

**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 11005824 A. Vienuolio g. 8,LT – 01104 Vilnius Tel. (8~5) 243 10 6, 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

Gėrimų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa

2.2. Programos lygis – nacionalinė

2.3. Programos vykdytojas

Ugdymo plėtotės centras

3. Programos rengėjai

Dr.Linas Čaplikas, UAB „ItalianaLT“ gamybos vadovas;
Daiva Lyčiuvienė, UAB „Lietuviškas midus“ laboratorijos vadovė;
Aldona Sugintienė, VšĮ Kauno kolegijos dėstytoja lektorė.

4. Programos anotacija

Gėrimų 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“.

Programoje pažymima, jog per pastarąjį dešimtmetį smarkiai pasikeitusi šalies ūkio struktūra nulėmė tam tikrų profesijų mokymo programų patrauklumą. Be to, šalies ūkyje įvyko ženklios permainos diegiant inovacines technologijas, o tai profesinio mokymo įstaigose nebuvo įvykdyta. Todėl atsirado būtinybė skatinti maisto ir gėrimų sektoriaus profesijos mokytojus prisitaikyti prie naujų aplinkos sąlygų ir mokytis dirbti su naujausia technologine įranga, mokėti

valdyti šiuolaikinius technologinius procesus.

Projekto metu siekiant nustatyti kvalifikacijos tobulinimo poreikius buvo apklausti kolegijos dėstytojai, rengiantys specialistus maisto ir gėrimų gamybos pramonei ir daugumos šios šakos pramonės įmonių atstovai.

Gėrimų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programos paskirtis - tobulinti dėstytojų spiritinių gėrimų ir vynu gamybos technologines kompetencijas, įvardytas bendrųjų apklausų bei diskusijų metu.

Programa vykdoma UAB „ItalianaLT“ gamybinėje bazėje, kur vykdoma įvairių kategorijų vynu (putojančių ir aromatizuotų) ir spiritinių gėrimų gamyba, taip pat UAB „Lietuviškas midus“ gamybinėje bazėje, kuri apima spiritinių gėrimų (medaus nektarų bei balzamų, trauktinių, alkoholinių kokteilių) gamybą. Šių įmonių specialistai, sudarydami programą, remiasi teisės norminiais bei įmonės bendraisiais darbo organizavimo ir technologiniais dokumentais.

Programa susideda iš penkių modulių: du bendrieji teoriniai moduliai, skirti ne didesnei nei 12 besimokančiųjų grupei, ir trys specialieji moduliai, kuriuos kiekvienas gali pasirinkti mokytis individualiai. Siekdamas gauti programos baigimo pažymėjimą dėstytojas turi baigti abu bendruosius ir bent vieną specialųjį modulį.

Programos trukmė – 132 val.

Programos dalyviai – kolegijos dėstytojai, rengiantys specialistus maisto ir gėrimų gamybos pramonei.

Išankstinio pasirengimo iš programos dalyvių nereikalaujama.

Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos „Išskaityta /Neįskaityta“ atlikus pirmojo bendrojo modulio ataskaitą, parengus antrojo bendrojo modulio projektą ir sėkmingai atlikus specialiųjų modulių praktinę užduotį.

Programos įgyvendinimo metu besimokantieji naudosis paskaitų konspektais, metodine mokomąja medžiaga, gėrimų gamybos procesuose naudojamos įrangos priežiūros, darbo higienos bei saugos darbe instrukcijomis, teisės normine bei įmonės vidaus dokumentacija.

Mokomoji medžiaga bus pateikta kiekvienam 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.

Bendrųjų modulių mokymas gali būti vykdomas nuosekliai bei nenuosekliai gėrimų pramonės įmonėse: UAB „ItalianaLT“, UAB „Lietuviškas midus“, taip pat VŠĮ Kauno kolegijoje. Specialiųjų modulių mokymas vykdomas pagal iš anksto sudarytą ir su mokytoju suderintą mokymo grafiką. UAB „ItalianaLT“ mokymus vykdys savo gamybinėje bazėje ir UAB „Lietuviškas midus“ gamybinėje bazėje.

5. Programos paskirtis/tikslas

Tobulinti dėstytojų spiritinių gėrimų ir vynu gamybos technologines kompetencijas.

