

PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMA

1. Teikėjas

1.1. Teikėjo rekvizitai (kodas, adresas, pašto indeksas, telefonas, faksas, el. paštas, atsiskaitomoji sąskaita)	Lietuvos pramonininkų konfederacija Įmonės kodas 110058241 A. Vienuolio g. 8, LT – 01104 Vilnius Tel. (8~5) 243 10 67, faks. (8~5) 212 52 09 El. paštas: stazuotes@lpk.lt A/s Nr. LT05 7044 0600 0150 5642 AB SEB bankas
1.2. Teikėjo vardas ir pavardė	Sigitas Besagirskas

2.1 Programos pavadinimas

Mėsos išpjaušimo ir pusgaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa

2.2 Programos lygis – nacionalinė.

2.3. Programos vykdytojas - Ugdymo plėtotės centras.

3. Programos rengėjai

Andrius Akelaitis, AB „Vilniaus paukštynas“ jungtinės paukštienos perdirbimo tarnybos vadovas;
Anastazija Ablingienė, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo vadovė;
Virginijus Dambrauskas, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ vyriausiasis technologas;
Jurgita Kemežienė, ŽŪBK „Krekenavos mėsa“ juristė;
Ramunė Ražanskienė, Utenos regioninio profesinio mokymo centro profesijos mokytoja metodininkė.

4. Programos anotacija

Mėsos išpjaušimo ir pusgaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa yra parengta vykdant Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos projektą

„Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ Nr.VPI-2.2-ŠMM-0.2-V-02-001 (toliau – Projektas).

Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programoje, patvirtintoje LR švietimo ir mokslo ministro 2007 m. gruodžio 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 pasikeitusi šalies ūkio struktūra nulėmė tai, kad tapo mažiau patrauklios kai kurios profesijos ar šių profesijų specialistus rengianti profesinio mokymo sistema. Integracija į pasaulio ekonominę sistemą, intensyvi konkurencija rinkoje ir poreikis didinti darbo našumą nulėmė šalies mėsos perdirbimo įmonių didžiulę technologijų modernizaciją, kuri profesinio mokymo institucijose nebuvo įvykdyta. Tai nulėmė didžiulį pramonėje ir mokymo procese naudojamų technologijų atotrūkį. Profesinio mokymo institucijų absolventų įgytos kompetencijos neatitiko rinkos poreikių. Tokia situacija skatina profesijos mokytojus, rengiančius specialistus mėsos pramonės sektoriui, prisitaikyti prie naujų besikeičiančių sąlygų ir mokyti savo mokinius dirbti su naujausia technologine įranga. Tam ir patiems mokytojams reikia tobulinti savo technologines kompetencijas.

Projekto metu siekiant nustatyti ir įvertinti kvalifikacijos tobulinimo poreikius buvo apklausti visos šalies profesijos mokytojai ir mėsos pramonės sektoriaus atstovai.

Mėsos išpjauستymo ir pusgaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programos paskirtis – tobulinti profesijos mokytojų jautienos ir kiaulienos skerdenų sudalijimo ir išpjauستymo, jautienos, kiaulienos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologines kompetencijas, kurios yra įvardytos bendrų apklausų ir diskusijų metu.

Programa yra unikali ne tik tuo, kad yra parengta remiantis konkrečiu poreikiu, bet ir tuo, kad vykdoma moderniausių šalies mėsos ir paukštienos perdirbimo įmonių AB „Krekenavos agrofirma“, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ ir AB „Vilniaus paukštynas“ gamybinėse bazėse. Šių įmonių specialistai – programos rengėjai – formuodami mokymo turinį rėmėsi konkrečios įmonės technologijomis, dokumentacija, gamybos valdymu ir organizavimu.

Programą sudaro 7 moduliai: 2 bendrieji teoriniai moduliai, skirti mokyti ne didesnę kaip 12 asmenų grupę, ir 5 specialieji moduliai, kuriuos kiekvienas besimokantysis pasirenka ir mokosi individualiai. Bendra programos mokymosi trukmė 504 val. Pagal šią programą technologines kompetencijas galės tobulinti mėsos technologijos dalykus dėstantys profesinių mokyklų mokytojai bei kolegijų dėstytojai.

Programos realizavimui bus naudojami praktinio darbo su įrengimais, instruktavimo, stebėjimo, pažintinio vizito, paskaitos, diskusijos, aiškinimo, savarankiško darbo metodai. Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos „Įskaityta / Neįskaityta“, jei bus pateikta mokytojo ataskaita, savarankiškai parengtas ir pristatytas

projektas bei savarankiškai atlikta praktinė užduotis.

Programos įgyvendinimo metu bus naudojama ši mokymo medžiaga: informacija, pateikta įmonių internetinėse svetainėse, paskaitų konspektai, programoje naudojamos įrangos darbo ir priežiūros instrukcijos, sanitarijos ir higienos instrukcijos, įmonių naudojama technologinė ir normatyvinė dokumentacija. Mokomoji medžiaga bus pateikta kiekvienam mokymo dalyviui elektronine forma prieš prasidedant mokymams projekto „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ informacinėje sistemoje adresu: www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis.

Išankstinio pasirengimo iš programos dalyvių nereikalaujama. Bendrųjų modulių mokymas gali būti organizuojamas nuosekliu ir nenuosekliu būdu šiose Lietuvos mėsos ir paukštienos perdirbimo įmonėse: AB „Krekenavos agrofirma“, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ ir AB „Vilniaus paukštynas“. Specialiųjų modulių praktinis mokymas vykdomas pagal iš anksto su mokytoju suderintą individualų grafiką ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ ir AB „Vilniaus paukštynas“.

