



LIETUVOS RESPUBLIKOS ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTRAS

ĮSAKYMAS DĖL AKREDITACIJOS SUTEIKIMO VIEŠAJAI ĮSTAIGAI PANEVĖŽIO DARBO RINKOS MOKYMO CENTRUI

2014 m. *gegužėi 8 d.* Nr. V- 425
Vilnius

Vadovaudamas Lietuvos Respublikos profesinio mokymo įstatymo 22 straipsnio 1 dalies 16 punktu, Reikalavimų kompetencijų vertinimo institucijoms ir jų akreditavimo tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2012 m. vasario 2 d. nutarimu Nr. 132 „Dėl Reikalavimų kompetencijų vertinimo institucijoms ir jų akreditavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“, 14.1 ir 15 punktais ir atsižvelgdamas į Kvalifikacijų ir profesinio mokymo plėtros centro 2013 m. gruodžio 6 d. teikimą Nr. V7-301,

s u t e i k i u akreditaciją viešajai įstaigai Panevėžio darbo rinkos mokymo centrui (buveinė – J. Basanavičiaus g. 23 A, LT-36205 Panevėžys) ir teisę vertinti asmens įgytas kompetencijas pagal kompetencijų (pagal kvalifikacijas) sąrašą (priedas).

Švietimo ir mokslo ministras

Dainius Pavalkis



Lietuvos Respublikos
švietimo ir mokslo ministro
2014 m. gegužės 8 d.
įsakymo Nr. V-~~425~~
priedas

**KOMPETENCIJŲ (PAGAL KVALIFIKACIJAS), KURIAS VERTINTI SUTEIKIAMA
TEISĖ VIEŠAJAI ĮSTAIGAI PANEVĖŽIO DARBO RINKOS MOKYMO CENTRUI,
SĄRAŠAS**

Kvalifikacija	Kompetencijų sąrašas
1. Autokrautuvo vairuotojas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saugiai dirbti su automobiliniais krautuvais keliant, vežant, kraunant. 2. Valdyti krautuvą su specialiais krovinių paémimo, krovimo įtaisais. 3. Žinoti automobilinio krautuvo konstrukciją. 4. Žinoti kelių eismo ir važiavimo įmonės teritorijoje taisykles. 5. Žinoti krovinių paémimo ir iškrovimo būdus. 6. Nustatyti nesudėtingus automobilinio krautuvo gedimus. 7. Pakeisti krovinių paémimo ir krovimo įtaisus. 8. Atliekti kaspamaininę automobilinio krautuvo apžiūrą. 9. Gebeti pervežti automobiliniai krautuvais pavojingus krovinius. 10. Žinoti pavojingų krovinių pagrindines savybes, jų sandėliavimo ypatumus. 11. Suteikti pirmąją pagalbą nukentėjusiam.
2. Barmenas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paruošti barą aptarnavimui ir po darbo ji sutvarkyti. 2. Įvairiai būdais serviruoti stalus. 3. Sudaryti meniu pusryčiams, pietums, vakarienei, įvairiems pokyliams. 4. Aptarnauti lankytojus prie baro. 5. Parinkti alkoholinius gérimus prie užkandžių ir patiekalų. 6. Patiekti valgius ir gérimus įvairiai būdais. 7. Dirbti su kasos aparatu, baro īranga, naudoti pagal paskirtį baro inventorių. 8. Patikrinti gaunamos į barą produkcijos kiekį ir kokybę. 9. Charakterizuoti bare prekiaujamą produkciją. 10. Ruošti ir patiekti karštus gérimus. 11. Gaminti kokteilius įvairiai būdais ir juos patiekti. 12. Nurinkti panaudotas taures, indus. 13. Atsiskaityti su lankytojais. 14. Sudaryti prekinę-piniginę apyskaitą. 15. Laikytis maitinimo įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos bei geros higienos praktikos reikalavimų.
3. Drabužių mazgų siuvėjas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paruošti mašiną darbui - įverti siūlus, pakeisti adatą, sureguliuoti ją, priklausomai nuo audinio tipo. 2. Parinkti medžiagas ir siūlus siuviniams. 3. Racionaliai paruošti darbo vietą. 4. Siūti technologinius mazgus. 5. Siūti naktinius, pižamą, palaidinę, vyr. marškinius, suknelę, kelnes, bluzoną su pamušalu laikantis technologinio

