

Modulis: Važiuklės techninė priežiūra ir remontas (4071645)

M43071604 Automobilių mechaniko modulinė profesinio mokymo programa

Baigę modulį mokiniai gebės:

- Atlikti važiuklės techninės priežiūros ir remonto darbus pagal gamintojų rekomendacijas ir remonto instrukcijas.
- Paašškinti pakabos paskirtį ir veikimą, atpažinti pagrindines dalis bei tiksliai apibūdinti techninės priežiūros ir remonto darbus.
- Paašškinti ratų paskirtį, atpažinti pagrindines dalis bei tiksliai apibūdinti techninės priežiūros ir remonto darbus.
- Paašškinti ratų geometrijos paskirtį, atpažinti pagrindines dalis bei tiksliai apibūdinti pagrindinius reguliavimus.
- Paašškinti vairo mechanizmo paskirtį ir veikimą, atpažinti pagrindines dalis bei tiksliai apibūdinti techninės priežiūros ir remonto darbus.
- Tiksliai pagal technologinius reikalavimus (instrukcijas) atlikti pakabos techninę priežiūrą, remontą.
- Tiksliai pagal technologinius reikalavimus (instrukcijas) atlikti ratų techninę priežiūrą, remontą.
- Tiksliai pagal technologinius reikalavimus (instrukcijas) atlikti ratų geometrijos reguliavimus.
- Tiksliai pagal technologinius reikalavimus (instrukcijas) atlikti vairo mechanizmo techninę priežiūrą, remontą.

Modulis: Statinių paviršių dekoravimas (307320042)

P32073205 Apdailininko modulinė profesinio mokymo programa

Baigę modulį mokiniai gebės:

- Apibūdinti apmušalų ir klijų rūšis.
- Išnagrinėti pastato paviršių paruošimo apdailai apmušalais technologiją.
- Išnagrinėti pastato paviršių apdailos apmušalais technologiją.
- Apklijuoti sienas apmušalais.
- Apdailinti apvadais apmušalais dekoruotą paviršių.
- Apklijuoti sienas kamštine danga.
- Pašalinti paviršiaus, apklijuoto apmušalais, defektus.
- Apibūdinti statinio paviršių dekoratyvinio dažymo technologiją.
- Dekoruoti statinio paviršių, naudojant trafaretus.
- Atlikti statinio paviršiaus faktūrinę apdailą.
- Dekoruoti statinio paviršius dažymo mišiniais.
- Dekoruoti statinio paviršius, naudojant įvairius įrankius ir įrangą.
- Atlikti dekoruoto statinio paviršiaus remontą.

Modulis: Miltinių konditerijos gaminių gaminimas (4101344)

P42101303 Virėjo modulinė profesinio mokymo programa

Baigę modulį mokiniai gebės:

- Išmanyti tešlos rūšis ir ruošimo būdus.
- Išmanyti miltinių konditerijos gaminių žaliavas ir jų kokybės rodiklius ir paruošti naudojimui.
- Užmaišyti nemielinę tešlą, naudojant konditerijos įrenginius ir inventorių.
- Užmaišyti mielinę tešlą, naudojant konditerijos įrenginius ir inventorių.
- Išmanyti miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
- Formuoti ir kepti nemielinės tešlos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
- Formuoti ir kepti mielinės tešlos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
- Nustatyti nemielinės ir mielinės tešlos gaminių kokybę jusliniu būdu.
- Išmanyti konditerijos pusgaminių asortimentą.
- Išmanyti konditerijos pusgaminių gamybos procesus.
- Išmanyti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
- Gaminti konditerijos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
- Nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu.
- Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių asortimentą.
- Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių gamybos procesus.
- Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
- Gaminti miltinius kulinarijos gaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
- Nustatyti miltinių kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu.

Modulis: Pasiruošimas aptarnauti svečius (3101327)

P42101302 Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa

Baigę modulį mokiniai gebės:

- Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą.
- Išmanyti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai.
- Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą.
- Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus.
- Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečiams aptarnauti.
- Išmanyti stalo įrankių, indų, taurių, užtiesalų, servetėlių ir rankšluostėlių, padėklų ir kitų reikmenų asortimentą, paskirtį, laikymo sąlygas.

- Paaiškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus.
- Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių.
- Paruošti stalo serviravimo inventorių stalui serviruoti.
- Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus.
- Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį.
- Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos.
- Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus.