



Kuriame
Lietuvos ateitį
2014–2020 metų
Europos Sąjungos
fondų investicijų
veiksmų programa



**KVALIFIKACIJŲ IR PROFESINIO
MOKYMO PLĖTROS CENTRAS**

APGYVENDINIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ SEKTORIAUS

KOMPETENCIJŲ VERTINIMO TEORINĖS DALIES TESTO SPECIFIKACIJOS

Teorinės dalies testo specifikacijos parengtos įgyvendinant Europos socialinio fondo lėšomis finansuojamą projektą „Įvairiais būdais įgytų kompetencijų ir kvalifikacijų vertinimo ir pripažinimo sistemos tobulinimas“ (projekto Nr. 09.4.1-ESFA-V-734-02-0001)

Kvalifikacijos pavadinimas – barmenas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas	
				G1	G2	
	Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas (LTKS III)	Paruošti barą klientams aptarnauti.	A.6.3.1			10
		Aptarnauti baro klientus.	A.6.3.2			2
	Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas (LTKS III) IŠ VISO					12
	Barmeno darbo organizavimas (LTKS III)	Sudaryti baro asortimentą.	A.6.4.1			2
		Įforminti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	A.6.4.2			6
	Barmeno darbo organizavimas (LTKS III) IŠ VISO					8
	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas (LTKS III)	Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	A.6.5.1			22
		Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	A.6.5.2			16
		Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	A.6.5.3			16
		Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	A.6.5.4			6
	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas (LTKS III) IŠ VISO					60
Pagrindinis IŠ VISO						80
			Taškų dalis, %	70	30	

Kvalifikacijos pavadinimas – barmenas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas	
				G1	G2	
	Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas (LTKS III)	Paruošti barą klientams aptarnauti.	A.10.4.1			10
		Aptarnauti baro klientus.	A.10.4.2			2
	Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas (LTKS III) IŠ VISO					12
	Barmeno darbo organizavimas (LTKS IV)	Sudaryti baro asortimentą.	A.10.5.1			2
Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.		A.10.5.2			8	
Naudoti pardavimų apskaitos programą.		A.10.5.3			0	
	Barmeno darbo organizavimas (LTKS IV) IŠ VISO					10
	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas (LTKS IV)	Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	A.10.6.1			30
		Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	A.10.6.2			20
		Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	A.10.6.3			20
		Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	A.10.6.4			8
	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas (LTKS IV) IŠ VISO					78
Pagrindinis IŠ VISO						100
			Taškų dalis, %	60	40	

Kvalifikacijos pavadinimas – duonos ir pyrago gaminių kepėjas
Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – II

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius	
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas		
				G1	G2		
	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas LTKS II	Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	A.4.1.1			2	
		Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminiams gaminti.	A.4.1.2			2	
		Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	A.4.1.3			2	
	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas (LTKS III) IŠ VISO						6
	Duonos gaminių gaminimas ir fasavimas LTKS II	Gaminti kvietinės duonos gaminius.	A.4.2.1			5	
		Gaminti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius.	A.4.2.2			10	
	Duonos gaminių gaminimas (LTKS II) IŠ VISO						15
	Pyrago gaminių gaminimas ir fasavimas LTKS II	Gaminti mielinės tešlos gaminius.	A.4.3.1			13	
		Gaminti paprastuosius pyrago gaminius.	A.4.3.2			16	
Pyrago gaminių gaminimas (LTKS II) IŠ VISO						29	
Pagrindinis IŠ VISO						50	
Taškų dalis, %				80	20		

Kvalifikacijos pavadinimas – duonos ir pyrago gaminių kepėjas
Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas	
				G1	G2	
Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas LTKS II	Paruošti ir tvarkyti darbo vietą.	A.7.1.1				2
	Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminiams gaminti	A.7.1.2				4
	Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	A.7.1.3				5
Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas (LTKS II) IŠ VISO						11
Duonos gaminių gaminimas ir fasavimas LTKS II	Gaminti kvietinės duonos gaminius.	A.7.2.1				5
	Gaminti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius.	A.7.2.2				11
Duonos gaminių gaminimas (LTKS II) IŠ VISO						16
Pyrago gaminių gaminimas ir fasavimas LTKS III	Gaminti mielinės tešlos gaminius.	A7.3.1				10
	Gaminti paprastuosius pyrago gaminius.	A7.3.2				10
	Gaminti pagerintuosius pyrago gaminius.	A7.3.3				17
Pyrago gaminių gaminimas (LTKS III) IŠ VISO						37
Kreminių gaminių gaminimas LTKS III	Gaminti kremus.	A7.4.1				4
	Formuoti kreminius gaminius.	A7.4.2				10
	Apipavidalinti kreminius gaminius.	A7.4.3				2
Kreminių gaminių gaminimas (LTKS III) IŠ VISO						16
Pagrindinis IŠ VISO						80
Taškų dalis, %				70	30	

