

MAITINIMO ĮMONIŲ TECHNOLOGO RENGIMO STANDARTAS

Profesinio išsilavinimo lygis – penktasis

**LIETUVOS RESPUBLIKOS ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
LIETUVOS RESPUBLIKOS SOCIALINĖS APSAUGOS IR DARBO MINISTERIJA**

MAITINIMO ĮMONIŲ TECHNOLOGO RENGIMO STANDARTAS

Profesinio išsilavinimo lygis – penktasis

Vilnius, 2008



KURKIME ATEITĮ DRAUGE!

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

*Standarto rengimą koordinavo Profesinio mokymo metodikos
centro Standartų ir mokymo programų skyrius*

MAITINIMO ĮMONIŲ TECHNOLOGO RENGIMO STANDARTAS

I. PROFESINIO RENGIMO STANDARTO REKVIZITAI

1. Profesinio išsilavinimo lygis – penktasis.
2. Valstybinis kodas – S581103.
3. Suteikiama kvalifikacija – technologas.
4. Bazinis išsilavinimas – vidurinis.

II. PROFESINIO RENGIMO STANDARTO TURINYS

5. Trumpas profesinės veiklos aprašymas:

5.1. Maitinimo įmonių technologo 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 profesinio išsilavinimo lygio studijų programai rengti.

5.2. Standartas apibrėžia minimalius maitinimo įmonių technologo rengimo reikalavimus darbui šiose pagrindinėse veiklos srityse: maitinimo įmonės gamybinės-technologinės veiklos projektavimas ir kūrimas; maitinimo įmonės gamybos planavimas ir organizavimas; maitinimo įmonės darbo ir technologinių procesų kokybės valdymas; įmonės gamybos išteklių valdymas.

5.3. Įgiję aukštąjį neuniversitetinį išsilavinimą maitinimo įmonių technologai galės dirbti technologais, gamybos vadovais valstybinėse ir privačiose viešojo maitinimo įmonėse: kavinėse, restoranuose, viešbučių, sanatorijų, ligoninių, švietimo įstaigų maitinimo padaliniuose, galės dirbti įmonių vadovais ar pradėti savo verslą.

5.4. Maitinimo įmonių technologas projektuos ir įkurs naujos maitinimo įmonės gamybinę bazę, organizuos gamybinio skyriaus ir prekybinės salės darbą, gamins patiekalus, kurs naujus ir užtikrins patiekalų kokybę, parengs maitinimo programą ir sudarys įvairių rūšių valgiaraščius, valdys maitinimo įmonės gamybinių skyrių materialinius išteklius, vadovaus gamybinio skyriaus personalui, organizuos gamybinių įrengimų ir patalpų priežiūrą.

5.5. Sėkmingą maitinimo įmonės technologo darbą lems technologinės žinios ir praktiniai įgūdžiai, nuolatinis domėjimasis naujovėmis ir jų diegimas į gamybą, nuolatinis kvalifikacijos kėlimas ir tobulinimas.

5.6. Maitinimo įmonės technologui būtinos šios asmeninės savybės: komunikabilumas, kruopštumas, punctualumas, atsakomybės jausmas, paslaugumas, patikimumas, sąžiningumas, kūrybingumas.

6. Maitinimo įmonių technologo tikslas – planuoti, organizuoti ir kontroliuoti technologinius procesus maitinimo įmonėse.
 7. Maitinimo įmonių technologo veiklos sritys, kompetencijos pateikiamos Standarto 1 priede.
 8. Maitinimo įmonių technologo kompetencijų ribos, studijų tikslai, kompetencijų vertinimas pateikiami Standarto 2 priede.
 9. Siekiant profesionalaus ir sėkmingo maitinimo įmonių technologo darbo ugdomi šie svarbiausi bendrieji gebėjimai:
 - 9.1. komandinis darbas;
 - 9.2. savarankiškas sprendimų priėmimas;
 - 9.3. loginis mąstymas ir situacijos analizė;
 - 9.4. kompiuterinis raštingumas;
 - 9.5. domėjimasis naujovėmis;
 - 9.6. bendravimas ir bendradarbiavimas.
 10. Baigiamasis kvalifikacijos vertinimas:
 - 10.1. Maitinimo įmonių technologo 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 TECHNOLOGO VEIKLOS SRITYS IR KOMPETENCIJOS

