

VIRTUVĖS ŠEFO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas, išsilavinimo reikalavimai stojančiajam ir apimtis mokymosi kreditais:
T54101303 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, asmenims, turintiems vidurinį išsilavinimą, 45 mokymosi kreditai

Kvalifikacijos pavadinimas – virtuvės šefas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – V

Kiti reikalavimai stojančiajam – LTKS IV lygio virėjo (ar ją atitinkanti) kvalifikacija arba ne trumpesnė kaip 3 metų profesinė patirtis, atitinkanti kvalifikaciją

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

Programos paskirtis. Virtuvės šefo modulinė profesinio mokymo programa yra skirta kvalifikuotam virtuvės šefui parengti, kuris gebėtų savarankiškai organizuoti maitinimo įmonės gamybos padalinio darbą, vykdyti gaminamų patiekalų kokybės kontrolę, sudaryti valgiaraštį, dirbti su dokumentais, vykdyti darbuotojų atranką ir organizuoti jų mokymą.

Būsimo darbo specifika. Asmuo, įgijęs virtuvės šefo kvalifikaciją, galės dirbti viešojo maitinimo įmonių (kavinių, restoranų, valgyklų ir kt.) gamybos padaliniuose, prekybos centrų kulinarijos cechuose.

Virtuvės šefo darbo priemonės: mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrenginiai, technologijos kortelės, maisto gaminimo įrankiai, valymo priemonės, įvairūs veiklos ir finansiniai dokumentai, instrukcijos, kompiuteris, programinė įranga ir kt.

Virtuvės šefo darbo sąlygos: dirbama patalpoje, prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisais; galimas darbas pamainomis. Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisiegti skiriamąjį ženklą.

Virtuvės šefas savo veikloje vadovaujasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos, sveikos mitybos reikalavimais, teisės aktais, reglamentuojančiais maisto saugos, kokybės bei tvarkymo reikalavimus.

2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Įvadinis modulis*					
Bendrieji moduliai*					
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 40 mokymosi kreditų)					
<i>Privalomieji (iš viso 40 mokymosi kreditų)</i>					
510131327	Maitinimo įmonės gamybos padalinio darbo organizavimas, gaminamų patiekalų kokybės kontrolė	V	15	Planuoti maisto produktų ir žaliavų asortimentą ir kieki.	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, gatavos produkcijos asortimentą bei reglamentuojančius maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Koordinuoti maisto produktų ir žaliavų tiekimą viešojo maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse pagal maisto saugos ir kokybės reikalavimus, atsižvelgiant į maisto prekių ir žaliavų poreikį bei turimas maisto atsargas. Priimti maisto prekes ir žaliavas pagal užsakymo dokumentus ir kokybės bei maisto saugos reikalavimus.
				Organizuoti ir prižiūrėti maitinimo įmonės gamybos padalinio darbuotojų darbą.	Apibūdinti virtuvės šefui pavaldžių darbuotojų pareigas, atsakomybes bei motyvavimo priemones. Organizuoti virtuvės šefui pavaldžių maitinimo įmonės gamybos padalinio darbuotojų darbą vadovaujantis pareiginiiais nuostatais, įmonės vidaus tvarkos taisyklėmis, darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimais. Koordinuoti virtuvės šefui pavaldžių viešojo maitinimo įmonės maisto gamybos skyriaus darbuotojų darbą pagal darbuotojų saugos ir sveikatos bei maisto saugos reikalavimus. Koordinuoti virtuvės šefui pavaldžių viešojo maitinimo įmonės maisto gamybos skyriaus darbuotojų darbą pagal lankytojų salės užimtumą ir kokybės reikalavimus. Koordinuoti viešojo maitinimo įmonės virtuvės ir salės indų plovimo, virtuvės patalpų valymo darbuotojų darbus pagal viešojo maitinimo įmonės maisto saugos bei darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.
				Tikrinti gaminamų patiekalų kokybę.	Išmanyti maisto saugos sistemų svarbą ir virtuvės šefo vaidmenį viešojo maitinimo įmonėje.

					Įvertinti gaminamų patiekalų kokybę pagal technologines korteles bei maisto saugos ir kokybės reikalavimus.
510131328	Valgiaraščio sudarymas	V	10	Kurti naujus ir tobulinti gaminamus patiekalus.	Išmanyti naujų patiekalų receptūrų sudarymo principus. Sudaryti naujų ir tobulinamų patiekalų technologines korteles, užtikrinant maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Gaminti naujus ir tobulinamus patiekalus, užtikrinant maisto saugos ir kokybės reikalavimus.
				Sudaryti valgiaraštį.	Išmanyti pagrindinius valgiaraščių tipus ir valgiaraščių sudarymo reikalavimus. Sudaryti išsamų ir subalansuotą valgiaraštį, siekiant patenkinti kliento ir verslo poreikius. Teikti informaciją klientams valgiaraštyje pagal Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ reikalavimus.
510131329	Darbas su dokumentais	V	10	Pildyti maitinimo įmonės gamybos padalinio savikontrolės žurnalus.	Išmanyti maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalų ir šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalų pildymo tvarką. Pildyti maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalus ir šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalus, vadovaujantis teisės aktu, reglamentuojančių įmonės maisto tvarkymo savikontrolės vykdymą, reikalavimais.
				Rengti dokumentus išvežamai produkcijai.	Išmanyti reikalavimus maisto tvarkymo subjektams ir išvežamosios produkcijos (paruošto vartoti maisto ir gėrimų) maisto saugai. Išmanyti prievoles, susijusias su pridėtinės vertės mokesčiu ir išvežamosios produkcijos dokumentų įforminimo reikalavimus. Parengti pridėtinės vertės mokesčio sąskaitas faktūras ir važtaraščius išvežamai produkcijai, vadovaujantis teisės aktuose nustatytais privalomais reikalavimais.
				Rengti technologijos korteles.	Išmanyti technologinių kortelių sudarymo principus ir reikalavimus bei tvarios maistų produktų gamybos principus. Gaminti kontrolinius patiekalus pagal receptūros ir technologinės kortelės reikalavimus, užtikrinant maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Sudaryti patiekalų receptūrų technologinius aprašymus pagal

					pagamintus kontrolinius patiekalus, užtikrinant maisto saugos ir kokybės reikalavimus.
				Apskaičiuoti patiekalų kainas.	Išmanyti valgiaraščio kainodaros ir išlaidų apskaičiavimo metodus. Sudaryti parduodamo patiekalo kalkuliacinę kortelę pagal patiekalo receptūrą. Koreguoti patiekalų pardavimo kainas atsižvelgiant į rinkos pokyčius.
				Tvarkyti žaliavų ir prekių apskaitą.	Išmanyti teisės aktuose reglamentuojamus turtinius ir neturtinius interesus, darbuotojo materialinę atsakomybę bei žalos atlyginimo sąlygas. Tvarkyti žaliavų, prekių likučių ir atsargų apskaitą, naudojantis kompiuterinėmis programomis. Atlikti inventorizaciją viešojo maitinimo įmonės maisto gamybos padalinyje pagal inventorizacijos tvarką.
510131320	Darbuotojų atrankos vykdymas ir mokymo organizavimas	V	5	Vykdyti darbuotojų atranką.	Išmanyti darbo pokalbiui ir darbo vietai keliamus reikalavimus. Vykdyti kandidatų paiešką atsižvelgiant į keliamus reikalavimus darbo vietai ir darbuotojui. Vykdyti darbuotojų atranką, vadovaujantis informacijos apie kandidatus analize ir darbo pokalbio rezultatais.
				Mokyti naujus darbuotojus.	Išmanyti naujų darbuotojų adaptacijos įmonėje procesus. Organizuoti mokymus, atsižvelgiant į darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo poreikį.
Pasirenkamieji moduliai*					
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)					
500000001	Įvadas į darbo rinką	V	5	Formuoti darbinis įgūdžius realioje darbo vietoje.	Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. Susipažinti su būsimo darbo specifiška ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.

* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai
Įvadinis modulis*				
Bendrieji moduliai*				
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 40 mokymosi kreditų)				
<i>Privalomieji (iš viso 40 mokymosi kreditų)</i>				
510131327	Maitinimo įmonės gamybos padalinio darbo organizavimas, gaminamų patiekalų kokybės kontrolė	V	15	<i>Netaikoma</i>
510131328	Valgiaraščio sudarymas	V	10	<i>Netaikoma</i>
510131329	Darbas su dokumentais	V	10	<i>Netaikoma</i>
510131320	Darbuotojų atrankos vykdymas ir mokymo organizavimas	V	5	<i>Netaikoma</i>
Pasirenkamieji moduliai *				
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)				
500000001	Įvadas į darbo rinką	V	5	<i>Baigti visi virtuvės šefo kvalifikaciją sudarantys privalomieji moduliai.</i>

* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius integruojamas pagal poreikį.

4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ KOMPETENCIJŲ UGDYMO

Bendrosios kompetencijos	Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Raštingumo kompetencija	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Parengti darbo planą. Taisyklingai vartoti profesinius terminus.
Daugiakalbystės kompetencija	Bendrauti profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje. Bendrauti su klientu užsienio kalba. Įvardyti įrenginius, inventorių, priemonės užsienio kalba. Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką užsienio kalba.
Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija	Išmanyti kiekio matavimo vienetus. Apskaičiuoti turimų ir reikiamų priemonių kiekį. Naudotis įvairiomis komunikacijos priemonėmis bendraujant su klientais, tiekėjais, darbuotojais. Perduoti su darbu susijusią informaciją pavaldiems darbuotojams IT priemonėmis. Domėtis naujovėmis, taikyti pažangius technologinius procesus atliekant darbinis procesus. Išmanyti finansinį raštingumą. Laikytis etikos, tvarumo ir darnumo siekių.
Skaitmeninė kompetencija	Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti, apdoroti ir saugoti reikalingą darbui informaciją. Dokumentuoti darbų aplankus. Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę, atliekant turimų priemonių skaičiavimus. Naudoti maitinimo paslaugas teikiančios įmonės valdymo programą. Rengti paslaugos ir (arba) darbo pristatymą kompiuterinėmis programomis, naudoti vaizdų grafinio apdorojimo programą.
Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokytis kompetencija	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Kritiškai mąstyti ir priimti sprendimus. Organizuoti mokymus pavaldiems darbuotojams ir mokytis pačiam. Tobulinti savo profesines ir bendrąsias kompetencijas. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. Parengti profesinio tobulinimo planą.
Pilietiškumo kompetencija	Bendrauti su įvairiais klientais ir darbuotojais. Dirbti komandoje. Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. Spręsti psichologines krizines situacijas. Pagarbiai elgtis su klientu. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.

Verslumo kompetencija	<p>Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką. Domėtis politine, socialine ir ekonomine raida. Išmanyti verslo kūrimo galimybes. Suprasti socialiai atsakingo verslo kūrimo principus. Atpažinti naujas (rinkos) galimybes, pasitelkiant intuiciją, kūrybiškumą ir analitinius gebėjimus. Dirbti savarankiškai, planuoti savo laiką. Valdyti ir motyvuoti pavaldų personalą.</p>
Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija	<p>Išmanyti savo šalies kultūrą, tradicijas. Suprasti kintantį pasaulį, priimti kitų tautų kultūrų įvairovę. Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius, tautinį paveldą. Lavinti estetinį skonį, pasitelkiant kultūros ir meno formas tiek asmeniškai, tiek kolektyviai. Lavinti estetinį požiūrį į aplinką.</p>

5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ

Kvalifikacija – virtuvės šefas, LTKS lygis V	
Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra	Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra
<i>Įvadinis modulis (iš viso 0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Įvadinis modulis (iš viso 0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Bendrieji moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Bendrieji moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 40 mokymosi kreditų)</i> Maitinimo įmonės gamybos padalinio darbo organizavimas, gaminamų patiekalų kokybės kontrolė, 15 mokymosi kreditų Valgiaraščio sudarymas, 10 mokymosi kreditų Darbas su dokumentais, 10 mokymosi kreditų Darbuotojų atrankos vykdymas ir mokymo organizavimas, 5 mokymosi kreditai
<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Baigiamasis modulis (iš viso 0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai

Pastabos

- Vykdamas tęstinį profesinį mokymą, asmens ankstesnio mokymosi pasiekimai įskaitomi švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
- Tęstinio profesinio mokymo programos modulius gali vesti mokytojai, įgiję andragogikos žinių ir turintys tai pagrindžiantį dokumentą arba turintys neformaliojo suaugusiųjų švietimo patirties.
- Saugaus elgesio ekstremaliose situacijose modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs civilinės saugos mokymus pagal Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento direktoriaus patvirtintą mokymo programą ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokoma pagal mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Tęstinio profesinio mokymo programose saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

6.1. ĮVADINIS MODULIS

Nėra.

6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

6.2.1. Privalomieji moduliai

Modulio pavadinimas – „Maitinimo įmonės gamybos padalinio darbo organizavimas, gaminamų patiekalų kokybės kontrolė“

Valstybinis kodas	510131327	
Modulio LTKS lygis	V	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Netaikoma</i>	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Planuoti maisto produktų ir žaliavų asortimentą ir kieki.	1.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, gatavos produkcijos asortimentą bei reglamentuojančius maisto saugos ir kokybės reikalavimus.	<p>Tema. Maisto produktų, žaliavų ir gatavos produkcijos klasifikavimas ir asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas ir asortimentas pagal chemines savybes • Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas ir asortimentas pagal savo masę, kilmę ir maistinę vertę • Gatavos produkcijos klasifikavimas ir asortimentas <p>Tema. Maisto produktai pagal atsakingą vartojimą</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vietiniai, regioniniai bei sezoniniai maisto produktai • Maisto produktai pagal gamybos būdą ir kilmę • Ekologiški maisto produktai bei anglies pėdsakas maisto produktuose <p>Tema. Lietuvos Respublikos teisės aktai, reglamentuojantys maisto kokybę ir saugą</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos Respublikos Maisto įstatymas • Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“ • Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ <p>Tema. Maisto produktų ženklavimo reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“

