pagal naudojamą žaliavą ir apdorojimo būdą • Mėsos gaminių rūšys, jiems keliami reikalavimai pagal galiojančius norminus dokumentus
	3.2. Apibūdinti mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinius procesus.	**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos gaminių technologija*** • Mėsos ir paukštienos gabalinių gaminių ir dešrų gamybos technologinės schemos • Pagrindiniai mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologiniai procesai • Mėsos smulkinimas ir sūdymas • Dešrų masės gamyba • Dešrų kimšimas ir rišimas • Mėsos gaminių terminis apdorojimas • Rūkytų gabalinių mėsos gaminių gamyba **Tema.** ***Biocheminiai ir mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinių procesų metu*** • Biocheminiai ir mikrobiologiniai pakitimai mėsos brendimo metu • Sūdomos mėsos pakitimai • Termiškai apdorojamų, rūkomų, vytinamų gaminių pakitimai **Tema.** ***Gamybos proceso kontrolė*** • Produkto saugos užtikrinimas, rizikos veiksnių įvertinimas ir kontrolė • Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinio proceso kontrolė
	3.3. Pagaminti termiškai apdorotus ir neapdorotus mėsos ir paukštienos gaminius.	**Tema.** ***Termiškai apdorotų mėsos ir paukštienos gaminių gamyba*** • Virtos dešros ir dešrelės, kepamosios dešrelės • Virti gabaliniai mėsos gaminiai, forminiai kumpiai • Virtos rūkytos dešros ir dešrelės • Karštai rūkytos, keptos dešros ir dešrelės • Kepta, virta mėsos duona, forminė mėsa • Kepti, karštai rūkyti gabaliniai mėsos ir paukštienos gaminiai **Tema.** ***Termiškai neapdorotų mėsos ir paukštienos gaminių gamyba*** • Šaltai rūkytos, vytintos dešros ir dešrelės

		• Šaltai rūkyti, vytinti gabaliniai mėsos gaminiai • Sūdyti ar šaltai rūkyti lašiniai • Mažai rūkytos, tepamosios dešros
	3.4. Įvertinti mėsos ir paukštienos gaminių kokybę jusliniu būdu.	**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos gaminių juslinis įvertinimas*** • Mėsos ir paukštienos gabalinių gaminių ir dešrų jusliniai rodikliai, jų charakteristikos • Juslinių rodiklių nustatymas **Tema.** ***Mėsos ir paukštienos gaminių ydos ir būdai joms išvengti*** • Gabalinių gaminių ydos, jų priežastys, prevencija • Dešrų ydos, priežastys, būdai joms išvengti
	3.5. Paruošti mėsos ir paukštienos gaminius realizuoti.	**Tema.** ***Mėsos ir paukštienos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai*** • Gaminių atšaldymo ir laikymo parametrai, jų kontrolė • Atšaldymo ir sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus **Tema.** ***Mėsos ir paukštienos gaminių įpakavimas*** • Pakavimo būdai, jų pritaikymas gaminiams pakuoti • Mėsos ir paukštienos gaminių pakavimo įranga, pakavimo linijos • Mėsos ir paukštienos gaminiams pakuoti naudojamos medžiagos, tara. **Tema.** ***Mėsos gaminių svėrimas, ženklinimas, ruošimas realizuoti*** • Mėsos ir paukštienos gaminių ženklinimas, atsižvelgiant į norminių dokumentų reikalavimus • Mėsos ir paukštienos gaminių etiketės, informacijos pirkėjui pateikimas • Maistingumo deklaracija **Tema.** ***Ženklinimo ir svėrimo įranga***
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo vieta ir poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta konkrečiam mėsos ar paukštienos gaminių gaminimo technologiniam procesui atlikti. Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, vadovaujantis technologijos instrukcijomis, tinkamai parinktos ir paruoštos žaliavos, teisingai apskaičiuoti žaliavų kiekiai mėsos ir paukštienos gaminiams gaminti. Mėsos ir paukštienos gaminiai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Kokybiškai ir saugiai atliktos mėsos ir paukštienos gaminių gamybos operacijos. Jusliniu būdu įvertinta gaminių kokybė. Mėsos ir paukštienos gaminai tinkamai įpakuoti, paženklinti ir paruošti realizuoti. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.	
Reikalavimai mokymui	*Mokymo(si) medžiaga:*	

skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos, maisto produktai ir pagalbinės medžiagos, reikalingos mėsos ir paukštienos gaminiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologijos instrukcijų ir kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo vieta (patalpa), aprūpinta gaminių ruošimo ir išgyslinėjimo stalais, pjaustymo ir gyslinėjimo peiliais, peilių galandinimo įrankiais, žaliavos laikymo ir šaldymo kameromis, odų ir plėvių lupimo mašina, elektroninėmis svarstyklėmis, termometrais, druskos tirpalo paruošimo ir įšvirkštimo įrenginiais, mėsos minkštinimo įrenginiais, mėsos masažavimo įrenginiais, mėsos malimo mašina, mėsos smulkinimo-maišymo įrenginiu, maišykle, ledo generatoriumi, universaliomis termokameromis, gaminių sukabinimo rėmais, virimo katilais, intensyvaus atšaldymo ir produkcijos laikymo kameromis, rūkymo ir džiovinimo kameromis, dešrų masės kimštuvais (pneumatiniais, hidrauliniais ar vakuuminiais), metaliniais stalais, vežimėliais, rėmu-presu, vakuuminio įpakavimo įrenginiais, pagalbiniu inventoriumi (dėžėmis, vežimėliais, vonelėmis, dubenėliais), plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų mėsos perdirbėjo profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Pieno gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	407210003	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
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	**Tema.** ***Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles*** • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės

	gaminių gamybai.	• Reikalavimai darbo vietoms • Reikalavimai gamybos ir sandėliavimo patalpoms **Tema. *Patalpų ir įrangos dezinfekavimas*** • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Įrangos, inventoriaus, patalpų valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, reikalingus pieno gaminių gamybai.	**Tema. *Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius*** • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį **Tema. *Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemos (RVASVT) reikalavimus.	**Tema. *Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas*** • Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymo reikalavimai • Asmens higiena • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo • Gamybinė sanitarija ir higiena, jos kontrolė įmonėje **Tema. Gamybinių atliekų tvarkymas pagal norminių dokumentų reikalavimus**
2. Atlikti pirminį pieno paruošimą ir apdorojimą.	2.1. Išmanyti pieno gaminių žaliavas.	**Tema. *Pieno gaminių gamybai naudojamos pagrindinės žaliavos*** • Pagrindinės pieno gaminių gamyboje naudojamos žaliavos • Kitos pieno gaminių gamyboje leidžiamos naudoti žaliavos ir maisto priedai • Žaliavų kokybės ir saugos rodikliai
	2.2. Paaiškinti žaliavinio pieno priėmimo reikalavimus ir apibūdinti kokybės rodiklius.	**Tema. *Žalio karvių pieno priėmimo reikalavimai*** • Superkamo žalio pieno kokybės reikalavimai • Superkamo žalio pieno apskaita • Kokybės patikrinimo norminiai dokumentai **Tema. *Žalio karvių pieno savybės ir kokybės rodikliai*** • Pieno kokybės rodikliai • Pieno sudėties rodikliai • Pieno juslinės savybės • Pieno fizikinės-cheminės savybės • Pieno technologinės savybės • Žalio pieno mikroflora
	2.3. Apibūdinti pieno apdorojimo technologinius procesus.	**Tema. *Pieno pirminis apdorojimas*** • Pieno priėmimas • Pieno atšaldymas, sukaupimas ir laikymas

		Tema. ***Pieno mechaninis apdorojimas*** • Pieno filtravimas • Pieno separavimas • Pieno homogenizavimas • Pieno normalizavimas (standartizavimas) • Pieno vakuuminis apdorojimas **Tema.** ***Pieno šiluminis apdorojimas*** • Pasterizavimas, sterilizavimas, UAT apdorojimas • Atšaldymas **Tema.** ***Automatizuotos pieno mechaninio ir šiluminio apdorojimo linijos*** **Tema.** ***Gamybos proceso kontrolė*** • 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*** • Pieno pirminio apdorojimo technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius • Pieno mechaninio apdorojimo technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius • Pieno šiluminio apdorojimo technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius • Pieno žaliavos pirminis, mechaninis ir šiluminis apdorojimas
	2.5. Įvertinti pieno kokybę jusliniu būdu.	**Tema.** ***Žalio pieno kokybės nustatymas jusliniu būdu*** • Žalio pieno juslinių savybių nustatymas • Žalio pieno laikymo sąlygos
3. Gaminti pieno gaminius.	3.1. Klasifikuoti pieno gaminius.	**Tema.** ***Pieno gaminių klasifikavimas, asortimentas*** • 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. Parinkti ir paruošti pieno žaliavas ir pagrindines medžiagas.	**Tema.** ***Žaliavų ir pagrindinių medžiagų priėmimas ir laikymas*** **Tema.** ***Žaliavų ir pagrindinių medžiagų parinkimas*** • Pieno gaminių gamybos technologijos instrukcijos (kortelės) **Tema.** ***Žaliavų ir pagrindinių medžiagų paruošimas pieno gaminių gaminimui*** • Žaliavų ir pagrindinių medžiagų paruošimo technologinės operacijos

		• Žaliavų ir pagrindinių medžiagų šviežumo ir gedimo požymiai
	3.3. Apskaičiuoti žaliavų ir medžiagų kiekį, reikalingą pieno gaminių gamybai	**Tema.** ***Žaliavų sunaudojimo normos ir produkcijos išeigų apskaičiavimas*** • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis) • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis žaliavų sunaudojimo normomis
	3.4. Atlikti pieno gaminių gamybos technologines operacijas.	**Tema.** ***Pieno gaminių gamybos technologinės operacijos*** • 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
	3.4. Įvertinti pieno gaminių kokybę jusliniu būdu.	**Tema.** ***Pieno gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu*** • 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 • ***Tema. Pieno gaminių ydos.***
	3.5. Paruošti pieno gaminius realizuoti.	**Tema.** ***Pieno gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai*** • Pieno gaminių laikymo sąlygos • Pieno gaminių realizavimo terminai **Tema.** ***Pieno gaminių fasavimas, pakavimas, žymėjimas*** • Pieno gaminių fasavimo ir pakavimo būdai • Pakavimo medžiagos ir tara • Pieno gaminių žymėjimas, norminiai dokumentai
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta konkrečiam pieno gaminių gamybos technologiniam procesui atlikti. Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos.	

