

**NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

|  |
| --- |
| Konditerijos gaminių iš bemielės tešlos gaminimo neformaliojo profesinio mokymo programa |

1.2. Programos valstybinis kodas *(suteikiamas įregistravus programą)*

|  |
| --- |
| N43101306 |

1.3. Švietimo sritis

|  |
| --- |
| Paslaugos asmenims |

1.4. Švietimo posritis / posričiai

|  |
| --- |
| Viešbučių ir maitinimo paslaugos |

1.5. Programos apimtis mokymosi kreditais

|  |
| --- |
| 20 |

1.6. Programos apimtis akademinėmis valandomis kontaktiniam darbui, jų pasiskirstymas teoriniam ir praktiniam mokymui

|  |
| --- |
| 360 akademinių valandų kontaktiniam darbui, iš kurių 100 akademinių valandų skiriama teoriniam mokymui, 260 akademinių valandų – praktiniam mokymui. |

1.7. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)

|  |
| --- |
| Vidurinis išsilavinimas |

1.8. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kompetencijos pavadinimas | Kvalifikacijos pavadinimas, lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą, jos valstybinis kodas | Profesinio standarto pavadinimas, jo valstybinis kodas |
| Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą. | Konditeris, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Prižiūrėti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis. | Konditeris, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Maišyti ir minkyti bemielę tešlą. | Konditeris, LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Gaminti bemielės tešlos gaminius. | Konditeris, LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |

1.9. Papildomi reikalavimai mokymą pagal programą užsakančios ir (ar) mokymą finansuojančios institucijos

|  |
| --- |
| * Jei asmens mokymas yra finansuojamas iš Užimtumo tarnybos lėšų, asmeniui, baigusiam programą yra būtinas įgytų kompetencijų vertinimas.
 |

**2. PROGRAMOS TURINYS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulio pavadinimas (valstybinis kodas[[1]](#footnote-1))** | **Modulio LTKS lygis** | **Kompetencija(-os)** | **Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai** | **Modulio apimtis mokymosi kreditais** | **Akademinės valandos kontaktiniam darbui** |
| **Teoriniam mokymui** | **Praktiniam mokymui** | **Iš viso** |
| Darbo vietos paruošimas | III | Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą. | Išmanyti konditerijos gaminių gamybos patalpas.Išmanyti sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.Išmanyti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus.Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles. | 5 | 25 | 65 | 90 |
| Prižiūrėti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis. | Išmanyti konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtį.Eksploatuoti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus. |
| Bemielės tešlos konditerijos gaminių gamyba | IV | Maišyti ir minkyti bemielę tešlą. | Išmanyti bemielės tešlos rūšis ir ruošimo būdus.Išmanyti bemielės tešlos kokybei keliamus reikalavimus.Išmanyti bemielės tešlos žaliavas.Nustatyti bemielės tešlos žaliavų kokybę.Paruošti bemielės tešlos žaliavas naudojimui.Užmaišyti bemielę tešlą, naudojant bemielės tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių. | 15 | 75 | 195 | 270 |
| Gaminti bemielės tešlos gaminius. | Išmanyti bemielės tešlos gaminių gamybą, naudojant tradicines ir šiuolaikines technologijas.Išmanyti bemielės tešlos gaminių asortimentą.Išmanyti bemielės tešlos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Formuoti bemielės tešlos pusgaminius.Gaminti trapios, biskvitinės, riebaus biskvito, sluoksniuotos, kapotos, plikytos, meduolinės, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės ir kt. tešlos gaminius.Nustatyti bemielės tešlos gaminių kokybę. |

**3. MODULIŲ APRAŠAI**

**Modulio pavadinimas – „Darbo vietos paruošimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[2]](#footnote-2) |  |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą. | 1.1. Išmanyti konditerijos gaminių gamybos patalpas. | **Tema.** ***Konditerijos gaminių iš bemielės tešlos*** ***gamybos patalpos ir reikalavimai joms**** Konditerijos gaminių iš bemielės tešlos gamybos patalpų išplanavimas
* Darbo vietų išdėstymas
 |
| 1.2. Išmanyti sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. | **Tema.** ***Sanitarijos ir higienos reikalavimai konditerijos gaminių iš bemielės tešlos gamintojo darbo vietai**** Sanitarijos ir higienos reikalavimai konditerijos gaminių iš bemielės tešlos gamintojo darbo vietai

**Tema**. ***Priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai (instruktažai) dirbant konditerijos gaminių iš bemielės tešlos gamintojo*** ***darbo vietose**** Elektrosaugos, priešgaisrinės darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai konditerijos gaminių iš bemielės tešlos gamintojui
 |
| 1.3. Išmanyti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus. | **Tema.*****Produkcijos išdėstymas, laikymas, rūšiavimas ir tvarkymas**** Produkcijos išdėstymo tvarka
* Produkcijos laikymo sąlygos
* Produkcijos rūšiavimo ir tvarkymo reikalavimai
 |
| 1.4. Tvarkyti konditerijos gaminių gamybos patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles**** Konditerijos gaminių gamybos patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles.
* Atliekų rūšiavimas