		<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų etiketės, maistingumo deklaracija ir alergenai <p>Tema. Maisto produktų ir gėrimų kokybės sistemų ženklavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ekologiškų, sveikatai palankesnių maisto produktų ženklavimas (ekologiškų produktų ženklas, „Rakto skylutė“ ir kt.) • Produktų pagamintų pagal nacionalinę maisto kokybės sistemą (NKP), saugomos kilmės vietos nuorodos (SKVN) ženklavimas • Saugomos geografinės nuorodos (SGN), spiritinių gėrimų ir aromatizuotų vynų geografinės nuorodos (GN) ženklavimas • Naujos maisto ženklavimo sistemos <p>Tema. Maisto produktų, žaliavų ir gatavos produkcijos laikymo sąlygos ir terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai • Gatavos produkcijos laikymo sąlygos ir terminai
	<p>1.2. Koordinuoti maisto produktų ir žaliavų tiekimą viešojo maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse pagal maisto saugos ir kokybės reikalavimus, atsižvelgiant į maisto prekių ir žaliavų poreikį bei turimas maisto atsargas.</p>	<p>Tema. Maisto atsargų stebėjimas ir kontrolė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pardavimų ir maisto atsargų lygio stebėjimas bei registravimas • Maisto prekių atsargų saugojimo ir paskirstymo kontrolė • Maisto produktų ir atsargų duomenų lapų pildymas • Maisto atsargų neatitikimų ir praradimų fiksavimas <p>Tema. Maisto prekių ir žaliavų poreikio apskaičiavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto gamybos planavimas, kalendoriaus sudarymas • Maisto produktų ir žaliavų poreikio apskaičiavimas pagal pardavimo, gamybos kalendorių ir receptūras <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų tiekėjų pagal kainą, siūlomų prekių kokybę bei patikimumą pasirinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai maisto prekių ir žaliavų tiekėjams (pardavėjams), tiekėjų paieška • Tiekėjų pagal kainą pasirinkimas • Tiekėjų pagal siūlomų prekių kokybę pasirinkimas • Tiekėjų pagal patikimumą, lankstumą ir kitas tiekimo sąlygas parinkimas <p>Tema. Sutarčių su maisto produktų ir žaliavų tiekėjais (pardavėjais) sudarymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbas su tiekėjais: tiekėjų komercinių pasiūlymų analizė, derybos, siūlomų įsigyti maisto prekių ir žaliavų atranka bei kokybės kontrolė • Maisto prekių ir žaliavų pirkimo-pardavimo sutarčių sudarymas ir sutarčių vykdymo priežiūra <p>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės reikalingų maisto prekių ir žaliavų užsakymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto prekių tiekimo grafiko sudarymas

		<ul style="list-style-type: none"> • Ilgo galiojimo maisto produktų užsakymas • Greitai gendančių maisto produktų užsakymas • Gėrimų užsakymas <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų sandėliavimo reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai maisto produktų ir žaliavų sandėliavimo patalpoms • Sandėliuojamų maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygų ir realizavimo terminų kontrolė
	1.3. Priimti maisto prekes ir žaliavas pagal užsakymo dokumentus ir kokybės bei maisto saugos reikalavimus.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų priėmimas pagal pirkimo dokumentus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gautų maisto prekių ir žaliavų lydinčių dokumentų pagal pateiktą užsakymą ir gautas prekes patikrinimas • Gautų prekių priėmimas pagal bruto svorį, vienetų skaičių <p>Tema. Maisto prekių priėmimas pagal maisto saugos ir kokybės reikalavimus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai priimant maisto produktus ir žaliavas • Nekokybiškų ir (arba) transportuojant sugadintų prekių grąžinimo dokumentų pildymas
2. Organizuoti ir prižiūrėti maitinimo įmonės gamybos padalinio darbuotojų darbą.	2.1. Apibūdinti virtuvės šefui pavaldžių darbuotojų pareigas, atsakomybes bei motyvavimo priemones.	<p>Tema. Virtuvės organizacinė struktūra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės komandos narių vaidmenų ir funkcijų paskirstymas • Hierarchija ir užduočių paskirstymas pagal pareigas virtuvės darbuotojams <p>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių maisto gamybos padalinio darbuotojų pareigos ir atsakomybė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės šefo pareigos ir atsakomybė • Vyr. virėjo ir vyr. virėjo padėjėjo pareigos ir atsakomybė • Šaltųjų ir saldžiųjų patiekalų skyriaus virėjo pareigos ir atsakomybė • Karštųjų patiekalų skyriaus virėjo pareigos ir atsakomybė • Specialios pozicijos (mėsinkininkas, personalo virėjas, kepėjas, virėjas ir kt.) pareigos ir atsakomybė • Virėjo pagalbinio darbuotojo ir mokinio pareigos ir atsakomybė • Indų plovėjo pareigos ir atsakomybė <p>Tema. Darbuotojų motyvacija ir motyvavimo priemonės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojo vertė ir užtikrintumo jausmas • Sprendimų priėmimo laisvė ir socialiniai ryšiai • Darbuotojų motyvavimo priemonės: materialinės ir moralinės (psichologinės)
	2.2. Organizuoti virtuvės šefui pavaldžių maitinimo įmonės gamybos padalinio darbuotojų darbą vadovaujantis pareiginiiais	<p>Tema. Maitinimo įmonės maisto gamybos padalinio darbo tvarkos taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojo teisės • Darbuotojo pareigos ir atsakomybės • Darbo ir poilsio laikas

	<p>nuostatais, įmonės vidaus tvarkos taisyklėmis, darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimais.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Darbo užmokesčio ir skatinimo tvarka <p>Tema. Maitinimo įmonės maisto gamybos padalinio darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietų ir jų įrengimo bendrieji reikalavimai • Darbuotojų saugos ir sveikatos vidinės kontrolės įmonėje reikalavimai • Saugaus darbo maisto gamybos įranga, įrankiais ir inventoriu taisyklės bei instrukcijos • Darbuotojų evakavimo bei avarijų prevencijos ir likvidavimo planai <p>Tema. Maitinimo įmonės maisto gamybos padalinio bendrieji higienos reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai darbuotojų asmens higienai • Reikalavimai maisto gamybos patalpų, įrangos, įrankių bei inventoriaus higienai
	<p>2.3. Koordinuoti virtuvės šefui pavaldžių viešojo maitinimo įmonės maisto gamybos skyriaus darbuotojų darbą pagal darbuotojų saugos ir sveikatos bei maisto saugos reikalavimus.</p>	<p>Tema. Viešojo maitinimo įmonės pavaldžių virtuvės šefui darbuotojų darbo planavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės šefui pavaldžių darbuotojų darbo planų sudarymas • Virtuvės šefui pavaldžių darbuotojų darbo grafikų sudarymas pagal darbo ir poilsio laikui keliamus reikalavimus • Virtuvės šefui pavaldžių darbuotojų darbų paskirstymas <p>Tema. Viešojo maitinimo įmonės maisto gamybos įrangos ir įrankių, inventoriaus saugaus naudojimo instrukcijos ir priežiūros taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nemechaninės ir mechaninės įrangos saugaus naudojimo instrukcijos ir priežiūros taisyklės • Šilumą ir šaltį palaikančios įrangos saugaus naudojimo instrukcijos • Indų laikymo įrangos, pakavimo ir transportavimo įrangos naudojimo instrukcijos ir priežiūros taisyklės • Plovimo įrangos ir kontrolės prietaisų naudojimo instrukcijos ir priežiūros taisyklės • Inventoriaus, įrankių ženklavimas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus <p>Tema. Pavaldžių virtuvės šefui darbuotojų asmens higienos kontrolė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės darbuotojų darbo drabužių ir avalynės reikalavimų laikymosi kontrolė pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus • Virtuvės darbuotojų asmens higienos taisyklių reikalavimų užtikrinimas pagal maisto saugos reikalavimus <p>Tema. Maisto tvarkymo saugos užtikrinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų, maisto produktų ir patiekalų atsekamumo užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus • Sušaldytų maisto produktų atšildymo sąlygų užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus • Kryžminės taršos tvarkant maistą užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus

		<ul style="list-style-type: none"> • Pateikalų pateikimo ir realizavimo terminų užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus <p>Tema. Viešojo maitinimo įmonės maisto tvarkymo patalpų, įrangos ir įrankių, inventoriaus priežiūra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto tvarkymo patalpų valymo, plovimo ir dezinfekavimo darbų plano sudarymas, užtikrinant darbuotojų saugos ir sveikatos ir maisto higienos reikalavimus • Maisto gamybos įrangos darbo grafiko sudarymas pagal gamybos apimtis, užtikrinant maisto saugos reikalavimus • Kontrolės prietaisų metrologinė patikra ir kontrolė • Viešojo maitinimo įmonės maisto gamybos patalpų, įrenginių, įrankių, inventoriaus plovimo ir dezinfekavimo darbų kontrolė pagal valymo, plovimo ir dezinfekavimo darbų planą • Valymo priemonių (šluosčių, šepetėlių ir pan.) skirtų maisto gamybos patalpoms, įrangai ir tualetams valyti ženklavimas bei naudojimo kontrolė <p>Tema. Viešojo maitinimo įmonėje susidariusių atliekų tvarkymas vadovaujantis atliekų tvarkymo taisyklėmis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Susidariusių atliekų (pagal atliekų rūšį ir pobūdį) rūšiavimo užtikrinimas • Maisto atliekų laikymo bei tvarkymo užtikrinimas • Šalutinių gyvūninių produktų (ŠGP) registravimas
	<p>2.4. Koordinuoti virtuvės šefui pavaldžių viešojo maitinimo įmonės maisto gamybos skyriaus darbuotojų darbą pagal lankytojų salės užimtumą ir kokybės reikalavimus.</p>	<p>Tema. Darbų virtuvės šefui pavaldiems darbuotojams delegavimas ir darbų vykdymo kontrolė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daržovių ir vaisių pirminio paruošimo ir pusgaminių skyriaus darbų delegavimas ir kontrolė pagal viešojo maitinimo įmonės lankytojų salės užimtumą ir maisto kokybės reikalavimus • Mėsos ir paukštienos bei žuvies ir jūros gėrybių pirminio paruošimo ir pusgaminių skyriaus darbų delegavimas ir kontrolė pagal viešojo maitinimo įmonės lankytojų salės užimtumą ir maisto kokybės reikalavimus • Miltinių pusgaminių skyriaus darbų delegavimas ir kontrolė pagal viešojo maitinimo įmonės lankytojų salės užimtumą ir patiekalų kokybės reikalavimus • Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų skyriaus darbų delegavimas ir kontrolė pagal viešojo maitinimo įmonės lankytojų salės užimtumą ir patiekalų kokybės reikalavimus • Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų skyriaus darbų delegavimas ir kontrolė pagal viešojo maitinimo įmonės lankytojų salės užimtumą ir patiekalų kokybės reikalavimus • Saldžiųjų patiekalų skyriaus darbų delegavimas ir kontrolė pagal viešojo maitinimo įmonės lankytojų salės užimtumą ir patiekalų kokybės reikalavimus <p>Tema. Racionalus išteklių naudojimas patiekalų gamyboje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ekonomiškas ir racionalus išteklių (elektros, vandens, žaliavų ir maisto medžiagų) gaminat

		<p>patiekalus naudojimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto atliekų patiekalų gamyboje susidarymo analizė ir mažinimas
	<p>2.5. Koordinuoti viešojo maitinimo įmonės virtuvės ir salės indų plovimo, virtuvės patalpų valymo darbuotojų darbus pagal viešojo maitinimo įmonės maisto saugos bei darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.</p>	<p>Tema. Maisto tvarkymo patalpų valymo, plovimo ir dezinfekavimo darbų delegavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salės ir virtuvės patalpų, bei kitų bendro naudojimo patalpų darbų delegavimas • Virtuvės ir salės indų plovimo darbų delegavimas <p>Tema. Virtuvės ir salės indų plovimo darbų kontrolė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės indų plovimo, valymo, dezinfekavimo reikalavimų užtikrinimas bei darbų kontrolė • Salės indų plovimo, valymo, dezinfekavimo reikalavimų užtikrinimas bei darbų kontrolė • Susidariusių atliekų rūšiavimo kontrolė
<p>3. Tikrinti gaminamų patiekalų kokybę.</p>	<p>3.1. Išmanyti maisto saugos sistemų svarbą ir virtuvės šefo vaidmenį viešojo maitinimo įmonėje.</p>	<p>Tema. Maisto saugos ir kokybės valdymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto saugos svarba, virtuvės šefo vaidmuo maitinimo įmonėse • Maisto kokybės samprata ir maisto saugos sistemos • Maisto saugos kontrolės metodai ir procedūros, įvertinimas <p>Tema. Maisto saugos ir kokybės užtikrinimas pagal maisto saugos teisės aktų reikalavimus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto higiena ir maisto sauga • Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistema • Maisto higienos bendrieji principai
	<p>3.2. Įvertinti gaminamų patiekalų kokybę pagal technologines korteles bei maisto saugos ir kokybės reikalavimus.</p>	<p>Tema. Gaminamų patiekalų kokybės užtikrinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminamų patiekalų kokybės užtikrinimas pagal receptūras ir gamybos aprašymus • Aliejuje keпамų patiekalų kontrolės užtikrinimas pagal geros higienos taisyklių reikalavimus • Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklavimas pagal patvirtintus ženklavimo reikalavimus • Pagamintų patiekalų laikymo ir realizavimo kontrolės užtikrinimas pagal geros higienos taisyklių reikalavimus • Išvežamų pagamintų patiekalų atsekamumo užtikrinimas pagal geros higienos taisyklių reikalavimus <p>Tema. Gaminamų patiekalų kokybės kontrolė</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminamų patiekalų juslinis vertinimas • Patiekalų kokybės cheminių savybių nustatymas • Patiekalų kokybės fizikinių savybių nustatymas • Tvarkomo maisto ir aplinkos laboratorinė savikontrolė <p>Tema. Gaminamų patiekalų trūkumų nustatymas ir šalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nekokybiškų patiekalų priežasčių nustatymas ir analizė • Nekokybiškų patiekalų trūkumų šalinimas bei receptūrų tobulinimas

<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p>	<p>Apibūdintas maisto produktų ir žaliavų, gatavos produkcijos asortimentas bei reglamentuojantys maisto saugos ir kokybės reikalavimai. Suplanuotas ir sukoordinuotas maisto produktų ir žaliavų tiekimas viešojo maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse pagal maisto saugos ir kokybės reikalavimus: apskaičiuotas maisto prekių ir žaliavų poreikis bei turimos maisto atsargos, pasirinkti maisto produktų ir žaliavų tiekėjai pagal kainą, siūlomų prekių kokybę, patikimumą; pagal reikalavimus sudarytos sutartys su tiekėjais. Priimtos maisto prekės ir žaliavos pagal užsakymo dokumentus ir kokybės bei maisto saugos reikalavimus. Apibūdintos virtuvės šefui pavaldžių maitinimo įmonės gamybos padalinio darbuotojų pareigos, atsakomybės bei motyvavimo priemonės. Suorganizuotas virtuvės šefui pavaldžių maitinimo įmonės gamybos padalinio darbuotojų darbas, vadovaujantis pareiginiiais nuostatais, įmonės vidaus tvarkos taisyklėmis, darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimais. Sukoordinuotas virtuvės šefui pavaldžių viešojo maitinimo įmonės maisto gamybos skyriaus darbuotojų darbas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos bei maisto saugos reikalavimus. Sukoordinuotas virtuvės šefui pavaldžių viešojo maitinimo įmonės maisto gamybos skyriaus darbuotojų darbas pagal lankytojų salės užimtumą ir kokybės reikalavimus. Sukoordinuotas viešojo maitinimo įmonės virtuvės ir salės indų plovimo, virtuvės patalpų valymo darbuotojų darbas pagal viešojo maitinimo įmonės maisto saugos bei darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. Apibūdinta maisto saugos sistemų svarba ir virtuvės šefo vaidmuo viešojo maitinimo įmonėje. Įvertinta gaminamų patiekalų kokybė pagal maisto saugos ir kokybės reikalavimus bei patiekalų kokybės užtikrinimas pagal receptūras ir gamybos aprašymus. Įvertinta gaminamų patiekalų kokybė taikant juslinės analizės metodą. Darbo metu dėvėti tinkami darbo drabužiai ir avalynė. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų.</p>
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas, turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą ir tvarką: Lietuvos Respublikos Maisto įstatymas, Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“, Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos Respublikos krizių valdymo ir civilinės saugos įstatymas • Lietuvos Respublikos civilinis kodeksas • Lietuvos Respublikos darbo kodeksas • Bendrosios gaisrinės saugos taisyklės • Atliekų tvarkymo taisyklės <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Pareiginių nuostatų, įmonės vidaus tvarkos taisyklių pavyzdžiai • Dokumentų pavyzdžiai: atsargų skaičiavimui, sutarčių su tiekėjais sudarymui • Technologinių kortelių, receptūrų pavyzdžiai