Veiklos sritys	Kompetencijos
1. Maitinimo įmonės gamybinės-technologinės veiklos projektavimas ir kūrimas	1.1. Parengti įmonės gamybinės veiklos planą 1.2. Organizuoti įmonės gamybinę bazę
2. Maitinimo įmonės gamybos planavimas ir organizavimas	2.1. Organizuoti žaliavų tiekimą ir laikymą 2.2. Planuoti ir organizuoti patiekalų gamybą 2.3. Organizuoti gamybos personalo darbą 2.4. Organizuoti patiekalų patiekimą
3. Maitinimo įmonės darbo ir technologinių procesų kokybės valdymas	3.1. Diegti saugaus ir kokybiško produkto gamybos technologijas 3.2. Diegti rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) kontrolės sistemą maitinimo įmonėje
4. Įmonės gamybos išteklių valdymas	4.1. Valdyti įmonės gamybinį turtą 4.2. Organizuoti maitinimo įmonės gamybinės veiklos apskaitą

MAITINIMO ĮMONIŲ TECHNOLOGO KOMPETENCIJŲ RIBOS, STUDIJŲ TIKSLAI IR KOMPETENCIJŲ VERTINIMAS

Veiklos sritys	Kompetencijų apibūdinimas		Studijų tikslai	Kompetencijų vertinimas
	kompetencijos	kompetencijų ribos		
1. Maitinimo įmonės gamybinės-technologinės veiklos projektavimas ir kūrimas	1.1. Parengti įmonės gamybinės veiklos planą	Technologinė programa: technologiniai skaičiavimai, gamybinių įrenginių parinkimas, gamybinio inventoriaus parinkimas, gamybinio personalo numatymas, gamybinių patalpų plotų skaičiavimas, gamybinių patalpų paskirstymas ir įrengimų optimalus išdėstymas atsižvelgiant į reikalavimus maisto tvarkymo įmonėms, geros higienos praktika	1.1.1. Analizuoti konkurentų technologines programas 1.1.2. Planuoti gamybinę maitinimo įmonės veiklą 1.1.3. Parengti dokumentus, leidžiančius vykdyti gamybą 1.1.4. Parinkti technologiniam procesui tinkamus įrengimus 1.1.5. Planuoti įmonės gamybinių patalpų paskirstymą ir įrengimų išdėstymą	Parengtos technologinės programos maitinimo įmonėms. Išanalizuoti Visuomenės sveikatos centro ir Valstybinės veterinarinės tarnybos reikalavimai maisto tvarkymo įmonėms. Suklasifikuota, parinkta ir apibūdinta technologinė įranga, pateiktas grafinis jos išdėstymas, apskaičiuoti patalpų plotai.
	1.2. Organizuoti įmonės gamybinę bazę	Gamybinių patalpų ir įrangos tinkamas paskirstymas ir išdėstymas. Gamybinės įrangos ir techninės priežiūros organizavimas. Reikiamos kvalifikacijos gamybinio personalo parinkimas. Saugaus darbo ir priešgaisrinės saugos instrukcijos.	1.2.1. Organizuoti gamybinių-technologinių įrengimų ir inventoriaus pirkimą ir montavimą 1.2.2. Planuoti gamybinės-technologinės įrangos priežiūrą ir remontą 1.2.3. Organizuoti ergonomiškų darbo vietų įrengimą 1.2.4. Numatyti saugaus įrengimų naudojimo ir priešgaisrinės saugos taisykles 1.2.5. Įvertinti žmogaus veiklos poveikį aplinkai	Apibūdinti darbuotojų kvalifikaciniai reikalavimai. Išanalizuoti įrengimų naudojimo, žmogaus saugos ir priešgaisrinės saugos bei aplinkosaugos reikalavimai gamybos procese. Suklasifikuotas ir optimaliai parinktas gamybinis inventoriųs.

