



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba
Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



KOMPETENCIJŲ SRITYS	KOMPETENCIJŲ LAVINIMO ŽINGSNIAI			
1. Pirkimas, sąnaudų įvertinimas ir sandėliavimas	<p>Jis/ji geba atskirti pagrindinius produktus.</p> <p>Jis/ji geba patikrinti gautų produktų kokybę ir tinkamai juos sandėliuoti.</p> <p>Jis/ji geba laikytis higienos standartų, apibrėžiančių visų rūšių maisto produktų pirkimą ir sandėliavimą.</p>	<p>Jis/ji geba dirbti, taikant virtuvės sąnaudų ir produktų įsigijimo ekonominius ir aplinkosauginius aspektus.</p>	<p>Jis/ji geba savarankiškai pirkti sezoninius maisto produktus, palyginti skirtingus pasiūlymus ir nustatyti geriausią pagal kainą ir kokybę pasiūlymą.</p>	<p>Jis/ji geba susisiekti su vietiniais maisto produktų tiekėjais ir savarankiškai derėtis dėl maisto produktų kainos ir kokybės.</p> <p>Jis/ji geba suplanuoti trumpalaikius ir ilgalaikius maitinimo įmonės poreikius maisto produktams, atsižvelgiant į biudžeto apribojimus ir naudojantis specialiomis kompiuterinėmis programomis.</p> <p>Jis/ji geba valdyti produktų įsigijimo ir kainų valdymo procesus bei apmokyti šiose srityse dirbančius darbuotojus.</p>
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:			
	Jis/ji geba identifikuoti produktus, kuriuos reikia laikyti sausai.			
	Jis/ji geba saugoti produktus šaldytuvuose (atskiras saugojimas: mėsa, vaisiai ir daržovės).			
	Jis/ji geba saugoti sušaldytus produktus.			
	Jis/ji geba padėti tikrinant produktų dokumentus ir pačius produktų tipą, kiekį, kokybę ir kilmės atsekamumą remiantis pirkimo taisyklėmis.			
	Jis/ji geba taikyti higienos taisykles saugant produktus, reguliuojant jų sandėliavimo tvarką (HACCP).			
	Jis/ji geba laikytis darbuotojų saugos taisyklių.			



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba
Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



1. Pirkimas, sąnaudų įvertinimas ir sandėliavimas	<p>Jis/ji geba atskirti pagrindinius produktus.</p> <p>Jis/ji geba patikrinti gautų produktų kokybę ir tinkamai juos sandėliuoti.</p> <p>Jis/ji geba laikytis higienos standartų, apibrėžiančių visų rūšių maisto produktų pirkimą ir sandėliavimą.</p>	<p>Jis/ji geba dirbti, taikant virtuvės sąnaudų ir produktų įsigijimo ekonominius ir aplinkosauginius aspektus.</p>	<p>Jis/ji geba savarankiškai pirkti sezoninius maisto produktus, palyginti skirtingus pasiūlymus ir nustatyti geriausią pagal kainą ir kokybę pasiūlymą.</p>	<p>Jis/ji geba susisiekti su vietiniais maisto produktų tiekėjais ir savarankiškai derėtis dėl maisto produktų kainos ir kokybės.</p> <p>Jis/ji geba suplanuoti trumpalaikius ir ilgalaikius maitinimo įmonės poreikius maisto produktams, atsižvelgiant į biudžeto apribojimus ir naudojantis specialiomis kompiuterinėmis programomis.</p> <p>Jis/ji geba valdyti produktų įsigijimo ir kainų valdymo procesus bei apmokyti šiose srityse dirbančius darbuotojus.</p>
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:			
	<p>Jis/ji geba padėti rengiant paprastus raštiškus užsakymus ir vykdant pirkimą.</p>			
	<p>Jis/ji geba apskaičiuoti patiekalų gamybos sąnaudas.</p>			
	<p>Jis/ji geba padėti kontroliuojant minimalų sandėlio apkrovimą.</p> <p>Jis/ji geba sandėliuoti maisto produktus (šviežius ir konservuotus) bei padėti identifikuojant maisto produktų sandėliavimo higienos ir saugumo rizikas.</p>			