	<ul style="list-style-type: none"> • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais); virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis ir formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu); stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo); įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo; darbo drabužiais, stalo tekstile; kasos aparatais ar restorano valdymo programa, patiekalų technologinėmis kortelėmis, receptūromis, kompiuteriu su programine įranga; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Valgiaraščio sudarymas“

Valstybinis kodas	510131328	
Modulio LTKS lygis	V	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokyti modulyje reikalavimai	<i>Netaikoma</i>	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Kurti naujus ir tobulinti gaminamus patiekalus.	1.1. Išmanyti naujų patiekalų receptūrų sudarymo principus.	<p>Tema. Klientų poreikių tyrimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klientų poreikių nustatymas • Klientų poreikių analizė <p>Tema. Naujos maisto gamybos technologijos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tausojančios maisto gamybos principai • Personalizuotas ir funkcinis maistas • Molekulinė gastronomija <p>Tema. Naujų patiekalų receptūrų sudarymo principai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naujų patiekalų planavimas • Naujų patiekalų receptūrų sudarymas, atsižvelgiant į pagrindinius maisto ruošimo ir

		<p>gaminimo principus, skonį, tekstūrą, alergenų (įskaitant netoleravimą)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naujų patiekalų receptūrų sudarymas, atsižvelgiant į sveikatai palankaus maisto gaminimo principus, sveikos mitybos reikalavimus, dietą ir pan. • Naujų patiekalų receptūrų kūrimas, atsižvelgiant į klientų poreikius ir sezoniškumą • Veganiškų ir vegetariškų patiekalų receptūrų kūrimo principai <p>Tema. <i>Maisto ir gėrimų derinimo svarba kuriant patiekalus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Skonio vaidmuo derinant maistą bei maisto pagrindiniai skoniai • Vyno, prieskonių bei žolelių derinimas patiekalų gamyboje • Tekstūrų ir temperatūrų derinimas maisto gamyboje
	<p>1.2. Sudaryti naujų ir tobulinamų patiekalų technologines korteles, užtikrinant maisto saugos ir kokybės reikalavimus.</p>	<p>Tema. <i>Receptūros ir patiekalų gamybos technologijų aprašai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptūros ir technologinės kortelės pagrindiniai rekvizitai • Kalkuliacinė dalis • Technologinė dalis • Technologinės kortelės tvirtinimas, pakeitimai <p>Tema. <i>Patiekalų (naujų ir tobulinamų) kalkuliacinės dalies pildymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalo bruto ir neto kiekių apskaičiavimas • Patiekalo išėigos apskaičiavimas • Patiekalo savikainos ir pardavimo kainos apskaičiavimas <p>Tema. <i>Patiekalų (naujų ir tobulinamų) gamybos technologinio proceso aprašymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsamus patiekalo gamybos (pirminio paruošimo ir pusgaminio gaminimo, šiluminio apdorojimo) technologinis aprašymas • Patiekalo apipavidalinimo aprašymas • Patiekalo patiekimo, laikymo ir realizavimo sąlygų aprašymas • Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas naudojantis specializuotomis programomis
	<p>1.3. Gaminti naujus ir tobulinamus patiekalus, užtikrinant maisto saugos ir kokybės reikalavimus.</p>	<p>Tema. <i>Patiekalų gaminimas pagal sudarytas receptūras</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalų gaminimas, atsižvelgiant į sveikos mitybos reikalavimus • Patiekalų gaminimas atsižvelgiant į dietą (įskaitant religinę, kultūrinę ir medicininę) • Veganiškų patiekalų gaminimas • Vegetariškų patiekalų gaminimas <p>Tema. <i>Pagamintų kontrolinių patiekalų degustacija</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalų degustacijos vykdymo principai • Tinkamų žolelių ir prieskonių bei vyno intensyvumo ir skonio derančio patiekalui nustatymas • Patiekalo skonio vertinimas

		<ul style="list-style-type: none"> • Patekalo tekstūros ir temperatūros vertinimas • Patekalo degustacijos apibendrinimas ir išvados <p>Tema. <i>Pagamintų kontrolinių patiekalų kokybės vertinimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Juslinių savybių nustatymas • Nekokybiškų patiekalų priežasčių nustatymas ir analizė <p>Tema. <i>Patekalų receptūrų ir gamybos technologijos aprašymo koregavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patekalų receptūrų koregavimas • Patekalų gamybos technologijos aprašymo koregavimas
2. Sudaryti valgiaraštį.	2.1. Išmanyti pagrindinius valgiaraščių tipus ir valgiaraščių sudarymo reikalavimus.	<p>Tema. <i>Valgiaraščių tipai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagrindinis (laisvo patiekalų pasirinkimo) valgiaraštis • Dienos raciono (dienos patiekalų, kompleksinių valgių ir pan.) valgiaraštis • Specialusis (valgiaraštis vaikams, pusryčių, sezoniniai, dietiniai ir pan.) valgiaraštis <p>Tema. <i>Valgiaraščių sudarymo principai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Valgiaraščio sudarymas atsižvelgiant į sezoniskumą, klientų amžiaus grupes ir specialius poreikius • Patekalų valgiaraštyje išdėstymas • Valgiaraščio apipavidalinimas (dydis, spalva ir pan.)
	2.2. Sudaryti išsamų ir subalansuotą valgiaraštį, siekiant patenkinti kliento ir verslo poreikius.	<p>Tema. <i>Patekalų įvairių tipų valgiaraščiams parinkimas ir derinimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dienos raciono valgiaraščio sudarymas, atsižvelgiant į skonį, tekstūrą, spalvą ir maistinę vertę • Specialaus valgiaraščio sudarymas, atsižvelgiant į dabartines pasaulinės virtuvės tendencijas, raidą ir restorano identitetą • Vaikų maitinimo valgiaraščio sudarymas pagal vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo reikalavimus • Pobūvių (furšetų, banketų, bufetų ir kt.) valgiaraščio sudarymas, atsižvelgiant į dabartines pasaulinės virtuvės tendencijas, raidą bei restorano identitetą • Konferencijų valgiaraščio sudarymas <p>Tema. <i>Kompleksinių pusryčių, pietų ir vakarienes valgiaraščių sudarymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kompleksinis pusryčių valgiaraščio sudarymas, atsižvelgiant į skonį, tekstūrą, spalvą ir maistinę vertę • Kompleksinis pietų valgiaraščio sudarymas, atsižvelgiant į skonį, tekstūrą, spalvą ir maistinę vertę • Kompleksinės vakarienes valgiaraščio sudarymas, atsižvelgiant į skonį, tekstūrą, spalvą ir maistinę vertę <p>Tema. <i>Valgiaraščio analizė ir koregavimas</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Klientų poreikių ir skundų analizė • Darbuotojų atsiliepimų analizė • Valgiaraščių koregavimas
	2.3. Teikti informaciją klientams valgiaraštyje pagal Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ reikalavimus.	<p>Tema. <i>Patiekalų maistinės ir energinės vertės skaičiavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalų maistinės vertės ir kalorijų skaičiavimas • Patiekalų maistingumo deklaracijos pildymas <p>Tema. <i>Patiekalų ženklavimas valgiaraštyje</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo produktų ženklavimas valgiaraštyje • Alergenų žymėjimas valgiaraštyje
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdinti naujų patiekalų receptūrų sudarymo principai. Apibūdinti technologinių kortelių reikalavimai bei jų sudarymo principai. Sudarytos naujų ir tobulinamų patiekalų technologinės kortelės, užtikrinant maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Pagaminti nauji ir tobulinami patiekalai pagal sudarytas receptūras bei laikantis maisto saugos ir kokybės reikalavimų. Atlikta pagamintų kontrolinių patiekalų degustacija ir kokybės vertinimas (skonio, kvapo ir išvaizdos vertinimas) taikant juslinės analizės metodą. Apibūdinti pagrindiniai valgiaraščių tipai ir valgiaraščių sudarymo reikalavimai. Sudarytas išsamus ir subalansuotas valgiaraštis, siekiant patenkinti kliento ir verslo poreikius. Pateikta informacija klientams valgiaraštyje pagal Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ reikalavimus.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami darbo drabužiai ir avalynė. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą ir tvarką: Lietuvos Respublikos Maisto įstatymas, Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“, Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos Respublikos krizių valdymo ir civilinės saugos įstatymas • Bendrosios gaisrinės saugos taisyklės • Atliekų tvarkymo taisyklės <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Technologinių kortelių, receptūrų pavyzdžiai • Valgiaraščių pavyzdžiai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti 	
Reikalavimai teorinio ir	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai	