Veiklos sritys	Kompetencijų apibūdinimas		Studijų tikslai	Kompetencijų vertinimas
	kompetencijos	kompetencijų ribos		
2. Maitinimo įmonės gamybos planavimas ir organizavimas	2.1. Organizuoti žaliavų tiekimą ir laikymą	Maisto produktai ir žaliavos. Maisto priedai. Skoninės medžiagos. Maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos. Genetiškai modifikuotas maistas.	2.1.1. Parinkti tinkamas technologiniam procesui žaliavas, atitinkančias galiojančius LR norminius aktus 2.1.2. Priimti žaliavas ir jusliniais metodais įvertinti maisto produktų ir žaliavų kokybę 2.1.3. Nustatyti reikalingus žaliavų ir maisto produktų kiekius nenutrūkstamam gamybos procesui 2.1.4. Užtikrinti kokybišką žaliavų ir maisto produktų laikymą	Suklasifikuotos, apibūdintos ir parinktos žaliavos ir maisto produktai pagal technologinę programą. Parinktos reikalavimus atitinkančios maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai. Apskaičiuoti planuojamos gaminti produkcijos ir žaliavų kiekiai.
	2.2. Planuoti ir organizuoti patiekalų gamybą	Valgiaraščio sudarymas. Gaminų receptūros. Technologinės kortelės. Pasaulio virtuvių patiekalai ir patiekalų gamybos technologijos. Naujai sukurti patiekalai. Patiekalų degustacijos.	2.2.1. Išmanyti valgiaraščių rūšis ir jų sudarymo reikalavimus 2.2.2. Parinkti patiekalų receptūras ir valgiaraščius įvairių tipų maitinimo įmonėms ir vaišių rūšims 2.2.3. Parengti technologinio proceso dokumentus 2.2.4. Organizuoti patiekalų gamybą, kurti naujus patiekalus 2.2.5. Tobulinti patiekalų gamybos technologijas 2.2.6. Gaminti patiekalus, kulinarijos ir konditerijos gaminius	Parengti valgiaraščiai, patiekalų receptūros, technologinės ir kalkuliacinės kortelės. Pagaminti patiekalai. Įvertinta patiekalų kokybė jusliniu būdu. Apibūdinti naujų technologijų privalumai. Įvertintas darbo virtuvėje meistriskumas.
2.3. Organizuoti gamybos personalo darbą	Pareiginės instrukcijos gamybos darbuotojams. Darbo grafikai. Kvalifikacijos kėlimo būdai. Motyvacinės sistemos. Darbuotojų adaptacija. Atestacijos.	2.3.1. Parengti gamybos skyriaus darbuotojų pareiginius nuostatus 2.3.2. Planuoti ergonomiškų darbo vietų įrengimą 2.3.3. Rengti gamybos darbuotojų darbo grafikus	Parengti pareiginiai nuostatai gamybos darbuotojams. Apibūdinti reikalavimai ir parengti darbo vietų aprašymai. Sudarytas darbuotojų darbo grafikas.	

Veiklos sritys	Kompetencijų apibūdinimas		Studijų tikslai	Kompetencijų vertinimas
	kompetencijos	kompetencijų ribos		
			<p>2.3.4. Motyvuoti rezultatyvų gamybos darbuotojų darbą</p> <p>2.3.5. Organizuoti gamybinio personalo atranką ir ugdymą</p> <p>2.3.6. Formuoti palankų psichologinį klimatą įmonėje</p>	<p>Parengtas gamybos darbuotojų skatinimo planas.</p>
	2.4. Organizuoti patiekalų patiekimą	<p>Stalo indai, įrankiai ir aptiesalai.</p> <p>Patiekalų apipavidalimas.</p> <p>Patiekalų patiekimo eiliškumas ir jų temperatūra.</p> <p>Lankytojų aptarnavimo stiliai ir būdai.</p> <p>Vaisių rūšys ir valgių joms parinkimas.</p>	<p>2.4.1. Išmanyti parinkti, komplektuoti serviravimui naudojamus indus ir įrankius</p> <p>2.4.2. Organizuoti technologinius reikalavimus ir eiliškumą atitinkantį patiekalų patiekimą</p> <p>2.4.3. Išmanyti pagrindinius aptarnavimo stilius ir būdus</p> <p>2.4.4. Išmanyti vaisių rūšis ir mokėti joms tinkamai parinkti valgius bei gėrimus</p>	<p>Parinkti indai ir įrankiai įvairiems stalams serviruoti.</p> <p>Įvadytos patiekalų patiekimo temperatūros ir patiekimo eilės tvarka.</p> <p>Parinkti prie valgių derantys gėrimai.</p> <p>Įvadytos vaisių rūšys ir parinktas patiekalų asortimentas.</p> <p>Parinktos valgiaraščių rūšys.</p>
3. Maitinimo įmonės darbo ir technologinių procesų kokybės valdymas	3.1. Diegti saugaus ir kokybiško produkto gamybos technologijas	<p>Galiojanti HN (higienos norma) „Maisto higiena“.</p> <p>Galiojanti HN (higienos norma) „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ ir kt.</p> <p>Kokybės vertinimo būdai: jusliniai, fiziniai-cheminiai, mikrobiologiniai.</p> <p>Juslinis patiekalų vertinimas.</p> <p>Genetiškai modifikuotas maistas.</p> <p>Sukurti nauji patiekalai.</p>	<p>3.1.1. Išmanyti sveikos ir dietinės mitybos principus</p> <p>3.1.2. Analizuoti technologinių procesų ir technologinių operacijų kokybę</p> <p>3.1.3. Nustatyti priežastis, sukėlusias nukrypimus nuo patiekalų kokybės, ir būdus joms išvengti</p> <p>3.1.4. Organizuoti juslinį patiekalų vertinimą</p> <p>3.1.5. Gaminti gurmaniškus patiekalus</p>	<p>Įvadyti higienos normų reikalavimai.</p> <p>Įvertinta maisto produktų ir patiekalų kokybė pagal juslinius, cheminius ir mikrobiologinius rodiklius.</p> <p>Parinktas optimalus technologinis procesas.</p> <p>Parengta naujo gaminio receptūra, gamyba ir vertinimas.</p> <p>Demonstruota aukšta patiekalų gaminimo technika.</p> <p>Pagaminti gurmaniški patiekalai.</p>

