

LIETUVOS RESPUBLIKOS
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
SOCIALINĖS APSAUGOS IR DARBO MINISTERIJA

MAITINIMO ĮMONIŲ VADYBININKO RENGIMO STANDARTAS

Profesinio išsilavinimo lygis – penktasis

Vilnius, 2008



Parengta Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos lėšomis,
įgyvendinant projektą Nr. BPD2004-ESF-2.4.0-01-04/0156
„Nacionalinės profesinio rengimo standartų sistemos plėtra“

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo
ministro ir Lietuvos Respublikos socialinės
apsaugos ir darbo ministro 2007 m. spalio 8 d.
įsakymu Nr. ISAK-1970/A1-279

MAITINIMO ĮMONIŲ VADYBININKO RENGIMO STANDARTAS

I. PROFESINIO RENGIMO STANDARTO REKVIZITAI

1. Profesinio išsilavinimo lygis – penktasis.
2. Valstybinis kodas – S581102.
3. Suteikiama kvalifikacija – vadybininkas.
4. Bazinis išsilavinimas – vidurinis.

II. PROFESINIO RENGIMO STANDARTO TURINYS

5. Trumpas profesinės veiklos aprašymas:

5.1. Maitinimo įmonių vadybininko rengimo standartas (toliau – Standartas) parengtas atsižvelgiant į darbo rinkos pokyčius, Standarto rengimo darbo grupės atliktus kvalifikacijų tyrimo rezultatus ir remiantis kitų šalių patirtimi. Šis Standartas – pagrindas penktojo išsilavinimo lygio studijų programai rengti.

5.2. Standartas apibrėžia minimalius maitinimo įmonių vadybininko rengimo reikalavimus darbui šiose pagrindinėse veiklos srityse: maitinimo įmonės (ar jos padalinio) kūrimas; maitinimo įmonės veiklos organizavimas; maitinimo įmonės veiklos koordinavimas ir kontrolė.

5.3. Aukštojo neuniversitetinio išsilavinimo maitinimo įmonių vadybininko kvalifikaciją įgiję specialistai galės dirbti įvairiose maitinimo įmonėse (restoranuose, kavinėse, valgyklose ir pan.), vadovauti jų padaliniams arba įkurti individualią maitinimo įmonę ir organizuoti jos veiklą.

5.4. Maitinimo įmonių vadybininkas vertins verslo aplinką, parengs verslo planą, įkurs maitinimo įmonę, organizuos jos veiklą, tvarkys maitinimo įmonės dokumentaciją, tirs paslaugų rinką, analizuos lankytojų poreikius ir įmonės finansinę ūkinę veiklą, valdys materialiuosius išteklius. Koordinuodamas ir kontroliuodamas padalinių darbą, užtikrins kokybišką tiekimo ir gamybos proceso organizavimą, paslaugų pardavimą ir maitinimo įmonės lankytojų aptarnavimą.

5.5. Maitinimo įmonių vadybininko darbo sėkmę lems teorinės žinios ir praktiniai įgūdžiai, noras tobulėti, domėjimasis naujovėmis ir jų taikymas įmonės veikloje.

5.6. Maitinimo įmonių vadybininkui būtinos asmeninės savybės: sąžiningumas, komunikabilumas, energingumas, veiklumas, pasitikėjimas savimi.

6. Maitinimo įmonių vadybininko tikslas – kurti maitinimo įmonę, organizuoti ir kontroliuoti jos veiklą.

7. Maitinimo įmonių vadybininko veiklos sritys, kompetencijos pateikiamos Standarto 1 priede.

8. Maitinimo įmonių vadybininko kompetencijų ribos, studijų tikslai, kompetencijų vertinimas pateikiami Standarto 2 priede.

9. Sėkmingam maitinimo įmonių vadybininko darbui ugdomi šie bendrieji gebėjimai:

- 9.1. organizaciniai gebėjimai;
- 9.2. komandinis darbas;
- 9.3. siekimas tobulėti;
- 9.4. kompiuterinis raštingumas;

- 9.5. užsienio kalbos mokėjimas;
- 9.6. atsakomybė už priimtus sprendimus;
- 9.7. kūrybiškumas.

10. Baigiamasis kvalifikacijos vertinimas:

10.1. Maitinimo įmonių vadybininko kvalifikacija suteikiama studentui, baigusiam visą studijų programą, įgijusiam Standarte apibrėžtas kompetencijas ir gavusiam teigiamą baigiamąjį kvalifikacijos įvertinimą.

10.2. Vadovaujantis Standarte įvardytais kompetencijų vertinimo kriterijais, tikrinamos ir įvertinamos:

10.2.1. studijų procese – visos Standarte apibrėžtos kompetencijos;

10.2.2. baigiamojo kvalifikacijos vertinimo metu – pasirinktos kompetencijos.