	<p>nuoseklumo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Ivertinti gaminio technologinę kokybę. 7. Pataisyti technologinius defektus. 8. Lyginti ir lankstyti siuvinius. 9. Laikytis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų.
4. Duonos gaminių kepėjas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jusliniu būdu nustatyti miltų ir kitų žaliavų kokybę. 2. Atliliki žaliavų pirmą paruošimą. 3. Paruošti įvairius tešlos pusgaminius kepimui. 4. Kepti duonos ir pyrago gaminius. 5. Nustatyti gaminių kepimo pabaigą. 6. Apipavidalinti paruoštą gaminių paviršius. 7. Išimti iškeptus ir dekoruotus gaminius, sudėti į tarą. 8. Nustatyti nekokybiskus ir netinkamus naudojimui gaminius, jų atsiradimo priežastis ir sugebėti jas laiku pašalinti. 9. Saugiai eksploatuoti technologinius įrenginius, inventorių. 10. Apskaičiuoti įvairių duonos gaminijų receptūras. 11. Laikytis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų. 12. Laikytis geros higienos praktikos reikalavimų, nustatytų maisto ruošimo įmonėms. 13. Taupiai naudoti energiją ir žaliavas.
5. Floristas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizuoti darbų paskirstymą. 2. Užsakyti, tiekti ir tvarkyti floristines medžiagas ir priemones. 3. Apskaičiuoti floristinių medžiagų, gaminijų, paslaugų kainą. 4. Aptarnauti ir konsultuoti klientus. 5. Parinkti augalų asortimentą. 6. Ruošti augalus komponuoti ir juos prižiūrėti. 7. Parinkti įrankius ir medžiagas augalamams prižiūrėti ir komponuoti. 8. Valdyti kompozicijos meninės raiškos ir derinimo priemones. 9. Parinkti augalus, indus ir medžiagas kompozicijoms kurti. 10. Naudoti floristinius įrankius ir medžiagas. 11. Komponuoti augalus.
6. Elektrinių krautuvų ir vežimėlių vairuotojas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saugiai dirbti su elektriniais krautuvaais keliant, vežant, kraunant įvairius krovinius. 2. Valdyti krautuvą su specialiais krovinių paėmimo, krovimo įtaisais. 3. Žinoti elektrinio krautuvo konstrukciją. 4. Atligli akumuliatorių baterijos įkrovimą. 5. Žinoti kelių eismo ir važiavimo įmonės teritorijoje taisykles. 6. Žinoti krovinių paėmimo ir iškrovimo būdus. 7. Nustatyti nesudėtingus elektrinio krautuvo gedimus. 8. Pakeisti krovinių paėmimo ir krovimo įtaisus. 9. Atligli kaspamaininę elektrinio krautuvo apžiūrą. 10. Gebeti pervežti pavojingus krovinius. 11. Žinoti pavojingų krovinių pagrindines savybes, jų sandeliaivimo ypatumus. 12. Suteikti pirmąją pagalbą nukentėjusiam.
7. Gelių komponuotojas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pažinti, parinkti įvairius dekoratyvinius augalus, gėles, skirtas kompozicijų kūrimui. 2. Gebeti pritaikyti kompozicijos pagrindus komponuojant