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



1. Pirkimas, sąnaudų įvertinimas ir sandėliavimas	<p>Jis/ji geba atskirti pagrindinius produktus.</p> <p>Jis/ji geba patikrinti gautų produktų kokybę ir tinkamai juos sandėliuoti.</p> <p>Jis/ji geba laikytis higienos standartų, apibrėžiančių visų rūšių maisto produktų pirkimą ir sandėliavimą.</p>	<p>Jis/ji geba dirbti, taikant virtuvės sąnaudų ir produktų įsigijimo ekonominius ir aplinkosauginius aspektus.</p>	<p>Jis/ji geba savarankiškai pirkti sezoninius maisto produktus, palyginti skirtingus pasiūlymus ir nustatyti geriausią pagal kainą ir kokybę pasiūlymą.</p>	<p>Jis/ji geba susisiekti su vietiniais maisto produktų tiekėjais ir savarankiškai derėtis dėl maisto produktų kainos ir kokybės.</p> <p>Jis/ji geba suplanuoti trumpalaikius ir ilgalaikius maitinimo įmonės poreikius maisto produktams, atsižvelgiant į biudžeto apribojimus ir naudojantis specialiomis kompiuterinėmis programomis.</p> <p>Jis/ji geba valdyti produktų įsigijimo ir kainų valdymo procesus bei apmokyti šiose srityse dirbančius darbuotojus.</p>
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:			
	<p>Jis/ji geba parengti užsakymus ir vykdyti pirkimus.</p>			
	<p>Jis/ji geba identifikuoti produktus, pasižyminčius optimaliu kainos ir kokybės santykiu, atsižvelgiant į sezoną, kokybės standartus ir gamybos sąlygas.</p>			
	<p>Jis/ji geba nustatyti pakankamą būtinų produktų kiekį atskiram meniu, remiantis receptuose pateikiama informacija.</p>			
	<p>Jis/ji geba sandėliuoti produktus (šviežius ir konservuotus) ir nustatyti jų saugojimo higienos bei saugumo rizikas.</p>			
	<p>Jis/ji geba apskaičiuoti patiekalų ir meniu gamybos sąnaudas.</p>			



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba
Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



1. Pirkimas, sąnaudų įvertinimas ir sandėliavimas	<p>Jis/ji geba atskirti pagrindinius produktus.</p> <p>Jis/ji geba patikrinti gautų produktų kokybę ir tinkamai juos sandėliuoti.</p> <p>Jis/ji geba laikytis higienos standartų, apibrėžiančių visų rūšių maisto produktų pirkimą ir sandėliavimą.</p>	<p>Jis/ji geba dirbti, taikant virtuvės sąnaudų ir produktų įsigijimo ekonominius ir aplinkosauginius aspektus.</p>	<p>Jis/ji geba savarankiškai pirkti sezoninius maisto produktus, palyginti skirtingus pasiūlymus ir nustatyti geriausią pagal kainą ir kokybę pasiūlymą.</p>	<p>Jis/ji geba susisiekti su vietiniais maisto produktų tiekėjais ir savarankiškai derėtis dėl maisto produktų kainos ir kokybės.</p> <p>Jis/ji geba suplanuoti trumpalaikius ir ilgalaikius maitinimo įmonės poreikius maisto produktams, atsižvelgiant į biudžeto apribojimus ir naudojantis specialiomis kompiuterinėmis programomis.</p> <p>Jis/ji geba valdyti produktų įsigijimo ir kainų valdymo procesus bei apmokyti šiose srityse dirbančius darbuotojus.</p>
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:			
	<p>Jis/ji geba nustatyti regioninių, nacionalinių ir tarptautinės virtuvės patiekalų kaitos tendencijas.</p>			
	<p>Jis/ji geba kontroliuoti produktų sandėliavimą ir išvengti higienos bei saugumo rizikų.</p>			
	<p>Jis/ji geba apskaičiuoti sąnaudas, pajamas ir biudžetą ir proaktyviai tvarkyti biudžetą pagal esamas sąnaudas.</p>			
	<p>Jis/ji geba dirbti su kompiuteriu pagrindinėmis vartotojo programomis, pvz. Excel ir Word.</p>			



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



2. Meniu sudarymas ir planavimas	Jis/ji geba sudaryti meniu patiekalo aprašą ir pristatyti jį mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.	Jis/ji geba sudaryti paprastą meniu pagal svarbiausius vietinės virtuvės receptus ir pristatyti jį mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.	Jis/ji geba sudaryti sudėtingą europietišką ir tarptautinį meniu bei parinkti tinkamus gėrimus. Jis/ji geba bendrauti su pavadėjais ir svečiais ir pristatyti specialioms progoms teikiamus pasiūlymus (švediškas stalas, šventiniai renginiai, maisto pristatymas ...).	Jis/ji geba sudaryti ir pasiūlyti meniu pagal įvairias rinkos situacijas ir svečių poreikius.
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:			
	Jis/ji geba parinkti receptą, atsižvelgiant į sezoninius ir regiono maisto produktus.			
	Jis/ji geba pasirinkti pakankamą ingredientų kiekį.			
	Jis/ji geba planuoti ir organizuoti darbo etapus (organizavimas darbo vietoje).			
	Jis/ji geba paaiškinti ingredientus ir patiekalo gamybos ypatumus mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.			



