

# PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĚSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMA

## 1. Teikėjas

1.1. Teikėjo rekvizitai (kodas, adresas, pašto indeksas, telefonas, faksas, el. paštas, atsiskaitomoji sąskaita)	<b>Lietuvos pramonininkų konfederacija</b> Įmonės kodas 11005824 A. Vienuolio g. 8, LT – 01104 Vilnius Tel. (8~5) 243 10 67, faks. (8~5) 212 52 09 El. paštas: <a href="mailto:stazuotes@lpk.lt">stazuotes@lpk.lt</a> A/s Nr. LT05 7044 0600 0150 5642 AB SEB bankas
1.2. Teikėjo vardas ir pavardė	Sigitas Besagirskas

## 2.1. Programos pavadinimas

**Duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa**

## 2.2. Programos lygis – nacionalinis

## 2.3. Programos vykdytojas

Ugdymo plėtotės centras

## 3. Programos rengėjai

Andrius Kurganovas, UAB „Biržų duona“ komercijos direktorius;  
Ineta Kurganovaitė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
Vitutė Ona Šermukšnytė, AB „Ukmergės duona“ direktorė;  
Laima Miltienienė, AB „Ukmergės duona“ gamybos viršininkė;  
Asta Jurkštienė, Utenos regioninio profesinio mokymo centro vyr. profesijos mokytoja.

## 4. Programos anotacija

Programa parengta vykdant praktinio profesinio mokymo išteklių plėtos programos projektą „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ (toliau Projektas). Programa yra skirta tobulinti profesijos mokytojų duonos ir pyrago gaminių gamybos technologines kompetencijas. Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtos programoje, patvirtintoje Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2007

m. gruodžio mėn. 3 d. įsakymu Nr. ISAK – 2333 (programos pakeitimas LR švietimo ir mokslo ministro 2008 m. gruodžio 4 d. įsakymu Nr. ISAK-3329), pažymima, kad per pastaruosius 15 metų smarkiai pasikeitusi šalies ūkio struktūra nulėmė mažesnę tam tikrų profesijų ir šių profesijų asmenis rengiančios profesinio mokymo sistemos patrauklumą, o integracija į pasaulio ekonominę sistemą ir intensyvi konkurencija bei poreikis didinti darbo našumą lėmė šalies įmonėse radikalią technologinę kaitą, kuri profesinio mokymo įstaigose nebuvo įvykdyta. Tai lėmė didelį ūkyje ir mokymo reikmėms naudojamų technologijų atotrūkį, o profesinio mokymo įstaigų absolventų įgytos kompetencijos neatitiko darbo rinkos poreikių.

Todėl ir absolventams, ir patiems profesijos mokytojams reikia mokėti dirbti su modernia ir šiuolaikiška duonos ir pyrago gaminių gamybos technologine įranga.

Projekto metu siekiant nustatyti kvalifikacijos tobulinimo poreikius buvo apklausti visos šalies profesijos mokytojai bei įvairių duonos pramonės įmonių atstovai, o po to diskusijų eigoje buvo išaiškinti šiandieniniai naujų kompetencijų poreikiai.

Duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programos paskirtis – tobulinti profesijos mokytojų duonos ir pyrago gaminių gamybos technologines kompetencijas, įvardintas bendrų apklausų bei diskusijų metu.

Programa unikali ne tik tuo, kad yra suformuota remiantis konkrečiu poreikiu, bet ir tuo, kad vykdoma UAB „Biržų duona“ ir AB „Ukmergės duona“ gamybinėje bazėje. Šių įmonių specialistai – programos rengėjai – formuodami mokymo turinį, remiasi konkrečios įmonės naudojamomis technologijomis, dokumentacija, darbo organizavimo tvarkomis.

Bendra programos trukmė – 186 val. Siekdamas gauti programos baigimo pažymėjimą, profesijos mokytojas turi baigti visus bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį.

Programos tikslinė grupė (dalyviai) – profesinio mokymo institucijų profesijos mokytojai, rengiantys specialistus duonos pramonei ir mokantys duonos ir duonos gaminių (pyrago) gamybos technologijų. Išankstinio pasirengimo iš programos tikslinės grupės (dalyvių) nereikalaujama.