6. Programos uždaviniai

- 6.1. Susipažinti su spiritinių gėrimų ir vynu gamybos organizavimu įvairiose šio profilio Lietuvos įmonėse;
- 6.2. susipažinti su spiritinių gėrimų ir vynu gamybos technologijų inovacijomis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje bei užsienyje;
- 6.3. tobulinti spiritinių gėrimų gamybos (receptūrų sudarymo, gėrimų stabilizavimo, filtravimo, fermentacijos) technologines kompetencijas;
- 6.4. tobulinti vynu gamybos technologines kompetencijas;
- 6.5. tobulinti spiritinių gėrimų, vynu juslinio vertinimo technologines kompetencijas.

7. Programos struktūra

Modulio kodas	Modulio pavadinimas	Mokymo trukmė, val.
Bendrieji moduliai:		
B.7.1.	Gėrimų gamybos technologinių procesų organizavimas.	12
B.7.2.	Gėrimų gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.	12
Specialieji moduliai:		
S.7.1.	Spiritinių gėrimų gamyba.	30
S.7.2.	Vynu gamyba.	42
S.7.3.	Spiritinių gėrimų ir vynu juslinis vertinimas.	36

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

8. Mokymo turinys

Bendrieji moduliai

Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.7.1. Gėrimų gamybos technologinių procesų organizavimas

Modulio paskirtis

Supažindinti su gėrimų 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.Spiritinių gėrimų technologinio proceso organizavimas UAB „Lietuviškas midus“ .	Bendrovės infrastruktūra. Bendrieji darbo organizavimo ir žmogiškųjų išteklių valdymo dokumentai. Spiritinių gėrimų sektoriaus teisės norminiai dokumentai. Kokybės vadybos ir maisto saugos prevencijos sistemos bendrovėje. Spiritinių gėrimų gamybos procesai. Gėrimų asortimentas, rinkodara, plėtos kryptys. Mokymo metodai - pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais, įmonės vidaus dokumentų analizė.	UAB „Lietuviškas midus“ organizacinė valdymo struktūra ir pareiginiai nuostatai. Bendrovės patalpų eksplikacija. Europos ir Lietuvos Respublikos teisės norminių dokumentų (TND) sąvadas apie technologinių instrukcijų sudarymo, nuostolių normų, butelių pripylimo kiekio, ženklinimo, produkcijos laikymo sąlygas. Kokybės vadybos ir maisto saugos sistemų dokumentai. Įmonės informacinė reklaminė medžiaga, interneto svetainė: www.midus.lt	UAB „Lietuviškas midus“ administracijos patalpos, aprūpintos IT, įmonės gamybiniai padaliniai. Adresas: Trakų g.9, Stakliškių k., Prienuj raj. sav. LT-59369	2
2. Spiritinių gėrimų ir vynu technologinio	Bendrovės infrastruktūra. Bendrieji darbo	UAB „ItalianaLT“ organizacinė valdymo struktūra.	UAB „ItalianaLT“ administracijos	6

<p>proceso organizavimas UAB „ItalianaLT“.</p>	<p>organizavimo ir žmogiškųjų išteklių valdymo dokumentai. Spiritinių gėrimų ir vynų sektoriaus teisės norminiai dokumentai . Maisto saugos prevencijos sistema bendrovėje. Spiritinių gėrimų ir vynų gamybos procesai, gaminių asortimentas, rinkodara, plėtos kryptys. Mokymo metodai - pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais, įmonės vidaus dokumentų analizė.</p>	<p>Bendrovės patalpų eksplikacija. Europos ir Lietuvos Respublikos teisės norminių dokumentų (TND) sąvadas apie technologinių instrukcijų sudarymo, nuostolių normų, butelių pripylimo kiekio, ženklinimo, produkcijos laikymo sąlygas. Spiritinių gėrimų ir vynų gamybos maisto saugos sistemos dokumentai. Įmonės informacinė reklaminė medžiaga, interneto svetainė: www.itaina.lt</p>	<p>patalpos, aprūpintos IT, įmonės gamybiniai padaliniai. Adresas: Juozapavičiaus pr. 82, Kaunas. LT-45214</p>	
<p>3. Mokytojo ataskaita.</p>	<p>Ataskaitos apie spiritinių gėrimų ir vynų technologinio proceso organizavimą rašymas ir įvertinimas: 1) ataskaitoje atsakoma į 5 atvirus klausimus, susietus su technologinio proceso organizavimu lankytose įmonėse; 2) parengiama gėrimų pasirinkimo bei</p>	<p>Ataskaitos forma ir diskusijos klausimai.</p>	<p>VšĮ Kauno kolegija, 307 auditorija, 16 vietų. Adresas: Pramonės pr.22, Kaunas. LT-50468</p>	<p>4</p>

	vartojimo anketa. Mokymo metodai - savarankiškas darbas, diskusija.			
--	--	--	--	--