	Naudojant žaliavų sunaudojimo normas, technologijos instrukcijas, apskaičiuoti žaliavų kiekius pieno gaminiams gaminti. Pieno gaminiai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Pieno gaminiai tinkamai paruošti realizuoti. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles prižiūrėta ir sutvarkyta darbo vieta.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos, maisto produktai reikalingi pieno gaminiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Pieno gaminių gamybos technologijos instrukcijų ir kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo vieta (patalpa), aprūpinta 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, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų 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	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą šakočių gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių šakočių gamybai.	**Tema.** ***Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles*** • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės • Reikalavimai darbo vietoms • Reikalavimai gamybos ir sandėliavimo patalpoms **Tema.** ***Patalpų ir įrangos dezinfekavimas*** • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Įrangos, inventoriaus, patalpų valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti šakočių gamybos technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių.	**Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius*** • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį **Tema.** ***Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.	**Tema.** ***Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas*** • Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymo reikalavimai • Asmens higiena • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo • Gamybinė sanitarija ir higiena, jos kontrolė įmonėje **Tema. Gamybinių atliekų tvarkymas pagal norminių dokumentų reikalavimus**
2. Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti šakočiams kepti reikalingas žaliavas pagal receptūras.	2.1. Išmanyti šakočiams gaminti naudojamų maisto produktų ir žaliavų savybes, laikymo sąlygas.	**Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų paruošimas šakočių gaminimui*** • Maisto produktų ir žaliavų savybės, laikymo sąlygos. • Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal receptūras, technologijos korteles • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus maisto produktams ir žaliavoms paruošti parinkimas

	2.2. Apskaičiuoti šakočių žaliavų kiekį pagal receptūras ir technologijos korteles.	**Tema.** ***Šakočių žaliavų kiekio skaičiavimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo*** • Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos • Reikalavimai receptūros, technologijos kortelės sudarymui • Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis receptūra, technologijos kortelėmis
	2.3. Atlikti šakočių žaliavų pirminio paruošimo operacijas.	**Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos*** • Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Maisto produktų ir žaliavų paruošimas šakočių gaminimui
3. Maišyti šakočių tešlą ir kepti šakočius.	3.1. Išmanyti šakočių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir terminus.	**Tema.** ***Šakočių kokybės nustatymas*** • Šakočių kokybės reikalavimai • Šakočių laikymo sąlygos, realizavimo terminai
	3.2. Užmaišyti šakočių tešlą.	**Tema.** ***Šakočių tešlos užmaišymas*** • Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai • Šakočių tešlos užmaišymo technologinis procesas, laikantis technologinių režimų • Šakočių tešlos kokybės vertinimas
	3.3. Tinkamai paruošti ir naudoti šakočių kepimo įrangą ir priedus.	**Tema.** ***Šakočių kepimo įranga*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Šakočių kepimo įrangos priedų paruošimas darbui
	3.4. Iškepti šakočius.	**Tema.** ***Šakočių kepimas*** • Šakočių kepimo technologinis procesas • Šakočių kepimas, laikantis technologinių režimų **Tema.** ***Šakočių paruošimas realizuoti*** • Šakočių ataušinimas • Šakočių puošimas, pakavimas **Tema.** ***Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo
	3.5. Įvertinti gaminių kokybę.	**Tema.** ***Šakočių kokybės juslinis vertinimas*** • Šakočių kokybės rodikliai • Šakočių kokybės nustatymas jusliniu būdu
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Tinkamai paruošti, eksploatuoti įrenginiai, įrankiai, indai ir inventorius, 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 šakočiams gaminti. Šakočiai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo ir technologinių režimų. Šakočiai apipavidalinti tinkamai pagal technologijos instrukcijos reikalavimus ir jusliniu būdu tinkamai įvertinta šakočių kokybė. Šakočiai tinkamai supakuoti, paženklinti ir paruošti realizuoti. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles prižiūrėta ir sutvarkyta darbo vieta.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • 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	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. 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 inventoriumi, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojo 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) konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Konditerijos gaminių gamyba“