	<p>gėles.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Gebeti saugiai atlikti geliu komponavimo darbus, pagal geliu komponavimo principus, naudojant tinkamus irankius ir priemones. 4. Gebeti meniskai puošti patalpas ir supakuoti dovanas bei gėles. 5. Priimti užsakymą. 6. Organizuoti darbo procesą. 7. Atliglioti darbo apskaitą.
8. Kasininkas pardavėjas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paruošti darbui įrengimus ir inventorių. 2. Paruošti prekes parduoti. 3. Priimti prekes. 4. Naudotis sandeliu įranga. 5. Sandeliuoti prekių atsargas. 6. Tirti prekių paklausą. 7. Demonstruoti ir reklamuoti prekes. 8. Konsultuoti pirkėją ir jį kultūringai aptarnauti. 9. Išmanyti profesinio bendravimo etiką. 10. Dirbtis technologiniais įrengimais. 11. Išmanyti vartojamąsias prekių savybes. 12. Apskaičiuoti materialines vertes, prekių kainas, nuolaidas ir antkainius. 13. Pildyti apskaitos dokumentus.
9. Moterų, vyru ir vaikų kirpėjas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laikytis darbuotojų saugos ir sveikatos, sanitarijos bei higienos reikalavimų. 2. Aptarnauti klientus, laikantis bendravimo kultūros ir etiketo reikalavimų. 3. Sekti mados tendencijas. 4. Plauti ir masažuoti galvą. 5. Dirbtis įrankiais, naudojamais kirpyklose, juos valyti, dezinfekuoti ar sterilizuoti. 6. Diagnozuoti plauką, parinkti kosmetiką ir chemikalus. 7. Kirpti, sušukuoti plaukus, formuoti ūsus bei barzdą, atsižvelgiant į mados tendencijas bei individualius moterų, vyru, vaikų pageidavimus. 8. Atliglioti modelinius kirpimus ir sušukavimus moterims, vyrams bei vaikams. 9. Atliglioti šaltąjį ir karštąjį plaukų sušukavimą. 10. Naudoti cheminius preparatus ir tirpalus. 11. Atliglioti cheminį plaukų sugarbanojimą. 12. Balinti, dažyti plaukus, naudojant įvairių grupių dažus. 13. Gaminti pastižo dirbinius, dirbtis su peruku ir šinjonu.
10. Konditeris	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parinkti žaliavas ir paruošti jas gaminti. 2. Nustatyti žaliavų kokybę. 3. Užmaišyti tešlas. 4. Naudotis receptūromis ir technologinėmis kortelėmis. 5. Ivertinti tešlų kokybę jusliniu būdu. 6. Saugiai dirbtis technologiniais įrenginiais ir įrankiais. 7. Gaminti sirupus, glajus, įdarus. 8. Formuoti, kepti ir apipavidalinti gaminius. 9. Ivertinti gaminijų kokybę. 10. Gaminti kremus ir puošimo elementus.

	11. Formuoti kreminius gaminius. 12. Puošti kreminius gaminius. 13. Ivertinti kreminių gaminių kokybę.
11. Krautuvo vairuotojas	1. Parinkti asmenines apsaugos priemones ir jas naudoti. 2. Vežti krovinius įmonės viduje ir teritorijoje. 3. Parinkti krautuvą pagal darbų pobūdį. 4. Atliglioti krovinių iškrovimą-pakrovimą. 5. Nustatyti krovinių svorį. 6. Taikyti norminius dokumentus, susijusius su darbų saugos, priešgaisrinės saugos ir elektros saugos reikalavimais. 7. Suteikti pirmają pagalbą nukentėjusiajam.
12. Lengvų drabužių siuvėjas	1. Laikytis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų. 2. Paruošti darbui (valyti, tepti, užtaisyti, reguliuoti) siuvimo mašiną. 3. Patikrinti siuvimo įrankių, mašinų, lygintuvų būklę. 4. Skirti medžiagas, naudoti jas pagal paskirtį. 5. Siūti rankinius bei mašininius dygsnius. 6. Skirti medžiagą gerąj ir blogąj puses, nustatyti išilginio siūlo kryptį. 7. Atliglioti užsakovo figūros matavimus. 8. Paruošti drabužį primatavimui, primatuoti ir patikslinti pagal užsakovo figūrą. 9. Sukirpti drabužį, patikrinti kirpinių kokybę bei reikalingas atžymas kirpiniuose. 10. Siūti drabužių technologinius mazgus. 11. Pašalinti galimus siuvinių defektus gaminio siuvimo metu. 12. Atliglioti drabužio apdailą ir drėgmėnio šiluminio apdorojimo darbus.
13. Individualių lengvų drabužių siuvėjas-sukirpejas	1. Laikytis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų. 2. Pagal eskizą, madų žurnalus pagaminti drabužio konstravimo brėžinių. 3. Pagaminti modelio lekalus. 4. Teisingai pasirinkti pagrindines ir pagalbines medžiagas, furnitūrą. 5. Sukirpti įvairius lengvus drabužius. 6. Paruošti siuvimo mašiną darbui (valyti, tepti reguliuoti siūlų įtempima). 7. Siūti rankinius ir mašininius dygsnius. 8. Apskaičiuoti reikalingą medžiagą kiekį gaminio pasiuvimui. 9. Pasiūti sijoną, kelnes, suknelę, palaidinę, chalatą, baltinius, švarkelį, vaikiškus drabužius. 10. Atliglioti siuvinių apdailos darbus. 11. Ivertinti gaminių kokybę, šalinti pasitaikančius defektus. 12. Atliglioti siuvinių apdailos darbus. 13. Atliglioti šiluminio apdorojimo darbus.
14. Manikiūrininkas	1. Laikytis darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimų. 2. Kultūringai ir profesionaliai aptarnauti klientus. 3. Sekti mados tendencijas. 4. Dirbtis įrankiais, naudojamais manikiūrui atliglioti, juos dezinfekuoti, sterilizuoti. 5. Atliglioti rankų masažą.