praktinio mokymo vietai	pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais); virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis ir formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu); stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo); įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo; darbo drabužiais, stalo tekstile; kasos aparatais ar restorano valdymo programa, patiekalų technologinėmis kortelėmis, receptūromis, kompiuteriu su programine įranga; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Darbas su dokumentais“

Valstybinis kodas	510131329	
Modulio LTKS lygis	V	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Netaikoma</i>	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pildyti maitinimo įmonės gamybos padalinio savikontrolės žurnalus.	1.1. Išmanyti maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalų ir šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalų pildymo tvarką.	Tema. Viešojo maitinimo įmonės gamybos padalinio maisto tvarkymo savikontrolės žurnalai <ul style="list-style-type: none"> Maisto žaliavų ir produktų priėmimo žurnalas Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalas Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalas Tema. Viešojo maitinimo įmonės gamybos padalinio maisto tvarkymo savikontrolės žurnalų pildymo tvarka / procedūros <ul style="list-style-type: none"> Teisės aktai, reglamentuojantys įmonės maisto tvarkymo savikontrolės vykdymą Kontroliuojami parametrai: temperatūra, pakuotė, terminai ir kt. Veiksmai esant kontroliuojamų parametrų neatitikimams
	1.2. Pildyti maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalus ir šiluminio apdorojimo	Tema. Maisto žaliavų ir produktų priėmimo žurnalo pildymo procedūros <ul style="list-style-type: none"> Procedūros maisto žaliavų ir produktų priėmimo metu Netinkamų maisto produktų ir žaliavų grąžinimo tvarka ir dokumentų įforminimas

	<p>temperatūros ir laiko registracijos žurnalus, vadovaujantis teisės aktų, reglamentuojančių įmonės maisto tvarkymo savikontrolės vykdymą, reikalavimais.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Žurnalo pildymo atvejai <p>Tema. Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalo pildymo procedūros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatūros registravimas ir kritinės ribos • Žurnalo tikrinimas • Trūkumų šalinimas <p>Tema. Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalo pildymo procedūros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatūros ir laiko registravimas • Koregavimo veiksmai
<p>2. Rengti dokumentus išvežamajai produkcijai.</p>	<p>2.1. Išmanyti reikalavimus maisto tvarkymo subjektams ir išvežamosios produkcijos (paruošto vartoti maisto ir gėrimų) maisto saugai.</p>	<p>Tema. Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą ir maisto tvarkymo subjektų veiklą</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“ • Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“ • Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ • Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymas „Dėl maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ • Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymas „Dėl maisto produktų prekybos ir (ar) viešojo maitinimo paslaugų teikimo renginio ar šventės metu“ <p>Tema. Išvežamosios produkcijos maisto saugos reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagrindiniai higienos reikalavimai prekybai maisto produktais švenčių ir renginių metu • Maisto gabenimo / transportavimo sąlygos • Maisto pakavimo medžiagos ir tara • Reikalavimai asmens higienai • Maisto produktų atsekamumo užtikrinimas, lydimieji dokumentai <p>Tema. Paruošto vartoti maisto ir gėrimų ženklinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalo sudedamos dalys, alergenai • Maistingumo deklaracija
	<p>2.2. Išmanyti prievolės, susijusias su pridėtinės vertės mokesčiu ir išvežamosios produkcijos dokumentų įforminimo reikalavimus.</p>	<p>Tema. Pridėtinės vertės mokesčiai ir prievolės, susijusios su pridėtinės vertės mokesčiu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pridėtinės vertės mokesčio mokėtojai • Apmokestinimo momentas ir apmokestinamoji vertė • Pridėtinės vertės mokesčio tarifai • Atvejai, kai prekės yra neapmokestinamos pridėtinės vertės mokesčiu <p>Tema. Važtaraščiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Privalomi važtaraščiai • Išmanioji elektroninių važtaraščių sistema (i.VAZ posistemis)

	<p>2.3. Parengti pridėtinės vertės mokesčio sąskaitas faktūras ir važtaraščius išvežamajai produkcijai, vadovaujantis teisės aktuose nustatytais privalomais reikalavimais.</p>	<p>Tema. Pridėtinės vertės mokesčio sąskaitos faktūros pildymo taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pridėtinės vertės mokesčio sąskaitos faktūros rekvizitai • Priemonės, kokiomis gali būti išrašyta pridėtinės vertės mokesčio sąskaita faktūra (rašytinė (išrašoma spausdintame blanke), elektroninė) • Bendra pridėtinės vertės mokesčio sąskaita faktūra, jos pildymas • Supaprastinta pridėtinės vertės mokesčio sąskaita faktūra, jos pildymas • Pridėtinės vertės mokesčio sąskaitų faktūrų registravimas (registrų pildymas) <p>Tema. Važtaraščių pildymo taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Važtaraščio duomenys, jų teikimas • Važtaraščio duomenų tikslinimas • Duomenų teikimo ir tikslinimo formos
<p>3. Rengti technologijos korteles.</p>	<p>3.1. Išmanyti technologinių kortelių sudarymo principus ir reikalavimus bei tvarios maistų produktų gamybos principus.</p>	<p>Tema. Patiekalų technologinių kortelių reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių kortelių struktūra, rekvizitai • Pagrindiniai technologinės kortelės terminai • Patiekalų technologinių kortelių sudarymo principai ir reikalavimai <p>Tema. Tvarios maistų produktų gamybos principai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakuočių poveikio aplinkai mažinimas • Efektyvus vandens ir energijos naudojimas • Tinkamų maisto ir maisto gamybos atliekų panaudojimas • Maisto atliekų tvarkymas ir apskaita
	<p>3.2. Gaminti kontrolinius patiekalus pagal receptūros ir technologinės kortelės reikalavimus, užtikrinant maisto saugos ir kokybės reikalavimus.</p>	<p>Tema. Kontrolinių patiekalų pagal sudarytą receptūrą gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos kontrolinio patiekalo gamybai paruošimas • Virtuvės įrenginių, inventoriaus ir darbo priemonių kontrolinio patiekalo gamybai parinkimas • Maisto žaliavų ir produktų kontrolinio patiekalo gamybai pagal pasirinktą receptūrą parinkimas • Maisto žaliavų ir produktų nuostolių, atsirandančių dėl maisto produktų atšildymo, pirminio ir šiluminio apdorojimo, kontrolinio patiekalo gamybai nustatymas • Kontrolinio patiekalo bendros išėigos ir patiekalo atskirų komponentų išėigų nustatymas • Kontrolinio patiekalo apipavidalinimas ir pateikimas <p>Tema. Pagamintų kontrolinių patiekalų kokybės vertinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juslinių savybių nustatymas • Pagrindinių skonių nustatymas • Tekstūros savybės ir rišlumo rodiklių nustatymas • Mikrobiologinių tyrimų atlikimas teisės aktų nustatyta tvarka akredituotose ar atestuotose