Valstybinis kodas	4072111
Modulio LTKS lygis	IV
Apimtis mokymosi kreditais	5
Asmens pasirengimo	Netaikoma

mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)		
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą konditerijos gaminių gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių konditerijos gaminių gamybai.	**Tema.** ***Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles*** • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės • Reikalavimai darbo vietoms • Reikalavimai gamybos ir sandėliavimo patalpoms **Tema.** ***Patalpų ir įrangos dezinfekavimas*** • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Įrangos, inventoriaus, patalpų valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių konditerijos gaminių gamybai.	**Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius*** • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį **Tema.** ***Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.	**Tema.** ***Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas*** • Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymo reikalavimai • Asmens higiena • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo • Gamybinė sanitarija ir higiena, jos kontrolė įmonėje **Tema. Gamybinių atliekų tvarkymas pagal norminių dokumentų reikalavimus**
2. Paruošti ir apdoroti konditerijos gaminių žaliavas.	2.1. Išmanyti konditerijos gaminių žaliavas.	**Tema.** ***Maisto žaliavos ir medžiagos*** • Maisto žaliavų ir medžiagų savybės • Žaliavų rizikos veiksniai, jų įtaka sveikatai • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos • Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai
	2.2. Apskaičiuoti reikiamą konditerijos gaminių žaliavų kiekį.	**Tema.** ***Žaliavų kiekis konditerijos gaminiams gaminti*** • Konditerijos gaminių gamybos technologijos instrukcijos (kortelės) • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis)
	2.3. Atlikti žaliavų paruošimo konditerijos gaminių gamybai technologines operacijas.	**Tema.** ***Žaliavų savybės ir jų paruošimo technologinis procesas*** • Žaliavų paruošimo konditerijos gaminių gaminimui technologinis procesas ir technologinės operacijos • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui

		• Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi • Žaliavų kokybės nustatymo būdai
3. Gaminti konditerijos gaminius.	3.1. Klasifikuoti konditerijos pusgaminius ir gaminius.	**Tema. *Konditerijos pusgaminių rūšys*** • Sirupai, glajai, įdarai, kremai, putėsiai, drebučiai, konditerijos tešlos **Tema. *Konditerijos gaminių asortimentas*** • Konditerijos gaminių rūšys • Konditerijos gaminių klasifikacija • Tradiciniai konditerijos gaminiai
	3.2. Pagaminti konditerijos pusgaminius.	**Tema. *Konditerijos pusgaminių gamyba*** • Konditerijos tešlų gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis • Konditerijos tešlų kokybės nustatymas • Konditerijos pusgaminių gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis **Tema. *Konditerijos pusgaminių naudojimas*** • Konditerijos pusgaminių paskirtis • Konditerijos pusgaminių naudojimas konditerijos gaminiams formuoti ir apipavidalinti • Konditerijos pusgaminių kokybės nustatymo būdai
	3.3. Atlikti konditerijos gaminių gamybos technologines operacijas.	**Tema. K*onditerijos kepinių ir gaminių gamyba*** • Konditerinių kepinių ir gaminių rūšys • Konditerijos kepinių ir gaminių gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis • Konditerijos kepinių ir gaminių gamybos technologiniai parametrai ir rėžimai **Tema. *Pusgaminių iš tešlos formavimas*** • Pusgaminių iš tešlos formavimo technologinės operacijos • Standartinių, nestandartinių pusgaminių iš įvairių tešlų formavimas mechanizuotu ir rankiniu būdu **Tema. *Gaminių iš tešlos kepimas ir atvėsinimas*** • Gaminių iš tešlos kepimo technologiniai procesai ir technologinės operacijos • Gaminių kepimo laiko atmintinė • Kepimo ir atvėsinimo režimai **Tema. *Konditerijos kepinių ir gaminių apipavidalinimas*** • Konditerijos gaminių apipavidalinimo būdai • Konditerijos gaminiams apipavidalinti naudojamos medžiagos

		• Konditerijos gaminių pateikimo būdai **Tema.** ***Užšaldytų konditerijos pusgaminių ir gaminių gamyba*** • Konditerijos pusgaminių ir gaminių užšaldymo technologiniai procesai ir technologinės operacijos • Konditerijos pusgaminių ir gaminių paruošimas užšaldymui • Pusgaminių iš tešlos užšaldymas • Visiškai ir pusiau iškeptų konditerijos pusgaminių ir gaminių užšaldymas
	3.4. Įvertinti konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu.	**Tema.** ***Reikalavimai keliami konditerijos gaminių kokybei*** • Konditerijos gaminių kokybės rodikliai • Konditerijos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu **Tema.** ***Konditerijos gaminių ydos ir būdai jiems išvengti***
	3.5. Paruošti konditerijos gaminius realizuoti.	**Tema.** ***Gaminių paruošimas realizuoti*** • Konditerijos gaminių pakavimo būdai • Konditerijos gaminių pakavimas • Konditerijos gaminių ženklinimas **Tema.** ***Konditerijos gaminių realizavimo terminai ir laikymo sąlygų įtaka kokybei*** • Konditerijos gaminių realizavimo terminai • Konditerijos gaminių laikymo sąlygų įtaka kokybei
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Paruošti, eksploatuoti įrenginiai, įrankiai, indai ir inventorius, 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. Konditerijos gaminiai apipavidalinti tinkamai ir jusliniu būdu tinkamai įvertinta konditerijos gaminių kokybė. Konditerijos gaminiai tinkamai supakuoti, paženklinti ir paruošti realizuoti. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles prižiūrėta ir sutvarkyta darbo vieta.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti	

	• Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi konditerijos gaminiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Konditerijos gaminių gamybos technologijos kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, žaliavomis konditerijos gaminių gamybai, kokybės nustatymo įranga ir indais, konditerijos gaminių gamybos technologine įranga, smulkiu inventoriumi, įrankiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
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) konditerio ar maisto pramonės darbuotojo, ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį 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	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą šokolado gaminių gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių šokolado gaminių gamybai.	**Tema.** ***Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles*** • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės • Reikalavimai darbo vietoms • Reikalavimai gamybos ir sandėliavimo patalpoms **Tema.** ***Patalpų ir įrangos dezinfekavimas*** • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Įrangos, inventoriaus, patalpų valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius,	**Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius*** • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos

	įrankius ir inventorių šokolado gaminių gamybai.	apimtį **Tema.** ***Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.	**Tema.** ***Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas*** • Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymo reikalavimai • Asmens higiena • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo **Tema. Gamybinių atliekų tvarkymas pagal norminių dokumentų reikalavimus**
2. Paruošti ir apdoroti šokolado gaminių žaliavas.	2.1. Išmanyti šokolado gaminių žaliavas.	**Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų savybės*** • Maisto produktų ir žaliavų savybės • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos • Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai
	2.2. Apskaičiuoti reikiamą šokolado gaminių žaliavų kiekį.	**Tema.** ***Žaliavų kiekis šokolado gaminiams gaminti*** • Produktų reikmių apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis) • Produktų naudojimo normų pritaikymas pagal sezoniškumą
	2.3. Paruošti šokoladą.	**Tema.** ***Šokolado savybės ir paruošimo technologinis procesa*s** • 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
	2.4. Paruošti kitas žaliavas šokolado gaminių gamybai.	**Tema.** ***Kitų žaliavų savybės ir paruošimo technologinis procesas*** • Žaliavų paruošimo technologinis procesas ir technologinės operacijos • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi • Žaliavų kokybės nustatymo būdai
3. Gaminti šokolado gaminius.	3.1. Išmanyti šokolado gaminių gamybos reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	**Tema.** ***Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai gaminant šokolado gaminius*** • Šokolado gaminių gamyba laikantis sanitarijos ir asmens higienos reikalavimų **Tema.** ***Šokolado gaminių kokybės ir laikymo sąlygų reikalavimai*** • Šokolado gaminių kokybės nustatymo būdai • Šokolado gaminių trūkumai ir jų priežastys • Šokolado gaminių laikymo sąlygos ir terminai
	3.2. Pagaminti šokolado	**Tema.** ***Įdarų šokolado gaminiams charakteristikos***

	gaminių įdarus.	• Šokolado gaminių įdarų rūšys • Įdarų receptūros ir technologijos kortelės **Tema.** ***Įdarų gamyba*** • Įdarų gamybos technologiniai procesai ir technologinės operacijos • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui • Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi • Įdarų kokybės nustatymas
	3.3. Atlikti šokolado gaminių gamybos technologines operacijas.	**Tema.** ***Šokolado gaminių gamyba ir gamybos technologinis procesas*** • Šokolado gaminių asortimentas • Šokolado gaminių gamybos technologinis procesas ir technologinės operacijos • Šokolado gaminių gamybos technologinių operacijų atlikimas **Tema.** ***Šokolado gaminių apipavidalinimas*** • Šokolado gaminių apipavidalinimo būdai • Šokolado gaminiams apipavidalinti naudojamos medžiagos • Šokolado gaminių pateikimo būdai
	3.4. Įvertinti šokolado gaminių kokybę jusliniu būdu.	**Tema.** ***Šokolado gaminių kokybės nustatymas*** • Šokolado gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
	3.5. Paruošti šokolado gaminius realizuoti.	**Tema.** ***Gaminių paruošimas realizuoti*** • Šokolado gaminių pakavimo būdai • Šokolado gaminių pakavimas • Šokolado gaminių ženklinimas
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 inventorius, 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, paženklinti ir paruošti realizuoti. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles prižiūrėta ir sutvarkyta darbo vieta.	

Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi šokolado gaminiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Šokolado gaminių gamybos technologijos kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, žaliavomis šokolado gaminių gamybai, kokybės nustatymo įranga ir indais, šokolado gaminių gamybos technologine įranga, šokolado glazūros lydymo, pašildymo talpa, šokolado temperavimo ir glazūravimo vonelėmis, formomis, įrankiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
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) konditerio ar maisto pramonės darbuotojo, ar lygiavertę kvalifikaciją, arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį 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	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą kulinarijos gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių kulinarijos gaminių gamybai.	**Tema.** ***Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles*** • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės • Reikalavimai darbo vietoms • Reikalavimai gamybos ir sandėliavimo patalpoms