	<ul style="list-style-type: none"> 6. Atliekti manikiūrą pagal kliento pageidavimą. 7. Pagal paskirtį naudoti medžiagas, parinkti klientui kosmetiką, skirtą nagų priežiūrai namuose. 8. Prižiūrėti rankų odą vonelių, kaukių, kompresų pagalba. 9. Atliekti antakių ir blakstienų koregavimą ir dažymą.
15. Padavėjas	<ul style="list-style-type: none"> 1. Įvairiai būdais serviruoti stalus. 2. Sudaryti gėlių kompozicijas. 3. Sudaryti meniu pusryčiams, pietums, vakarienei, įvairiems pokyliams. 4. Apskaičiuoti reikiama indų, įrankių, stalo aptiesalų kiekį. 5. Priimti užsakymą iš svečio. 6. Patiekti valgius ir gėrimus įvairiais būdais, nurinkti naudotus indus ir įrankius. 7. Parinkti alkoholinius gėrimus prie užkandžių ir patiekalų. 8. Atsiskaityti su lankytojais. 9. Organizuoti ir aptarnauti įvairius pokylius. 10. Aptarnauti užsienio turistus. 11. Paruošti elektroninius kasos aparatus ir dirbtį jais. 12. Sudaryti prekinę-piniginę apyskaitą. 13. Laikytis maitinimo įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos bei geros higienos praktikos reikalavimų.
16. Floristas- gėlių pardavėjas	<ul style="list-style-type: none"> 1. Prižiūrėti gėles ir kitus augalus. 2. Saugiai naudoti floristo darbo įrankius ir priemones. 3. Parinkti augalus, indus ir medžiagas kompozicijoms kurti. 4. Kurti įvairias dekoratyvinį gyvų ir sausų augalų kompozicijas. 5. Komponuoti augalus įvairiais komponavimo būdais ir stiliais. 6. Rišti puokštės įvairoioms progoms. 7. Pakuoti puokštės ir kompozicijas. 8. Paruošti augalus džiovinimui. 9. Naudotis elektroniniu kasos aparatu. 10. Bendrauti su klientu.
17. Pardavėjas konsultantas	<ul style="list-style-type: none"> 1. Išmanysti vartojamąsias ir naudojamąsias prekių savybes. 2. Priimti ir sandėliuoti prekes, paruošti prekes pardavimui. 3. Tirti prekių paklausa. 4. Demonstruoti ir reklamuoti prekes. 5. Išmanysti pardavimų ir komunikacijos technologijas. 6. Konsultuoti pirkėjų ir jų kultūringai aptarnauti. 7. Išmanysti profesinio bendravimo etiką. 8. Dirbtis kasos aparatais, technologiniais prekybos įmonių įrengimais ir kompiuteriais. 9. Apskaičiuoti materialines vertębes, prekių kainas, nuolaidas ir antkainius. 10. Pildyti apskaitos dokumentus.
18. Pardavėjas	<ul style="list-style-type: none"> 1. Sutvarkyti darbo vietą. 2. Paruošti darbui įrengimus ir inventorių. 3. Paruošti prekes parduoti. 4. Priimti prekes. 5. Pildyti dokumentus. 6. Naudotis sandėlių įranga. 7. Sandėliuoti prekių atsargas.

