

# PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMA

## 1. Tiekėjas

1.1. Tiekėjo rekvizitai (kodas, adresas, pašto indeksas, telefonas, faksas, el. paštas, atsiskaitomoji sąskaita)	<b>Lietuvos pramonininkų konfederacija</b> Įmonės kodas 110058241 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. Tiekėjo atsakingo asmens vardas ir pavardė	Sigitas Besagirskas

## 2.1. Programos pavadinimas

**Pieno produktų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa**

## 2.2. Programos lygis – nacionalinė

## 2.3. Programos vykdytojas

Ugdymo plėtotės centras, M. Katkaus g. 44, 09217 Vilnius

## 3. Programos rengėjai

Rolandas Vaivada, UAB „Lukšių pieninė“, gamybos vadovas;  
Arvydas Zaranka, AB „Vilkyškių pieninė“ gamybos vedėjas;  
Valė Leonavičienė, AB „Kelmės pieninė“, gamybos vadovė;  
doc. Aloyzas Gudonis, Kauno Technologijos universitetas, docentas;  
Ernesta Trečiokienė, VšĮ Kauno kolegija, docentė.  
Rima Kublickienė, Utenos PRC, profesijos mokytoja

## 4. Programos anotacija

Pieno produktų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa 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).

Projekto metu, siekiant nustatyti kvalifikacijos tobulinimo poreikius, buvo apklausti šalies profesijos mokytojai / dėstytojai ir daugumos maisto pramonės įmonių atstovai, kas lėmė konkretaus poreikio naujoms profesinėms kompetencijoms atsiradimą.

Pieno produktų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programos paskirtis – tobulinti profesijos mokytojų / dėstytojų pieno produktų gamybos, žaliavos priėmimo ir apdorojimo, pieno produktų kokybinių rodiklių nustatymo technologines kompetencijas, įvardytas bendrų apklausų ir diskusijų metu.

Programos tikslinė grupė - profesijos mokytojai, rengiantys darbuotojus pieno perdirbimo įmonėms. Pagal šią programą galės mokytis ir kolegijų dėstytojai. Išankstinio pasirengimo iš programos dalyvių nereikalaujama.

Programa vykdoma pieno perdirbimo įmonių gamybinėse bazėse, kurios apima pagrindines pieno produktų gamybos sritis: varškės gaminių, saldaus pieno ir rauginto pieno produktų bei fermentinių sūrių gamybą. Šių organizacijų specialistai sudarydami programą vadovaujasi įmonės technologine dokumentacija, darbo organizavimo procedūromis.

Programą sudaro devyni moduliai: du bendrieji moduliai, skirti ne didesnei nei 12 besimokančiųjų grupei, ir septyni specialieji moduliai, kuriuos kiekvienas besimokantysis gali pasirinkti. Bendra programos trukmė – 272 val. Siekdamas gauti programos baigimo pažymėjimą, profesijos mokytojas / dėstytojas turi baigti visus bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį.

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

Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos „Įskaityta / Neįskaityta“, parengus Mokytojo ataskaitą, numatytą pirmajame bendrajame modulyje, savarankiškai parengus ir pristatčius projektą, numatytą antrajame bendrajame modulyje bei pasirinktuose specialiuosiuose moduluose savarankiškai atlikus numatytą praktinę užduotį.

Programos įgyvendinimo metu bus naudojama ši mokymo medžiaga: įmonių informacinė reklaminė medžiaga, paskaitų konspektai, skaidrės, įmonių technologinė dokumentacija. Mokymo 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/](http://www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis/).

Bendrųjų modulių mokymas gali būti organizuojamas nuosekliau ir nenuosekliau būdu šiose įmonėse: UAB „Lukšių pieninė“, UAB „Marijampolės pieno konservai“ ir Lietuvos pramonininkų konfederacijoje. Specialiųjų modulių praktinis mokymas vykdomas AB

„Vilkyškių pieninė“ ir AB „Kelmės pieninė“ gamybinėse bazėse pagal iš anksto su įmone ir mokytoju suderintą individualų grafiką.

## 5. Programos tikslas / paskirtis

Tobulinti profesijos mokytojų / dėstytojų pieno produktų gamybos technologines kompetencijas

## 6. Programos uždaviniai

- 6.1. Supažindinti su pieno produktų gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.
- 6.2. Supažindinti su pieno produktų gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.
- 6.3. Tobulinti žaliavos priėmimo ir pirminio apdorojimo technologines kompetencijas.
- 6.4. Tobulinti saldaus pieno produktų gamybos technologines kompetencijas.
- 6.5. Tobulinti tepaus pieno riebalų mišinio ir sviesto gamybos technologines kompetencijas.
- 6.6. Tobulinti rauginto pieno gėrimų gamybos technologines kompetencijas.
- 6.7. Tobulinti fermentinių sūrių gamybos technologines kompetencijas.
- 6.8. Tobulinti varškės ir varškės gaminių gamybos technologines kompetencijas.
- 6.9. Tobulinti pieno produktų juslinių, fizikinių-cheminių ir mikrobiologinių rodiklių nustatymo technologines kompetencijas.

## 7. Programos struktūra

Programą sudaro devyni moduliai: du bendrieji moduliai ir septyni specialieji.