Programos realizavimui bus naudojami praktinio darbo su įrengimais, instruktavimo, pažintinio vizito, savarankiško darbo, aktyviosios paskaitos, diskusijos metodai.

Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos „Išskaityta / Neįskaityta“, jei bus atlikta pirmojo bendrojo modulio mokytojo ataskaita, savarankiškai parengtas ir pristatytas antrojo bendrojo modulio projektas ir sėkmingai atlikta specialiųjų modulių savarankiška praktinė užduotis.

Programos įgyvendinimo metu bus naudojami paskaitų konspektai, duonos ir pyrago gaminių gamybos technologiniuose procesuose naudojamos įrangos darbo ir priežiūros instrukcijos, įmonių dokumentacija. Mokomoji medžiaga bus pateikta kiekvienam mokymų

dalyviui elektronine forma prieš prasidedant mokymams projekto „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ informacinėje sistemoje [www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis](http://www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis).

Bendrųjų modulių mokymas gali būti organizuojamas nuosekliai ir nenuosekliai būdu UAB „Biržų duona“ ir AB „Ukmergės duona“ įmonėse. Specialiųjų modulių praktinis mokymas vykdomas pagal iš anksto su įmone ir mokytoju suderintą individualų grafiką UAB „Biržų duona“ įmonėje.

## 5. Programos paskirtis/tikslas

Tobulinti profesijos mokytojų duonos ir pyrago gaminių gamybos technologines kompetencijas.

## 6. Programos uždaviniai

6.1. Supažindinti su duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

6.2. Supažindinti su duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinėmis naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

6.3. Tobulinti kvietinės duonos gamybos technologinę kompetenciją.

6.4. Tobulinti ruginės, ruginės kvietinės duonos gamybos technologinę kompetenciją.

6.5. Tobulinti pyrago gaminių gamybos technologinę kompetenciją.

## 7. Programos struktūra

Programą sudaro penki moduliai. Du moduliai yra bendrieji, trys – specialieji.

Modulio kodas ir pavadinimas	Mokymo trukmė, val.
<b>Bendrieji moduliai:</b>	<b>24</b>
B.1.1. Duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas	12
B.1.2. Duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinės naujovės ir plėtros tendencijos	12
<b>Specialieji moduliai:</b>	<b>162</b>
S.1.1. Kvietinės duonos gamyba.	54
S.1.2. Ruginės, ruginės kvietinės duonos gamyba.	60
S.1.3. Pyrago gaminių gamyba.	48

Bendrieji moduliai yra privalomi visiems pagal programą besimokantiems mokytojams. Specialieji moduliai yra mokytojo pasirenkami. Siekdamas gauti kvalifikacijos tobulinimo pažymėjimą mokytojas turi baigti visus bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį.

## 8. Mokymo turinys

### Bendrieji moduliai

#### Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.1.1. Duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas

#### Modulio paskirtis

Supažindinti mokytojus su duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse

#### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinio proceso organizavimas UAB „Biržų duona“.	Darbo ir gamybos organizavimas, kokybės užtikrinimas, įranga, gaminių asortimentas, rinkodara, kvalifikaciniai reikalavimai darbuotojams, įmonės plėtros kryptys, perspektyva.  Mokymo metodai: pažintinis vizitas, diskusija su įmonės atsakingais darbuotojais,	Įmonėje taikomi kokybės užtikrinimo standartai. Įmonės kokybės kontrolės aprašas. Darbo organizavimo pamainos metu grafikai. Gamybos planavimo ataskaitos pavyzdys. Informacinė reklaminė medžiaga.	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos, saugumo technikos kabinetas, posėdžių salė.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	6