5. Programos paskirtis/tikslas

Tobulinti profesijos mokytojų jautienos ir kiaulienos skerdenų sudalinimo ir išpjauستymo, jautienos, kiaulienos ir paukštienos pusgaminių gamybos technologines kompetencijas.

6. Programos uždaviniai

1. Supažindinti su mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinių procesų organizavimu.
2. Supažindinti su mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienio šalyse.
3. Tobulinti galvijų ir kiaulių skerdenų sudalinimo ir išpjauستymo technologines kompetencijas.
4. Tobulinti jautienos ir kiaulienos išgyslinėjimo bei rūšiavimo technologines kompetencijas.
5. Tobulinti stambiagabalių, smulkiagabalių, porcijinių bei marinuotų jautienos ir kiaulienos pusgaminių ruošimo technologines kompetencijas.
6. Tobulinti įvairių paukštienos pusgaminių gamybos technologines kompetencijas.
7. Tobulinti darbo su pagrindiniais technologiniais įrengimais ir įrankiais technologines kompetencijas.

7. Programos struktūra

Modulio kodas	Modulio pavadinimas	Mokymo trukmė, val.
Bendrieji moduliai:		
B.4.1.	Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas.	14
B.4.2.	Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.	10
Specialieji moduliai:		
S.4.1.	Kiaulienos, jautienos skerdenų sudalinimas ir išpjaustymas.	84
S.4.2.	Kiaulienos, jautienos išgyslinimas ir rūšiavimas.	96
S.4.3.	Stambiagabalių, porcijinių smulkiagabalių, marinuotų kiaulienos ir jautienos pusgaminių ruošimas.	60
S.4.4.	Paukštienos pusgaminių ruošimas.	120
S.4.5.	Darbas su technologiniais įrengimais ir įrankiais.	120

Programą sudaro septyni moduliai. Du moduliai yra bendrieji, penki specialieji.

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.4.1. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas.
--

Modulio paskirtis

Supažindinti profesijos mokytojus su mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinių procesų organizavimu Lietuvos mėsos perdirbimo 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. Mėsos gaminių gamybos technologinio proceso organizavimas AB „Krekenavos agrofirma“.	Įmonėje gaminamų mėsos gaminių asortimentas, gamyboje naudojami norminiai dokumentai, rinkodara, darbo organizavimas, technologinio proceso srautas (operacijos), technologinė įranga, kokybės kontrolės sistema. Naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija. Mokymo metodai – mokomasis vizitas, pokalbis, diskusijos.	Įmonės internetinė svetainė: http://www.krekenavos.lt/ Įmonėje gaminamų gaminių katalogas, technologinių procesų aprašymai, informacinis DVD filmas, darbų saugos instrukcijos, maisto saugos ir kokybės sistema, įmonės valdymo struktūra (schema). Informacinė reklaminė medžiaga.	AB „Krekenavos agrofirma“ gamybos cechai, sandėliai, pagalbinės ir buitinės patalpos, laboratorijos, administracijos patalpos, mokymo klasė. Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346	4
2. Mėsos gaminių gamybos technologinio proceso organizavimas ŽŪKB „Krekenavos mėsa“.	Įmonėje gaminamų šviežios mėsos gaminių asortimentas, gamyboje naudojami norminiai dokumentai, rinkodara, darbo organizavimas, technologinio proceso srautas (operacijos), technologinė įranga, kokybės kontrolės sistema. Naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.	Įmonės internetinė svetainė: http://www.krekenavos.lt/ Įmonėje gaminamos šviežios mėsos ir jos pusgaminių katalogas, technologinių procesų schemas, informacinis DVD filmas, darbų saugos	ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ gamybos cechai, sandėliai, pagalbinės ir buitinės patalpos, laboratorijos, administracijos patalpos, mokymo klasė. Adresas:	4

	Mokymo metodai – mokomasis vizitas, pokalbis, diskusijos.	instrukcijos. Maisto saugos ir kokybės sistema, įmonės valdymo struktūra (schema). Informacinė reklaminė medžiaga.	Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346	
3. Šviežios paukštienos, jos pusgaminių ir gaminių gamybos technologinio proceso organizavimas AB „Vilniaus paukštynas“.	Įmonėje gaminamų paukštienos gaminių asortimentas, gamyboje naudojami norminiai dokumentai, rinkodara, darbo organizavimas, technologinio proceso srautas (operacijos), technologinė įranga. Kokybės kontrolės ir maisto saugos sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija. Mokymo metodai – mokomasis vizitas, pokalbis, diskusijos.	Įmonės internetinė svetainė: http://www.paukstynas.lt/ Įmonėje gaminamos šviežios paukštienos ir jos pusgaminių katalogas, technologinių procesų schemas. Darbų saugos instrukcijos, maisto saugos ir kokybės kontrolės sistema, įmonės gamybos valdymo struktūra (schema). Informacinė reklaminė medžiaga.	AB „Vilniaus paukštynas“ gamybos cechai, sandėliai, pagalbinės ir buitinės patalpos, laboratorijos, administracijos patalpos, mokymo klasė. Adresas: Rudaminos k., Vilniaus r. sav. LT-13251	4
4. Mokytojo ataskaita.	Ataskaitos apie mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinių procesų organizavimą mokytojo aplankytose įmonėse rašymas ir įvertinimas (vieno gaminio technologijos, gamybos	Ataskaitos forma, gaminių gamybos schemas, maisto saugos ir kokybės kontrolės sistemos dokumentai. Įmonės padalinio gamybos planavimo	Vienoje iš įmonių, kurioje mokytojas tobulino savo technologines kompetencijas.	2