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



2. Meniu sudarymas ir planavimas	Jis/ji geba sudaryti meniu patiekalo aprašą ir pristatyti jį mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.	Jis/ji geba sudaryti paprastą meniu pagal svarbiausius vietinės virtuvės receptus ir pristatyti jį mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.	Jis/ji geba sudaryti sudėtingą europietišką ir tarptautinį meniu bei parinkti tinkamus gėrimus. Jis/ji geba bendrauti su pavadėjais ir svečiais ir pristatyti specialioms progoms teikiamus pasiūlymus (švediškas stalas, šventiniai renginiai, maisto pristatymas ...).	Jis/ji geba sudaryti ir pasiūlyti meniu pagal įvairias rinkos situacijas ir svečių poreikius.
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:			
	Jis/ji geba suderinti įvairius patiekalus, laikantis meniu sudarymo taisyklių.			
	Jis/ji geba parinkti pakankamą ingredientų kiekį, reikalingą meniu.			
	Jis/ji geba planuoti ir organizuoti paprasto meniu patiekalų gamybos darbo etapus.			
Jis/ji geba paaiškinti ingredientus ir paprasto meniu patiekalų gamybos ypatumus mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.				



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba
Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



2. Meniu sudarymas ir planavimas	Jis/ji geba sudaryti meniu patiekalo aprašą ir pristatyti jį mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.	Jis/ji geba sudaryti paprastą meniu pagal svarbiausius vietinės virtuvės receptus ir pristatyti jį mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.	Jis/ji geba sudaryti sudėtingą europietišką ir tarptautinį meniu bei parinkti tinkamus gėrimus. Jis/ji geba bendrauti su padavėjais ir svečiais ir pristatyti specialioms progoms teikiamus pasiūlymus (švediškas stalas, šventiniai renginiai, maisto pristatymas ...).	Jis/ji geba sudaryti ir pasiūlyti meniu pagal įvairias rinkos situacijas ir svečių poreikius.
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:			
	Jis/ji geba parinkti receptą pagal europinės ir tarptautinės virtuvės reikalavimus.			
	Jis/ji bendradarbiaujant su padavėjais geba parinkti meniu atitinkančius gėrimus.			
	Jis/ji geba rekomenduoti meniu ir specialius meniu komponentų derinius pagal svečių pageidavimus.			
	Jis/ji geba pasiūlyti svečiams meniu specialioms progoms ir jį apsvarstyti su svečiais.			
	Jis/ji geba suplanuoti ir organizuoti virtuvės darbą gaminant pateikalus specialių renginių proga.			



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



2. Meniu sudarymas ir planavimas	Jis/ji geba sudaryti meniu patiekalo aprašą ir pristatyti jį mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.	Jis/ji geba sudaryti paprastą meniu pagal svarbiausius vietinės virtuvės receptus ir pristatyti jį mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.	Jis/ji geba sudaryti sudėtingą europietišką ir tarptautinį meniu bei parinkti tinkamus gėrimus. Jis/ji geba bendrauti su pavidėjais ir svečiais ir pristatyti specialioms progoms teikiamus pasiūlymus (švedišką stalą, šventiniai renginiai, maisto pristatymas ...).	Jis/ji geba sudaryti ir pasiūlyti meniu pagal įvairias rinkos situacijas ir svečių poreikius.
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:			
	Jis/ji geba atsižvelgti į informaciją apie produktų ir patiekalų maistines savybes (maistingumas, reikalingas energijos kiekis), bei apie įvairias meniu formas ir dietas, pavyzdžiui, žalią vegetarišką maistą, lengvą dietą, kaloringą ir dietišką maistą.			
	Jis/ji geba kurti naujus receptus.			
	Jis/ji geba parengti naujus pasiūlymus ir pateikti juos naujoms tikslinėms grupėms.			
	Jis/ji geba reklamuoti restoraną svečiams.			
Jis/ji geba planuoti ir organizuoti specialių renginių aptarnavimo etapus bendradarbiaujant su restorano vadovu.				