Mokytojų mokytojų darbo patirtis ir kompetencijos:

Dr. Linas Čaplikas, UAB „ItalianaLT“ gamybos vadovas;
 Valdonė Vaišvylienė, UAB „ItalianaLT“ laboratorijos vedėja;
 Egidijus Valiukevičius, UAB „Lietuviškas midus“ direktorius;
 Jolanta Sodaitytė, UAB „Lietuviškas midus“ gamybos direktorė.

Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.7.2. Gėrimų gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos

Modulio paskirtis

Supažindinti su gėrimų 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 aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Inovacijos gėrimų pramonėje.	Komerciniai spiritinių gėrimų ir vynų įrangos pasiūlymai (žaliavoms ir medžiagoms, jų specifikacijoms). Naujausi maisto saugos reikalavimai. Paskaitų temos: 1. Įrangos modernizavimo	Komercinių pasiūlymų katalogai, žaliavų ir medžiagų specifikacijos. Europos bei Lietuvos Respublikos teisės norminių dokumentų (TND) sąvadas apie maisto saugą. Paskaitų konspektai.	UAB „ItalianaLT“ administracijos patalpos, aprūpintos IT, laboratorija. Adresas: Juozapavičiaus pr. 82, Kaunas. LT-45214	5

	<p>tendencijos gerinant gėrimų kokybę ir saugą.</p> <p>2. Ekologiniai, tradiciniai bei išskirtinės kokybės gėrimai.</p> <p>3. Pakuotės gėrimų pramonėje ir jų vystymo perspektyvos.</p> <p>Mokymo metodai - aktyvioji paskaita, diskusija, apibendrinimas.</p>			
<p>2. Gėrimų asortimento ir gamybos technologijų plėtra Lietuvos įmonėse.</p>	<p>Spiritinių gėrimų ir vynu gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai, rinkos plėtros tendencijos Lietuvoje ir užsienyje.</p> <p>Paskaitų temos:</p> <p>1. Vynu, prisotintų CO₂, gamybos plėtra Lietuvos įmonėse.</p> <p>2. Gėrimų gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai bei ateities perspektyvos.</p> <p>3. Alkoholinių gėrimų rinkos tendencijos pasaulyje, Europoje ir Lietuvoje.</p> <p>Mokymo metodai - aktyvioji paskaita,</p>	<p>Informacinė medžiaga, paskaitų konspektai.</p>	<p>UAB „ItalianaLT“ administracijos patalpos, aprūpintos IT, laboratorija.</p> <p>Adresas: Juozapavičiaus pr. 82, Kaunas. LT-45214</p>	<p>5</p>

	diskusija, apibendrinimas.			
3. Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese.	<p>Projekte „Spiritinių gėrimų ir vynu technologijų inovacijų ir plėtros tendencijų pritaikymas profesinio rengimo procese“ įgytų žinių įvertinimas.</p> <p>Projekte pateikiami pasiūlymai, kaip spiritinių gėrimų ir vynu gamybos technologinių naujovių ir gamybos plėtros tendencijos turėtų atsispindėti studijų programose.</p>	Projekto dalys: titulinis lapas, turinys, turinio dėstymas ir parengiamos užduotys, pritaikytos dėstomam dalykui, išvados, priedai (esant poreikiui).	VšĮ Kauno kolegija, 307 auditorija, 16 vietų. Adresas: Pramonės pr. 22, Kaunas. LT-50468	2

Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos:

Dr. Aušra Steponavičienė, TÜV Thüringen e.V. sertifikavimo įstaigos, įeinančios į TÜV CERT sudėtį, padalinys Lietuvoje UAB „TÜV Uolektis“, inovacinių tyrimų specialistė, kokybės vadybos sistemos vidaus auditorė;

dr. Linas Čaplikas, UAB „ItalianaLT“ gamybos vadovas;

Daiva Lyčiuvienė, UAB „Lietuviškas midus“ laboratorijos vadovė.