**Tema. *Švaros priemonių naudojimas**** Švaros priemonių panaudojimas, tvarkant konditerijos gaminių gamybos patalpas, vadovaujantis instrukcijomis
 |
| 2. Prižiūrėti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis. | 2.1. Išmanyti konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtį. | **Tema. *Konditerijos gaminių iš bemielės tešlos gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtis**** Konditerijos gaminių gamybos įrenginiai, jų paskirtis
* Konditerijos reikmenų paskirtis, rūšiavimas ir tvarkymas
 |
| 2.2. Eksploatuoti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis pagal reikalavimus. | **Tema. *Konditerijos gaminių iš bemielės tešlos gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai**** Saugaus konditerijos gamybos įrenginių ir įrankių eksploatavimo reikalavimai
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Darbo vieta paruošta ir sutvarkyta laikantis geros higienos praktikos taisyklių, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų; išsamiai paaiškinta produkcijos išdėstymo tvarka, laikymo sąlygos, rūšiavimo ir tvarkymo principai; išsamiai paaiškinta konditerijos gaminių gamybos įrenginių ir reikmenų paskirtis ir eksploatavimo reikalavimai; tinkamai paruošta darbo vieta, parinkti ir paruošti įrenginiai ir inventorius. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Konditerijos gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos
* Švaros priemonių naudojimo instrukcijos

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrengimu, šokolado temperavimo įrengimu, virykle, konvekcine krosnimis kepimo skardomis ir formomis, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos kočiojimo mašina); svėrimo prietaisais; konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi; darbo drabužiais; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. |
| Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas – „Bemielės tešlos konditerijos gaminių gamyba“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[3]](#footnote-3) |  |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 15 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Baigtas šis modulis: „Darbo vietos paruošimas“ |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Maišyti ir minkyti bemielę tešlą | 1.1. Išmanyti bemielės tešlos rūšis ir ruošimo būdus. | **Tema. *Bemielės tešlos rūšys ir ruošimo būdai**** Bemielės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas
 |
| **Tema.** ***Bemielės tešlos paruošimo būdai**** Biskvitinės tešlos paruošimo būdai
* Riebaus biskvito tešlos paruošimo būdai
* Trapios tešlos paruošimo būdai
* Meduolinės tešlos paruošimo būdai
* Baltyminės tešlos paruošimo būdai
* Baltyminės riešutinės tešlos paruošimo būdai
* Migdolinės tešlos paruošimo būdai
* Plikytos tešlos paruošimo būdai
* Sluoksniuotos tešlos paruošimo būdai
* Kapotos tešlos paruošimo būdai
* Vaflinės tešlos paruošimo būdai
* Lakštinės tešlos paruošimo būdai
 |
| **Tema. *Technologinės schemos**** Tešlos ruošimas naudojantis technologinėmis schemomis
 |
| 1.2. Išmanyti bemielės tešlos kokybei keliamus reikalavimus. | **Tema. *Tešlos kokybės įvertinimas**** Tešlos ydų apibūdinimas
* Tešlos kokybės nustatymo būdai ir jų apibūdinimas
 |
| 1.3. Išmanyti bemielės tešlos žaliavas. | **Tema. *Žaliavų charakteristikos**** Žaliavų apibūdinimas ir jų parinkimas

**Tema. *Receptūros ir technologijos kortelės**** Receptūros ir technologijos kortelės
* Reikiamo žaliavų kiekio tešlos užmaišymui paskaičiavimas
 |
| 1.4. Nustatyti bemielės tešlos žaliavų kokybę | **Tema. *Žaliavų kokybė***Bemielės tešlos žaliavų kokybės įvertinimas jusliniu būdu |
| 1.5. Paruošti bemielės tešlos žaliavas naudojimui | **Tema.** ***Žaliavų parinkimas ir paruošimas naudojimui**** Žaliavų parinkimas ir paruošimas tešlų užmaišymui
 |
| 1.6. Užmaišyti bemielę tešlą, naudojant bemielės tešlos maišymo ir minkymo įrenginius ir inventorių | **Tema. *Biskvitinė tešla**** Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir biskvitinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis

**Tema. *Riebaus biskvito tešla**** Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir riebaus biskvito tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis

**Tema. *Trapi tešla**** Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir trapios tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis

**Tema. *Meduolinė tešla**** Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir meduolinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis

**Tema. *Sluoksniuota tešla**** Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir sluoksniuotos tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis

**Tema. *Kapota tešla**** Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir kapotos tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis

**Tema. *Plikyta tešla**** Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir plikytos tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis

**Tema. *Baltyminė, baltyminė riešutinė, migdolinė tešla**** Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis

**Tema.** ***Vaflinė tešla**** Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir vaflinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis

**Tema.** ***Lakštinė tešla**** Tinkamų įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir lakštinės tešlos užmaišymas naudojantis technologijos kortelėmis

**Tema. *Tešlos kokybės įvertinimas***Tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu |
| 2. Gaminti bemielės tešlos gaminius. |  2.1. Išmanyti bemielės tešlos gaminių gamybą, naudojant tradicines ir šiuolaikines technologijas. | **Tema. *Bemielės tešlos gaminių gamyba naudojant tradicines technologijas**** Bemielės tešlos gaminių gamybos būdai ir ypatumai naudojant tradicines technologijas.