		Tema. ***Patalpų ir įrangos dezinfekavimas*** • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Įrangos, inventoriaus, patalpų valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių kulinarijos gaminių gamybai.	**Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius*** • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį **Tema.** ***Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.	**Tema.** ***Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas*** • Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymo reikalavimai • Asmens higiena • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo • Gamybinė sanitarija ir higiena, jos kontrolė įmonėje **Tema. Gamybinių atliekų tvarkymas pagal norminių dokumentų reikalavimus**
2. Paruošti ir apdoroti kulinarijos gaminių žaliavas.	2.1. Išmanyti kulinarijos gaminių žaliavas.	**Tema.** ***Kulinarijos gaminių gamybai naudojamų žaliavų savybės*** • Gyvūninės kilmės žaliavos ir medžiagos • Augalinės kilmės žaliavos ir medžiagos • Prieskoniai, jų mišiniai ir ekstraktai • Kitos maisto medžiagos ir priedai, naudojami kulinarijos gaminių gamybai • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos • Maisto produktų ir žaliavų vartojimo terminai • Žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu
	2.2. Apskaičiuoti reikiamą kulinarijos gaminių žaliavų kiekį.	**Tema.** ***Žaliavų kiekis kulinarijos gaminiams gaminti*** • Kulinarijos gaminių gamybos technologijos instrukcijos (kortelės) • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis)
	2.3. Atlikti žaliavų paruošimo kulinarijos gaminių gamybai technologines operacijas.	**Tema.** ***Kulinarijos gaminių žaliavų paruošimas*** • Žaliavų paruošimo kulinarijos gaminių gaminimui technologinės operacijos • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui bei saugus jų naudojimas • Žaliavų mechaninio paruošimo būdai • Žaliavų šiluminio paruošimo būdai • Žaliavų kokybės įvertinimas.
3. Gaminti kulinarijos gaminius.	3.1. Klasifikuoti kulinarijos pusgaminius ir gaminius.	**Tema.** ***Kulinarijos pusgaminių ir gaminių klasifikavimas, asortimentas*** • Kulinarijos pusgaminių ir gaminių klasifikavimas pagal naudojamas žaliavas • Kulinarijos pusgaminių ir gaminių klasifikavimas pagal terminio apdorojimo būdus

	3.2. Apibūdinti kulinarijos gaminių gamybos technologinius procesus.	**Tema.** ***Kulinarijos gaminių gamybos technologiniai procesai, jų rūšys, asortimentas*** • Kulinarijos gaminių gaminimo technologiniai procesai pagal žaliavos rūšis • Kulinarijos gaminių gaminimo technologiniai procesai pagal asortimentą • Kulinarijos gaminių gamybos šiuolaikiniai technologiniai procesai **Tema.** ***Gamybos proceso kontrolė*** • Produkto saugos užtikrinimas • Kulinarijos gaminių gamybos technologinio proceso kontrolė
	3.3. Paruošti pusgaminius kulinarijos gaminių gamybai.	**Tema.** ***Įvairių mėsos, paukštienos pusgaminių paruošimas*** • Mėsos ir paukštienos kulinarijos pusgaminių ruošimo technologija • Mėsos, paukštienos kulinarijos pusgaminių ruošimo operacijos
	3.4. Atlikti kulinarijos gaminių gamybos technologines operacijas.	**Tema.** ***Įvairių kulinarijos gaminių gamyba*** • Mėsos ir paukštienos kulinarijos gaminių gaminimas, vadovaujantis technologijos instrukcijomis • Virtų kulinarijos gaminių gamyba • Keptų kulinarijos gaminių gamyba • Maltų kulinarijos gaminių gamyba • Kulinarijos gaminių su įdarais gamyba
	3.5. Įvertinti kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu.	**Tema.** ***Reikalavimai keliami kulinarijos gaminių kokybei*** • Kulinarijos gaminių kokybės rodikliai • Kulinarijos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu **Tema.** ***Kulinarijos gaminių ydos ir būdai joms išvengti***
	3.6. Paruošti kulinarijos gaminius realizuoti.	**Tema.** ***Kulinarijos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai*** • Kulinarijos gaminių atšaldymo ir laikymo parametrai, jų kontrolė • Kulinarijos gaminių vartojimo terminai ir jų kontrolė • Atšaldymo ir sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus **Tema.** ***Kulinarijos gaminių fasavimas ir pakavimas*** • Kulinarijos gaminių fasavimo ir pakavimo būdai • Pakavimo medžiagos ir tara • Kulinarijos gaminių pakavimas • Kulinarijos gaminių ženklinimas
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 kulinarijos gaminių gaminimo technologiniam procesui atlikti. Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai,	

	įrankiai bei inventorius. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos. 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 įpakuoti, paženklinti ir paruošti realizuoti. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos, maisto produktai ir pagalbinės medžiagos, reikalingos kulinarijos gaminiams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Kulinarijos gaminių gamybos technologijos instrukcijų ir kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine kepimo krosnimi, gruzdintuve, maisto produktų smulkintuvu, mėsos minkštinimo įrenginiu, mėsmale, maišykle, plakikliu, rėmu-presu, elektroninėmis svarstyklėmis), pagalbiniais reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis, dėžėmis, vonelėmis), indais (individualaus bei bendro naudojimo), įrankiais (įvairaus dydžio ir formos peiliais), plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų kulinarijos gaminių gamybos profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Mėsos konservų gamyba“