Modulių kodai ir pavadinimai	Trukmė, val.
<b>Bendrieji moduliai</b>	
B.6.1. Pieno produktų gamybos technologinių procesų organizavimas	18
B.6.2. Pieno produktų gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos	6
<b>Specialieji moduliai</b>	
S.6.1. Žaliavos priėmimas ir pirminis apdorojimas	24
S.6.2. Saldaus pieno produktų gamyba	24
S.6.3. Pieno riebalų produktų gamyba	36
S.6.4. Rauginto pieno gėrimų gamyba	30
S.6.5. Fermentinių sūrių gamyba	36
S.6.6. Varškės ir varškės gaminių gamyba	36
S.6.7. Pieno produktų kokybės vertinimas	60

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

## 8. Mokymo turinys

### Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

#### B.6.1. Pieno produktų gamybos technologinių procesų organizavimas

#### Modulio paskirtis

Supažindinti profesijos mokytojus su pieno produktų 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 aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Saldaus pieno, pieno riebalų ir rauginto pieno gėrimų produktų gamybos technologinių procesų organizavimas UAB „Lukšių pieninė“, Jurbarko skyriuje	Įmonės bendrosios darbo organizavimo procedūros, technologinio proceso srautas (operacijos), technologinė įranga, žaliavų, medžiagų, produktų, bei taros valdymo ir sandėliavimo procedūros, produktų asortimentas, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.	Įmonės informacinė-reklaminė medžiaga. Įmonėje gaminamų gaminių katalogas Įmonės internetinė svetainė: <a href="http://www.luksiupieni.lt">www.luksiupieni.lt</a>	UAB „Lukšių pieninė“, Jurbarko skyrius – gamybos cechai  Barkūnų g. 25, LT-74111, Jurbarkas	4

	Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais			
2. Varškės ir varškės gaminių technologinių procesų organizavimas UAB „Lukšių pieninė“	<p>Įmonės bendrosios darbo organizavimo procedūros, technologinio proceso srautas (operacijos), technologinė įranga, žaliavų, medžiagų, produktų, bei taros valdymo ir sandėliavimo procedūros, produktų asortimentas, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais</p>	<p>Įmonėje gaminamų gaminių katalogas, informacinė-reklaminė medžiaga. Įmonės internetinė svetainė: <a href="http://www.luksiupieni.lt">www.luksiupieni.lt</a></p>	<p>UAB „Lukšių pieninė“ gamybos cechai, pusiau mechanizuota linija Jurbarko skyriuje. Barkūnų g. 25, LT-74111, Jurbarkas arba A.Tatarės g. 54, Lukšiai, LT-71180, Šakių r.</p>	4
3. Fermentinių sūrių gamybos technologinių procesų organizavimas UAB „Lukšių pieninė“ Belvederio ceche	<p>Įmonės bendrosios darbo organizavimo procedūros, technologinio proceso srautas (operacijos), technologinė įranga, žaliavų, medžiagų,</p>	<p>Įmonėje gaminamų gaminių katalogas, informacinė-reklaminė medžiaga. Įmonės</p>	<p>UAB „Lukšių pieninė“, Jurbarko skyriaus Belvederio cechais. Belvederio kaimas,</p>	2

	<p>produktų, bei taros valdymo ir sandėliavimo procedūros, produktų asortimentas, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais</p>	<p>internetinė svetainė: <a href="http://www.luksiupieni.lt">www.luksiupieni.lt</a></p>	<p>Seredžiaus seniūnija, Jurbarko rajonas.</p>	
<p>4. Pieno riebalų ir sutirštinto pieno produktų gamybos technologinių procesų organizavimas UAB „Marijampolės pieno konservai“.</p>	<p>Įmonės bendrosios darbo organizavimo procedūros, technologinio proceso srautas (operacijos), technologinė įranga, žaliavų, medžiagų, produktų, bei taros valdymo ir sandėliavimo procedūros, produktų asortimentas, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės</p>	<p>Įmonėje gaminamų gaminių katalogas, informacinė-reklaminė medžiaga. Įmonės internetinė svetainė: <a href="http://www.milk.lt">www.milk.lt</a></p>	<p>UAB „Marijampolės pieno konservai“, gamybos cechai,  Kauno g. 114, LT-68108 Marijampolė</p>	4

	darbuotojais.			
5. Pieno miltelių gamybos technologinių procesų organizavimas UAB „Marijampolės pieno konservai“ pieno miltelių gamybos ceche	Įmonės bendrosios darbo organizavimo procedūros, technologinio proceso srautas (operacijos), technologinė įranga, žaliavų, medžiagų, produktų, bei taros valdymo ir sandėliavimo procedūros, produktų asortimentas, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.  Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais.	Įmonėje gaminamų gaminių katalogas, informacinė-reklaminė medžiaga. Įmonės internetinė svetainė: <a href="http://www.milk.lt">www.milk.lt</a>	UAB „Marijampolės pieno konservai“, pieno miltelių gamybos cechai, Vytauto g. 74, Kalvarijos m., Kalvarijos sav., LT-69223.	3
6. Mokytojo ataskaita.	Ataskaita apie pieno produktų gamybos technologinių procesų organizavimą mokytojo aplankytose įmonėse  Mokymo metodai – savarankiškas darbas, diskusija grupėje.	Ataskaitos forma ir diskusijos klausimai	Lietuvos pramonininkų konfederacija, konferencijų salė  A. Vienuolio g. 8, LT – 01104 Vilnius  (20 vietų, kompiuteris, multimedija)	1

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

Rolandas Vaivada, UAB „Lukšių pieninė“, gamybos vadovas

Jūratė Dobrovolskienė, UAB „Lukšių pieninė“, technologė gamybai, kokybei ir žaliavai.  
 Snaiguolė Jurkevičienė, UAB „Lukšių pieninė“, Jurbarko skyrius, Belvederio cechą, gamybos vadovė,  
 Aristidas Kulvinskas, UAB „Marijampolės pieno konservai“, laikinai einantis direktoriaus pareigas.

### Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

#### B.6.2. Pieno produktų gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos

#### Modulio paskirtis

Supažindinti profesijos mokytojus su pieno produktų gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

#### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Fermentinių sūrių, pieno riebalų ir raugintų pieno produktų gamybos technologinių naujovių apžvalga	Technologinės naujovės ir moksliniai pasiekimai, kurie taikomi Lietuvos ir užsienio pieno perdirbimo įmonėse fermentinių sūrių, pieno riebalų ir raugintų pieno produktų gamybos srityje, technologinės įrangos naujovės. Paskaitų temos: 1. Technologinių priedų asortimentas ir panaudojimo	Paskaitų konspektas.	Lietuvos pramonininkų konfederacija, konferencijų salė  A.Vienuolio g. 8, LT – 01104 Vilnius  (20 vietų, kompiuteris, multimedija)	3



	<p>galimybės raugintų pieno produktų gamyboje.</p> <p>2. Fermentinių sūrių ir pieno riebalų produktų gamyboje naudojama pažangiausia technologinė įranga.</p> <p>3. Raugintų pieno produktų gamybos technologinių procesų automatizavimas.</p> <p>Mokymo metodai: įtraukianti paskaita, diskusijos.</p>			
2. Pieno produktų perdirbimo technologijų plėtra	<p>Pieno produktų gamybos Lietuvoje ir ES šalyse ekonominiai statistiniai rodikliai.</p> <p>Mokymo metodai – įtraukianti paskaita, diskusijos.</p>	Paskaitų konspektas.	<p>Lietuvos pramonininkų konfederacija, konferencijų salė</p> <p>A.Vienuolio g. 8, LT – 01104 Vilnius</p> <p>(20 vietų, kompiuteris, multimedija)</p>	2
3. Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese.	<p>Mokytojo projektas „Technologinių naujovių pieno pramonėje pritaikymas</p>	<p>Projekto aprašymas: titulinis lapas turinys, turinio dėstymas ir</p>	<p>Lietuvos pramonininkų konfederacija, konferencijų salė</p>	1

	profesinio rengimo procese“ Projekte pateikiami pasiūlymai kaip pieno produktų gamybos naujovių tendencijos turėtų atsispindėti <b>profesinio mokymo ar studijų</b> programose.  Mokymo metodai – projekto parengimas ir pristatymas.	parengiamos užduotys pritaikytos dėstomam dalykui, išvados.	A. Vienuolio g. 8, LT – 01104 Vilnius  (20 vietų, kompiuteris, multimedija)	
--	--	---	---	--

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

Aloyzas Gudonis, Kauno Technologijos universitetas, docentas,  
 Aleksandr Izgorodin, Lietuvos pramoninkų konfederacija, analitikas.

### **Specialieji moduliai**

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

**S.6.1. Žaliavos priėmimas ir pirminis apdorojimas**

#### **Modulio paskirtis**

Tobulinti žaliavos priėmimo ir pirminio apdorojimo technologines kompetencijas

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

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Žaliavos priėmimas.	Žaliavų priėmimas: gaunamų žaliavų ir medžiagų kokybės	Žalio pieno priėmimo ir naudojamų	AB „Vilkyškių pieninė“, priėmimo skyrius.	6

	<p>patikrinimas naudojantis norminiais dokumentais; žaliavų ir medžiagų svėrimas; žaliavų atšaldymas ir sukaupimas.</p> <p>Mokymas dirbti su pieno priėmimo įranga, rezervuarais, šaldytuvais.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas priimant pieną.</p>	<p>įrenginių aprašymas.</p> <p>Kokybės patikrinimo norminiai dokumentai.</p> <p>Žalio pieno pirminių kokybės rodiklių vertinimo metodikos aprašymai.</p>	<p>LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.</p>	
<p>2. Žalio pieno pirminis apdorojimas</p>	<p>Žalio pieno pirminis apdorojimas: žalio pieno valymas, filtravimas.</p> <p>Apdorojimo linijos plovimas ir dezinfekavimas.</p> <p>Mokymas dirbti su apdorojimo linija, separatoriumi-valytuvu, rezervuarais.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas priimant pieną ir atliekant pirminį jo apdorojimą.</p>	<p>Žalio pieno pirminio apdorojimo ir naudojamų įrenginių aprašymas.</p> <p>Žalio pieno apdorojimo linijos sanitarijos reikalavimų aprašymas.</p>	<p>AB „Vilkyškių pieninė“, priėmimo skyrius.</p> <p>LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.</p>	<p>12</p>

3. Savarankiška užduotis.	Pieno priėmimo ir apdorojimo operacijų savarankiškas atlikimas, kokybės vertinimas: 1) parengti technologinę įrangą darbui, 2) normalizuoti mišinius, atlikti jų terminį apdorojimą; 3) atlikti saldaus pieno produktų fasavimą, pakavimą, 4) atlikti įrangos priežiūrą pabaigus darbą. 5) užpildyti gatavos produkcijos išrašymo dokumentus.  Mokymo metodas - savarankiškas darbas.	Savarankiškos užduoties aprašymas, norminiai dokumentai: ŽŪM įsakymas Nr. 963, EB 853/2004, EB 854/2004 reglamentai.	AB „Vilkyškių pieninė“, Priėmimo skyrius  LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.	6
---------------------------	---	--	--	---

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

Lina Politienė, AB „Vilkyškių pieninė“, vyr. meistrė;  
 Kristina Bardauskienė, AB „Vilkyškių pieninė“, laboratorijos vedėja.