	<ul style="list-style-type: none"> 8. Tirti prekių paklausą. 9. Demonstruoti ir reklamuoti prekes. 10. Konsultuoti pirkejus. 11. Išmanysti profesinio bendravimo etiką. 12. Dirbtis technologiniais įrengimais. 13. Klasifikuoti prekes. 14. Išmanysti vartojamąsias prekių savybes. 15. Apskaičiuoti prekių kainas, nuolaidas ir antkainius. 16. Apskaičiuoti materialines vertębes. 17. Pildyti apskaitos dokumentus. 18. Išmanysti pažangias apskaitos technologijas.
19. Prekybinės salės darbuotojas	<ul style="list-style-type: none"> 1. Pasiruošti ir organizuoti savo darbą. 2. Taikyti norminius dokumentus, susijusius su darbuotoju saugos ir sveikatos reikalavimais. 3. Naudoti informacines technologijas ir technologinę dokumentaciją. 4. Ženklinti prekes. 5. Paruošti (išfasuoti) prekes pardavimui. 6. Išdėstyti ir išdėlioti prekes. 7. Dirbtis technologiniais įrengimais. 8. Aptarnauti lankytojus ir teikti jiems informaciją apie prekes.
20. Siuvėjas- operatorius	<ul style="list-style-type: none"> 1. Laikytis darbuotoju saugos ir sveikatos reikalavimų. 2. Paruošti darbui (valyti, tepti, užtaisyti, reguliuoti) siuvimo mašiną. 3. Patikrinti siuvimo mašinos veikimą. 4. Naudotis mažosios mechanizacijos priemonėmis. 5. Patikrinti kirpinių kokybę bei reikalingas atžymas kirpiniuose. 6. Parinkti adatą pagal siūlų numerį ir audinių savybes. 7. Skirti medžiagų gerąjį ir blogąjį puses, nustatyti išilginio siūlo kryptį. 8. Siūti petinių gaminių atskirus mazgus. 9. Siūti juosmeninių gaminių atskirus mazgus. 10. Sujungti atskirus technologinius mazgus į gaminį. 11. Patikrinti atskiro operacijos kokybę.
21. Siuvėjas	<ul style="list-style-type: none"> 1. Organizuoti darbo vietą. 2. Sudaryti saugias darbo sąlygas, mokėti saugiai dirbtis. 3. Priimti užsakymą. 4. Suderinti drabužio modelį su užsakovu. 5. Parinkti drabužiui bazine konstrukciją ir koreguoti ją atsižvelgiant į modelį ir užsakovo figūros ypatumus. 6. Parinkti medžiagas drabužiui ir numatyti gamybos režimus. 7. Parengti drabužio lekalus. 8. Sukirpti drabužį. 9. Paruošti drabužį primatavimui, primatuoti ir patikslinti pagal užsakovo figūrą. 10. Atliglioti drėgminio šiluminio apdorojimo darbus. 11. Atliglioti rankinius siuvimo darbus. 12. Siūti mašinines siūles, apdoroti atskiras drabužio dalis. 13. Sujungti drabužio dalis į gaminį, atliglioti apdailą. 14. Tikrinti drabužio kokybę ir taisyti defektus. 15. Naudotis drabužių gamybos įranga.

22. Valytojas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dirbtis vadovaujantis darbuotojo materialinės atsakomybės reikalavimais, bendravimo psychologijos, profesinės etikos ir elgesio kultūros žiniomis, darbuotojų saugos ir sveikatos ir darbo higienos reikalavimais. 2. Išmanysti įvairių paviršių valymo ir priežiūros technologijas. 3. Pasiruošti patalpų valymo ir tvarkymo darbams. 4. Naudotis patalpų valymo ir priežiūros įrengimais, inventoriumi ir cheminėmis medžiagomis. 5. Valyti, prižiūrėti įvairios kilmės paviršius ir dangas. 6. Nustatyti cheminių valymo priemonių PH. 7. Naudotisdezinfekavimo,dezinsekcijos,deratizacijos priemonėmis. 8. Valyti dėmes. 9. Taupiai naudoti įmonių materialinius išteklius. 10. Suteikti pirmąją medicininę pagalbą įvykus nelaimingam atsitikimui.
23. Virėjas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parinkti darbui įrengimus, inventorių, įrankius. 2. Saugiai dirbtis. 3. Parengti virėjo darbo vietą. 4. Parinkti maisto produktus bei žaliavas patiekalamams ruošti. 5. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę. 6. Paruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams ir patiekalamams gaminti. 7. Apskaičiuoti maisto produktų reikmes. 8. Ruošti įvairius pusgaminius. 9. Nustatyti pusgaminijų kokybę. 10. Parinkti ir taikyti šiluminio paruošimo būdus. 11. Gaminti karštuosius ir šaltuosius patiekalus. 12. Paruošti patiekinti patiekalus. 13. Nustatyti patiekalu kokybę.