	organizavimo ir kokybės kontrolės aprašymas). Mokytojo pastabos ir pasiūlymai. Mokymo metodai – savarankiškas darbas, diskusijos grupėje.	ir valdymo schema, ataskaitai rašyti suformuluoti pagrindiniai klausimai.		
--	---	---	--	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Anastazija Ablingienė, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo vadovė;
 Andrius Akelaitis, AB „Vilniaus paukštynas“ jungtinės paukštienos perdirbimo tarnybos vadovas,
 Virginijus Dambrauskas, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ vyriausiasis technologas;
 Jurgita Kemežienė, ŽŪBK „Krekenavos mėsa“ juristė;
 Karolis Vaitkus, AB „Vilniaus paukštynas“ šviežios mėsos ir mėsos pusgaminių technologas;
 Paulius Unguraitis, AB „Vilniaus paukštynas“ mėsos gaminių technologas.

Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.4.2. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.

Modulio paskirtis

Supažindinti profesijos mokytojus su mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis.

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. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinių naujovių apžvalga.	Technologinės naujovės ir moksliniai pasiekimai, kurie taikomi Lietuvos ir užsienio mėsos perdirbimo įmonėse šviežios mėsos ir paukštienos gaminių gamybos srityje: žaliavų ir medžiagų bei technologinės	Įmonių internetinės svetainės: http://www.mogunti.lt/ http://www.baltgina.lt/	Kauno technologijos universitetas, Cheminės technologijos fakultetas Maisto produktų technologijos	6

	<p>įrangos naujovės, perspektyvūs mėsos ir paukštienos gaminiai ir pusgaminiai.</p> <p>Paskaitų temos:</p> <p>1. Prieskonių ir priedų asortimentas ir panaudojimo galimybės gaminant mėsos ir paukštienos pusgaminius.</p> <p>2. „Be E“ technologijų panaudojimas mėsos pramonėje.</p> <p>3. Mėsos ir paukštienos pusgaminų gamyboje naudojama pažangiausia technologinė įranga, pakuotės, įpakavimo būdai, technologinių procesų automatizavimas.</p> <p>Mokymo metodai – paskaita, diskusijos.</p>	<p>Paskaitų konspektai, Powerpoint prezentacijos (skaidrės).</p> <p>Medžiagų/maisto priedų panaudojimo rekomendacijos, mėsos ir paukštienos gaminių eksperimentinių receptūrų pavyzdžiai.</p> <p>Trumpi gamybos procesų aprašymai, technologinės įrangos katalogai ir aprašymai.</p>	<p>katedra.</p> <p>Adresas: Radvilėnų pl. 19, Kaunas. LT-50270</p> <p>ir Lietuvos pramonininkų konfederacija, konferencijų salė su būtina vaizdo ir garso įranga.</p> <p>Adresas: A. Vienuolio g., 8, Vilnius. LT-01104</p>	
2. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos plėtra.	<p>Šviežios mėsos ir paukštienos gaminių gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai, mėsos ir paukštienos gaminių rinkos plėtros tendencijos Lietuvoje bei užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla, nauji gamybos organizavimo principai.</p> <p>Paskaitų temos:</p>	<p>Įmonių internetinės svetainės: http://www.krekenavos.lt/ http://www.paukstynas.lt/</p> <p>Paskaitų konspektai, PowerPoint prezentacijos (skaidrės).</p>	<p>Lietuvos pramonininkų konfederacija, konferencijų salė su būtina vaizdo ir garso įranga.</p> <p>Adresas: A. Vienuolio g., 8, Vilnius. LT-01104</p>	3

	<p>1. Šviežios mėsos ir paukštienos gaminių gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai.</p> <p>2. Šviežios mėsos ir paukštienos gaminių rinkos plėtros tendencijos Lietuvoje ir užsienyje.</p> <p>3. Kompiuterizuotų sistemų taikymas gamybos valdymo procese.</p> <p>4. Darbo jėgos paklausa ir pasiūla mėsos perdirbimo sektoriuje šiandien ir ateityje.</p> <p>Mokymo metodai – paskaita, diskusijos.</p>	Įmonių informaciniai statistiniai duomenys.		
3. Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese.	<p>Mokytojo projektas „Profesinio rengimo programų sąsaja su mėsos ir paukštienos gaminių technologijos naujovėmis ir gamybos plėtros tendencijomis“.</p> <p>Mokymo metodai – projekto parengimas ir pristatymas, diskusijos.</p>	Projekto rengimo rekomendacijos.	Lietuvos pramonininkų konfederacija konferencijų salė su būtina vaizdo ir garso įranga. Adresas: A. Vienuolio g. 8, Vilnius. LT-01104	1

Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos:

Artūras Šeimys, UAB „Moguntia-Batlija“ direktorius;
 Faustas Keršys, UAB „Baltgina“ direktorius;
 Rimantė Vinauskienė, Kauno technologijos universiteto, Cheminės technologijos fakulteto Maisto produktų technologijos katedros docentė;
 Andrius Akelaitis, AB „Vilniaus paukštynas“ Jungtinės paukštienos perdirbimo tarnybos vadovas.

Specialieji moduliai

Modulio kodas ir pavadinimas

S.4.1. Kiaulienos, jautienos skerdenų sudalinimas ir išpjaustymas.