	refleksija.	Įmonės interneto svetainė: www.birzuduona.lt		
2. Duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinio proceso organizavimas AB „Ukmergės duona“.	<p>Darbo ir gamybos organizavimas, kokybės užtikrinimas, įranga, gaminių asortimentas, rinkodara, kvalifikaciniai reikalavimai darbuotojams, įmonės plėtros kryptys, perspektyva.</p> <p>Mokymo metodai: pažintinis vizitas, diskusija su įmonės atsakingais darbuotojais, refleksija.</p>	<p>Įmonėje taikomi kokybės užtikrinimo standartai. Informacinė reklaminė medžiaga.</p>	<p>AB „Ukmergės duona“ gamybinės patalpos, posėdžių salė.</p> <p>Adresas: J. Tumo-Vaižganto g. 69, LT-20110 Ukmergė.</p>	4
3. Mokytojo ataskaita.	<p>Mokytojo ataskaitoje apie duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinių procesų organizavimą atsakoma į 5 atvirus klausimus.</p> <p>Mokymo metodai: savarankiškas darbas, diskusija.</p>	Ataskaitos forma ir diskusijos klausimai.	<p>UAB „Biržų duona“ posėdžių salė.</p> <p>Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.</p>	2

### Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Andrius Kurganovas, UAB „Biržų duona“ komercijos direktorius;

Ineta Kurganovaitė, UAB „Biržų duona, technologė;  
 Danguolė Steigvilienė, UAB „Biržų duona“ meistrė kepėja;  
 Vitutė Ona Šermukšnytė, AB „Ukmergės duona“ direktorė;  
 Laima Miltienienė, AB „Ukmergės duona“ gamybos viršininkė.

## Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

### Modulio paskirtis

B.1.2. Duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinės naujovės ir plėtros tendencijos

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinių naujovių apžvalga.	<p>Duonos pramonės situacija ir tendencijos Lietuvoje.</p> <p>Naujausių žaliavų, technologijų, įrengimų, kompiuterinių programų panaudojimas ir perspektyvos duonos pramonėje.</p> <p>Pristatymų temos:</p> <p>1. Kompiuterinės sistemos, apimančios visą gamybos procesą naudojant Oracle E-Business suite, realizavimas ir diegimas.</p> <p>2. Naujausių žaliavų ir technologinių įrengimų panaudojimas duonos ir konditerijos pramonėje.</p> <p>Mokymo metodai - aktyvioji</p>	<p>Dalomoji pristatymų medžiaga.</p> <p>Informacinė medžiaga.</p>	<p>UAB „Biržų duona“ posėdžių salė su multimedija, projekcine aparatūra</p> <p>Adresas:            Plento g. 6,            LT-41128            Biržai.</p>	4

	paskaita, diskusija.			
2. Duonos ir pyrago gaminių gamybos plėtra.	<p>Duonos pramonės statistiniai ir ekonominiai rodikliai.</p> <p>Duonos ir pyrago gaminių rinkos plėtros tendencijos Lietuvoje ir užsienyje.</p> <p>Darbo jėgos paklausa ir pasiūla.</p> <p>Nauji gamybos organizavimo principai.</p> <p>Pristatymų temos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Duonos ir konditerijos pramonės vadybos pokyčių tendencijos Lietuvoje ir užsienyje.</li> <li>2. UAB „Biržų duona“ darbuotojų atranka, kvalifikacijos kėlimo ir mokymo galimybės.</li> <li>3. Duonos pramonės statistiniai ir ekonominiai rodikliai.</li> </ol> <p>Mokymo metodai - aktyvioji paskaita, diskusija.</p>	Dalomoji pristatymų medžiaga, Informacinė medžiaga,	UAB „Biržų duona“ mokymo klasė su multimedija, projekcine aparatūra.	6
3. Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese	<p>Mokytojo projektas „Duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinių naujovių bei gamybos ir paslaugų plėtros tendencijų pritaikymas profesinio rengimo procese“, kuriame atsispindi duonos ir pyrago gaminių gamybos technologinių naujovių,</p>	Mokytojo projekto dalys: titulinis puslapis, turinys, turinio dėstymas, išvados, priedai (pagal poreikį)	UAB „Biržų duona“ posėdžių salė su multimedija, projekcine aparatūra . Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai	2

	<p>gamybos ir paslaugų plėtros tendencijų bei profesinio rengimo programų turinio Sąsajos.</p> <p>Mokymo metodai: savarankiškas darbas, diskusija grupėje</p>			
--	---	--	--	--

### **Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos**

Andrius Kurganovas, UAB „Biržų duona“ komercijos direktorius;  
 Andrius Gudaitis, UAB „Proginta“ direktorius;  
 Aleksandr Izgorodin, Lietuvos pramoninkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento analitikas

### **Specialieji moduliai**

#### **Modulio kodas ir pavadinimas**

S.1.1. Kvietinės duonos gamyba

#### **Modulio paskirtis**

Tobulinti kvietinės duonos kepimo technologinę kompetenciją.