### **Modulio kodas ir pavadinimas**

**S.6.2. Saldaus pieno produktų gamyba**

### **Modulio paskirtis**

Tobulinti saldaus pieno produktų gamybos technologines kompetencijas

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

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Mišinio normalizavimas, valymas ir terminis apdorojimas	<p>Mišinio normalizavimas, valymas ir terminis apdorojimas.</p> <p>Mokymas dirbti su normalizavimo-pasterizavimo linija.</p> <p>Normalizavimo-pasterizavimo linijos plovimas.</p> <p>Mokymo metodai-instruktavimas, praktinis darbas normalizuojant ir pasterizuojant mišinius.</p>	<p>Mišinio normalizavimo, valymo ir terminio apdorojimo, bei naudojamų įrenginių aprašymas.</p> <p>Normalizavimo-pasterizavimo linijos sanitarijos reikalavimų aprašymas.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, aparatinis skyrius</p> <p>Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	6
2. Mišinio sukaupimas ir laikymas	<p>Mišinio sukaupimas ir laikymas.</p> <p>Mokymas dirbti su rezervuarais.</p> <p>Rezervuarų plovimas.</p> <p>Mokymo metodai-instruktavimas, praktinis darbas mišinį sukaupiant.</p>	<p>Mišinio sukaupimo ir laikymo bei naudojamų įrenginių aprašymas.</p> <p>Rezervuarų sanitarijos reikalavimų aprašymas.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, saldaus pieno produktų gamybos skyrius.</p> <p>Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	2
3. Saldaus pieno produktų fasavimas ir pakavimas.	<p>Saldaus pieno produktų fasavimas, pakavimas ir žymėjimas.</p>	<p>Fasavimo, žymėjimo ir pakavimo, bei fasavimo linijos</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, saldaus pieno produktų</p>	4

	<p>Mokymas dirbti su fasavimo linija.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas fasuojant pieno produktus.</p>	<p>aprašymas.</p> <p>Produkto žymėjimo norminiai dokumentai.</p>	<p>gamybos skyrius.</p> <p>Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	
4. Saldaus pieno produktų sandėliavimas ir laikymas.	<p>Saldaus pieno produktų sandėliavimas ir laikymas.</p> <p>Mokymas dirbti su apskaitos dokumentais.</p> <p>Sandėliavimo ir laikymo parametrų reguliavimas gatavos produkcijos sandėlyje.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas sandėlyje.</p>	<p>Sandėliavimo ir laikymo aprašymas.</p> <p>Sandėliavimo patalpų higienos reikalavimų aprašymai.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, saldaus pieno produktų gatavos produkcijos sandėlys.</p> <p>Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	6
5. Savarankiška užduotis.	<p>Saldaus pieno produktų gamybos operacijų savarankiškas atlikimas:</p> <p>1) parengti technologinę įrangą darbui, 2) normalizuoti mišinius, atlikti jų</p>	<p>Savarankiškos užduoties aprašymas.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, pasitarimų kabinetas.</p> <p>Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	6

	terminį apdorojimą; 3) atlikti saldaus pieno produktų fasavimą, pakavimą, 4) atlikti įrangos priežiūrą pabaigus darbą. 5) užpildyti gatavos produkcijos išrašymo dokumentus.  Mokymo metodas - savarankiškas darbas.			
--	--	--	--	--

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

Raminta Grabauskaitė, AB „Kelmės pieninė“, aparatininkė,  
 Vanda Jarašienė, AB „Kelmės pieninė“, normalizavimo meistrė,  
 Asta Kazakauskienė, AB „Kelmės pieninė“, saldaus pieno produktų gamybos cecho vyr. meistrė,  
 Dalia Petrauskaitė, AB „Kelmės pieninė“, meistrė technologė,  
 Sigitas Jakaitis, AB „Kelmės pieninė“, gatavos produkcijos sandėlininkas.

### **Modulio kodas ir pavadinimas**

**S.6.3. Pieno riebalų produktų gamyba**

### **Modulio paskirtis**

Tobulinti tepaus pieno riebalų mišinio ir sviesto gamybos technologines kompetencijas

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

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Pieno separavimas ir grietinėlės	Separatoriaus ir pasterizavimo linijos paruošimas.	Pieno separavimo ir grietinėlės terminio	AB „Kelmės pieninė“, aparatinis skyrius.	6

<p>terminis apdorojimas.</p>	<p>Pieno separavimas. Grietinėlės terminis apdorojimas. Mokymas dirbti su separatoriumi ir pasterizavimo linija. Separatoriaus ir pasterizavimo linijos plovimas. Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas separuojant ir termiškai apdorojant grietinėlę.</p>	<p>apdorojimo, bei naudojamų įrenginių aprašymas. Apdorojimo linijos sanitarijos reikalavimų aprašymas.</p>	<p>Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	
<p>2. Grietinėlės sukaupimas, brandinimas, užraugimas, rauginimas.</p>	<p>Grietinėlės sukaupimas, brandinimas, užraugimas, rauginimas ir atšaldymas: rezervuaro paruošimas; pripildymas; grietinėlės laikymas, brandinimas, užraugimas ir rauginimas. Rezervuaro plovimas. Mokymo metodai- instruktavimas,</p>	<p>Grietinėlės sukaupimo, brandinimo, užraugimo ir rauginimo, bei naudojamų įrenginių aprašymas. Rezervuarų sanitarijos reikalavimų aprašymas.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, pieno riebalų produktų gamybos skyrius. Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	<p>8</p>



	<p>praktinis darbas brandinant, užraugiant ir rauginant grietinėlę.</p>			
3. Grietinėlės mušimas.	<p>Grietinėlės mušimas. Mokymas dirbti su muštuvu. Muštuvo plovimas.  Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas mušant grietinėlę.</p>	<p>Grietinėlės mušimo ir muštuvo darbo aprašymas.  Muštuvo sanitarijos reikalavimų aprašymas.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, pieno riebalų produktų gamybos skyrius.  Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	6
4. Pieno riebalų produktų fasavimas ir pakavimas	<p>Pieno riebalų produktų fasavimas ir pakavimas: pieno riebalų produktų fasavimas, žymėjimas ir pakavimas. Mokymas dirbti su fasavimo linija. Fasavimo ir pakavimo linijos plovimas.  Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas fasuojant produktus.</p>	<p>Fasavimo, žymėjimo ir pakavimo, bei naudojamos įrangos aprašymas.  Produkto žymėjimo norminiai dokumentai.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, pieno riebalų produktų gamybos skyrius.  Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė</p>	6
5. Pieno riebalų produktų brandinimas ir sandėliavimas	<p>Pieno riebalų produktų brandinimas ir sandėliavimas: produktų sandėliavimo režimų parinkimas;</p>	<p>Sandėliavimo ir laikymo aprašymas.  Sandėliavimo patalpų higienos</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, pieno riebalų gatavos produkcijos sandėlys.</p>	4