10.3. Baigiamojo kvalifikacijos vertinimo organizavimą ir vykdymą, dokumentų išdavimą reglamentuoja Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministerija.

MAITINIMO ĮMONIŲ VADYBININKO VEIKLOS SRITYS IR KOMPETENCIJOS

Veiklos sritys	Kompetencijos
1. Maitinimo įmonės kūrimas	1.1. Tirti rinką ir vertinti verslo aplinką 1.2. Planuoti maitinimo įmonės veiklą 1.3. Įvertinti maitinimo įmonės plėtros galimybes
2. Maitinimo įmonės veiklos organizavimas	2.1. Organizuoti patiekalų gamybos procesą 2.2. Organizuoti lankytojų aptarnavimą 2.3. Organizuoti paslaugų pardavimą
3. Maitinimo įmonės veiklos koordinavimas ir kontrolė	3.1. Valdyti žmogiškuosius išteklius 3.2. Kontroliuoti materialiujų išteklių panaudojimą 3.3. Koordinuoti maitinimo įmonės padalinių darbą 3.4. Užtikrinti įmonės veiklos kokybę

Maitinimo įmonių vadybininko rengimo standarto
2 priedas

MAITINIMO ĮMONIŲ VADYBININKO KOMPETENCIJŲ RIBOS, STUDIJŲ TIKSLAI IR KOMPETENCIJŲ VERTINIMAS

Veiklos sritys	Kompetencijų apibūdinimas		Studijų tikslai	Kompetencijų vertinimas
	kompetencijos	kompetencijų ribos		
1. Maitinimo įmonės kūrimas	1.1. Tirti rinką ir vertinti verslo aplinką	<p>Išorinė aplinka: socialinė-kultūrinė, teisinė, technologinė, ekonominė.</p> <p>Vidaus aplinka: darbuotojai, tiekėjai ir tarpininkai, konkurentai, vartotojai.</p> <p>Informacijos rinkimas: pasiūla, paklausa, konkurencija, poreikiai.</p> <p>Informacijos sisteminimas.</p>	1.1.1. Vertinti išorės ir vidaus aplinkos veiksnius, lemiančius įmonės veiklą	<p>Įvertinta verslo aplinka.</p> <p>Išnagrinėti ir pritaikyti įstatymai, kiti dokumentai.</p> <p>Apibūdintas rinkodaros kompleksas.</p> <p>Pasirinkti optimaliausi rinkos tyrimo metodai.</p> <p>Apdoroti ir apibendrinti tyrimai.</p> <p>Parengtas pristatymas.</p>
			1.1.2. Nagrinėti LR įstatymus ir poįstatyminius aktus, reglamentuojančius verslo įmonės kūrimą	
			1.1.3. Žinoti ir taikyti LR įstatymus, poįstatyminius aktus ir kitus dokumentus, reglamentuojančius maitinimo įmonių veiklą	
			1.1.4. Išnagrinėti paslaugų rinkodaros komplekso elementus, jų derinimo principus	
			1.1.5. Atlikti rinkos tyrimą	
			1.1.6. Taikyti šiuolaikines informacijos apdorojimo priemones ir metodus	
			1.1.7. Analizuoti ir sisteminti rinkos tyrimo duomenis	
			1.1.8. Apibendrinti ir pristatyti rinkos tyrimo rezultatus	
	1.2. Planuoti maitinimo įmonės veiklą	Strateginis planavimas. Maitinimo įmonių klasifikavimas pagal:	1.2.1. Numatyti finansavimo šaltinius ir investicinę riziką	Parinkti finansavimo šaltiniai, įvertinta investavimo
			1.2.2. Numatyti įmonės strategijos	

		dydį, gamybos specializaciją, tipą. Patiekalų valgiaraščiai, gėrimų kainoraščiai. Kalkuliacinės kortelės. Žaliavų poreikis. Įrangos, inventoriaus ir kitų reikmenų poreikis. Darbuotojų poreikis.	formavimo etapus ir metodus, parengti verslo planą	rizika. Pasirinkta strategija. Parengtas verslo planas. Parinkta įranga, numatytas personalo poreikis. Išnagrinėti valgiaraščio sudarymo principai.
			1.2.3. Planuoti prekių ir žaliavų pirkimą, atsargas	
			1.2.4. Planuoti įrangos ir personalo poreikį	
			1.2.5. Planuoti įmonės pajamas ir išlaidas	
			1.2.6. Išmanyti įmonės valgiaraščio sudarymo principus	
1.3. Įvertinti maitinimo įmonės plėtros galimybes		SSGG (SWOT) analizė. Maitinimo įmonės įvaizdis. Strateginio verslo planavimas.	1.3.1. Tirti ir vertinti įmonės įvaizdį	Atlikta SSGG analizė, įvertintas maitinimo įmonės konkurencingumas, sudarytas įmonės veiklos planas. Apibūdinti įvaizdžio elementai, įvertintos jų tobulinimo galimybės. Sudarytas optimaliausias patiekalų asortimentas. Įvertintas papildomų paslaugų poreikis. Numatyti išlaidų mažinimo būdai.
			1.3.2. Vertinti teikiamų patiekalų asortimentą ir paslaugų kokybę	
			1.3.3. Analizuoti papildomų paslaugų teikimo galimybes	
			1.3.4. Analizuoti įmonės išlaidas ir pajamas	
2. Maitinimo įmonės veiklos organizavimas	2.1. Organizuoti patiekalų gamybos procesą	Tiekėjų parinkimas. Žaliavų rūšys ir savybės. Priėmimas, laikymo	2.1.1. Organizuoti žaliavų tiekimą ir laikymą	Parengtas prekių ir žaliavų užsakymas. Apibūdinti ir užpildyti dokumentai.
			2.1.2. Analizuoti maitinimo įmonės technologinį procesą	

