



1. Pažymėjimo pavadinimas (LT)¹

Profesinio mokymo diplomas. Maisto (mėsos ir paukštienos pusgaminių ir gaminių, pieno gaminių, duonos ir pyrago kepinių gamybos) pramonės darbuotojo modulinė profesinio mokymo programa (valstybinis kodas P42072101)

¹originalo kalba

2. Pažymėjimo pavadinimo vertimas (EN)¹

Qualified worker's Diploma. Worker of food (meat and poultry semi-products and finished products, dairy, bread and bakery production) industry modular vocational training programme (state code P42072101)

¹Jei tinka. Vertimas neturi juridinės galios.

3. Gebėjimų ir kompetencijų aprašas

Kvalifikaciją sudarančios kompetencijos:

1. Paruošti darbo vietą duonos ir pyrago kepinių gamybai.
2. Paruošti ir apdoroti duonos ir pyrago kepinių žaliavas.
3. Gaminti duonos ir pyrago kepinius.
4. Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos pusgaminių gamybai.
5. Išpjaustyti skerdenas.
6. Paruošti ir apdoroti mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavas.
7. Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius.
8. Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.
9. Paruošti ir apdoroti mėsos ir paukštienos gaminių žaliavas.
10. Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius.
11. Paruošti darbo vietą pieno gaminių gamybai.
12. Atlikti pirminį pieno paruošimą ir apdorojimą.
13. Gaminti pieno gaminius.

Pasirenkamosios kompetencijos:

1. Paruošti darbo vietą šakočių gamybai.
2. Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti šakočiams kepti reikalingas žaliavas pagal receptūras.
3. Maišyti šakočių tešlą ir kepti šakočius.
4. Paruošti darbo vietą konditerijos gaminių gamybai.
5. Paruošti ir apdoroti konditerijos gaminių žaliavas.
6. Gaminti konditerijos gaminius.
7. Paruošti darbo vietą šokolado gaminių gamybai.
8. Paruošti ir apdoroti šokolado gaminių žaliavas.
9. Gaminti šokolado gaminius.
10. Paruošti darbo vietą kulinarijos gaminių gamybai.
11. Paruošti ir apdoroti kulinarijos gaminių žaliavas.
12. Gaminti kulinarijos gaminius.
13. Paruošti darbo vietą mėsos konservų gamybai.
14. Paruošti ir apdoroti mėsos konservų žaliavas.
15. Gaminti mėsos konservus.
16. Paruošti darbo vietą minkštų nebrandintų sūrių gamybai.
17. Paruošti ir apdoroti minkštų nebrandintų sūrių gamybos žaliavas.
18. Gaminti minkštus nebrandintus sūrius.

4. Profesinė veikla, kuria gali verstis pažymėjimo savininkas ¹

Maisto pramonės darbuotojo veiklos objektas: mėsos, pieno, duonos gaminių gamyba.

¹ Jei tinka

(*) Paaškinimas

Sis dokumentas skirtas teikti papildomą informaciją apie pažymėjimą ir neturi jokios juridinės galios. Jo forma atitinka 1992 m. gruodžio 3 d. Tarybos Rezoliuciją 93/C 49/01 dėl kvalifikacijų skaidrumo, 1996 m. liepos 15 d. Tarybos Rezoliuciją 96/C 224/04 dėl profesinio mokymo pažymėjimų skaidrumo ir Europos Parlamento rekomendaciją 2001/613/EC bei 2001 m. liepos 10 d. Tarybos Rekomendaciją dėl studentų, asmenų, dalyvaujančių mokyme, savanorių, ir pedagogų mobilumo Bendrijoje.



5. Oficiali informacija apie pažymėjimą	
Institucijos, kuri išduoda pažymėjimą, pavadinimas ir statusas Profesinio mokymo įstaiga – profesinė mokykla, kitas švietimo teikėjas – turinti leidimą mokyti.	Nacionalinės/ regioninės institucijos, kuri pripažįsta pažymėjimą, pavadinimas ir statusas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministerija
Pažymėjimo lygmuo pagal nacionalinę ir tarptautinę klasifikaciją ISCED 354; LTKS IV; EKS 4	Vertinimo skalė/ Teigiamo įvertinimo reikalavimai Vertinimas yra 10 balų sistemoje. Teigiamas
Galimybės tęsti mokymąsi arba studijas Gali tęsti mokymąsi arba studijas aukštesnio lygmens programose	Tarptautiniai susitarimai
Teisinė bazė Lietuvos Respublikos švietimo įstatymas Lietuvos Respublikos profesinio mokymo įstatymas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2010 m. gegužės 4 d. nutarimas Nr. 535 „Dėl Lietuvos kvalifikacijų sandaros aprašo patvirtinimo“	

6. Oficialiai pripažinti būdai pažymėjimui gauti		
Bendra mokymosi, reikalingo pažymėjimui gauti, trukmė: 0 Teorinio ir praktinio mokymo santykis procentais: / Baigiamosios praktikos vieta ir trukmė savaitėmis: (0) Galimybė įskaityti ankstesnį mokymą: Ankstesnis mokymas įskaitomas įvertinus žinias		
Mokymosi apibūdinimas	Dalis programoje, proc.	Trukmė (savaitės arba metai)
Mokykloje/mokymo centre		0
Darbo vietoje		0
Akredituotas ankstesnis mokymasis		
Bendra mokymosi, reikalingo pažymėjimui gauti, trukmė		0
Stojimo reikalavimai Papildoma informacija Daugiau informacijos (įskaitant nacionalinės kvalifikacijų sistemos aprašymą) galima rasti: www.aikos.smm.lt , www.europass.lt , www.euroguidance.lt , www.kpmc.lt Nacionalinis informacijos centras: www.europass.lt , www.smpf.lt		