	<p>sandėliavimo ir laikymo parametrų reguliavimas gatavos produkcijos sandėlyje.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas sandėlyje.</p>	reikalavimų aprašymai.	Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė	
6. Savarankiška užduotis	<p>Pieno riebalų produktų gamybos operacijų savarankiškas atlikimas:</p> <p>1) parengti technologinę įrangą darbui; 2) įvykdyti pieno riebalų produktų technologinio proceso etapus; 3) atlikti įrangos priežiūrą pabaigus darbą; 4) užpildyti gatavos produkcijos išrašymo dokumentus</p> <p>Mokymo metodas - savarankiškas darbas.</p>	Savarankiškos užduoties aprašymas	<p>AB „Kelmės pieninė“, pasitarimų kabinetas.</p> <p>Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė</p>	6

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

Lina Zikaitė, AB „Kelmės pieninė“, aparatininkė,  
Edita Ralienė, AB „Kelmės pieninė“, normalizavimo meistrė,  
Ligita Vilkočienė, AB „Kelmės pieninė“, sviesto cecho pameistrė,

Danutė Radionovienė, AB „Kelmės pieninė“, vyr. meistrė,  
Sigitas Jakaitis, AB „Kelmės pieninė“, gatavos produkcijos sandėlininkas.

### Modulio kodas ir pavadinimas

#### S.6.4. Rauginto pieno gėrimų gamyba

### Modulio paskirtis

Tobulinti rauginto pieno gėrimų gamybos technologines kompetencijas

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Mišinio normalizavimas ir terminis apdorojimas.	Mišinio normalizavimas, valymas ir terminis apdorojimas: normalizavimo-pasterizavimo linijos paruošimas darbui; mišinio normalizavimas, mišinio terminis apdorojimas. Mokymas dirbti su normalizavimo ir pasterizavimo linija. Normalizavimo - pasterizavimo linijos plovimas.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas	Mišinio paruošimo ir pasterizavimo bei naudojamų įrenginių aprašymas.  Normalizavimo ir pasterizavimo linijos sanitarijos reikalavimų aprašymas.	AB „Kelmės pieninė“, aparatinis skyrius.  Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.	6

	normalizuojant terminiškai apdorojant ir mišinius.			
2. Mišinio sukauptimas, užraugimas ir rauginimas.	Mišinio sukauptimas, užraugimas, rauginimas: rezervuaro paruošimas darbui, mišinio laikymas, užraugimas ir rauginimas. Rezervuaro plovimas.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas užraugiant mišinį ir rauginant.	Mišinio sukauptimo, užraugimo ir rauginimo, bei naudojamos įrangos aprašymas.  Rezervuarų sanitarijos reikalavimų aprašymas.	AB „Kelmės pieninė“, rauginto pieno gėrimų gamybos skyrius.  Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.	6
3. Skoninių ar aromatinių medžiagų pridėjimas.	Skoninių ir aromatinių medžiagų pridėjimas. Mokymas dirbti su priedų sumaišymo įranga. Sumaišymo įrangos plovimas.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas pridedant skonines ir aromatines medžiagas	Skoninių ir aromatinių medžiagų pridėjimo ir medžiagų sumaišymo įrangos aprašymas.  Sumaišymo įrangos sanitarijos reikalavimų aprašymas.	AB „Kelmės pieninė“, rauginto pieno gėrimų gamybos skyrius.  Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.	4
4. Rauginto pieno gėrimų fasavimas ir	Rauginto pieno gėrimų fasavimas, pakavimas: rauginto	Fasavimo, žymėjimo ir pakavimo, bei	AB „Kelmės pieninė“, rauginto pieno gėrimų	4

pakavimas.	<p>pieno gėrimų fasavimas, žymėjimas ir pakavimas.</p> <p>Mokymas dirbti su fasavimo linija.</p> <p>Fasavimo ir pakavimo linijos plovimas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas fasavimo skyriuje.</p>	<p>fasavimo ir pakavimo linijos aprašymas.</p> <p>Produkto žymėjimo norminiai dokumentai.</p>	<p>gamybos skyrius.</p> <p>Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	
5. Rauginto pieno gėrimų brandinimas, sandėliavimas ir laikymas.	<p>Rauginto pieno gėrimų brandinimas ir sandėliavimas.</p> <p>Mokymas dirbti su apskaitos dokumentais.</p> <p>Sandėliavimo ir laikymo parametrų reguliavimas gatavos produkcijos sandėlyje.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas sandėlyje.</p>	<p>Sandėliavimo, brandinimo ir laikymo aprašymas</p> <p>Sandėliavimo patalpų higienos reikalavimų aprašymai.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, rauginto pieno gėrimų gatavos produkcijos sandėlys.</p> <p>Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	4
6. Savarankiška užduotis.	<p>Rauginto pieno gėrimų gamybos operacijų savarankiškas atlikimas:</p> <p>1) parengti</p>	Savarankiškos užduoties aprašymas.	<p>AB „Kelmės pieninė“, pasitarimų kabinetas.</p> <p>Raseinių g. 2,</p>	6

	<p>technologinę įrangą darbui; 2) savarankiškai atlikti rauginto pieno gėrimų technologinio proceso etapus;</p> <p>3) atlikti įrangos priežiūrą pabaigus darbą; 4) užpildyti gatavos produkcijos išrašymo dokumentus.</p> <p>Mokymo metodas - savarankiškas darbas</p>		<p>LT-86160 Kelmė.</p>	
--	--	--	------------------------	--

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

Judita Augustienė, AB „Kelmės pieninė“, normalizavimo meistrė,  
 Dalė Malakauskienė, AB „Kelmės pieninė“, aparatininkė,  
 Nijolė Eirošienė, AB „Kelmės pieninė“, gamybos meistrė,  
 Sigitas Jakaitis, AB „Kelmės pieninė“, gatavos produkcijos sandėlininkas.