		<p>sąlygos. Prekes lydintys dokumentai. Ergonomika. Darbo vietų įrengimas. Darbo paskirstymas. Darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos. Įrangos naudojimo saugos taisyklės. Patiekalų receptūros, technologinės kortelės. Pasaulio šalių virtuvės. Racionali (subalansuota) mityba. Specialieji patiekalai. Maitinimo įmonės technologinis procesas: pirminis žaliavų apdorojimas ir pusgaminių paruošimas; terminis apdorojimas; patiekalų pateikimas. Ekologija ir aplinkosaugos veiksniai.</p>	<p>2.1.3. Taikyti skirtingus patiekalų ruošimo ir pateikimo būdus 2.1.4. Išmanyti pasaulio šalių virtuvių ypatumus 2.1.5. Žinoti maitinimo įmonės patalpų išdėstymo principus ir įrengimų naudojimo reikalavimus 2.1.6. Apibrėžti skirtingų darbo vietų organizavimo ypatumus</p>	<p>Apibūdintos žaliavų savybės, apibrėžtos laikymo sąlygos. Apibūdintas patiekalų ir gėrimų asortimentas, jų gamybos technologija. Paruošti ir apipavidalinti patiekalai. Sudaryta technologinė patiekalo schema. Įvertinta žaliavos/gaminio kokybė. Apibūdintos žymiausios pasaulio virtuvės. Numatytas maitinimo įmonės patalpų ir įrangos išdėstymas. Parengtas skirtingų darbo vietų organizavimo planas. Numatytas atliekų tvarkymas.</p>
	2.2. Organizuoti lankytojų aptarnavimą	<p>Aptarnavimo taisyklės, stiliai ir metodai. Serviravimo rūšys. Patiekalų ir gėrimų pateikimas, derinimas.</p>	<p>2.2.1. Analizuoti lankytojų aptarnavimo taisykles, aptarnavimo stilius ir metodus 2.2.2. Išmanyti serviravimo priemonių paskirtį, serviravimo</p>	<p>Išanalizuoti lankytojų aptarnavimo elementai, parinktas aptarnavimo stilius ir</p>

		<p>Darbo vietų įrengimas. Darbo paskirstymas. Darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos. Interjeras ir eksterjeras. Kasos aparatai. Lankytojų tipai. Pobūvių ir kitų renginių organizavimas. Bendravimo psichologija. Konfliktų sprendimo būdai: tiesioginiai, netiesioginiai.</p>	<p>principus ir taisykles 2.2.3. Taikyti įvairius patiekalų ir gėrimų pateikimo būdus 2.2.4. Organizuoti aptarnaujančio personalo darbą 2.2.5. Žinoti pobūvių rūšis ir organizavimo tvarką 2.2.6. Valdyti konfliktus</p>	<p>metodas. Serviravimo priemonių panaudojimas. Numatytos darbo zonos, paskirstyti darbai. Kasos aparatų naudojimas. Apibūdinti skirtingi pobūviai. Parinkti konfliktų sprendimo būdai.</p>
	2.3. Organizuoti paslaugų pardavimą	<p>Paslaugų asortimentas. Paslaugų savybės. Paslaugos gyvavimo ciklas. Pardavimo strategijos. Paslaugų asortimento formavimo politika. Rėmimas. Kainų politika. Vartotojo elgsena. Kainodaros metodai.</p>	<p>2.3.1. Analizuoti paslaugų savybes ir asortimentą lankytojų poreikius ir lūkesčius 2.3.2. Tirti maitinimo įmonės 2.3.3. Žinoti paslaugų kainodaros principus 2.3.4. Analizuoti pardavimo strategijų ypatumus 2.3.5. Taikyti rėmimo priemones</p>	<p>Sudarytas paslaugų pardavimo planas. Ištirtas paslaugų teikimas, nustatytos tobulinimo galimybės. Sudaryta paslaugų pardavimo didinimo strategija. Parinktos rėmimo priemonės paslaugai parduoti. Parinktas kainodaros metodas.</p>
3. Maitinimo įmonės veiklos koordinavimas ir kontrolė	3.1. Valdyti žmogiškuosius išteklius	<p>LR darbo kodeksas. Bendrosios priešgaisrinės saugos instrukcijos. Bendrosios vidaus taisyklės.</p>	<p>3.1.1. Parinkti personalą pagal kvalifikaciją 3.1.2. Išmanyti darbo teisės principus 3.1.3. Sudaryti tinkamas ir saugias darbo sąlygas 3.1.4. Parengti įmonės veiklos</p>	<p>Įvertinti personalo kvalifikacijos reikalavimai. Apibrėžtos darbuotojų teisės, pareigos ir</p>