Modulio paskirtis

Tobulinti galvijų ir kiaulių skerdenų sudalijimo ir atskirų dalių išpjaustymo technologines kompetencijas.

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. Jautienos ir kiaulienos skerdenų sudalijimas.	1. Skerdenų svėrimas, temperatūros raumenų gilumoje ir skerdenos pH matavimas, skerdenų ruošimas sudalijimui. 2. Jautienos skerdenų priėmimas pusėmis arba ketvirčiais. Dalijimas vertikaliu būdu ant oro linijų arba ant stacionarių stalų. 3. Galvijo skerdenos pusės dalijimas į dalis atskiriant išpjovą, mentę, kaklinę dalį, krūtingalį, nugarinę-šoninę, juosmenį ir kumpį su	Galvijų ir kiaulių dalinimo schemas, galvijų ir kiaulių dalijimo operacijų aprašymas arba darbo instrukcijos, saugaus darbo instrukcijos, higienos instrukcijos.	ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ išpjaustymo skyrius, kuriame atliekamas skerdenų sudalijimas. Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346	12

	<p>kryžkauliu.</p> <p>4. Kiaulių skerdenų pusės dalijimas ant specialių stalų rankiniais pjūkleliais arba juostiniu pjūklu: išpjovos atskyrimas nepažeidžiant raumenų vientisumo, skerdenos dalijimas į 3 dalis: priekinę, vidurinę ir užpakalinę.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>			
<p>2. Jautienos skerdenos dalių iškaulinimas.</p>	<p>1. Įrankių paruošimas darbui ir jų naudojimas.</p> <p>2. Jautienos skerdenos dalių kaulų atskyrimas vadovaujantis darbo operacijų aprašymais bei instruoktuojant kvalifikuotam specialistui.</p> <p>3. Raumenų vientisumo išsaugojimas atskiriant kaulus (nepaliekant gilesnių negu 1,0 cm įpjovimų).</p> <p>4. Iškaulintų dalių kokybės įvertinimas ir jų pateikimas išgyslinimui.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>	<p>Galvijų skerdenų dalių (mentės, kaklinės dalies, krūtingalio, nugaros-šoninės, juosmens ir kumpio) išpjauostymo operacijų aprašymai arba darbo instrukcijos.</p> <p>Saugaus darbo instrukcijos, higienos instrukcijos.</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ išpjauostymo skyrius, kuriame atliekamas jautienos skerdenų išpjauostymas.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346)</p>	36

<p>3. Kiaulienos skerdenos dalių iškaulinimas.</p>	<p>1. Įrankių paruošimas darbui ir jų naudojimas.</p> <p>2. Kiaulienos priekinės, vidurinės ir užpakalinės dalių iškaulinimas atskiriant kaulus tinkamu eiliškumu, kontroliuojant mėsos likučius ant kaulų.</p> <p>3. Raumenų vientisumo išsaugojimas, išvengiant nereikalingų įpjovimų, gilesnių negu 1,0 cm.</p> <p>4. Iškaulintų dalių kokybės įvertinimas ir jų pateikimas išgyslinimui.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>	<p>Kiaulių skerdenų dalių (priekinės, vidurinės, užpakalinės) išpjaustymo operacijų aprašymas. Darbo instrukcijos, saugaus darbo instrukcijos, higienos instrukcijos.</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ išpjaustymo skyrius, kuriame atliekamas kiaulienos skerdenų išpjaustymas. Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346</p>	<p>28</p>
<p>4. Savarankiška užduotis.</p>	<p>Jautienos arba kiaulienos skerdenos sudalijimas ir šios skerdenos visų dalių savarankiškas išpjaustymas. Užduotį parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo. Atlikimo kokybės įvertinimas.</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduoties aprašymas. Jautienos ir kiaulienos sudalijimo ir išpjaustymo instrukcijos arba darbo operacijų aprašymai. Naudojami norminiai dokumentai.</p>	<p>Praktinio mokymo vieta - ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ išpjaustymo skyrius, kuriame atliekamas skerdenų sudalijimas ir atskirų dalių išpjaustymas. Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346</p>	<p>6</p>

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Virginijus Dambrauskas, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ vyriausiasis technologas;
Marius Sungaila, AB „Krekenavos agrofirma“ vyriausiasis technologas;
Valdas Bobinas, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ išpjaušimo skyriaus technologas.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.4.2. Kiaulienos, jautienos išgyslinimas ir rūšiavimas.

Modulio paskirtis

Tobulinti kiaulienos ir jautienos išgyslinimo bei rūšiavimo technologines kompetencijas.

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. Kiaulienos išgyslinimas ir rūšiavimas.	Iškaulintų kiaulių skerdenų dalių, išgyslinimas, naudojantis įmonės norminiais dokumentais, darbo operacijų aprašymais, instruktuojant kvalifikuotam specialistui: 1. Lašinių su oda, smulkių kauliukų ar jų nuolaužų, riebalų, kremzlių, sausgyslių, stambių kraujagyslių, kraujosrūvų atskyrimas rankiniu būdu nuo	Įmonėje taikomi kiaulienos išgyslinimo norminiai dokumentai ar darbo operacijų aprašymai, odų ir plėvių lupimo mašinos eksploatacijos instrukcija. Darbų saugos instrukcijos, higienos instrukcijos.	ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ išpjaušimo skyrius, kuriame atliekamas kiaulienos išgyslinimas ir rūšiavimas. Iš technologinių įrengimų naudojama odų ir plėvių lupimo mašina. Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346	40