### **Modulio kodas ir pavadinimas**

**S.6.5. Fermentinių sūrių gamyba**

### **Modulio paskirtis**

Tobulinti fermentinių sūrių gamybos technologines kompetencijas

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

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Mišinio normalizavimas	Mišinio normalizavimas,	Mišinio paruošimo ir	AB „Vilkyškių pieninė“,	4

<p>ir terminis apdorojimas</p>	<p>valymas ir terminis apdorojimas. Mokymas dirbti su normalizavimo ir pasterizavimo linija. Normalizavimo - pasterizavimo linijos plovimas.  Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas normalizuojant termiškai apdorojant ir mišinius.</p>	<p>pasterizavimo bei naudojamų įrenginių aprašymas.  Normalizavimo ir pasterizavimo linijos sanitarijos reikalavimų aprašymas.</p>	<p>aparatinis skyrius.  LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė</p>	
<p>2. Mišinio sukaupimas, užraugimas ir traukinimas.</p>	<p>Mišinio sukaupimas, užraugimas ir traukinimas: raugo, fermentinio preparato ir kalcio chlorido dozavimas; mišinio užraugimas ir traukinimas. Mokymas dirbti su sūrių gamintuvais. Sūrių gamintuvų plovimas.  Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas užraugiant ir rauginant mišinį</p>	<p>Mišinio sukaupimo, užraugimo ir traukinimo, sūrių gamintuvų aprašymas.  Sūrių gamintuvų sanitarijos higienos reikalavimų aprašymas.</p>	<p>AB „Vilkyškių pieninė“, fermentinių sūrių gamybos skyrius.  LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.</p>	<p>6</p>
<p>3. Sutraukos apdorojimas ir</p>	<p>Sutraukos apdorojimas ir sūrių formavimas:</p>	<p>Sutraukos apdorojimo ir</p>	<p>AB „Vilkyškių pieninė“,</p>	<p>5</p>

sūrių formavimas.	<p>sutraukos šildymas, pjaustymas, išrūgų atskyrimas, sūrio grūdelių formavimas, sūrio klodo presavimas ir pjaustymas.</p> <p>Mokymas dirbti su formavimo įranga.</p> <p>Formavimo įrangos ir formų plovimas.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas apdorojant sutrauką</p>	<p>sūrių formavimo, bei naudojamos įrangos aprašymas.</p> <p>Formavimo įrangos ir formų sanitarijos reikalavimų aprašymas.</p>	<p>fermentinių sūrių gamybos skyrius.</p> <p>LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.</p>	
4. Fermentinių sūrių presavimas.	<p>Fermentinių sūrių presavimas.</p> <p>Mokymas dirbti su presais.</p> <p>Sūrių presų plovimas.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas presuojant sūrius</p>	<p>Fermentinių sūrių presavimo ir sūrių preso aprašymas .</p> <p>Produkto žymėjimo norminiai dokumentai</p>	<p>AB „Vilkyškių pieninė“, fermentinių sūrių gamybos skyrius.</p> <p>LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.</p>	4
5. Fermentinių sūrių sūdymas baseinuose.	<p>Fermentinių sūrių sūdymas baseinuose.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas sūdant sūrius baseinuose</p>	<p>Fermentinių sūrių sūdyimo baseinuose aprašymas</p>	<p>AB „Vilkyškių pieninė“, fermentinių sūrių sūdyimo skyrius.</p> <p>LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.</p>	3
6. Fermentinių	Fermentinių sūrių	Fermentinių sūrių	AB „Vilkyškių	4



sūrių nokinimas.	nokinimas. Nokinimo lentynų plovimas.  Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas nokinant sūrius	nokinimo ir nokinimo kamerų aprašymas.	pieninė“, fermentinių sūrių nokinimo kamos.  LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.	
7. Fermentinių sūrių pakavimas ir sandėliavimas.	Fermentinių sūrių pakavimas ir sandėliavimas: fermentinių sūrių pakavimas ir žymėjimas; sandėliavimo ir laikymo parametrų reguliavimas gatavos produkcijos sandėlyje.  Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas sandėlyje.	Fermentinių sūrių pakavimo ir sandėliavimo aprašymas.  Sandėliavimo patalpų higienos reikalavimų aprašymai.  Produkto žymėjimo norminiai dokumentai.	AB „Vilkyškių pieninė“, pakavimo skyrius, gatavos produkcijos sandėlys.  LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.	4
8. Savarankiška užduotis.	Fermentinių sūrių gamybos operacijų savarankiškas atlikimas: 1) parengti technologinę įrangą darbui, 2) savarankiškai atlikti fermentinių sūrių technologinio proceso etapus, 3) atlikti įrangos priežiūrą pabaigus darbą.	Savarankiškos užduoties aprašymas.	AB „Vilkyškių pieninė“, pasitarimų kabinetas.  LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.	6

	Mokymo metodas - savarankiškas darbas.			
--	--	--	--	--

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

Arvydas Zaranka, AB „Vilkyškių pieninė“, gamybos vadovas,  
 Lina Politienė, AB „Vilkyškių pieninė“, vyr. meistrė,  
 Eligija Poškienė, AB „Vilkyškių pieninė“, meistrė,  
 Dovilė Zajankauskienė, AB „Vilkyškių pieninė“, inžinierė-technologė.

