



VYTAUTO DIDŽIOJO  
UNIVERSITETO  
ŽEMĖS ŪKIO  
AKADEMIJA



LIETUVOS RESPUBLIKOS  
ŽEMĖS ŪKIO MINISTERIJA

Projekto : „Žemės ūkio veikla užsiimančių asmenų kompetencijų tobulinimas“  
Nr. 14PM-KK-21-1-08471-PR001

# MOKYMAI

## Lapkričio 13-14 d.

### Mokymo kursai

**„Minkštų, nebrandintų sūrių gamybos technologija ir  
pašarų įtaka jų gamybai“**  
(trukmė 16 akad. val., kodas 296072106 )

**Laikas: 9:00-16:00 val.**

**Kursai vyks: Ignalinos r. valstybinė maisto ir  
veterinarijos tarnyba, Turistų g. 28, Ignalina**

*Dalyvavusiems kursuose bus išduodami kvalifikacijos pažymėjimai, patvirtinti LRŽŪM  
Mokymuose gali dalyvauti: ūkininkai, jų partneriai, ūkio darbuotojai, kiti fiziniai ar juridiniai  
asmenys, užsiimančys žemės, maisto ir miškų ūkio veikla, kaimo vietovėse ūkine veikla  
užsiimantiems žemės valdytojais, labai mažų, mažų ir vidutinių įmonių darbuotojai, amatininkai.*

**Registruotis: tel. +370 68100603, +37069968932 [laima.sinceviciene@vdu.lt](mailto:laima.sinceviciene@vdu.lt) ,  
[ramune.daunoraviciene@vdu.lt](mailto:ramune.daunoraviciene@vdu.lt)  
**MOKYMAI NEMOKAMI !!****

**Projektas „Žemės ūkio veikla užsiimančių asmenų kompetencijų tobulinimas“**

Nr. 14PM-KK-21-1-08471-PR001

**Mokymo kursų „Minkštų, nebrandintų sūrių gamybos technologija ir pašarų įtaka jų gamybai“**

(trukmė 16 ak.val. kodas 296072106)

**PROGRAMA**

**Renginio organizatorius:** VšĮ Vytauto Didžiojo Universitetas Žemės ūkio akademija

**Laikas:** 09.00 - 16.00 val.

**Lektoriai:** Sandra Kalvaitienė

**Atsakingas asmuo:** Ramunė Daunoravičienė +37068100603

| Data           | Užsiėmimų laikas  | Temų pavadinimas  | Akad. valandų skaičius |
|----------------|---|---|------------------------|
| <b>1 diena</b> |   |   |                        |
| <b>2023-</b>   | 09.00-9.45  | Mokymo programos turinio pristatymas, tikslai, uždaviniai. Europos Sąjungos ir nacionalinių teisės aktų, reglamentuojančių pieno gamybą, perdirbimą, kokybės reikalavimus, apžvalga.  | 0,5                    |
|                |   | Žalio pieno skonines ir tekstūrines savybes keičiantys žolynai, naudojami pašarams.   | 0,5                    |
|                | 9.45-10.30  | Pašarų higienos reikalavimai gamyboje. Pašarų įtaka pieno skoninėms, juslinėms savybėms.  | 1                      |
|                | 10.30-10.45   | Pertrauka   |                        |
|                | 10.45-12.15   | Dokumentų ruošimas pieno produktų gamybos procese. Pagrindinių žaliavų paruošimas gamybai. Maisto priedų klasifikacija ir naudojimas minkštų sūrių gamyboje.  | 2                      |
|                | 12.15-13.00   | Pertrauka   |                        |
|                | 13.00- 13.45  | Geros higienos praktikos taisyklės ir jų taikymas minkštų, nebrandintų sūrių gamyboje. Žalio pieno kokybės reikalavimai.  | 1                      |
|                | 13.45-14.30   | Aplinkosaugos reikalavimai gaminant produktus iš varškės. Varškės kokybės rodikliai.  | 1                      |
|                | 14.30-14.45   | Pertrauka   |                        |
|                | 14.45-16.15   | Minkšti nebrandinti sūriai: asortimentas, savybės, rūšys, skirtumai pagal gamybos būdus. Minkštų nebrandintų sūrių gamybos technologija: žaliavos, gamybos operacijos ir procesai gamybos metu. Inovacijų taikymas sūrių gamyboje. Raugų skirtumai, savybės, parinkimo būdai. | 1,5                    |
|                | Maisto saugos užtikrinimas ir reikalavimai maisto saugai. | 0,5   |                        |

**2 diena**

|              |             |  |     |
|--------------|-------------|--|-----|
| <b>3-202</b> | 09.00-10.10 | Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai.<br>Gamybos planavimas, organizavimas ir produkcijos fasavimas, pakavimas, realizavimas.   | 1,5 |
|              | 10.10-10.25 | Pertrauka  |     |
|              | 10.25-11.55 | Praktinis darbas: maistinės vertės paskaičiavimas pagamintame produkte. Sūrių ženklavimo etikečių informacijos analizė.  | 2   |
|              | 11.55-12.40 | Pertrauka  |     |
|              | 12.40-14.55 | Praktinis darbas mokantis auditoriniu būdu: minkštų sūrių juslinis vertinimas, rodikliai, defektai.<br>Praktinis darbas mokantis nuotoliniu būdu: minkšto, nebrandinto sūrio vertinimas (demonstruojant filmuotą medžiagą, lektorius konsultuoja ir vaizduoja praktinės užduoties eigą). | 3   |
|              | 14.55-15.10 | Pertrauka  |     |
|              | 15.10-15.55 | Po gamybos likusių antrinių žaliavų panaudojimo galimybės ir vertinimas.   | 1   |
|              | 15.55-16.20 | Baigiamasis žinių vertinimas – praktinio darbo – testo atlikimas ir rezultatų aptarimas.   | 0,5 |