	<p>iškaulintų kiaulienos skerdenos dalių.</p> <p>2. Odos atskyrimas nuo iškaulintų dalių odų ir plėvių lupimo mašina.</p> <p>3. Kumpio ir mentės be kaulų suskirstymas į atskirus raumenis pagal jų sąlyčio linijas nepažeidžiant atskirų raumenų vientisumo.</p> <p>4. Išgyslintos kiaulienos kokybės įvertinimas ir suskirstymas į rūšis pagal joje esantį riebalų kiekį.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>			
2. Jautienos išgyslinimas ir rūšiavimas.	<p>Iškaulintų jautienos dalių, išgyslinimas naudojantis įmonės norminiais dokumentais, darbo operacijų aprašymais, instruktuojant kvalifikuotam specialistui:</p> <p>1. Smulkių kauliukų ar jų nuolaužų, jungiamojo audinio darinių (sausgyslių, plėvių, stambių kraujagyslių ir pan.) ir riebalų atskyrimas</p>	<p>Įmonėje taikomi jautienos išgyslinimo norminiai dokumentai, darbo operacijų aprašymai, darbų saugos instrukcijos, odų ir plėvių lupimo mašinos eksploatacijos instrukcija, higienos instrukcijos.</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ išpjauostymo skyrius, kuriame atliekamas jautienos išgyslinimas ir rūšiavimas. Iš technologinių įrengimų naudojama odų ir plėvių lupimo mašina.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k.,</p>	48

	<p>iš mėsos.</p> <p>2. Stambių plėvių atskyrimas odų ir plėvių lupimo mašina ar rankiniu būdu.</p> <p>3. Išgyslintos mėsos suskirstymas į atskirus raumenis pagal jų sąlyčio linijas, nepažeidžiant atskirų raumenų vientisumo.</p> <p>4. Išgyslintos jautienos kokybės įvertinimas ir skirstymas į rūšis pagal likusį jungiamojo ir riebalinio audinių kiekį.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>		<p>Kėdainių r. LT-57346</p>	
<p>3. Savarankiška užduotis.</p>	<p>Jautienos arba kiaulienos iškaulintų skerdenos dalių išgyslinimo operacijų savarankiškas atlikimas. Išgyslintos mėsos suskirstymas į rūšis. Užduotį parenka ir darbo atlikimo kokybę vertina už mokymo vykdymą atsakingas asmuo.</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduoties aprašymas. Įmonės norminiai dokumentai ar darbo operacijų aprašymai, darbų saugos instrukcijos, higienos instrukcijos.</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ išpjaustymo skyrius. Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346</p>	<p>6</p>

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Virginijus Dambrauskas, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ vyriausiasis technologas;
Marius Sungaila, AB „Krekenavos agrofirma“ vyriausiasis technologas;
Valdas Bobinas, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ išpjaušimo skyriaus technologas.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.4.3. Stambiagabalių, porcijinių, smulkiagabalių, marinuotų kiaulienos, jautienos pusgaminių ruošimas.

Modulio paskirtis

Tobulinti stambiagabalių, porcijinių, smulkiagabalių, marinuotų kiaulienos ir jautienos pusgaminių ruošimo technologines kompetencijas.

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. Kiaulienos ir jautienos stambiagabalių pusgaminių gamyba.	Stambiagabalių mėsos pusgaminių be jungiamojo audinio ir kaulų likučių, be įpjovimų ir kitokių raumenų pažeidimų paruošimas: 1. Odelių ir plėvių atskyrimas su mėsos odų ir plėvių lupimo mašina. 2. Atitinkamos formos suteikimas stambiagabaliams mėsos pusgaminiams vadovaujantis norminiais	Stambiagabalių jautienos ir kiaulienos pusgaminių asortimentas, ruošimo technologijos instrukcijos arba darbo operacijų aprašymai, odų ir plėvių lupimo mašinos, įpakavimo įrangos eksploatacijos	ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ mėsos pusgaminių gamybos skyrius. Naudojami stacionarūs pusgaminių ruošimo stalai, odų ir plėvių lupimo mašina, įpakavimo įranga.	6

	<p>dokumentais ar aprašymais.</p> <p>3. Stambiagabalių pusgaminių įpakavimo būdo parinkimas ir jų įpakavimas taikant esamą įrangą.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>	<p>taisyklės ar darbo instrukcijos.</p> <p>Higienos instrukcijos, darbų saugos instrukcijos.</p>	<p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346</p>	
<p>2. Kiaulienos ir jautienos smulkiagabalių ir porcijinių pusgaminių gamyba.</p>	<p>Porcijinių ir smulkiagabalių mėsos pusgaminių paruošimas iš stambiagabalių pusgaminių ar jų dalių:</p> <p>1. Raumenų audinių pjaustymas skersai įvairaus storio griežinėliais rankiniu būdu peiliais ir pjaustymo mašina.</p> <p>2. Raumenų audinių pjaustymas įvairaus dydžio kubeliais rankiniu būdu peiliais ir pjaustymo smulkinimo mašina.</p> <p>3. Smulkiagabalių ir porcijinių pusgaminių įpakavimo būdo parinkimas ir jų įpakavimas.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, stebėjimas,</p>	<p>Smulkiagabalių ir porcijinių, mėsos pusgaminių asortimentas, ruošimo technologijos instrukcijos arba darbo operacijų aprašymai.</p> <p>Pjaustymo mašinos, įpakavimo įrangos eksploatacijos taisyklės ar darbo instrukcijos.</p> <p>Higienos instrukcijos, darbų saugos instrukcijos.</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ mėsos pusgaminių gamybos skyrius. Naudojami stacionarūs pusgaminių ruošimo stalai, mėsos pjaustyklės, įpakavimo įranga. Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346</p>	18