#### **Mokymo elementai ir jų aprašymas**

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Technologinio proceso planavimas ir organizavimas.	<p>Kvietinės duonos gamybos būdai UAB „Biržų duona“.</p> <p>Kvietinės duonos receptūros.</p> <p>Naudojami įrengimai,</p>	<p>Kokybės užtikrinimo standartai.</p> <p>Kvietinės duonos gamybinės receptūros.</p>	<p>UAB „Biržų duona“ posėdžių salė, kvietinės duonos gamybos</p>	6



	linijos, darbo vietas.  Mokymo metodai - instruktavimas, diskusija.	Darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos.	cechas.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	
2. Žaliavų ir pusgaminių paruošimas.	UAB „Biržų duona“ naudojamos kvietinės duonos žaliavos ir priedai. Tiekėjai. Žaliavų paruošimas gamybai. Plikinių, raugų paruošimas gamybai.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su žaliavų dozavimo įranga ir maišyklėmis.	Reikalavimai žaliavoms ir tiekėjams. Plikinių ruošimo technologinės kortelės. Raugų ruošimo technologinės kortelės. Betarės sistemos valdymo pulto (žaliavų dozavimo kompiuterizuotos įrangos) naudojimo instrukcija. Tešlos maišyklės naudojimo instrukcija.	UAB „Biržų duona“ žaliavų ruošimo ir dozavimo vieta kvietinės duonos gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	12
3. Tešlos maišymas ir rauginimas.	Kvietinės tešlos maišymo būdai. Darbas su tešlos maišymo įranga. Tešlos kokybės nustatymas.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su žaliavų dozavimo	Tešlos maišymo ir rauginimo operacijų technologinio proceso aprašymas. Betarės sistemos valdymo pulto (žaliavų dozavimo kompiuterizuotos įrangos) naudojimo instrukcija. Tešlos maišyklės	UAB „Biržų duona“ kvietinės tešlos maišymo vieta duonos gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	12

	įranga ir maišyklėmis.	naudojimo instrukcija.		
4. Kvietinės duonos tešlos apdorojimas.	Darbas su kvietinės duonos dalinimo, apvalinimo ir formavimo, kildinimo įranga.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su tešlos apdorojimo įranga.	Duonos tešlos apdorojimo technologinio proceso aprašymas. Kubilų keltuvo naudojimo instrukcija. Tešlos dalinimo įrenginio (duonai) naudojimo ir priežiūros instrukcija. Kvietinės duonos pusgaminių formavimo įrenginio naudojimo instrukcija. Kildinimo kameros naudojimo instrukcija.	UAB „Biržų duona“ kvietinės duonos tešlos apdorojimo vieta gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	6
5. Kvietinės duonos kepimas.	Darbas su padinėmis kepimo krosnimis. Iškeptos duonos kokybės nustatymas.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su duonos kepimo krosnimi.	Kvietinės duonos kepimo technologinio proceso aprašymas. Padinės kepimo krosnies naudojimo instrukcija.	UAB „Biržų duona“ duonos kepimo vieta gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	6
6. Kvietinės duonos fasavimas.	Darbas su duonos fasavimo automatais linijomis.	Giljotininės pjaustymo mašinos techninis pasas ir	UAB „Biržų duona“ duonos	6

	Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su pjaustymo, fasavimo įranga.	<p>vartotojo instrukcija.</p> <p>Duonos pjaustymo įrenginio techninis pasas ir naudojimo instrukcija.</p> <p>Duonos pakavimo linijos techninis pasas ir naudojimo instrukcija.</p>	<p>fasavimo ir realizavimo vieta gamybos ceche.</p> <p>Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.</p>	
7. Savarankiška užduotis.	<p>Kvietinės duonos, tešlą ruošiant su plikiniu, gamyba:</p> <p>1) savarankiškai pagaminti kvietinę duoną tešlą ruošiant su sucukrintu plikiniu;</p> <p>2) savarankiškai pagaminti kvietinę duoną tešlą ruošiant su raugintu plikiniu. Atlikimo kokybės vertinimas.</p> <p>Mokymo metodas - savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduoties aprašymas</p> <p>Gamybos technologinė kortelė.</p>	<p>UAB „Biržų duona“ kvietinės duonos gamybos cechas.</p> <p>Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.</p>	6

### **Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos**

Ineta Kurganovaitė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
Danguolė Steigvilienė, UAB „Biržų duona“ meistrė kepėja.