**Tema.** ***Bemielės tešlos gaminių gamyba naudojant šiuolaikines technologijas**** Bemielės tešlos gaminių gamybos ypatumai naudojant šiuolaikines technologijas
 |
| 2.2. Išmanyti bemielės tešlos gaminių asortimentą. | **Tema. *Bemielės tešlos gaminių asortimentas**** Bemielės tešlos gaminių asortimentas ir rūšys
 |
| 2.3. Išmanyti bemielės tešlos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema.** ***Kokybės reikalavimai**** Bemielės tešlos gaminių kokybės reikalavimai

**Tema.** ***Gaminių realizavimas**** Gaminių laikymo sąlygos
* Gaminių realizavimo terminai
 |
| 2.4. Formuoti bemielės tešlos pusgaminius. | **Tema. *Tešlos pusgaminių formavimas**** Tešlos pusgaminių formavimo įrenginių ir inventoriaus parinkimas
* Tešlos pusgaminių formavimas
* **Tema. *Suformuotų tešlos pusgaminių apipavidalinimas***
* Pusgaminių prieš kepimą apipavidalinimas
 |
| 2.5. Gaminti trapios, biskvitinės, riebaus biskvito, sluoksniuotos, kapotos, plikytos, meduolinės, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės ir tešlos gaminius. | **Tema.** ***Biskvitinės tešlos gaminių gamyba**** Gaminių kepimo technologiniai režimai
* Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus

**Tema. *Riebaus biskvito tešlos gaminių gamyba**** Gaminių kepimo technologiniai režimai
* Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus

**Tema.** ***Trapios tešlos gaminių gamyba**** Gaminių kepimo technologiniai režimai
* Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus

**Tema.** ***Sluoksniuotos tešlos gaminių gamyba**** Gaminių kepimo technologiniai režimai
* Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus

**Tema.** ***Kapotos tešlos gaminių gamyba**** Gaminių kepimo technologiniai režimai
* Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus

**Tema.** ***Plikytos tešlos gaminių gamyba**** Gaminių kepimo technologiniai režimai
* Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus

**Tema. *Meduolinės tešlos gaminių gamyba**** Gaminių kepimo technologiniai režimai
* Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus

**Tema. *Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminių gamyba**** Gaminių kepimo technologiniai režimai
* Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus

**Tema.** ***Vaflinės tešlos gaminių gamyba**** Gaminių kepimo technologiniai režimai
* Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus

**Tema.** ***Lakštinės tešlos gaminių kepimas**** Gaminių kepimo technologiniai režimai
* Gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus

**Tema. *Bemielės tešlos gaminių gamyba naudojant netradicines žaliavas ir jų mišinius**** Gaminių iš naujoviškų žaliavų ir jų mišinių gaminimas laikantis nurodytų technologinių režimų

**Tema. *Naujoviškų gaminių iš bemielės tešlos gamyba**** Naujoviškų gaminių gaminimas, laikantis nurodytų technologinių režimų
* Naujoviškų gaminių apipavidalinimas, naudojant šiuolaikinius gaminių puošimo pusgaminius ir puošimo elementus
 |
| 2.6. Nustatyti bemielės tešlos gaminių kokybę. | **Tema. *Bemielės tešlos gaminių kokybės nustatymas**** Įvertinti bemielės tešlos gaminių kokybę jusliniu būdu
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | **T**inkamai pasirinktos ir paruoštos žaliavos bemielei tešlai gaminti; be klaidų apskaičiuotas žaliavų kiekis, reikalingas tam tikram bemielės tešlos gaminio kiekiui pagaminti pagal technologijos kortelę; išsamiai paaiškintos tešlos rūšys ir gaminių gamybos technologija; bemielės tešlos gaminys pagamintas kokybiškai ir pagal technologijos kortelę, laikantis saugaus darbo, geros higienos praktikos reikalavimų, technologinių režimų ir naudojant tinkamai parinktus įrenginius ir inventorių; tiksliai nustatyta bemielės tešlos, pusgaminių ir gaminių kokybė jusliniu būdu. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi bemielės tešlos konditerijos gaminių gamybai
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Bemielės tešlos gaminių gamybos technologijų kortelių pavyzdžiai
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle; konvekcine, krosnimi; kepimo skardomis ir formomis; maisto produktų smulkintuvu; tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. |
| Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) turintis konditerio ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų konditerio profesinės veiklos patirtį. |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Programa parengta įgyvendinant Projektą „Suaugusiųjų švietimo sistemos plėtra suteikiant besimokantiems asmenims bendrąsias ir pagrindines kompetencijas“

Nr. 09.4.2-ESFA-V-715-01-0002

1. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-1)
2. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-2)
3. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-3)