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba
Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



3. Meniu patiekalų gamyba	Jis/ji geba savarankiškai atlikti pasirengimo darbus.	Jis/ji vadovaujantis pateiktomis instrukcijomis geba pagaminti ir apipavidalinti paprasto meniu patiekalus, įskaitant papildomus patiekalus, padažus, sriubas ir aperityvus.	Jis/ji geba planuoti visus produktų paruošimo ir pirminio apdorojimo, patiekalų gaminimo ir apipavidalinimo etapus (laikas, maisto kiekis, bendradarbiavimas su kolegomis).	Jis/ji geba valdyti virtuvės erdvę ir koordinuoti virtuvėje dirbančių žmonių darbą.
	Jis/ji geba bendrauti su kolegomis ir vadovais, naudojant tinkamas gastronomijos sąvokas.	Jis/ji geba dirbti atsižvelgiant į aplinkos apsaugos reikalavimus bei priemones ir vadovaujantis atliekų tvarkymo taisyklėmis.	Jis/ji geba susitvarkyti su stresu gaminant daug patiekalų skirtingiems meniu per trumpą laiko tarpą.	
	Jis/ji geba naudoti paprasčiausias technines priemones ir įrengimus, laikantis higienos ir saugumo taisyklių (maisto apdorojimo, asmens saugos, įmonės standartai).		Jis/ji geba bendrauti su svečiais ir atsižvelgti į jų pageidavimus.	
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:			
	Jis/ji geba naudotis virtuvės įrankiais ir įranga, taikyti tinkamą pjovimo techniką.			
	Jis/ji geba paruošti daržoves kepimui ir virimui.			
	Jis/ji geba gaminti ir apipavidalinti paprastus papildomus patiekalus.			
Jis/ji geba padėti apipavidalinant atskirus patiekalus, arba meniu.				
Jis/ji geba palaikyti švarą darbo vietoje ir švariai laikyti virtuvės įrankius ir įrangą, laikantis saugumo standartų.				



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba
Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



3. Meniu patiekalų gamyba	<p>Jis/ji geba savarankiškai atlikti pasirengimo darbus.</p> <p>Jis/ji geba bendrauti su kolegomis ir vadovais, naudodant tinkamas gastronomijos sąvokas.</p> <p>Jis/ji geba naudoti paprasčiausias technines priemones ir įrengimus, laikantis higienos ir saugumo taisyklių (maisto apdorojimo, asmens saugos, įmonės standartai).</p>	<p>Jis/ji vadovaujantis pateiktomis instrukcijomis geba pagaminti ir apipavidalinti paprasto meniu patiekalus, įskaitant papildomus patiekalus, padažus, sriubas ir aperityvus.</p> <p>Jis/ji geba dirbti atsižvelgiant į aplinkos apsaugos reikalavimus bei priemones ir vadovaujantis atliekų tvarkymo taisyklėmis.</p>	<p>Jis/ji geba planuoti visus produktų paruošimo ir pirminio apdorojimo, patiekalų gaminimo ir apipavidalinimo etapus (laikas, maisto kiekis, bendradarbiavimas su kolegomis).</p> <p>Jis/ji geba susitvarkyti su stresu gaminant daug patiekalų skirtingiems meniu per trumpą laiko tarpą.</p> <p>Jis/ji geba bendrauti su svečiais ir atsižvelgti į jų pageidavimus.</p>	<p>Jis/ji geba valdyti virtuvės erdvę ir koordinuoti virtuvėje dirbančių žmonių darbą.</p>
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:			
	Jis/ji, prižiūrint aukštesnės kvalifikacijos specialistui gali parinkti tinkamus produktus, jų kiekius, gaminimo priemones ir įrangą.			
	Jis/ji geba savarankiškai paruošti maisto produktus, naudodant atitinkamas pjovimo technikas.			
	Jis/ji geba paruošti žaliavinius produktus kepimui ir virimui.			
	Jis/ji geba efektyviai paruošti ir gaminti meniu pateikalus, koordinuojant savo darbą su kolegomis.			
	Jis/ji geba naudotis specialiomis profesionaliomis mašinomis ir įrengimais.			
	Jis/ji geba taikyti konkretaus patiekalo gamybos metodus (kepimo, skrudinimo, troškinimo, kepimo ant grotelių, apskrudinimo, kepimo keptuvėje, virimo).			