### **Modulio kodas ir pavadinimas**

S.1.2. Ruginės, ruginės kvietinės duonos gamyba

## Modulio paskirtis

Tobulinti ruginės, ruginės kvietinės duonos kepimo technologinę kompetenciją.

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Technologinio proceso planavimas ir organizavimas.	Ruginės, ruginės kvietinės duonos gamybos būdai UAB „Biržų duona“. Ruginės, ruginės kvietinės duonos receptūros. Naudojami įrengimai, linijos, darbo vietos.  Mokymo metodai - instruktavimas, diskusija.	Kokybės užtikrinimo standartai. Ruginės, ruginės kvietinės duonos gamybinės receptūros. Darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos.	UAB „Biržų duona“ posėdžių salė, ruginės, ruginės kvietinės duonos gamybos cechasis.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	6
2. Žaliavų ir pusgaminių paruošimas.	UAB „Biržų duona“ naudojamos ruginės, ruginės kvietinės duonos žaliavos ir priedai. Tiekėjai. Žaliavų paruošimas gamybai. Plikinių, raugų paruošimas gamybai.  Mokymo metodai - instruktavimas,	Reikalavimai žaliavoms ir tiekėjams. Plikinių ruošimo technologinės kortelės. Raugų ruošimo technologinės kortelės. Betarės sistemos valdymo pulto (žaliavų dozavimo kompiuterizuotos įrangos) naudojimo	UAB „Biržų duona“ žaliavų ruošimo ir dozavimo vieta ruginės, ruginės-kvietinės duonos gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	12

	praktinis darbas su žaliavų dozavimo įranga ir maišyklėmis.	instrukcija. Tešlos maišyklės naudojimo instrukcija.		
3. Tešlos maišymas ir rauginimas.	Ruginės, ruginės kvietinės tešlos maišymo būdai. Darbas su tešlos maišymo įranga. Tešlos kokybės nustatymas.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su žaliavų dozavimo įranga ir maišyklėmis.	Tešlos maišymo ir rauginimo operacijų technologinio proceso aprašymas. Betarės sistemos valdymo pulto (žaliavų dozavimo kompiuterizuotos įrangos) naudojimo instrukcija. Tešlos maišyklės naudojimo instrukcija.	UAB „Biržų duona“ ruginės, ruginės kvietinės tešlos maišymo vieta duonos gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6 LT-41128 Biržai.	18
4. Ruginės, ruginės kvietinės duonos tešlos apdorojimas.	Darbas su ruginės, ruginės kvietinės duonos dalinimo, formavimo, kildinimo įranga.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su tešlos apdorojimo įranga.	Duonos tešlos apdorojimo technologinio proceso aprašymas. Kubilų keltuvo naudojimo instrukcija. Duonos tešlos dalinimo įrenginio naudojimo ir priežiūros instrukcija. Ruginės, ruginės kvietinės duonos pusgaminių formavimo įrenginio naudojimo instrukcija.	UAB „Biržų duona“ ruginės, ruginės kvietinės duonos tešlos apdorojimo vieta gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	6

