



LIETUVOS RESPUBLIKOS ŠVIETIMO, MOKSLO IR SPORTO MINISTRAS

ĮSAKYMAS

DĖL ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTRO 2012 M. GEGUŽĖS 14 D. ĮSAKYSMO NR. V-786 „DĖL AKREDITACIJOS SUTEIKIMO PANEVĖŽIO PREKYBOS, PRAMONĖS IR AMATU RŪMAMS“ PRIEDO PAPILDYMO

2020 m. kovo 2 d. Nr. V-301

Vilnius

Atsižvelgdamas į Kvalifikacijų ir profesinio mokymo plėtros centro 2020 m. vasario 24 d. teikimą Nr. V7-100 „Dėl institucijos, siekiančios įgyti teisę vertinti asmens įgytas kompetencijas, akreditavimo“:

P a p i l d a u Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2012 m. gegužės 14 d. įsakymo Nr. V-786 „Dėl akreditacijos suteikimo Panevėžio prekybos, pramonės ir amatų rūmams“ priedo „Kompetencijų (pagal kvalifikacijas), kurias vertinti suteikiama teisė Panevėžio prekybos, pramonės ir amatų rūmams, sąrašas“ sąrašą:

Kvalifikacija	Kompetencijų sąrašas
Duonos ir pyrago gaminių kepėjas, II LTKS	<ol style="list-style-type: none">Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminiams gaminti.Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.Gaminti kvietinės duonos gaminius.Gaminti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius.Gaminti mielinės tešlos gaminius.Gaminti paprastuosius pyrago gaminius.
Kirpėjas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none">Prižiūrėti plaukus.Atlikti trumpalaikį plaukų sušukavimą.Atlikti vyru plaukų bazinius kirpimus.Atlikti moterų plaukų bazinius kirpimus.Atlikti ilgalaikį plaukų garbanojimą ir tiesinimą.Šviesinti plaukus.Dažyti plaukus.Modeliuoti šukuosenas
Siuvėjas, III LTKS	<ol style="list-style-type: none">Paruošti darbo vietą ir įrangą siuvimo procesams.Paruošti kirpinius ir furnitūrą.Valdyti ir prižiūrėti siuvimo įrangą.Paruošti drabužių detales.Siūti atskiras drabužių detales.Jungti atskiras drabužių detales į gaminį.Atlikti baigiamuosius siuvimo darbus.
Slaugytojo padėjėjas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none">Užtikrinti paciento asmens higieną.Padėti maitinti pacientą.Prižiūrėti paciento viso kūno švarą.