Specialieji moduliai

Modulio kodas ir pavadinimas

S.7.1. Spiritinių gėrimų gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti spiritinių gėrimų gamybos (receptūrų sudarymo, gėrimų stabilizavimo, filtravimo, fermentacijos) 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. Žaliavų, medžiagų, taros priėmimas ir laikymas spiritinių gėrimų (midaus nektarų, midaus balzamų, trauktinių, alkoholinių kokteilių ir brendžio) gamybai.	Žaliavų, medžiagų ir taros priėmimo organizavimas, apskaita ir laikymas. Naudojamos įrangos eksploatavimas. Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai, gavinių kokybės įvertinimas. Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, dokumentų analizė, atvejų pristatymas ir jų analizė.	Gavinių specifikacijos, saugos duomenų lapai ir laikymo sąlygų reikalavimai. Apskaitos dokumentai. Įrangos eksploatacijos instrukcijos, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas.	UAB „ItalianaLT“ bei UAB „Lietuviškas midus“ žaliavų ir medžiagų sandėliai, kupažavimo cechai. Naudojama įranga: svarstyklės, saikikliai, talpyklos. Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214 Adresas: Trakų g. 9, Stakliškių k., Prienų raj. sav. LT-59369	3 (2,5*+0,5**)
2. Pusgaminių (antpilų, distiliatų, technologinio vandens) spiritiniams gėrimams paruošimas.	Spiritinių gėrimų pusgaminių gamyba, jų kokybinių rodiklių nustatymas. Naudojamos įrangos eksploatavimas. Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai.	Pusgaminių (antpilų, distiliatų ir technologinio vandens) paruošimo technologijų aprašai ir technologinės schemas. Gėrimų pusgaminių gamybai naudojamos įrangos	UAB „ItalianaLT“ bei UAB „Lietuviškas midus“ žaliavų ir medžiagų sandėliai, kupažavimo cechai, vandens paruošimo skyriai, laboratorijos,	5 (3*+2**)

	<p>Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, dokumentų analizė, praktinis darbas nustatant pusgaminių kokybinius rodiklius.</p>	<p>eksploatacijos instrukcijos. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos. Pusgaminių kokybės kontrolės procedūrų sąvadas.</p>	<p>Naudojama įranga: svarstyklės, talpyklos, saikikliai, laboratorinė įranga.</p> <p>Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214</p> <p>Adresas: Trakų g.9, Stakliškių k., Prienu raj. sav. LT-59369</p>	
<p>3. Spiritinių gėrimų kupažavimas, išlaikymas, stabilizavimas, filtravimas.</p>	<p>Receptūrų sudarymas. Technologinių operacijų - kupažavimo išlaikymo ir skaidrinimo – atlikimas, tarpinių produktų kokybės rodiklių nustatymas, naudojamos įrangos eksploatavimas. Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai. Mokymo metodai: instruktavimas, stebėjimas, praktinis</p>	<p>Spiritinių gėrimų kupažavimo, išlaikymo bei skaidrinimo technologijų aprašai ir technologinės schemas. Gėrimo receptūros sudarymo forma. Įrangos eksploatacijos instrukcijos, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas.</p>	<p>UAB „ItalianaLT“ bei UAB „Lietuviškas midus“ kupažavimo cechai, laboratorijos.</p> <p>Naudojama įranga: talpyklos, saikikliai, rėminiai filtrai, siurbliai, laboratorinė įranga.</p> <p>Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214</p> <p>Adresas:</p>	<p>6 (5*+1**)</p>