Kvalifikacijos pavadinimas – kambarių tvarkytojas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – II

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas	
				G1	G2	
Pagrindinis	Kambarių tvarkymas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS II)	Tvarkyti gyvenamuosius kambarius	A.1.1.1			15
		Valyti įvairius paviršius ir dangas kambaryje	A.1.1.2			10
		Prižiūrėti svečių kambariuose esančios įrangos ir inventoriaus būklę	A.1.1.3			5
	Kambarių tvarkymas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS II) IŠ VISO					30
	Bendrojo naudojimo patalpų tvarkymas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS II)	Tvarkyti bendro naudojimo patalpas	A.1.2.1			10
		Valyti įvairius paviršius ir dangas bendro naudojimo patalpose	A.1.2.2			10
	Bendrojo naudojimo patalpų tvarkymas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS II) IŠ VISO					20
Pagrindinis IŠ VISO					50	
Taškų dalis, %				80	20	

Kvalifikacijos pavadinimas – konditeris

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas	
				G1	G2	
	Darbo vietos paruošimas (LTKS III)	Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	A.11.1.1			2
		Prižiūrėti konditerijos gaminių gamybos įrenginius ir reikmenis.	A.11.1.2			4
	Darbo vietos paruošimas (LTKS III) IŠ VISO					6
	Bemielės tešlos konditerijos gaminių gamyba (LTKS IV)	Maišyti ir minkyti bemielę tešlą.	A.11.2.1			16
		Gaminti bemielės tešlos gaminius.	A.11.2.2			20
	Nemielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba (LTKS IV) IŠ VISO					36
	Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba (LTKS IV)	Maišyti ir minkyti mielinę tešlą.	A.11.3.1			10
		Gaminti mielinės tešlos gaminius.	A.11.3.2			8
	Mielinės tešlos konditerijos gaminių gamyba (LTKS IV) IŠ VISO					18
	Konditerijos gaminių gamyba (LTKS IV)	Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti.	A.11.4.1			5
		Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius	A.11.4.2			10
		Gaminti cukrinės konditerijos gaminius	A.11.4.3			3
		Gaminti kreminės konditerijos	A.11.4.4			14

	gaminus.				
	Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.	A.11.4.5			8
	Kreminės konditerijos gamyba (LTKS IV) IŠ VISO				40
Pagrindinis IŠ VISO					100
		Taškų dalis, %	60	40	

Kvalifikacijos pavadinimas – padavėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius	
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas		
				G1	G2		
Pagrindinis	Pasiruošimas aptarnauti klientus (LTKS III)	Paruošti darbo vietą	A.8.1.1			6	
		Paruošti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus	A.8.1.2			7	
		Serviruoti stalus	A.8.1.3			9	
	Pasiruošimas aptarnauti klientus (LTKS III) IŠ VISO						22
	Klientų aptarnavimas (LTKS III)	Patiekti patiekalus ir gėrimus	A.8.2.1			53	
		Vykdyti pardavimų apskaitą	A.8.2.2			5	
	Klientų aptarnavimas (LTKS III) IŠ VISO						58
Pagrindinis IŠ VISO					80		
			Taškų dalis, %	70	30		

Kvalifikacijos pavadinimas – padavėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius	
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas		
				G1	G2		
Pagrindinis	Pasiruošimas aptarnauti klientus (LTKS III)	Paruošti darbo vietą	A.12.1.1			5	
		Paruošti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus	A.12.1.2			9	
		Serviruoti stalus	A.12.1.3			13	
	Pasiruošimas aptarnauti klientus (LTKS III) IŠ VISO						27
	Klientų aptarnavimas (LTKS IV)	Patiekti patiekalus ir gėrimus	A.12.2.1			57	
		Vykdyti pardavimų apskaitą	A.12.2.2			5	
	Klientų aptarnavimas (LTKS IV) IŠ VISO						62
	Specialiųjų užsakymų vykdymas (LTKS IV)	Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius	A.12.3.1			9	
		Aptarnauti viešbučio svečius	A.12.3.2			2	
	Specialiųjų užsakymų vykdymas (LTKS IV) IŠ VISO						11
Pagrindinis IŠ VISO					100		
Taškų dalis, %				60	40		