### **Modulio kodas ir pavadinimas**

**S.6.6. Varškės ir varškės gaminių gamyba**

### **Modulio paskirtis**

Tobulinti varškės ir varškės gaminių gamybos technologines kompetencijas

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

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Mišinio normalizavimas ir terminis apdorojimas.	Mišinio normalizavimas, valymas ir terminis apdorojimas: normalizavimo-pasterizavimo linijos paruošimas darbui; mišinio normalizavimas, mišinio terminis apdorojimas. Mokymas dirbti su normalizavimo ir pasterizavimo linija.	Mišinio paruošimo ir pasterizavimo bei naudojamų įrenginių aprašymas.  Normalizavimo ir pasterizavimo linijos sanitarijos reikalavimų aprašymas.	AB „Kelmės pieninė“, aparatinis skyrius.  Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.	6

	<p>Normalizavimo - pasterizavimo linijos plovimas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas normalizuojant termiškai apdorojant ir mišinius.</p>			
2. Mišinio sukaupimas, užraugimas, rauginimas.	<p>Mišinio sukaupimas, užraugimas, rauginimas: rezervuaro paruošimas darbui, mišinio laikymas, užraugimas ir rauginimas.</p> <p>Rezervuaro plovimas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas užraugiant mišinį ir rauginant.</p>	<p>Mišinio sukaupimo, užraugimo ir rauginimo, bei naudojamos įrangos aprašymas.</p> <p>Rezervuarų sanitarijos reikalavimų aprašymas.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, rauginto pieno gėrimų gamybos skyrius.</p> <p>Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	8
3. Sutraukos apdorojimas, išrūgų atskyrimas ir varškės masės išleidimas.	<p>Sutraukos apdorojimas, išrūgų atskyrimas ir varškės masės išleidimas.</p> <p>Mokymas dirbti su varškės gamintuvu.</p> <p>Varškės gamintuvo plovimas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas,</p>	<p>Sutraukos apdorojimo, išrūgų atskyrimo ir varškės masės bei naudojamos įrangos aprašymas.</p> <p>Varškės gamintuvo sanitarijos</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, varškės ir varškės gaminių gamybos skyrius.</p> <p>Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	4

	<p>praktinis darbas apdorojant sutrauką, atskiriant išrūgas.</p>	<p>reikalavimų aprašymas.</p>		
<p>4. Varškės gaminių formavimas ir presavimas.</p>	<p>Varškės gaminių formavimas ir presavimas. Mokymas dirbti su varškės presais.  Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas formuojant ir presuojant varškės gaminius</p>	<p>Varškės gaminių formavimo ir presavimo, varškės presos aprašymas.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, varškės ir varškės gaminių gamybos skyrius.  Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	<p>4</p>
<p>5. Varškės gaminių atšaldymas, fasavimas ir pakavimas.</p>	<p>Varškės gaminių atšaldymas, fasavimas ir pakavimas. Mokymas dirbti su fasavimo linija. Fasavimo ir pakavimo linijos plovimas.  Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas varškės fasavimo skyriuje.</p>	<p>Varškės gaminių atšaldymo, fasavimo ir pakavimo, bei naudojamų įrenginių aprašymas.  Produkto žymėjimo norminiai dokumentai.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, varškės ir varškės gaminių fasavimo skyrius.  Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.</p>	<p>4</p>
<p>6. Varškės ir varškės gaminių sandėliavimas ir laikymas.</p>	<p>Varškės ir varškės gaminių sandėliavimas ir laikymas, kontrolė ir priežiūra gatavos produkcijos sandėlyje. Mokymas dirbti su apskaitos dokumentais.</p>	<p>Varškės ir varškės gaminių sandėliavimo ir laikymo aprašymas.  Sandėliavimo</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“, gatavos produkcijos sandėlys.  Raseinių g. 2, LT-86160</p>	<p>4</p>

	Sandėliavimo ir laikymo parametrų reguliavimas gatavos produkcijos sandėlyje.  Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas sandėlyje.	patalpų higienos reikalavimų aprašymai.	Kelmė.	
7. Savarankiška užduotis.	Varškės ir varškės gaminių gamybos operacijų savarankiškas atlikimas: 1) parengti technologinę įrangą darbui, 2) atlikti varškės ir varškės gaminių technologinio proceso etapus, 3) atlikti įrangos priežiūrą pabaigus darbą.  Mokymo metodas - savarankiškas darbas.	Savarankiškos užduoties aprašymas.	AB „Kelmės pieninė“, pasitarimų kabinetas.  Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.	6

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

Vanda Jarašienė, AB „Kelmės pieninė“, normalizavimo meistrė,  
 Sonata Vasiliauskienė, AB „Kelmės pieninė“, gamybos meistrė,  
 Marytė Linkevičienė, AB „Kelmės pieninė“, varškės gamybos meistrė,  
 Elena Zakrasienė, AB „Kelmės pieninė“, varškės gamybos meistrė,  
 Sigitas Jakaitis, AB „Kelmės pieninė“, gatavos produkcijos sandėlininkas,  
 Danutė Radionovienė, AB „Kelmės pieninė“, vyr. Meistrė.