	darbas vykdant kupažavimą bei filtravimą, dokumentų analizė.		Trakų g.9, Stakliškių k., Prienuų raj. sav. LT-59369	
4. Spiritinių gėrimų išpilstymas, apiforminimas bei pakavimas.	Technologinių operacijų – išpilstymo, apiforminimo ir pakavimo – atlikimas, pagamintų produktų kokybės rodiklių nustatymas. Naudojamos įrangos eksploatavimas, darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai. Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, atvejų pristatymas ir jų analizė, praktinis darbas prie pilstymo linijos operacijų, dokumentų analizė.	Spiritinių gėrimų išpilstymo, apiforminimo bei pakavimo technologijų aprašai ir technologinės schemos. Įrangos eksploatacijos instrukcijos. darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas.	UAB „ItalianaLT“ bei UAB „Lietuviškas midus“ išpilstymo skyriai bei laboratorijos. Naudojama įranga: membraniniai filtrai, taros paruošimo, pilstymo ir pakavimo įranga. Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214 Trakų g.9, Stakliškių k., Prienuų raj. sav. LT-59369	6 (5*+1**)
5. Produkcijos laikymas bei realizavimas.	Technologinių operacijų – produkcijos laikymo ir realizavimo – atlikimas. Mokymo metodai - instruktavimas,	TND sąvadas dėl produktų laikymo ir transportavimo sąlygų bei atitikties patvirtinimo. Produkciją lydintieji dokumentai.	UAB „ItalianaLT“ bei UAB „Lietuviškas midus“ gatavos produkcijos sandėliai, realizacijos skyriai, laboratorijos.	4 (3,5*+0,5**)

	diskusija, dokumentų analizė.		Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214 Adresas: Trakų g.9, Stakliškių k., Prienu raj. sav. LT-59369	
6. Savarankiška užduotis.	Savarankiškos užduoties atlikimas: 1) Receptūros sudarymas, ingredientų paskaičiavimas numatytam X_ spiritinio gėrimo kiekiui pagaminti; 2) savarankiškai parengti technologinę įrangą darbui. Technologinės operacijos atlikimas, įrangos priežiūra pabaigus darbą (operaciją parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo); 3) gėrimo x_ kokybinio rodiklio (kokybės rodiklį	Užduoties aprašymas.	UAB „ItalianaLT“ bei UAB „Lietuviškas midus“ gamybos (kupažavimo ir pilstymo) cechai ir laboratorija. Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214 Adresas: Trakų g.9, Stakliškių k., Prienu raj. sav. LT-59369	6 (5*+1**)

	parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo) nustatymas. Atlikimo kokybės įvertinimas. Mokymo metodas - savarankiškas darbas.			
--	--	--	--	--

Pastaba: mokymosi valandų skaičius * - UAB „ItalianaLT“, ** - UAB „Lietuviškas midus“

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Jolanta Sodaitytė, UAB „Lietuviškas midus“ gamybos direktorė; Daiva Lyčiuvienė, UAB „Lietuviškas midus“ laboratorijos vadovė; Ramunė Čaplikienė, UAB „ItalianaLT“ vyr. technologė; Nerijus Norkūnas, UAB „ItalianaLT“ inžinierius.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.7.2. Vynų gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti vynų gamybos 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. Žaliavų, medžiagų ir taros priėmimas ir laikymas.	Žaliavų, medžiagų ir taros priėmimas, apskaita ir laikymas. Technologinių kortelių pildymas, naudojamos įrangos	Gavinių specifikacijos, saugos duomenų lapai ir laikymo sąlygų reikalavimai. Apskaitos dokumentai. Įrangos eksploatacijos	UAB „ItalianaLT“ žaliavų, medžiagų sandėliai, kupažavimo skyrius. Naudojama įranga: svarstyklės,	4

	<p>eksploatavimas.</p> <p>Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai, gavinių kokybės įvertinimas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, dokumentų analizė, atvejų pristatymas ir jų analizė.</p>	<p>instrukcijos, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p> <p>Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas.</p>	<p>saikikliai, talpyklos.</p> <p>Adresas: Juozapavičiaus pr. 82, Kaunas. LT-45214</p>	
<p>2. Vynų pusgaminių (rezervuarinio bei ekspedicinio likerių) gamyba.</p>	<p>Vynų pusgaminių - rezervuarinio bei ekspedicinio likerių – gamyba, jų kokybinių rodiklių nustatymas.</p> <p>Naudojamos įrangos eksploatavimas.</p> <p>Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, dokumentų analizė, praktinis darbas nustatant pusgaminių kokybinius rodiklius.</p>	<p>Vynų pusgaminių technologijų aprašai bei technologinės schemos.</p> <p>Pusgaminių gamybai naudojamos įrangos eksploatacijos instrukcijos.</p> <p>Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p> <p>Pusgaminių kokybės kontrolės procedūrų sąvadas.</p>	<p>UAB „ItalianaLT žaliavų, medžiagų sandėliai, kupažavimo cechas, laboratorija.</p> <p>Naudojama įranga: saikiklis, rėminis filtras, svarstyklės, talpyklos, laboratorinė įranga.</p> <p>Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214</p>	6
<p>3. Putojančio vyno gamyba.</p>	<p>Technologinių operacijų - mielių reaktyvavimo, akraforinio mišinio sudarymo ir antrinės fermentacijos, vyno apdorojimo šalčiu,</p>	<p>Putojančio vyno gamybos technologijos aprašas bei schema.</p> <p>Įrangos eksploatacijos instrukcijos.</p> <p>Darbuotojų saugos ir</p>	<p>UAB „ItalianaLT“ kupažavimo cechas, mielių reaktyvavimo patalpa laboratorija.</p> <p>Naudojama įranga: talpyklos, siurblys,</p>	8