Valstybinis kodas	407210004
Modulio LTKS lygis	IV
Apimtis mokymosi kreditais	5
Asmens pasirengimo	Netaikoma

mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)		
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą mėsos konservų gamybai.	1.1. Paruošti darbo vietą, technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos konservų gamybai.	**Tema.** ***Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles*** • Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės • Reikalavimai darbo vietoms • Reikalavimai gamybos ir sandėliavimo patalpoms **Tema.** ***Patalpų ir įrangos dezinfekavimas*** • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Įrangos, inventoriaus, patalpų valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, konservų gamybai.	**Tema.** ***Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius*** • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį **Tema.** ***Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.	**Tema.** ***Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas*** • Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymo reikalavimai • Asmens higiena • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo • Gamybinė sanitarija ir higiena, jos kontrolė įmonėje **Tema. Gamybinių atliekų tvarkymas pagal norminių dokumentų reikalavimus**
2. Paruošti ir apdoroti mėsos konservų žaliavas.	2.1. Išmanyti mėsos konservų žaliavas ir medžiagas.	**Tema.** M***ėsos konservų gamybai naudojamų žaliavų ir medžiagų savybės*** • Gyvūninės kilmės žaliavos ir medžiagos • Augalinės kilmės žaliavos ir medžiagos • Prieskoniai, jų mišiniai ir ekstraktai • Kitos maisto medžiagos ir priedai, naudojami mėsos konservų gamybai **Tema.** ***Mėsos konservų žaliavų ir medžiagų sandėliavimas, kokybės įvertinimas.*** • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos • Maisto produktų ir žaliavų vartojimo terminai • Žaliavų kokybės įvertinimas jusliniu būdu **Tema.** ***Mėsos konservų tara***
	2.2. Apskaičiuoti reikiamą mėsos konservų žaliavų	**Tema.** ***Žaliavų kiekis mėsos konservams gaminti*** • Mėsos konservų gamybos technologijos instrukcijos (kortelės)

	kiekį.	• Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos instrukcijomis (kortelėmis)
	2.3. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	**Tema.** ***Mėsos konservų žaliavų paruošimas*** • Žaliavų paruošimo mėsos konservų gamybai technologinės operacijos • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui bei saugus jų naudojimas • Mėsos smulkinimas, sūdymas, maišymas • Žaliavų šiluminio paruošimo būdai • Papildomų mėsos konservų medžiagų ir priedų apdorojimas
3. Gaminti mėsos konservus	3.1. Klasifikuoti mėsos konservus.	**Tema.** ***Mėsos konservų klasifikavimas, asortimentas*** • Mėsos konservų apibūdinimas, jiems keliami reikalavimai • Mėsos konservų klasifikavimas pagal jų naudojamą žaliavą, paruošimo būdą, terminio apdorojimo parametrus. • Mėsos konservų asortimentas
	3.2. Išmanyti mėsos konservų gamybos technologinį procesą.	**Tema.** ***Mėsos konservų gamybos technologija*** • Mėsos konservų gamybos technologinė schema • Mėsos konservų gamybos technologinės operacijos
	3.3. Atlikti mėsos konservų gamybos operacijas.	**Tema.** ***Mėsos konservų gamyba*** • Dėžučių užpildymas ir uždarymas • Konservavimas, veikiant temperatūroms • Konservų dėžučių atvėsinimas po sterilizavimo ir termostatinis patikrinimas • Mėsos konservų mikrobiologiniai ir biocheminiai procesai
	3.4. Paruošti mėsos konservus realizuoti.	**Tema.** ***Mėsos konservų ruošimas realizuoti ir kokybės kontrolė*** • Konservų defektų klasifikavimas ir įvertinimas • Konservų rūšiavimas, pakavimas, ženklinimas ir realizavimas **Tema.** ***Mėsos konservų sandėliavimas ir patalpų priežiūra*** • Mėsos konservų laikymas iki realizavimo • 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 konservų gamybos technologiniam procesui atlikti. Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos mėsos konservams gaminti. Naudojant technologijos instrukcijas, apskaičiuoti žaliavų kiekiai mėsos konservams gaminti.	

	Mėsos konservai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo ir jį tinkamai kontroliuojant. Mėsos konservai teisingai surūšiuoti, paženklinti, supakuoti ir paruošti realizuoti. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos, maisto produktai ir pagalbinės medžiagos, reikalingos mėsos konservams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Mėsos konservų gamybos technologijos instrukcijų ir kortelių pavyzdžiai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine kepimo krosnimi, mėsmale, maišykle, smulkintuvu-maišykle, autoklavu, konservų dėžučių/indelių uždarymo įrenginiu, vandens vonia (talpa), termostatine kamera, svarstyklėmis), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei peiliais), pagalbiniais indais ir inventoriumi (dėžėmis, vonelėmis, vežimėliais), plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų kulinarijos gaminių gamybos profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Minkštų nebrandintų sūrių gamyba“