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba
Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



3. Meniu patiekalų gamyba	Jis/ji geba savarankiškai atlikti pasirengimo darbus.	Jis/ji vadovaujantis pateiktomis instrukcijomis geba pagaminti ir apipavidalinti paprasto meniu patiekalus, įskaitant papildomus patiekalus, padažus, sriubas ir aperityvus.	Jis/ji geba planuoti visus produktų paruošimo ir pirminio apdorojimo, patiekalų gaminimo ir apipavidalinimo etapus (laikas, maisto kiekis, bendradarbiavimas su kolegomis).	Jis/ji geba valdyti virtuvės erdvę ir koordinuoti virtuvėje dirbančių žmonių darbą.
	Jis/ji geba bendrauti su kolegomis ir vadovais, naudojant tinkamas gastronomijos sąvokas.	Jis/ji geba dirbti atsižvelgiant į aplinkos apsaugos reikalavimus bei priemones ir vadovaujantis atliekų tvarkymo taisyklėmis.	Jis/ji geba susitvarkyti su stresu gaminant daug patiekalų skirtingiems meniu per trumpą laiko tarpą.	
	Jis/ji geba naudoti paprasčiausias technines priemones ir įrengimus, laikantis higienos ir saugumo taisyklių (maisto apdorojimo, asmens saugos, įmonės standartai).		Jis/ji geba bendrauti su svečiais ir atsižvelgti į jų pageidavimus.	
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:			
	Jis/ji geba suplanuoti paprastą meniu, naudojantis receptų instrukcijomis.			
	Jis/ji geba savarankiškai pagaminti pagrindinius antruosius patiekalus, sudėtingus pirmuosius patiekalus ir desertus.			
	Jis/ji geba profesionaliai gaminti patiekalus iš mėsos, žuvies, paukštienos ir žvėrienos.			
Jis/ji geba rekomenduoti svečiams specialius meniu.				
Jis/ji geba reaguoti į svečių nusiskundimus.				



Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



3. Meniu patiekalų gamyba	Jis/ji geba savarankiškai atlikti pasirengimo darbus.	Jis/ji vadovaujantis pateiktomis instrukcijomis geba pagaminti ir apipavidalinti paprasto meniu patiekalus, įskaitant papildomus patiekalus, padažus, sriubas ir aperityvus.	Jis/ji geba planuoti visus produktų paruošimo ir pirminio apdorojimo, patiekalų gaminimo ir apipavidalinimo etapus (laikas, maisto kiekis, bendradarbiavimas su kolegomis).	Jis/ji geba valdyti virtuvės erdvę ir koordinuoti virtuvėje dirbančių žmonių darbą.	
	Jis/ji geba bendrauti su kolegomis ir vadovais, naudojant tinkamas gastronomijos sąvokas.	Jis/ji geba dirbti atsižvelgiant į aplinkos apsaugos reikalavimus bei priemones ir vadovaujantis atliekų tvarkymo taisyklėmis.	Jis/ji geba susitvarkyti su stresu gaminant daug patiekalų skirtingiems meniu per trumpą laiko tarpą.		
	Jis/ji geba naudoti paprasčiausias technines priemones ir įrengimus, laikantis higienos ir saugumo taisyklių (maisto apdorojimo, asmens saugos, įmonės standartai).		Jis/ji geba bendrauti su svečiais ir atsižvelgti į jų pageidavimus.		
	Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai:				
	Jis/ji geba kontroliuoti sandėlių ir įrengimus.				
	Jis/ji geba planuoti sudėtingų meniu užsakymus.				
	Jis/ji geba organizuoti virtuvės darbuotojų pamainas.				
	Jis/ji geba tvarkyti netikėtas situacijas, motyvuoti darbuotojų komandą ir užtikrinti jos darbo atitikimą kokybės standartams.				
Jis/ji geba atsakingai planuoti biudžetą ir efektyviai paskirstyti darbuotojus bei išteklius.					
Jis/ji geba apskaičiuoti atskirų užsakymų ribinį pelną, bendradarbiaujant su restorano vadovybe.					



Šis projektas yra finansuojamas Europos Komisijos.

Ši publikacija atspindi tik jos autorių nuomonę, todėl Europos Komisija negali būti laikoma atsakinga už šios informacijos turinį ir bet kokį jos panaudojimą.