	<p>skaidrinimo – atlikimas. Technologinių procesų pokyčių stebėjimas, kokybinių rodiklių nustatymas. Naudojamos įrangos eksploatavimas. Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, praktinis darbas vykdant mielių reaktyvumą/ akratoforinio mišinio sudarymą. Dokumentų analizė.</p>	<p>higienos laikymosi instrukcijos. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas.</p>	<p>rėminis filtras, akratoforai, laboratorinė įranga.</p> <p>Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214</p>	
4. Aromatizuoto vyno gamyba.	<p>Technologinių operacijų - kupažavimo, išlaikymo, skaidrinimo – atlikimas. Tarpinių produktų kokybinių rodiklių nustatymas, naudojamos įrangos eksploatavimas. Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas vykdant aromatizuoto vyno kupažo sudarymą, dokumentų analizė.</p>	<p>Aromatizuoto vyno gamybos technologijos aprašas bei schema. Įrangos eksploatacijos instrukcijos. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos. Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas.</p>	<p>UAB „ItalianaLT“ kupažavimo cechas, laboratorija, Naudojama įranga: talpyklos, saikiklis, rėminis filtras, siurblys, laboratorinė įranga.</p> <p>Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214</p>	4

<p>5. Aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo gamyba.</p>	<p>Technologinių operacijų - kupažavimo, išlaikymo, skaidrinimo, prisotinimo CO₂ - atlikimas.</p> <p>Tarpinių produktų kokybinių rodiklių nustatymas.</p> <p>Naudojamos įrangos eksploatavimas.</p> <p>Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, stebėjimas, praktinis darbas vykdant vyno gėrimo kupažo sudarymą, dokumentų analizę.</p>	<p>Aromatizuoto gazuoto putojančio vyno gėrimo gamybos technologijos aprašas bei schema.</p> <p>Įrangos eksploatacijos instrukcijos.</p> <p>Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p> <p>Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas.</p>	<p>UAB „ItalianaLT“ kupažavimo cechas, laboratorija.</p> <p>Naudojama įranga: talpyklos, saikiklis, filtras, siurblys, laboratorinė įranga.</p> <p>Adresas: Juozapavičiaus pr. 82, Kaunas. LT-45214</p>	<p>6</p>
<p>6. Vynų išpilstymas, apiforminimas, pakavimas bei ženklinimas.</p>	<p>Technologinių operacijų - taros paruošimo, išpilstymo, apiforminimo pakavimo ir ženklinimo - atlikimas, pagamintų produktų kokybinių rodiklių nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, demonstravimas, stebėjimas, atvejų pristatymas ir jų analizė, praktinis darbas</p>	<p>Vynų išpilstymo, apiforminimo ir pakavimo technologijų aprašai bei schemas.</p> <p>Įrangos eksploatacijos instrukcijos.</p> <p>Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p> <p>Kokybės kontrolės procedūrų sąvadas.</p>	<p>UAB „ItalianaLT“ taros sandėlis, išpilstymo cechas, laboratorija.</p> <p>Naudojama įranga: membraniniai filtrai, depaletizatorius, butelių skalavimo, pilstymo kamščiovimo įrenginiai, termotunelis, etiketavimo, dėžių išlankstymo, butelių sudėjimo į dėžes automatai ir</p>	<p>6</p>