		<p>laboratorijose</p> <p>Tema. Nustatytų kontrolinių patiekalų trūkumų šalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nekokybiškų patiekalų priežasčių nustatymas ir analizė • Kontrolinių patiekalų gamybos technologijos ir receptūros koregavimas
	3.3. Sudaryti patiekalų receptūrų technologinius aprašymus pagal pagamintus kontrolinius patiekalus, užtikrinant maisto saugos ir kokybės reikalavimus.	<p>Tema. Patiekalų receptūrų sudarymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalo bruto ir neto kiekių apskaičiavimas • Patiekalo išeigos apskaičiavimas • Receptūros sudarymas, naudojantis specializuotomis programomis <p>Tema. Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsamus patiekalo gamybos (pirminio paruošimo ir pusgaminių gaminimo, šiluminio apdorojimo, apipavidalinimo) technologinis aprašymas • Patiekalo patiekimo, laikymo ir realizavimo sąlygų aprašymas • Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas naudojantis specializuotomis programomis
4. Apskaičiuoti patiekalų kainas.	4.1. Išmanyti valgiaraščio kainodaros ir išlaidų apskaičiavimo metodus.	<p>Tema. Kainodaros metodai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sąnaudų ir antkainio kainodara • Vertės kainodara • Konkurencijos kainodara <p>Tema. Valgiaraščio patiekalų ir gėrimų išlaidų apskaičiavimo metodai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pardavimo kainos nustatymo taisyklės • Pardavimo kainos apskaičiavimas maisto savikainos metodu • Tikslus maitinimo kainos apskaičiavimo metodas (prekių kaina, pridėtinės išlaidos, personalo išlaidos, pelno marža, PVM / pardavimo mokesčiai) • Paprastas antkainio skaičiavimo metodas (prekių kaina, personalo / valdymo išlaidos, pelnas) • Mišrus skaičiavimas su antkainio koeficientu (parduotų prekių savikainos santykis)
	4.2. Sudaryti parduodamo patiekalo kalkuliacinę kortelę pagal patiekalo receptūrą.	<p>Tema. Patiekalo kalkuliacinės kortelės sudarymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalo savikainos apskaičiavimas • Maisto išlaidų už porciją nustatymas • Patiekalo antkainio ir pridėtinės vertės mokesčio (PVM) apskaičiavimas • Patiekalo pardavimo kainos apskaičiavimas • Kalkuliacinės kortelės sudarymas naudojantis specializuotomis programomis <p>Tema. Patiekalų pardavimo kainos nustatymas pagal kainodaros metodus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalų pardavimo kainos papildomo mokesčio metodu apskaičiavimas • Patiekalų pardavimo kainos ribinio įnašo metodu apskaičiavimas

		<ul style="list-style-type: none"> • Pateikalų pardavimo kainos pirminių išlaidų metodu apskaičiavimas • Pateikalų pardavimo kainos maisto produktų savikainos pelno procento metodu apskaičiavimas • Pateikalų pardavimo kainos konkurencinės kainodaros ir kitais metodais apskaičiavimas
	4.3. Koreguoti pateikalų pardavimo kainas atsižvelgiant į rinkos pokyčius.	<p>Tema. Pateikalų gamybai naudojamų žaliavų, maisto produktų kainų ir gamybos išlaidų pokyčių stebėjimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pateikalų gamybai naudojamų maisto produktų ir žaliavų kainų pokyčių išlaidų analizė • Atsargų kainodaros ir savikainos nustatymas • Valgiaraščio našumo analizė <p>Tema. Pateikalų kainų valgiaraštyje perskaičiavimas pagal rinkos pokyčius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pateikalų savikainos apskaičiavimas pagal bruto masę • Pateikalų pardavimo kainos koregavimas
5. Tvarkyti žaliavų ir prekių apskaitą.	5.1. Išmanyti teisės aktuose reglamentuojamus turtinius ir neturtinius interesus, darbuotojo materialinę atsakomybę bei žalos atlyginimo sąlygas.	<p>Tema. Lietuvos Respublikos darbo kodeksu reglamentuojami darbdavio ir darbuotojo turtiniai ir neturtiniai interesai, žalos atlyginimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turtinių ir neturtinių interesų apsauga • Žalos atlyginimas <p>Tema. Materialinė atsakomybė, materialinės atsakomybės sutartys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materialiai atsakingų asmenų teisės ir pareigos • Darbdavio įsipareigojimai • Darbuotojo įsipareigojimai
	5.2. Tvarkyti žaliavų, prekių likučių ir atsargų apskaitą, naudojantis kompiuterinėmis programomis.	<p>Tema. Prekių (maisto žaliavų ir maisto produktų) įsigijimo ir apskaitos dokumentai, jų tvarkymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sąskaitų faktūrų ir PVM sąskaitų faktūrų registravimas • Kasos pajamų orderių blankų registravimas • Vážtaraščių, kasos čekių registravimas • Maisto žaliavų, pusgaminių ir pagamintos produkcijos registravimas • Atsargų sekimo lapo pildymas • Maisto atsargų nurašymo aktų pildymas • Apskaitos dokumentų registravimas naudojantis specializuotomis programomis <p>Tema. Prekių įsigijimo dokumentų apskaita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prekių įsigijimo dokumentų apskaitos parengimas, naudojant apskaitos blankus • Prekių įsigijimo dokumentų apskaitos parengimas, naudojantis kompiuterinėmis programomis
	5.3. Atlikti inventorizaciją viešojo maitinimo įmonės maisto	<p>Tema. Inventorizacijos tvarka, reglamentavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inventorizacijos taisyklės