Kvalifikacijos pavadinimas – padavėjas, barmenas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Teorinės dalies žinių testo specifikacija parengta pagal apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinio standarto padavėjo, barmeno kvalifikaciją (LTKS III); (programos valstybinis kodas P32101303, P32101308, T32101305)

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius	
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas		
				G1	G2		
Pagrindinis	Pasiruošimas aptarnauti klientus (LTKS III)	Paruošti darbo vietą.	A.8.1.1			6	
		Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.	A.8.1.2			7	
		Serviruoti stalus.	A.8.1.3			9	
	Pasiruošimas aptarnauti klientus (LTKS III) IŠ VISO						22
	Svečių aptarnavimas (LTKS III)	Patiekti patiekalus ir gėrimus.	A.8.2.1				20
		Vykdyti pardavimų apskaitą.	A.8.2.2				5
	Svečių aptarnavimas (LTKS III) IŠ VISO						25
	Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas (LTKS III)	Paruošti barą svečiams aptarnauti.	A.6.3.1				0
		Aptarnauti baro lankytojus	A.6.3.2				0
	Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas (LTKS III) IŠ VISO						0
	Barmeno darbo organizavimas (LTKS III)	Sudaryti baro asortimentą.	A.6.4.1				1
		Įforminti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	A.6.4.2				0
	Barmeno darbo organizavimas (LTKS III) IŠ VISO						1
	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas (LTKS III)	Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	A.6.5.1				10
		Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	A.6.5.2				9
		Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	A.6.5.3				10
Gaminti ir patiekti						3	

	nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	A.6.5.4		
	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas (LTKS III) IŠ VISO			32
Pagrindinis IŠ VISO				80
		Taškų dalis, %	70	30

Kvalifikacijos pavadinimas – padavėjas, barmenas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Teorinės dalies žinių testo specifikacija parengta pagal apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinio standarto padavėjo ir barmeno kvalifikaciją (LTKS IV); (programos valstybinis kodas P42101302, P43101303, T43101303)

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius	
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas		
				G1	G2		
Pagrindinis	Pasiruošimas aptarnauti svečius (LTKS III)	Paruošti darbo vietą.	A.12.1.1			5	
		Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.	A.12.1.2			9	
		Serviruoti stalus.	A.12.1.3			13	
	Pasiruošimas aptarnauti svečius (LTKS III) IŠ VISO						27
	Svečių aptarnavimas (LTKS IV)	Patiekti patiekalus ir gėrimus.	A.12.2.1				23
		Vykdyti pardavimų apskaitą.	A.12.2.2				5
	Svečių aptarnavimas (LTKS IV) IŠ VISO						28
	Specialiųjų užsakymų vykdymas (LTKS IV)	Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius.	A.12.3.1				9
		Aptarnauti viešbučio svečius.	A.12.3.2				2
	Specialiųjų užsakymų vykdymas (LTKS IV) IŠ VISO						11
	Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas (LTKS III)	Paruošti barą svečiams aptarnauti.	A.10.4.1				0
		Aptarnauti baro lankytojus.	A.10.4.2				0
	Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas (LTKS III) IŠ VISO						0
	Barmeno darbo organizavimas (LTKS IV)	Sudaryti baro asortimentą.	A.10.5.1				1
		Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	A.10.5.2				0
		Naudoti pardavimų apskaitos programą.	A.10.5.3				0
Barmeno darbo organizavimas						1	

(LTKS IV) IŠ VISO				
Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas (LTKS IV)	Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	A.10.6.1		12
	Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	A.10.6.2		9
	Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	A.10.6.3		9
	Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	A.10.6.4		3
Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas (LTKS IV) IŠ VISO				33
Pagrindinis IŠ VISO				100
		Taškų dalis, %	60	40