	savarankiškas praktinis darbas.			
3. Kiaulienos ir jautienos maltų pusgaminių gamyba.	<p>1. Maltų mėsos pusgaminių gaminimas iš kotletinės mėsos ar nuopjovų.</p> <p>2. Mėsos malimas mėsmale per įvairaus smulkumo sietelius.</p> <p>3. Maltų pusgaminių masės ruošimas smulkintuve arba maišyklėje.</p> <p>4. Įvairios formos ir dydžio maltų pusgaminių formavimas.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>	<p>Maltų kiaulienos ir jautienos pusgaminių asortimentas, technologinio proceso aprašymai, pjaustymo mašinos, mėsmalės, smulkintuvo maišyklės arba maišyklės, maltų pusgaminių formavimo įrangos, įpakavimo įrangos eksploatacijos taisyklės ar darbo instrukcijos.</p> <p>Higienos instrukcijos, darbų saugos instrukcijos.</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ mėsos pusgaminių gamybos skyrius.</p> <p>Naudojama technologinė įranga - mėsmalės, maišyklės, arba smulkintuvai maišyklės, maltų pusgaminių formavimo įranga, įpakavimo įranga.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346</p>	18
4. Kiaulienos ir jautienos marinuotų pusgaminių gamyba.	<p>1. Marinatų ir prieskonių mišinių parinkimas ir paruošimas marinuotiems mėsos pusgaminiam gaminti.</p> <p>2. Mėsos marinuotiems pusgaminiam paruošimas – mėsos injektavimas ir masažavimas, marinatų naudojimas pagal</p>	<p>Marinatų ir prieskonių mišinių naudojimo rekomendacijos, marinuotų mėsos pusgaminių asortimentas, technologijos procesų aprašymas, sūrymo paruošimo</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ mėsos pusgaminių gamybos skyrius.</p> <p>Naudojama sūrymo masažavimo įranga,</p>	12

	<p>atitinkamas receptūras ir instrukcijas.</p> <p>3. Marinuotų pusgaminių įpakavimas į parinktą pakuotę.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>	<p>įrenginio, sūdymo injektoriaus ir masažavimo įrenginio, įpakavimo įrangos eksploatacijos taisyklės ar darbo instrukcijos.</p> <p>Higienos instrukcijos, darbų saugos instrukcijos.</p>	<p>marinuotų pusgaminių įpakavimo įranga.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346</p>	
5. Savarankiška užduotis.	<p>Vieno iš parinktų mėsos pusgaminių paruošimas, savarankiškas užduoties atlikimas. Užduotį parenka ir darbo atlikimo kokybę vertina už mokymo vykdymą atsakingas asmuo.</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduoties aprašymas, numatyto pusgaminių receptūra.</p> <p>Sanitarijos ir higienos instrukcijos, darbų saugos instrukcijos dirbant su reikalingais įrengimais.</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ mėsos pusgaminių gamybos skyrius su smulkinimo, sūdymo, formavimo ir įpakavimo įranga, būtina užduočiai atlikti.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346</p>	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Virginijus Dambrauskas, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ vyriausiasis technologas;
Marius Sungaila, AB „Krekenavos agrofirmas“ vyriausiasis technologas;
Valdas Bobinas, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ išpjaušymo skyriaus technologas.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.4.4. Paukštienos pusgaminių ruošimas.

Modulio paskirtis

Tobulinti profesijos mokytojų technologines kompetencijas gaminant šviežią paukštieną ir jos pusgaminius.

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. Šviežios paukštienos gamyba.	<p>1. Paukščio skerdenėlės sudalijimas į dalis remiantis įmonės technologijos instrukcijomis ar darbo operacijų aprašymais.</p> <p>2. Įvairių paukštienos dalių išskaulinimas.</p> <p>3. Paukštienos ar jos dalių šaldymas naudojant tinkamą šaldymo įrangą.</p> <p>4. Šviežios paukštienos ar jos dalių įpakavimas naudojant įpakavimo įrenginius ar automatizuotas linijas.</p> <p>5. Šviežios paukštienos ir jos dalių kokybės įvertinimas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>	<p>Šviežios paukštienos asortimentas, viščiukų broilerių apdorojimo technologijos procesų aprašymai, išskaulinimo, šaldymo ir įpakavimo įrangos eksploatacijos taisyklės arba darbo instrukcijos, darbų saugos instrukcijos.</p> <p>Higienos instrukcijos.</p>	<p>AB „Vilniaus paukštynas“, šviežios paukštienos išpjaustymo, šaldymo ir įpakavimo patalpos su būtina įranga: paukštienos dalinimo, išpjaustymo ir kalibravimo bei šaldymo įranga, paukštienos sandėliavimo patalpos, įpakavimo linijos.</p> <p>Adresas: Rudaminos k., Vilniaus r. sav. LT-13251</p>	40
2. Maltų	1. Paukštienos	Maltų paukštienos	AB „Vilniaus	40