	gamybos padalinyje pagal inventorizacijos tvarką.	<ul style="list-style-type: none"> • Inventorizacijos periodiškumas ir komisijos sudarymas • Ilgalaikio materialiojo turto inventorizavimas • Trumpalaikio materialiojo turto inventorizavimas <p>Tema. Inventorizacijos vykdymas ir įforminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inventorizacijos įforminimas, inventorizacijos aprašų parengimas • Maisto žaliavų ir produktų nurašymas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdinta maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalų ir šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalų pildymo tvarka. Užpildyti maisto žaliavų ir produktų priėmimo bei laikymo žurnalai ir šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalai, vadovaujantis teisės aktu, reglamentuojančių įmonės maisto tvarkymo savikontrolės vykdymą, reikalavimais. Apibūdinti reikalavimai maisto tvarkymo subjektams ir išvežamosios produkcijos (paruošto vartoti maisto ir gėrimų) maisto saugai. Apibūdintos prievolės, susijusios su pridėtinės vertės mokesčiu bei išvežamosios produkcijos dokumentų įforminimo reikalavimais. Parengtos pridėtinės vertės mokesčio sąskaitas faktūros ir važtaraščiai išvežamajai produkcijai, vadovaujantis teisės aktuose nustatytais privalomais reikalavimais. Apibūdinti patiekalų receptūrų ir technologinių kortelių reikalavimai bei sudarymo principai. Pagaminti kontroliniai patiekalai pagal receptūrų ir technologinių kortelių reikalavimus bei laikantis maisto saugos ir kokybės reikalavimų. Sudarytos patiekalų technologinės kortelės pagal pagamintus kontrolinius patiekalus, užtikrinant maisto saugos ir kokybės reikalavimus. Apibūdinti valgiaraščio kainodaros ir išlaidų apskaičiavimo metodai. Sudarytos parduodamo patiekalo kalkuliacinės kortelės pagal patiekalo receptūrą. Pakoreguotos patiekalų pardavimo kainos, atsižvelgiant į rinkos pokyčius. Apibūdinti teisės aktuose reglamentuojami turtiniai ir neturtiniai interesai, darbuotojo materialinė atsakomybė bei žalos atlyginimo sąlygos. Parengta žaliavų, prekių likučių ir atsargų ataskaita, naudojantis kompiuterinėmis programomis. Atlikta inventorizacija viešojo maitinimo įmonės maisto gamybos padalinyje pagal inventorizacijos tvarką.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami darbo drabužiai ir avalynė. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“ • Lietuvos higienos norma HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ • Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ • Pakuočių ir pakuočių atliekų tvarkymo taisyklės • Lietuvos Respublikos pridėtinės vertės mokesčio įstatymas • Lietuvos Respublikos mokesčių administravimo įstatymas • Važtaraščių ir kitų krovinių gabenimo dokumentų duomenų teikimo Valstybinei mokesčių inspekcijai taisyklės • Atsargų apskaitos tvarkos aprašas 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos Respublikos darbo kodeksas • Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašas • Maisto produktų prekybos ir (ar) viešojo maitinimo paslaugų teikimo renginio ar šventės metu įsakymas • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Maisto žaliavų ir produktų priėmimo žurnalas • Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalas • Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalas • Dokumentų pavyzdžiai: išvežamosios produkcijos pranešimas, maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimas, žaliavų ir gatavos produkcijos apskaitos dokumentai • Technologinių kortelių pavyzdžiai • Pakuočių ženklavimo pavyzdžiai • Maisto produktų ženklavimo pavyzdžiai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais); virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis ir formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu); stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo); įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo; darbo drabužiais, stalo tekstile; kasos aparatais ar restorano valdymo programa, patiekalų technologinėmis kortelėmis, receptūromis, kompiuteriu su programine įranga; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. 3) Modulio temas susijusias su apskaita gali vesti mokytojas, turintis ekonomikos ar finansų, ar apskaitos studijų krypties, ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir apskaitininko ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų apskaitininko profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Valstybinis kodas	510131320	
Modulio LTKS lygis	V	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Vykdyti darbuotojų atranką.	1.1. Išmanyti darbo pokalbiui ir darbo vietai keliamus reikalavimus.	<p>Tema. Teisės aktų, reglamentuojančių darbo santykius, nuostatos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos Respublikos darbo kodekso nuostatos • Valstybės tarnybos įstatymo nuostatos • Pareigybių aprašymai ir pareiginiai nuostatai <p>Tema. Reikalavimai darbo pokalbiui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasiruošimas darbo pokalbiui • Pokalbio inicijavimas, vedimas ir palaikymas <p>Tema. Reikalavimai darbuotojų darbo vietai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos ergonomika • Darbo vietos atitikimas higienos reikalavimams • Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai, keliami darbo vietai
	1.2. Vykdyti kandidatų paiešką atsižvelgiant į keliamus reikalavimus darbo vietai ir darbuotojui.	<p>Tema. Darbuotojų poreikio planavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų poreikio nustatymas • Kvalifikacinių reikalavimų darbuotojui nustatymas • Darbuotojų pritraukimo ir verbavimo planavimas <p>Tema. Darbuotojų paieškos metodai, jų taikymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų paieškos metodai • Darbo pasiūlymų paruošimas. Skelbimų talpinimas • Vidinė darbuotojų paieška • Išorinė darbuotojų paieška
	1.3. Vykdyti darbuotojų atranką, vadovaujantis informacijos apie kandidatus analize ir darbo pokalbio rezultatais.	<p>Tema. Kandidatų atranka ir vertinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informacijos apie kandidatus rinkimas ir analizė • Atrankos pokalbis su kandidatais • Kandidatų vertinimas • Priėmimo į darbą pokalbis. Sprendimas dėl kandidato priėmimo į darbą <p>Tema. Darbuotojų priėmimo organizavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų priėmimo procesas • Darbuotojų priėmimą reglamentuojantys dokumentai ir formos

		<p>Tema. Darbuotojų supažindinimas su darbo vieta, funkcijomis ir atsakomybėmis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supažindinimas su darbuotojo darbo vieta, kolegomis • Supažindinimas su darbuotojo darbo funkcijomis (pareigybe) ir atsakomybėmis
2. Mokyti naujus darbuotojus.	2.1. Išmanyti naujų darbuotojų adaptacijos įmonėje procesus.	<p>Tema. Naujų darbuotojų adaptacija</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prisitaikymas prie naujos aplinkos • Socialinė adaptacija • Profesinė adaptacija <p>Tema. Naujų darbuotojų supažindinimas su įmone, darbuotojų motyvavimo sistema ir pareiginiiais nuostatais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naujų darbuotojų supažindinimas su įmonės politika, vertybėmis, tikslais • Darbuotojų motyvavimo sistemos pristatymas • Pareiginių nuostatų (atsakomybių ir funkcijų) išgryninimas ir išaiškinimas
	2.2. Organizuoti mokymus, atsižvelgiant į darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo poreikį.	<p>Tema. Darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo poreikio nustatymas ir mokymų programos parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų mokymų poreikio nustatymas • Įvadinis darbuotojų mokymas • Tęstinis darbuotojų mokymas <p>Tema. Darbuotojų mokymų organizavimas ir vykdymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mokymams reikalingų išteklių (žmogiškųjų ir materialiuųjų) planavimas • Mokytojų mokymams paieška • Metodinės medžiagos mokymams paruošimas • Mokymų vykdymo tvarkaraštis ir eiga • Mokymų išvados ir grįžtamasis ryšys
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Paašškinti darbo pokalbiui ir darbo vietai keliami reikalavimai. Nustatytas reikalingų darbuotojų poreikis. Atlikta kandidatų paieška, atsižvelgiant į keliamus reikalavimus darbo vietai ir darbuotojui. Atlikta darbuotojų atranka: surinkta ir išanalizuota informacija apie kandidatus, dalyvauta darbo pokalbyje. Nauji darbuotojai supažindinti su darbo vieta, funkcijomis ir atsakomybėmis. Apibūdintas naujų darbuotojų adaptacijos įmonėje procesas. Nustatyti darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo poreikiai. Suorganizuotas ir įvykdytas įvadinis ir tęstinis darbuotojų mokymai.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami darbo drabužiai ir avalynė. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Lietuvos Respublikos darbo kodeksas 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Kiti teisės aktai, dokumentai, reglamentuojantys darbo santykius • Lietuvos Respublikos Socialinės apsaugos ir darbo ministro įsakymas „Dėl pavyzdinės darbo sutarties formos patvirtinimo“ <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Motyvacinio laiško pavyzdinė forma • Gyvenimo aprašymo (CV) pavyzdinė forma • Darbo skelbimo pavyzdinė forma • Darbo sutarties pavyzdinė forma
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo vieta (patalpa), aprūpinta techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi), priemonėmis darbuotojų atrankos ir mokymo organizavimui bei vykdymui.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) psichologijos, teisės, verslo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą.

6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

Nėra.

6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	500000001
Modulio LTKS lygis	V
Apimtis mokymosi kreditais	5
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai
1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	1.1. Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. 1.2. Susipažinti su būsimo darbo specifiška ir adaptuotis realioje darbo vietoje. 1.3. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas baigiamojo modulio vertinimas – <i>atlikta (neatlikta)</i>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Nėra.</i>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas virtuvės šefo kvalifikaciją sudarančias kompetencijas.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų maisto gamybos vadovo / vyr. technologo profesinės veiklos patirtį.