Veiklos sritys	Kompetencijų apibūdinimas		Studijų tikslai	Kompetencijų vertinimas
	kompetencijos	kompetencijų ribos		
	3.2. Diegti rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) kontrolės sistemos maitinimo įmonėje	RVASVT sistemos įdiegimas. RVASVT sistemos dokumentacija: žurnalai, patiekalų schemos, svarbių valdymo taškų (SVT) nustatymas.	3.2.1. Išnagrinėti ir įdiegti RVASVT sistemą maitinimo įmonėje 3.2.2. Sudaryti geros higienos praktikos sistemos įdiegimo įmonėje planus 3.2.3. Tvarkyti būtiną dokumentaciją ir prižiūrėti, kaip vykdoma žaliavų, gamybos proceso ir produkcijos kontrolė 3.2.4. Analizuoti geros higienos praktikos sistemos veikimą įmonėje	Apibūdintos esamos higienos normos. Parengtas geros higienos praktikos diegimo planas. Apibūdinti svarbūs technologinio proceso valdymo taškai. Pildomi savikontrolės dokumentai.
4. Įmonės gamybos išteklių valdymas	4.1. Valdyti įmonės gamybinių turčių	Inventurizacijos atlikimas, dokumentų tvarkymas. Žaliavų, produktų, medžiagų ir inventorius pirkimas. Žaliavų, produktų, medžiagų ir inventorius sandėliavimas.	4.1.1. Vykdyti įmonės gamybinio turto apskaitą, vesti inventurizaciją 4.1.2. Kontroliuoti atsargas ir sandėliavimo procesą 4.1.3. Organizuoti gamybinio inventorius, medžiagų pirkimą, laikymą ir įforminimą 4.1.4. Organizuoti gamybinių patalpų ir turto apsaugą	Išnagrinėti gamybinio inventorius, medžiagų pirkimo ir įforminimo dokumentai. Išnagrinėti ir su reikalavimais palygintos saugojimo sąlygos. Išanalizuota inventurizacijos atlikimo tvarka ir dokumentacija.
	4.2. Organizuoti maitinimo įmonės gamybines veiklos apskaitą	Kalkuliacinių kortelių sudarymas. Kompiuterizuotos apskaitos programos įvaldymas. Žaliavų, medžiagų ir inventorius apskaita.	4.2.1. Analizuoti įmonės gamybinių veiklą 4.2.2. Planuoti gamybines išlaidas ir pajamas 4.2.3. Tvarkyti produktų, žaliavų ir inventorius apskaitą 4.2.4. Kalkuliuoti patiekalus 4.2.5. Pritaikyti savo darbe specialiasias kompiuterizuotos apskaitos programas	Parengta įmonės gamybinių veiklos programa. Parengtos kalkuliacinės kortelės (technologijos kursinis darbas ir baigiamojo darbo technologinė dalis). Parengtas gamybinių pajamų ir išlaidų planas. Gamybos apskaita panaudojant specialiasias kompiuterizuotos apskaitos programas.

Spausdino UAB „JUDEX“
Europos pr. 122, LT-46351 Kaunas
Tel./faks. (8~37) 34 12 46
www.judex.lt
Tiražas – 100 vnt. Užsakymo Nr. 6325

Išleido



PROFESINIO
MOKYMO
METODIKOS
CENTRAS

www.pmmc.lt