Kvalifikacijos pavadinimas – viešbučio darbuotojas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius	
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas		
				G1	G2		
Pagrindinis	Svečių priėmimas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS IV)	Priimti svečius.	A.2.1.1			3	
		Teikti informaciją svečiui apie galimas papildomas paslaugas įmonėje.	A.2.1.2			2	
	Svečių priėmimas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS IV) IŠ VISO						5
	Apskaitos proceso vykdymas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS IV)	Vykdyti ūkio priemonių ir finansinių dokumentų apskaitą.	A.2.2.1			3	
		Vykdyti materialinių vertybių apskaitą.	A.2.2.2			2	
	Apskaitos proceso vykdymas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS IV) IŠ VISO						5
	Bendrosios tvarkos priežiūra apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS IV)	Palaikyti bendrąją tvarką apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje.	A.2.3.1			10	
		Padėti svečiams ekstremalių situacijų metu.	A.2.3.2			5	
		Prižiūrėti tvarką lauko teritorijoje.	A.2.3.3			5	
		Prižiūrėti augalus vidaus ir lauko teritorijoje.	A.2.3.4			2	
	Bendrosios tvarkos priežiūra apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS IV) IŠ VISO						22
	Kambarių ir bendrojo naudojimo patalpų tvarkymas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS III)	Tvarkyti gyvenamuosius kambarius ir bendro naudojimo patalpas.	A.2.4.1			15	
		Valyti įvairius paviršius ir dangas	A.2.4.2			13	
		Prižiūrėti svečių kambariuose esančios įrangos ir inventoriaus būklę.	A.2.4.3			5	
	Kambarių ir bendrojo naudojimo patalpų tvarkymas apgyvendinimo paslaugas						33

teikiančioje įmonėje (LTKS III) IŠ VISO				
Pusryčių paruošimas (LTKS IV)	Parinkti maisto produktus.	A.2.5.1		10
	Ruošti pusryčių užkandžius ir / ar patiekalus.	A.2.5.2		10
Pusryčių paruošimas (LTKS IV) IŠ VISO				20
Maitinimo paslaugų suteikimas svečiams (LTKS IV)	Paruošti maitinimo salę (vietą).	A.2.6.1		5
	Patiekti gėrimus ir patiekalus svečiams.	A.2.6.2		5
	Patiekti svečiams maistą ir gėrimus kambaryje.	A.2.6.3		5
Maitinimo paslaugų suteikimas svečiams (LTKS IV) IŠ VISO				15
Pagrindinis IŠ VISO				100
		Taškų dalis, %	60	40

Kvalifikacijos pavadinimas – viešbučio ekonomas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius	
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas		
				G1	G2		
Pagrindinis	Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės ūkio poreikių užtikrinimas (LTKS IV)	Užsakyti prekes.	A.3.1.1			10	
		Vykdyti prekių pirkimą	A.3.1.2			10	
		Tvarkyti dokumentus	A.3.1.3			10	
	Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės ūkio poreikių užtikrinimas (LTKS IV) IŠ VISO						30
	Valymo ir tvarkymo darbų koordinavimas (LTKS IV)	Paskirstyti darbus pavaldiems darbuotojams	A.3.2.1			14	
		Koordinuoti pavaldžių darbuotojų darbą.	A.3.2.2			17	
		Derinti pavaldžių darbuotojų veiksmus tvarkant vidaus ir lauko teritoriją.	A.3.2.3			9	
	Valymo ir tvarkymo darbų koordinavimas (LTKS IV) IŠ VISO						40
	Darbuotojų darbo organizavimas (LTKS IV)	Padėti vykdyti darbuotojų atranką.	A.3.3.1			10	
		Sudaryti pavaldžių darbuotojų darbo grafikus	A.3.3.2			10	
		Perduoti praktinius veiklos įgūdžius pavaldiems darbuotojams.	A.3.3.3			10	
	Darbuotojų darbo organizavimas (LTKS IV) IŠ VISO						30
	Pagrindinis IŠ VISO						
Taškų dalis, %				60	40		

Kvalifikacijos pavadinimas – virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – II

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai /moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas	
				G1	G2	
	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas (LTKS II)	Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą	A.5.1.1			4
Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas		A.5.1.2			5	
Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas		A.5.1.3			5	
	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas (LTKS II) IŠ VISO					14
	Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas	Pasiruošti gaminti nesudėtingus pusgaminius	A.5.2.1			6
		Gaminti nesudėtingos technologijos pusgaminius	A.5.2.2			5
	Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas (LTKS II) IŠ VISO					11
	Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas	Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius patiekalus	A.5.3.1			5
		Gaminti įvairias salotas	A.5.3.2			6
		Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius patiekalus	A.5.3.3			5
		Gaminti daržovių ir kitus nesudėtingus garnyrus	A.5.3.4			9
	Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas (LTKS II) IŠ VISO					25
Pagrindinis IŠ VISO						50
Taškų dalis, %				80	20	