<p>paukštienos pusgaminių gamyba.</p>	<p>atskyrimas nuo kaulų aukšto ir žemo spaudimo presais separatoriais.</p> <p>2. Paukštienos malimas mėsmale per įvairaus smulkumo sietelius.</p> <p>3. Faršo paruošimas smulkintuve arba maišyklėje.</p> <p>4. Įvairios formos ir dydžio maltų paukštienos pusgaminių suformavimas.</p> <p>5. Maltų paukštienos pusgaminių įpakavimas naudojant įpakavimo įrenginius ar automatizuotas linijas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>	<p>pusgaminių asortimentas, ruošimo technologijos instrukcijos ar darbo operacijų aprašymai.</p> <p>Mėsmaalės, smulkintuvo maišyklės arba maltų pusgaminių formavimo įrangos, įpakavimo įrangos eksploatacijos taisyklės ar darbo instrukcijos.</p> <p>Higienos instrukcijos, darbų saugos instrukcijos.</p>	<p>paukštynas“, paukštienos išpjautymo ir pusgaminių gamybos skyrius su technologine įranga (mėsmalė, maišyklė arba smulkintuvas maišyklė, maltų pusgaminių formavimo įranga, įpakavimo įranga).</p> <p>Adresas: Rudaminos k., Vilniaus r. sav. LT-13251</p>	
<p>3. Marinuotų paukštienos pusgaminių gamyba.</p>	<p>Marinuotų pusgaminių gaminimas iš iškaulintos paukštienos ar jos dalių su kaulais:</p> <p>1. Marinatų ir prieskonių mišinių marinuotiems paukštienos pusgaminiams gaminti parinkimas ir paruošimas.</p> <p>2. Paukštienos ar jos</p>	<p>Marinatų ir prieskonių mišinių naudojimo rekomendacijos, marinuotų paukštienos pusgaminių asortimentas, trumpi gamybos procesų aprašymai.</p> <p>Sūrymo ruošimo įrangos, injektoriaus, masažavimo įrenginio,</p>	<p>AB „Vilniaus paukštynas“, marinuotų paukštienos pusgaminių gamybos patalpos su būtina įranga: druskos tirpalų ir marinatų ruošimo įranga, sūdymo injektorius,</p>	<p>34</p>

	<p>dalių sūdymas ir marinavimas naudojant druskos tirpalo injektavimo ir masažavimo įrenginius.</p> <p>3. Marinuotų paukštienos pusgaminių įpakavimas į parinktą pakuotę.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>	<p>įpakavimo įrangos eksploatacijos taisyklės ar darbo instrukcijos.</p> <p>Higienos instrukcijos, darbų saugos instrukcijos.</p>	<p>masažavimo įrenginys, pusgaminių įpakavimo įranga.</p> <p>Adresas: Rudaminos k., Vilniaus r. sav. LT-13251</p>	
4. Savarankiška užduotis.	<p>Šviežios paukštienos ar paukštienos pusgaminio gamyba, savarankiškas užduoties atlikimas.</p> <p>Užduotį parenka ir darbo atlikimo kokybę vertina už mokymo vykdymą atsakingas asmuo.</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduoties aprašymas.</p> <p>Pusgaminio receptūra, technologinė instrukcija ar darbo operacijos aprašymas.</p> <p>Higienos instrukcijos, darbų saugos instrukcijos dirbant su reikalingais įrengimais.</p>	<p>AB „Vilniaus paukštynas“, šviežios paukštienos ir jos pusgaminių gamybos patalpos su būtina įranga užduočiai atlikti.</p> <p>Adresas: Rudaminos k., Vilniaus r. sav. LT-13251</p>	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Anastazija Ablingienė, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo vadovė;
Karolis Vaitkus, AB „Vilniaus paukštynas“ šviežios mėsos ir mėsos pusgaminių technologas;
Aušra Markevičienė, AB „Vilniaus paukštynas“ šviežios mėsos cecho vadovė;
Vilma Martinkutė, AB „Vilniaus paukštynas“ pusgaminių cecho kokybės vadybininkė;
Toma Norkutė, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo jaunesnioji technologė;
Vaida Baltrušaitytė, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo jaunesnioji technologė.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.4.5. Darbas su technologiniais įrengimais ir įrankiais

Modulio paskirtis

Tobulinti profesijos mokytojų darbo su mėsos ir paukštienos perdirbimo technologiniais įrengimais ir įrankiais technologines kompetencijas.

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. Darbas su mėsos smulkinimo įranga.	<p>1. Skerdenos dalių, kaulų, mėsos smulkinimas juostiniu plūkle.</p> <p>2. Mėsos ir paukštienos smulkinimas pjaustymo mašina.</p> <p>3. Mėsos ir paukštienos malimas pramonine mėsmale naudojant įvairaus smulkumo sietelius.</p> <p>4. Smulkintų mėsos ir paukštienos pusgaminių masės ruošimas smulkintuve (kuteryje).</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis</p>	<p>Juostinio pjūklo, pjaustyklės, mėsmalės, smulkintuvo maišyklės darbo instrukcijos, mėsos ar paukštienos smulkinimo operacijų aprašymai.</p> <p>Higienos instrukcijos, darbų saugos instrukcijos.</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ gamybinės patalpos, kuriose naudojama įranga: juostinis pjūklas, pjaustyklė, mėsmalė, smulkintuvas maišyklė.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346 ir AB „Vilniaus paukštynas“ gamybinės</p>	34