		Kildinimo kameros naudojimo instrukcija.		
5. Ruginės, ruginės kvietinės duonos kepimas.	Darbas su padinėmis kepimo krosnimis. Iškeptos duonos kokybės nustatymas.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su duonos kepimo krosnimi.	Ruginės, ruginės kvietinės duonos kepimo technologinio proceso aprašymas. Padinės kepimo krosnies naudojimo instrukcija.	UAB „Biržų duona“ duonos kepimo vieta gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	6
6. Ruginės, ruginės kvietinės duonos fasavimas.	Darbas su duonos fasavimo automatais linijomis.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su pjaustymo, fasavimo įranga.	Giljotininės pjaustymo mašinos techninis pasas ir vartotojo instrukcija. Duonos pjaustymo įrenginio techninis pasas ir naudojimo instrukcija. Duonos pakavimo linijos techninis pasas ir naudojimo instrukcija.	UAB „Biržų duona“ duonos fasavimo ir realizavimo vieta gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	6
7. Savarankiška užduotis.	Ruginės kvietinės duonos, tešlą ruošiant su raugu, gamyba. 1) savarankiškai pagaminti ruginę kvietinę duoną tešlą ruošiant su raugintu plikiniu. 2) savarankiškai	Užduoties aprašymas Gamybos technologinė kortelė.	UAB „Biržų duona“ ruginės, ruginės kvietinės duonos gamybos cechas.  Adresas: Plento g. 6,	6

	pagaminti ruginę kvietinę duoną tešlą ruošiant su tirštu raugu. Atlikimo kokybės vertinimas.  Mokymo metodas - savarankiškas darbas.		LT-41128 Biržai.	
--	--	--	---------------------	--

### Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Ineta Kurganovaitė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
Danguolė Steigvilienė, UAB „Biržų duona“ meistrė kepėja.

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.1.3. Pyrago gaminių gamyba

### Modulio paskirtis

Tobulinti pyrago gaminių gamybos technologinę kompetenciją.

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Technologinio proceso planavimas ir organizavimas.	Pyrago gaminių gamybos būdai UAB „Biržų duona“. Pyrago gaminių receptūros. Naudojami įrengimai, linijos, darbo vietos.  Mokymo metodai - instruktavimas, diskusija.	Kokybės užtikrinimo standartai. Pyrago gaminių gamybinės receptūros. Darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos.	UAB „Biržų duona“ posėdžių salė, pyrago gaminių gamybos cechas.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128	6

			Biržai.	
2. Žaliavų, pusgaminių ir priedų paruošimas.	UAB „Biržų duona“ naudojamos pyrago gaminių duonos žaliavos ir priedai. Tiekėjai. Žaliavų paruošimas gamybai.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su žaliavų dozavimo įranga ir maišyklėmis.	Reikalavimai žaliavoms ir tiekėjams. Betarės sistemos valdymo pulto (žaliavų dozavimo kompiuterizuotos įrangos) naudojimo instrukcija. Tešlos maišyklės naudojimo instrukcija.	UAB „Biržų duona“ žaliavų ruošimo ir dozavimo, tešlos maišymo vieta gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	6
3. Tešlos maišymas ir rauginimas.	Pyrago gaminių tešlos maišymo būdai. Darbas su tešlos maišymo įranga. Tešlos kokybės nustatymas.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su žaliavų dozavimo įranga ir maišyklėmis.	Tešlos maišymo ir rauginimo operacijų technologinio proceso aprašymas. Betarės sistemos valdymo pulto (žaliavų dozavimo kompiuterizuotos įrangos) naudojimo instrukcija. Tešlos maišyklės naudojimo instrukcija.	UAB „Biržų duona“ tešlos maišymo vieta duonos gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	6
4. Pyrago gaminių tešlos apdorojimas.	Darbas su pyrago gaminių dalinimo, apvalinimo ir formavimo, kildinimo įranga.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su tešlos apdorojimo įranga.	Pyrago gaminių tešlos apdorojimo technologinio proceso aprašymas. Kubilų keltuvo naudojimo instrukcija. Batonų tešlos dalinimo įrenginio	UAB „Biržų duona“ kvietinės duonos tešlos apdorojimo vieta gamybos ceche.  Adresas:	6