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Supažindinti pacientą su laikina gyvenamaja aplinka asmens sveikatos priežiūros įstaigoje. 5. Rūpintis mirštančiais pacientais bei jų artimaisiais. 6. Padėti slaugos specialistui paruošti ir atlikti pacientui reabilitacines procedūras. 7. Teikti techninę pagalbą atliekant procedūras ir slaugant pacientą. 8. Surinkti paprastus éminius tyrimams, pakuoti ir gabenti juos į laboratoriją. 9. Prižiūrēti vemiantį, zonduojamą, drenuojamą pacientą, prižiūrēti kateterį ir sekti diurezę, stebeti tuštinimąsi ir šlapinimąsi. 10. Gaminti ir naudoti dezinfekcinius tirpalus. 11. Stebeti infuzijas, paruošti ir prižiūrēti slaugos priemones, kurių reikia slaugos veiksmams atliki. 12. Tvarkyti mirusiuosius.
Suvirintojas, III LTKS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atliglioti darbus laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų. 2. Paruošti suvirintojo darbo vietą, pagal darbo bréžinius bei suvirinimo technologiją surinkti detales. 3. Suvirinti plieno lakštų kampines siūles rankiniu lankiniu būdu lydžiaisiais glaistytaisais elektrodais. 4. Atliglioti plieno gaminių ir pusgaminiių kampinių siūlių rankinio lankinio suvirinimo darbus lydžiaisiais glaistytaisais elektrodais pagal surinkimo, montavimo bréžinius ir schemas. 5. Suvirinti plieno lakštų kampines siūles lankiniu būdu lydžiuoju elektrodu (pusautomačiu) apsauginių dujų aplinkoje. 6. Atliglioti plieno gaminių ir pusgaminiių kampinių siūlių lankinio suvirinimo darbus lydžiuoju elektrodu (pusautomačiu) apsauginių dujų aplinkoje pagal surinkimo, montavimo bréžinius ir schemas. 7. Suvirinti plieno lakštų kampines siūles lankiniu būdu nelydžiu volframo elektrodu apsauginių dujų aplinkoje. 8. Atliglioti plieno gaminių ir pusgaminiių kampinių siūlių lankinio suvirinimo darbus nelydžiu volframo elektrodu apsauginių dujų aplinkoje pagal surinkimo, montavimo bréžinius ir schemas. 9. Atliglioti metalų pjaustymą deguoniniu liepsniniu (dujiniu) būdu. 10. Atliglioti metalų pjaustymą plazminių pjovimo būdu. 11. Atliglioti terminų pjovimą, naudojant metalo paruošimo bréžinius.
Suvirintojas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suvirinti plieno jungčių kampines siūles rankiniu lankiniu būdu lydžiaisiais glaistytaisais elektrodais. 2. Suvirinti plieno jungčių kampines siūles lankiniu būdu lydžiuoju elektrodu (pusautomačiu) apsauginių dujų aplinkoje. 3. Suvirinti plieno jungčių kampines siūles lankiniu būdu nelydžiu volframo elektrodu apsauginių dujų aplinkoje. 4. Pjaustyti metalus deguoniniu liepsniniu (dujiniu) ir plazminių pjovimo būdais. 5. Suvirinti plieninių lakštų jungčių sandūrines siūles lankiniu būdu lydžiaisiais glaistytaisais elektrodais.

	<ol style="list-style-type: none"> 6. Suvirinti plieninių lakštų sandūrines siūles dujinio suvirinimo būdu. 7. Suvirinti plieninių lakštų jungčių sandūrines siūles lankiniu būdu lydžiuoju elektrodu (pusautomačiu) apsauginių dujų aplinkoje. 8. Suvirinti plieninių lakštų jungčių sandūrines siūles lankiniu būdu nelydžiu volframo elektrodu apsauginių dujų aplinkoje. 9. Suvirinti aliuminio ir jo lydinių lakštų sandūrines siūles lankiniu būdu lydžiuoju elektrodu (pusautomačiu) inertinių dujų aplinkoje. 10. Suvirinti aliuminio ir jo lydinių vamzdžių sandūrines siūles lankiniu būdu nelydžiu volframo elektrodu inertinių dujų aplinkoje.
Virėjas, II LTKS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paruošti ir tvarkytį darbo zoną. 2. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas. 3. Atliskti žaliavų paruošimo technologines operacijas. 4. Pasiruošti gaminti nesudėtingus pusgaminius. 5. Gaminti nesudėtingos technologijos pusgaminius. 6. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius patiekalus. 7. Gaminti įvairias salotas. 8. Gaminti daržovių ir kitus nesudėtingus garnyrus. 9. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius patiekalus.
Virėjas, III LTKS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paruošti ir tvarkytį darbo zoną. 2. Prižiūrėti virtuvės įrenginius. 3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atliskti jų pirminį apdorojimą. 4. Apskaičiuoti reikiama maisto produktų ir žaliavų kiekį. 5. Gaminti pusgaminius. 6. Gaminti karštuosius patiekalus. 7. Gaminti salotas. 8. Gaminti pagrindinius ir daržovių garnyrus. 9. Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. 10. Pildyti higienos žurnalus. 11. Ženklini pusgaminius, patiekalus, fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką. 12. Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį.

Švietimo, mokslo ir sporto ministras

Algirdas Monkevičius