	darbas.		patalpos, kuriose naudojama įranga: juostinis pjūklas, pjaustyklė, mėsmalė, smulkintuvas maišyklė. Adresas: Rudaminos k., Vilniaus r. sav. LT-13251	
2. Darbas su mėsos sūdymo įranga.	<p>1. Druskos tirpalo paruošimas mėsos ir paukštienos sūdymui pagal pateiktą receptūrą.</p> <p>2. Mėsos ir paukštienos sūdymas naudojant daugiaadatinius inektorius.</p> <p>3. Mėsos ir paukštienos masažavimas naudojant masažavimo įrenginius.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>	<p>Druskos tirpalo paruošimo, injektavimo ir masažavimo įrenginių darbo instrukcijos, mėsos ir paukštienos sūdyimo operacijų aprašymai.</p> <p>Higienos instrukcijos, darbų saugos instrukcijos.</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ gamybinės patalpos, kuriose naudojama įranga: druskos tirpalo paruošimo, injektavimo ir masažavimo technika.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346 ir AB „Vilniaus paukštynas“ gamybinės patalpos, kuriose naudojama įranga: druskos tirpalo paruošimo,</p>	40

			injektavimo ir masažavimo technika. Adresas: Rudaminos k., Vilniaus r. sav. LT-13251	
3. Darbas su mėsos ir paukštienos įpakavimo įranga.	<p>1. Pakavimo medžiagų ir būdų šviežiai mėsai ir paukštienai įpakuoti parinkimas.</p> <p>2. Šviežios mėsos, paukštienos ar pusgaminių įpakavimas vakuuminiu būdu.</p> <p>3. Šviežios mėsos, paukštienos ar pusgaminių įpakavimas modifikuotoje (apsauginių dujų) aplinkoje.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, savarankiškas praktinis darbas.</p>	<p>Įpakavimo įrenginių ir linijų darbo instrukcijos, mėsos ir paukštienos įpakavimo operacijų aprašymai.</p> <p>Darbų saugos instrukcijos, pakavimo medžiagų specifikacijos, pakavimo būdų aprašymai.</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346 ir AB „Vilniaus paukštynas“ šviežios mėsos, paukštienos pakavimo patalpos, kuriose naudojami įpakavimo įrenginiai ir linijos.</p> <p>Naudojami įpakavimo būdai – vakuume ir modifikuotoje aplinkoje.</p> <p>Adresas: Rudaminos k., Vilniaus r. sav. LT-13251</p>	40
4.	3-jų technologinių	Užduoties	ŽŪKB	6

Savarankiška užduotis.	operacijų - mėsos ar paukštienos smulkinimo, sūdymo, įpakavimo - atlikimas. Kiekvieno mokymo elemento technologines operacijas parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo. Atlikimo kokybės įvertinimas. Mokymo metodas – savarankiškas darbas.	aprašymas. Darbo instrukcija dirbant su reikalingu įrengimu.	„Krekenavos mėsa“ gamybinės patalpos. Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346 ir AB „Vilniaus paukštynas“ gamybinės patalpos. Užduoties atlikimas su vienu iš smulkinimo, sūdymo ir įpakavimo įrenginių. Adresas: Rudaminos k., Vilniaus r. sav. LT -13251
------------------------	--	---	---

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

<p>Anastazija Ablingienė, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo vadovė; Karolis Vaitkus, AB „Vilniaus paukštynas“ šviežios mėsos ir mėsos pusgaminių technologas; Aušra Markevičienė, AB „Vilniaus paukštynas“ šviežios mėsos cecho vadovė; Toma Norkutė, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo jaunesnioji technologė; Vaida Baltrušaitytė, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo jaunesnioji technologė; Virginijus Dambrauskas, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ vyriausiasis technologas; Marius Sungaila, AB „Krekenavos agrofirma“ vyriausiasis technologas; Tadas Kišonas, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ išpjaušymo skyriaus meistras.</p>

Teikėjas

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius
Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4938500212, 2012-10-31

Programos akreditacijos galiojimo terminas (nurodyti datą,
iki kada)

2015-10-30

**PROFESIJOS MOKYTOJŲ MĖSOS IŠPJAUSTYMO IR PUSGAMINIŲ GAMYBOS
TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS RENGIMUI
NAUDOTA LITERATŪRA**

1. Bankauskienė N., Augustinienė A., Čiučiulkienė N. (2008). Patarimai rengiantiems mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokytojui specialistų kvalifikacijos tobulinimo programoms. Mokytojų kompetencijų centras.
2. Laužackas R., Dienys V. (2004). Profesijos mokytojų strateginių kompetencijų nustatymo ir jų kvalifikacijos tobulinimo modulių rengimo metodika. Vilnius, Profesinio mokymo metodikos centras.
3. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. gruodžio 3d. Nr. ISAK-2333) „Dėl Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos patvirtinimo” ir jo pakeitimai (2010 m. birželio 2 d. Nr. V-815, 2011m. kovo 17 d. Nr. V-440, 2011 m. lapkričio 2 d. Nr. V-2053, 2012 m. vasario 8 d. Nr. V-235, 2012 m. gegužės 7 d. Nr. V-759).
4. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. lapkričio 23 d. Nr. ISAK-2275) „Dėl mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokytojui specialistų kvalifikacijos tobulinimo programų tvarkos aprašo patvirtinimo”.
5. 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 mokytojui specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo”.
6. 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 ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokytojui specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo” pakeitimo”.
7. 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.
8. Pukelis K., Savickienė L., Fokienė A. (2009). Profesijos pedagogų kvalifikacijos kėlimo programų rengimo metodologija. Leonardo da Vinci programos projektas „Profesijos mokytojų kvalifikacijos kėlimo sistemos tobulinimas“. Kaunas, Vytauto Didžiojo universitetas.

9. 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.
10. AB „Krekenavos agrofirma“ įmonės techninė dokumentacija.
11. ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ įmonės techninė dokumentacija.
12. AB „Vilniaus paukštynas“ įmonės techninė dokumentacija.