Kvalifikacijos pavadinimas – virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas	
				G1	G2	
	Tvarkos virtuvėje palaikymas (LTKS III)	Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	A.9.1.1			5
		Parinkti darbui virtuvės įrenginius, inventorių, įrankius ir juos prižiūrėti.	A.9.1.2			5
Tvarkos virtuvėje palaikymas (LTKS III) IŠ VISO						10
	Pasiruošimas patiekalams gaminti (LTKS III)	Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	A.9.2.1			8
		Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį.	A.9.2.2			2
Pasiruošimas patiekalų gaminimui (LTKS III) IŠ VISO						10
	Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas (LTKS III)	Gaminti pusgaminius.	A.9.3.1			10
		Gaminti karštuosius patiekalus.	A.9.3.2			15
		Įvertinti pusgaminių ir karštųjų patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	A.9.3.3			5
Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas (LTKS III) IŠ VISO						30
	Šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas (LTKS III)	Gaminti šaltuosius patiekalus ir užkandžius	A.9.4.1			5
		Gaminti salotas	A.9.4.2			5
		Gaminti pagrindinius ir daržovių garnyrus	A.9.4.3			7
		Įvertinti šaltųjų patiekalų ir užkandžių, salotų ir garnyrų kokybę ir juos	A.9.4.4			3

	apipavidalinti.			
Šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas (LTKS III) IŠ VISO				20
Darbas su dokumentais (LTKS III)	Pildyti higienos žurnalus.	A.9.5.1		5
	Ženklinti pusgaminius ir patiekalus, fiksuojant produkcijos pagaminimo laiką.	A.9.5.2		3
	Stebėti maisto produktų ir žaliavų kieki.	A.9.5.3		2
Darbas su dokumentais (LTKS III) IŠ VISO				10
Pagrindinis IŠ VISO				80
Taškų dalis, %			70	30

Kvalifikacijos pavadinimas – virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijos standartą (LTKS) – IV

Pagrindinis	Kvalifikacijos vienetai / moduliai	Kompetencijos	Kompetencijos kodas	Gebėjimų sritys		Taškų skaičius
				Žinojimas ir supratimas	Taikymas, analizė, sintezė ir vertinimas	
				G1	G2	
	Tvarkos virtuvėje palaikymas (LTKS III)	Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą	A.13.1.1			3
		Parinkti darbui virtuvės įrenginius, inventorių, įrankius ir juos prižiūrėti	A.13.1.2			2
	Tvarkos virtuvėje palaikymas (LTKS III) IŠ VISO					5
	Pasiruošimas patiekalams gaminti (LTKS IV)	Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	A.13.2.1			3
		Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį.	A.13.2.2			2
	Pasiruošimas patiekalams gaminti (LTKS IV) IŠ VISO					5
	Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas (LTKS IV)	Gaminti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius.	A.13.3.1			10
		Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.	A.13.3.2			15
		Įvertinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminų ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	A.13.3.3			5
	Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas (LTKS IV) IŠ VISO					30
	Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės	Gaminti saldžiųjų patiekalų pusgaminius.	A.13.4.1			3
		Gaminti	A.13.4.2			4

vertinimas (LTKS IV)	saldžiuosius patiekalus.			
	Įvertinti saldžių patiekalų pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	A.13.4.3		3
Saldžių patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas (LTKS IV) IŠ VISO				10
Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas (LTKS IV)	Gaminti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.	A.13.5.1		5
	Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.	A.13.5.2		10
	Įvertinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	A.13.5.3		5
Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas(LTKS IV) IŠ VISO				20
Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas (LTKS IV)	Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.	A.13.6.1		4
	Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	A.13.6.2		8
	Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	A.13.6.3		5
	Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	A.13.6.4		4
	Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus	A.13.6.5		4

	pobūviams.			
Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas(LTKS IV) IŠ VISO				25
Darbas su dokumentais (LTKS III)	Pildyti higienos žurnalus.	A.13.7.1		3
	Ženklini pusgaminius ir patiekalus, fiksuojant produkcijos pagaminimo laiką.	A.13.7.2		2
Darbas su dokumentais (LTKS III) IŠ VISO				5
Pagrindinis IŠ VISO				100
Taškų dalis, %			60	40