	paruošiant tarą, dokumentų analizė.		kt. Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas LT-45214	
7. Vynų produkcijos laikymas bei realizavimas.	Technologinių operacijų - produkcijos laikymo ir realizavimo numatant saugias sąlygas - atlikimas. Mokymo metodai - instruktavimas, diskusija, dokumentų analizė.	TND sąvadas dėl produktų laikymo ir transportavimo sąlygų bei atitikties patvirtinimo, produkciją lydintieji dokumentai.	UAB „ItalianaLT“ gatavos produkcijos sandėlis, laboratorija, realizavimo skyrius. Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214	2
Savarankiška užduotis.	Savarankiškos užduoties atlikimas: 1) technologinės kortelės pildymas; 2) savarankiškai parengti technologinę įrangą darbui, vyno technologinės operacijos atlikimas, įrangos priežiūra pabaigus darbą (operaciją parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo); 3) vyno x_ kokybinio rodiklio nustatymas (kokybės rodiklį parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo). Atlikimo kokybės	Užduoties aprašymas.	UAB „ItalianaLT“ gamybos skyriai ir laboratorija. Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214	6

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

Mokytojų mokytojų darbo patirtis ir kompetencijos

Dr. Linas Čaplikas, UAB „ItalianaLT“ gamybos vadovas;
 Ramunė Čaplikienė, UAB „ItalianaLT“ vyr. technologė;
 Valdonė Vaišvylienė, UAB „ItalianaLT“ laboratorijos vedėja;
 Kristina Čerskienė, UAB „ItalianaLT“ kupažo skyriaus meistrė technologė;
 Alvydas Maknevičius, UAB „ItalianaLT“ išpilstymo skyriaus meistras.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.7.3. Spiritinių gėrimų, vynų juslinis vertinimas

Modulio paskirtis

Tobulinti spiritinių gėrimų, vynų juslinio vertinimo 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. Spiritinių gėrimų ir vynų juslinio vertinimo proceso organizavimas.	Gėrimų juslinis vertinimas, jo pritaikymas produktų kokybės gerinimui, įmonės prestižo kėlimui. Vartotojų nuomonės ir marketingo tyrimai. Paskaitos temos: 1. Juslinė analizė gėrimų kokybės	TND dėl juslinio vertinimo pritaikymo kontrolėje. Vidaus dokumentai apie degustacijų organizavimą įmonėje. Paskaitų konspektai.	UAB „ItalianaLT“ degustacijų patalpos, VšĮ Kauno kolegijos juslinės analizės laboratorija su individualaus bei grupinio vertinimo darbo vietomis. Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas.	6 (3*+3***)

	<p>kontrolėje.</p> <p>2. Vyno ir spiritinių gėrimų juslinio vertinimo ypatumai.</p> <p>Mokymo metodai - dokumentų analizė, aiškinimas, stebėjimas, aktyvioji paskaita, diskusija, apibendrinimas.</p>		<p>LT-45214</p> <p>Adresas: Pramonės pr.22, Kaunas. LT-50468</p>	
2. Sąlygų gėrimų degustavimui parengimas.	<p>Sąlygų (patalpos, indai) gėrimų gamybinei degustacijai parengimas.</p> <p>Mokymo metodai - dokumentų analizė, aiškinimas, demonstravimas, stebėjimas, diskusija, praktinis pasirengimas degustacijai.</p>	<p>Juslinio vertinimo sąlygas reglamentuojančių TND sąvadas. Dalomoji medžiaga.</p>	<p>UAB „ItalianaLT“ degustacijų patalpos, VŠĮ Kauno kolegijos juslinės analizės laboratorija su individualaus bei grupinio vertinimo darbo vietomis.</p> <p>Adresas: Juozapavičiaus pr.82,Kaunas. LT-45214 Adresas: Pramonės pr.22, Kaunas. LT-50468</p>	<p>6 (4*+2***)</p>
3. Bandinių atrinkimas ir mėginių paruošimas degustacijai.	<p>Gėrimų bandinių atrinkimas, mėginių degustacijai paruošimas.</p> <p>Mokymo metodai - aiškinimas,</p>	<p>Dalomoji medžiaga.</p>	<p>UAB „ItalianaLT“ degustacijų patalpos.</p> <p>Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214</p>	<p>6*</p>