Valstybinis kodas	407210005	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą	1.1. Paruošti darbo vietą,	**Tema.** ***Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles***

minkštų nebrandintų sūrių gamybai.	technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių minkštų nebrandintų sūrių gamybai.	• Maisto saugos principai • Geros higienos praktikos taisyklės • Reikalavimai darbo vietoms • Reikalavimai gamybos ir sandėliavimo patalpoms **Tema. *Patalpų ir įrangos dezinfekavimas*** • Valymo ir dezinfekavimo medžiagos • Įrangos, inventoriaus, patalpų valymas ir dezinfekavimas
	1.2. Saugiai naudoti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, minkštų nebrandintų sūrių gamybai.	**Tema. *Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius*** • Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pagal technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį **Tema. *Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi*** • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimo instrukcijos
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, įrangą ir inventorių pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus.	**Tema. *Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymas*** • Darbo vietos, įrangos ir inventoriaus tvarkymo reikalavimai • Asmens higiena • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus sutvarkymas po darbo • Gamybinė sanitarija ir higiena, jos kontrolė įmonėje **Tema. Gamybinių atliekų tvarkymas pagal norminių dokumentų reikalavimus**
2. Paruošti ir apdoroti minkštų nebrandintų sūrių gamybos žaliavas.	2.1. Išmanyti minkštų nebrandintų sūrių gamybos žaliavas ir medžiagas.	**Tema. *Minkštų nebrandintų sūrių gamybai naudojamų žaliavų ir medžiagų savybės*** • Gyvūninės kilmės žaliavos ir medžiagos • Prieskoniai ir jų mišiniai • Kitos maisto medžiagos ir priedai, naudojami minkštų nebrandintų sūrių gamyboje **Tema. *Minkštų nebrandintų sūrių gamybos žaliavų ir medžiagų sandėliavimas, kokybės įvertinimas.*** • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos • Maisto produktų ir žaliavų vartojimo terminai • Žaliavų kokybės įvertinimas jusliniu būdu
	2.2. Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį.	**Tema. *Žaliavų kiekis minkštiems nebrandintiems sūriams gaminti*** • Minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologijos instrukcijos (kortelės) • Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis žaliavų sunaudojimo normomis, technologijos instrukcijomis (kortelėmis)
	2.3. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	**Tema. *Minkštų nebrandintų sūrių žaliavų paruošimas*** • Žaliavų paruošimo minkštiems nebrandintiems sūriams technologinės operacijos • Raugai, raugų parinkimas

		• Žaliavų šiluminio paruošimo būdai
3. Gaminti minkštus nebrandintus sūrius	3.1. Išmanyti minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologinį procesą	**Tema.** ***Minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologija*** • Minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologinė schema • Minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologinės operacijos
	3.2. Atlikti minkštų nebrandintų sūrių gamybos operacijas	**Tema.** ***Minkštų nebrandintų sūrių gamyba*** • Minkšto, nebrandinto sūrio gamyba (rauginimas, traukinimas, sutraukos formavimas, pjaustymas, sūrių formavimas)
	3.3. Paruošti minkštus nebrandintus sūrius realizuoti.	**Tema.** ***Minkštų nebrandintų sūrių ruošimas realizuoti ir kokybės kontrolė*** • Minkštų nebrandintų sūrių juslinis vertinimas • Minkštų nebrandintų sūrių ydų klasifikavimas ir įvertinimas • Minkštų nebrandintų sūrių rūšiavimas, pakavimas, ženklinimas ir realizavimas **Tema.** ***Minkštų nebrandintų sūrių sandėliavimas ir patalpų priežiūra*** • Minkštų nebrandintų sūrių laikymas iki realizavimo • Sandėliavimo patalpų priežiūra pagal maisto saugos reikalavimus
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta darbo vieta konkrečiam minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologiniam procesui atlikti. Laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, paruošti ir eksploatuoti įrenginiai, įrankiai bei inventorius. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos minkštų nebrandintų sūrių gamybai. Naudojant žaliavų sunaudojimo normas, technologijos instrukcijas, apskaičiuoti žaliavų kiekiai minkštiems nebrandintiems sūriams gaminti. Minkšti nebrandinti sūriai pagaminti pagal technologijos instrukcijas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Minkšti nebrandinti sūriai tinkamai paruošti realizuoti. Pagal rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Mokymo(si) medžiaga:* • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga *Mokymo(si) priemonės:* • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi minkštiems nebrandintiems sūriams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologijos instrukcijų ir kortelių pavyzdžiai	

Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, pieno pasterizavimo įranga, sūrių gamybos vonia, sūrių formomis), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis), pagalbiniais indais ir inventoriumi (dėžėmis, vonelėmis, vežimėliais), plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų pieno gaminių gamybos profesinės veiklos patirtį.

6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	4000002
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 būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. 1.3. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas baigiamojo modulio vertinimas – *atlikta (neatlikta).*
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	*Nėra.*
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas maisto pramonės darbuotojo kvalifikaciją sudarančias kompetencijas.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) maisto pramonės darbuotojo ar lygiavertę kvalifikaciją arba maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą, arba ne mažesnę kaip 3 metų maisto pramonės darbuotojo profesinės veiklos patirtį. Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų maisto pramonės darbuotojo profesinės veiklos patirtį.