		(batonams) naudojimo instrukcija. Pyrago pusgaminių formavimo įrenginio naudojimo instrukcija. Kildinimo kameros naudojimo instrukcija.	Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	
5. Pyrago gaminių kepimas.	Darbas su rotacinėmis kepimo krosnimis. Iškepto pyrago gaminio kokybės nustatymas  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su duonos kepimo krosnimi.	Pyrago gaminių kepimo technologinio proceso aprašymas. Rotacinės kepimo krosnies naudojimo instrukcija.	UAB „Biržų duona“ pyragų kepimo vieta gamybos ceche.  Adresas; Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	12
6. Pyrago gaminių fasavimas.	Darbas su duonos – batonų fasavimo automatais linijomis.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su pjaustymo, fasavimo įranga.	Duonos - batonų pakavimo linijos techninis pasas ir naudojimo instrukcija.	UAB „Biržų duona“ pyrago gaminių fasavimo ir realizavimo vieta gamybos ceche.  Adresas: Plento g. 6, LT-41128 Biržai.	6
7. Savarankiška užduotis.	Batono, tešlą ruošiant vienfaziu ir dvifaziu	Užduoties aprašymas Gamybos	UAB „Biržų duona“	6

	būdais, gamyba: 1) savarankiškai pagaminti batoną tešlą ruošiant vienfaziu būdu; 2) savarankiškai pagaminti batoną tešlą ruošiant su įmaišu. Atlikimo kokybės vertinimas.  Mokymo metodas - savarankiškas darbas.	technologinė kortelė.	pyrago gaminių gamybos cechas.  Adresas: Plento g. 6 , LT-41128 Biržai.	
--	--	-----------------------	--	--

### **Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos**

Ineta Kurganovaitė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
 Danguolė Steigvilienė, UAB „Biržų duona“ meistrė kepėja.

Teikėjas

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius

Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4935410036, 2012-10-31

Programos akreditacijos terminas (nurodyti datą, iki kada)

2015-10-30

Programą redagavo Ingrida Kapočienė, tel. +370 685 82595

**PROFESIJOS MOKYTOJŲ DUONOS IR PYRAGO GAMINIŲ GAMYBOS  
TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS RENGIMUI  
NAUDOTA LITERATŪRA**

1. AB „Ukmergės duona“ įmonės techninė dokumentacija.
2. Bankauskienė N., Augustinienė A., Čiučiulkienė N. (2008). Patarimai rengiantiems mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimo programas. Mokytojų kompetencijos centras.
3. Laužackas R., Dienys V. (2004). Profesijos mokytojų strateginių kompetencijų nustatymo ir jų kvalifikacijos tobulinimo modulių rengimo metodika. Vilnius, Profesinio mokymo metodikos centras.
4. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. gruodžio 3 d. Nr. ISAK-2333) „Dėl Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos patvirtinimo“ bei jo pakeitimai: 2010 m. birželio 2 d. Nr. V-815, 2011 m. kovo 17 d. Nr. V-440, 2011m. lapkričio 2 d. Nr. V-2053, 2012 m. vasario 8 d. Nr. V-235, 2012 m. gegužės 7 d. Nr. V-759.
5. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007m. lapkričio 23 d. Nr. ISAK-2275) „Dėl mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimų programų tvarkos aprašo patvirtinimo“.
6. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. kovo 29 d. Nr. ISAK- 556) „Dėl valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo“.
7. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2008 m. sausio 22 d. Nr. ISAK-130) „Dėl švietimo ir mokslo ministro 2007 m. kovo 29 d. įsakymo Nr. ISAK-556 „Dėl valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo“ pakeitimo“.
8. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2008 m. sausio 22 d. Nr. ISAK-131 „Dėl švietimo ir mokslo ministro 2007 m. balandžio 3 d. įsakymo Nr. ISAK-591) „Dėl Profesijos mokytojų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų“ pakeitimo.
9. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2012 m. gegužės 30 d. Nr. V-899) „Dėl pedagogų kvalifikacijos tobulinimo koncepcijos tvirtinimo“.
10. Pukelis K., Savickienė I., Fokienė A. (2009). Profesijos pedagogų kvalifikacijos kėlimo programų rengimo metodologija. Leonardo da Vinci programos projektas „Profesijos mokytojų kvalifikacijos kėlimo sistemų tobulinimas“. Kaunas, Vytauto Didžiojo universitetas.

11. Sork, T. Newman, M. (2007). Suaugusiųjų švietimo ir mokymo programų kūrimas. / G. Foley. Suaugusiųjų mokymosi metmenys: suaugusiųjų švietimas globalizacijos laikais. Vilnius, Kronta, p. 104–120.
12. UAB „Biržų duona“ įmonės techninė dokumentacija.