	demonstravimas, stebėjimas, diskusija, praktinis gėrimų bandinių paruošimas degustacijai.			
4. Gėrimų degustacija.	Įvairių kategorijų vynų ir spiritinių gėrimų bandinių vertinimas. Mokymo metodai - aiškinimas, demonstravimas, stebėjimas, diskusija, apibendrinimas, praktinis gėrimų degustavimas.	Dalomoji medžiaga.	UAB „ItalianaLT“ degustacijų patalpos. Adresas: Juozapavičiaus pr.82, Kaunas. LT-45214	6*
5.Savarankiška užduotis.	Savarankiškos užduoties atlikimas: 1) parengti bei atlikti parodomąją degustaciją jautrumui įvertinti; 2) „akląją degustaciją“ įvertinti pateiktus gėrimų pavyzdžius; 3) parengti bei atlikti pažintinę gėrimų degustaciją; 4) jusline analize nustatyti x gėrimų skonio ir aromato klaidas; 5) įvertinti skirtingai	Užduoties aprašymas.	VšĮ Kauno kolegija, 307 auditorija, 16 vietų. Adresas: Pramonės pr.22, Kaunas. LT-50468	12***

	<p>technologiskai apdoroto vandens mėginių juslines savybes.</p> <p>Atlikimo kokybės vertinimas.</p> <p>Mokymo metodas: savarankiškas darbas.</p>			
--	---	--	--	--

Pastaba: mokymosi valandų skaičius * - UAB „ItalianaLT“, *** - VšĮ Kauno kolegijoje.

Mokytojų mokytojų darbo patirtis ir kompetencijos

Dr. Linas Čaplikas, UAB „ItalianaLT“ gamybos vadovas;
Valdonė Vaišvylienė, UAB „ItalianaLT“ laboratorijos vedėja;
Aldona Sugintienė, VšĮ Kauno kolegija dėstytoja lektorė.

Teikėjas

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius
Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

5935410034, 2012-10-31

Programos akreditacijos terminas (nurodyti datą, iki kada)

2015-10-30

Programą redagavo Ingrida Kapočienė, tel. +370 685 82595

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

1. Bašinskienė L. Juslinė analizė. Kaunas, Technologija, 2011.
2. Buglass A.J. Handbook of Alcoholic Beverages: technical, analytical and nutritional aspects. Springerlink, 2011
3. Bendrovių „GeaWestfalia Separator“, „Seitz Pall Corporation“ reklaminiai įrangos katalogai.
4. Bendrovių „BS chemical“, „Deimena“, „Manjana“, „Kemikvesta“ plovimo dezinfekavimo medžiagų ir higienos priemonių katalogai.
5. Gurskey T. R. Profesinio tobulinimosi vertinimas. Vilnius, Garnelis, 2004.
6. Ilgalaikė Lietuvos ūkio (ekonomikos) plėtotės iki 2015 metų strategija.
7. Jackson, R. S. Wine tasting: a professional handbook. 2009.
8. LR darbo kodeksas (Žin., 2002, Nr. 64-2569).
9. LR Mokslo ir studijų įstatymas 2009 m. balandžio 30 d. Nr. XI-242 (Žin., 2009, Nr.54-2140, 61, 101) ir pakeitimai bei papildymai 2012 m. balandžio 24 d. Nr. XI-1987, 2012 m. sausio 19 d. Nr. XI-1920;
10. LR švietimo ir mokslo ministro įsakymas „Dėl Valstybės tikslinio finansavimo studijų programoms“ 2011 m. gruodžio 20 d. Nr. V-2487.
11. Lužackas R., Stasiūnaitienė E., Tarasevičienė M. Kompetencijų vertinimas formaliame ir savaiminiame mokymesi. Kaunas, VDU, 2005.
12. Naujasis postūmis Europos bendradarbiavimui profesinio mokymo srityje, siekiant paremti strategiją „Europa 2020“. Europos komisija, 2010; prieiga: <http://europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=REPORT&reference=A7-2011-082&language=LT>.
13. Pukelis K., Savickienė I., Fokienė A. Profesijos pedagogų kvalifikacijos kėlimo programų rengimo metodologija. Leonardo da Vinci programos projektas „Profesijos mokytojų kvalifikacijos kėlimo sistemų tobulinimas“. Kaunas, VDU, 2009.
14. UAB „Lietuviškas midus“ bendrųjų darbo organizavimo ir žmogiškųjų išteklių valdymo bei techninė dokumentacija.
15. UAB „ItalianaLT“ bendrųjų darbo organizavimo ir žmogiškųjų išteklių valdymo bei techninė dokumentacija.