		<p>Pareigybių aprašymai. Personalo organizavimas: atranka, adaptacija, kvalifikacijos kėlimas, motyvavimas, vertinimas. Darbo apskaita.</p>	<p>nuostatas, tvarkyti privalomą darbo saugos dokumentaciją</p> <p>3.1.5. Išmanyti darbo apmokėjimo formas</p> <p>3.1.6. Taikyti bendravimo ir bendradarbiavimo principus, profesinės etikos normas</p>	<p>atsakomybė, parengti pareigybių aprašymai, pritaikytos darbų saugos instrukcijos. Parengtas darbo laiko apskaitos grafikas, parinkta darbo apmokėjimo forma.</p>
	3.2. Kontroliuoti materialųjų išteklių panaudojimą	<p>Prekinė ir piniginė apskaita. Inventorizacija. Finansinės ataskaitos. Mokesčiai. Materialinė atsakomybė. Pareigybių aprašymai. Veiklos pelningumas. Kompiuterinės maitinimo įmonių valdymo programos</p>	<p>3.2.1. Kontroliuoti materialųjų išteklių įsigijimo kanalus ir būdus bei sandėliavimo procesą</p> <p>3.2.2. Tvarkyti įmonės prekių ir pinigų apskaitą ir kontroliuoti atsargas</p> <p>3.2.3. Analizuoti finansines ataskaitas, išmanyti mokesčių sistemą</p> <p>3.2.4. Taikyti specialias kompiuterines apskaitos programas ir valdymo sistemas informacijai gauti, apdoroti ir perduoti</p>	<p>Nustatyta tiekėjų registravimo tvarka, apibrėžtos žaliavų saugojimo sąlygos. Numatyta įmonės apskaitos vedimo ir atsargų kontrolės tvarka, išanalizuotos finansinės ataskaitos. Įvertintas pelningumas.</p>
	3.3. Koordinuoti maitinimo įmonės padalinių darbą	<p>Valdymo struktūra. Vadovavimo stiliai ir metodai. Darbų paskirstymas.</p>	<p>3.3.1. Pasirinkti vadovavimo metodą ir stilių</p> <p>3.3.2. Kontroliuoti struktūrinių padalinių darbą, siekiant įmonės kaip sistemos tikslų</p> <p>3.3.3. Spręsti organizacinius klausimus, priimti valdymo sprendimus</p> <p>3.3.4. Analizuoti ir vertinti įmonės veiklą</p>	<p>Pavaizduota valdymo struktūra, nustatytas pavaldumas, apibrėžta atsakomybė už veiklos rezultatus. Išanalizuoti įmonių ūkinės veiklos koordinavimo principai, pritaikytas valdymo metodas. Įvertinta įmonės</p>

				finansinė bei ūkinė veikla.
	3.4. Užtikrinti įmonės veiklos kokybę	Kokybės vadybos sistemos. Standartai. ES reglamentai. Higienos normos.	3.4.1. Analizuoti Lietuvos ir ES reikalavimus viešojo maitinimo įmonių veiklai 3.4.2. Taikyti RVASVT (rizikos veiksnių analizės ir svarbūs valdymo taškai) sistemos principus 3.4.3. Tvarkyti būtiną dokumentaciją vadovaujantis maisto saugos sistemos reikalavimais 3.4.4. Parinkti kokybės kontrolės priemones, įvertinti produkcijos kokybę	Išanalizuoti Lietuvos ir ES reikalavimai, reglamentuojantys maitinimo įmonių veiklą. Pritaikyti prevencinės maisto saugos sistemos reikalavimai. Išanalizuoti rizikos veiksniai, išskirti svarbūs valdymo taškai, jų stebėseną bei korekcijos priemones. Išanalizuota kokybės kontrolės tvarka, įvertinta produkcijos kokybė.