### **Modulio kodas ir pavadinimas**

## S.6.7. Pieno produktų kokybės vertinimas

### Modulio paskirtis

Tobulinti pieno produktų juslinių, fizikinių-cheminių ir mikrobiologinių rodiklių nustatymo technologines kompetencijas

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Pieno produktų gamybos procesų kokybės kontrolės organizavimas	Saldaus pieno, pieno riebalų produktų, rauginto pieno gėrimų, varškės gaminių kokybės kontrolė gamybos metu.	AB „Kelmės pieninė“ pieno produktų kokybės kontrolės aprašymai.	AB „Kelmės pieninė“ cheminė ir mikrobiologinė laboratorijos. Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė.	18
	Fermentinių sūrių kokybės kontrolė gamybos metu.	AB „Vilkyškių pieninė“ fermentinių sūrių kokybės kontrolės aprašymai.	AB „Vilkyškių pieninė“, cheminė ir mikrobiologinė laboratorijos. LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė	6
	Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas cheminėje ir mikrobiologinėje laboratorijose.	įrangos (centrifuga, pH metras, svarstyklės, drėgnomatis, refraktometras, kolonijų skaičiavimo įranga, termostatai, areometras.) aprašai.		

<p>2. Pieno produktų kokybės vertinimas.</p>	<p>Saldaus pieno, pieno riebalų produktų, rauginto pieno gėrimų, varškės gaminių juslinių, fizikinių-cheminių ir mikrobiologinių rodiklių nustatymas.</p> <p>Fermentinių sūrių juslinių, fizikinių-cheminių ir mikrobiologinių rodiklių nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas cheminėje, juslinėje ir mikrobiologinėje laboratorijose.</p>	<p>Pieno produktų juslinių, fizikinių-cheminių ir mikrobiologinių rodiklių nustatymo aprašymai.</p> <p>Fermentinių sūrių juslinių, fizikinių-cheminių ir mikrobiologinių rodiklių nustatymo aprašymai.</p>	<p>AB „Kelmės pieninė“ juslinė, cheminė ir mikrobiologinė laboratorijos. Raseinių g. 2, LT-86160 Kelmė</p> <p>AB „Vilkyškių pieninė“, juslinė, cheminė ir mikrobiologinė laboratorijos. LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.</p>	<p>18</p> <p>6</p>
<p>3. Technologinės įrangos ir gamybinių patalpų saugos rodiklių nustatymas.</p>	<p>Technologinės įrangos ir gamybinių patalpų saugos rodiklių nustatymas pagal aprašymus.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, praktinis darbas</p>	<p>Technologinės įrangos ir gamybinių patalpų mikrobiologinių saugos rodiklių nustatymo ir įvertinimo ir laboratorinės įrangos (pH metras, svarstyklės, kolonijų</p>	<p>AB „Vilkyškių pieninė“ cheminė ir mikrobiologinė laboratorijos. LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.</p>	<p>6</p>

	cheminėje ir mikrobiologinėje laboratorijose.	skaičiavimo įranga, termostatai) aprašymai.		
4. Savarankiška užduotis.	Pieno produktų gamybos proceso juslinių, fizikinių-cheminių ir mikrobiologinių rodiklių nustatymo savarankiškas atlikimas: 1) parengti laboratorinę įrangą darbui, 2) įvertinti įmonėje gaminamų pieno produktų kokybės rodiklius.  Mokymo metodas - savarankiškas darbas.	Savarankiškas užduoties aprašymas	AB „Vilkyškių pieninė“, cheminė ir mikrobiologinė laboratorijos.  LT-99254, Vilkyškiai, Pagėgių savivaldybė.	6

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

Kristina Bardauskienė, AB „Vilkyškių pieninė“, laboratorijos vedėja,  
Dalia Petrauskaitė, AB „Kelmės pieninė“, meistrė technologė,  
Valė Baniienė, AB „Kelmės pieninė“, kokybės vadovė,  
Daina Bučiūnienė, AB „Kelmės pieninė“, laboratorijos vedėja.

#### **Teikėjas**

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius  
Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:



Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4935410045, 2013-02-15

Programos akreditacijos galiojimo terminas (nurodyti datą,  
iki kada)

2016-02-14

**PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ PIENO PRODUKTŲ GAMYBOS  
TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS RENGIMUI  
NAUDOTA LITERATŪRA**

1. AB „Vilkyškių pieninė“ techninė dokumentacija.
2. AB „Kelmės pieninė“ techninė dokumentacija.
3. Ilgalaikė Lietuvos ūkio (ekonomikos) plėtotės iki 2015 metų strategija.
4. Laužackas. R., Dienys V. „Profesijos mokytojų strateginių kompetencijų nustatymo ir jų kvalifikacijos tobulinimo modulių rengimo metodika“. Vilnius: profesinio mokymo metodikos centras, 2004.
5. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2008 m. sausio 22 d. Nr. ISAK-130) "Dėl Dėl prioritetinių valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, profesijos mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo pakeitimo“.
6. Lietuvos Respublikos Seimo nutarimas (2003 m. liepos 4 d. Nr. IX-1700) „Dėl Valstybinės švietimo strategijos 2013–2022 metų nuostatų“.
7. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. balandžio 3 d. Nr. ISAK-591) "Dėl profesijos mokytojų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų pakeitimo".
8. 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, 2011 m. lapkričio 2 d. Nr. V-2053, 2012 m. vasario 8 d. Nr. V-235, 2012 m. gegužės 7 d. Nr. V-759.
9. 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 pakeitimo“.
10. 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 mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimo programų akreditavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.
11. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2011 m. gruodžio 20 d. Nr. V-2487) „Dėl Valstybės tikslinio finansavimo studijų programoms“.

12. Pukelis K., Savickienė I., Fokienė A. Profesijos pedagogų kvalifikacijos rengimo programų rengimo metodologija. Leonardo da Vinči programos projektas „Profesijos mokytojų kvalifikacijos kėlimo sistemų tobulinimas“. Kaunas: Vytauto Didžiojo universitetas, 2009.