LIETUVOS RESPUBLIKOS ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTRAS

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŪKIO MINISTRAS

ĮSAKYMAS
DĖL APGYVENDINIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ SEKTORIAUS PROFESINIO STANDARTO PATVIRTINIMO

2017 m. birželio 12 d. Nr. V-468/4-345
Vilnius

Vadovaudamiesi Lietuvos Respublikos profesinio mokymo įstatymo 22 straipsnio 3 dalies 1 punktu ir Profesinio standarto struktūros, jo rengimo, keitimo ir papildymo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro ir Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2015 m. balandžio 30 d. įsakymu Nr. V-11/4-294 „Dėl Profesinio standarto struktūros, jo rengimo, keitimo ir papildymo tvarkos aprašo patvirtinimo“,

t v i r t i n a m e Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinį standartą (pridedama).

Švietimo ir mokslo ministrė Jurgita Petrauskienė

Ūkio ministras Mindaugas Sinkevičius

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro ir
Lietuvos Respublikos ūkio ministro
2017 m. birželio 12 d. įsakymu Nr. V-468/4-345

APGYVENDINIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ SEKTORIAUS PROFESINIS STANDARTAS

I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas (toliau – Standartas), nustato apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektorių, jo posektorius ir pagrindinius veiklos procesus, sektoriaus kvalifikacijas ir jų aprašus, tarpsektorines kvalifikacijas.

2. Standarto rekvizitai:

2.1. standarto pavadinimas: Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas;

2.2. standarto valstybinis kodas: PSI01.

3. Standarte vartojamos sąvokos:

3.1. **kvalifikacijos vienetas** – kvalifikaciją sudarančių kompetencijų derinys, kurį galima įvertinti ir pripažinti;

3.2. **specializacijos kvalifikacijos vienetas** – kvalifikacijos vienetas, reikalingas atlikti veiklai, orientuotai į atskirus produktų ir / ar paslaugų tipus.

4. Kitos Standarte vartojamos sąvokos apibrėžtos Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos profesinio mokymo įstatyme, Lietuvos Respublikos mokslo ir studijų įstatyme, Lietuvos Respublikos darbuotojų saugos ir sveikatos įstatyme, Lietuvos Respublikos turizmo įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Apgyvendinimo rūšių apraše, patvirtintame Valstybinio turizmo departamento prie Ūkio ministerijos direktoriaus 2011 m. lapkričio 21 d. įsakymu Nr. V-141 „Dėl Apgyvendinimo rūšių aprašo patvirtinimo“, Lietuvos higienos normoje HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, Lietuvos higienos normoje HN 118:2011 „Apgyvendinimo paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. V-82 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 118:2011 „Apgyvendinimo paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – higienos norma „Apgyvendinimo paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“) ir Lietuvos higienos normoje HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“ patvirtinimo“.

5. Standarte aprašomas kvalifikacijas sudaro šios dalys:

5.1. kvalifikacijos vienetai (skiriami pagrindiniai ir specializacijos kvalifikacijos vienetai);

5.2. kompetencijos ir kompetencijų ribos, kaip kompetencijų pasireiškimo variantai.

6. Kvalifikacijos vienetų ir kompetencijų skaičius (kiekis) bei jų išdėstymo tvarka priklauso nuo veiklos sudėtingumo.

II SKYRIUS
APGYVENDINIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ SEKTORIAUS APIBRĖŽIMAS PAGAL EKONOMINĖS VEIKLOS RŪŠIŲ KLASIFIKATORIŲ

7. Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus ūkio subjektai teikia apgyvendinimo (svetingumo) ir maitinimo paslaugas. Ekonominės veiklos rūšių klasifikatoriumi, patvirtintu

Statistikos departamento prie Lietuvos Respublikos Vyriausybės generalinio direktoriaus 2007 m. spalio 31 d. įsakymu Nr. DĮ-226 „Dėl Ekonominės veiklos rūšių klasifikatoriaus patvirtinimo“ (toliau – Ekonominės veiklos rūšių klasifikatorius), apgyvendinimo veikla laikomas apgyvendinimas trumpam laikotarpiui, teikiamas lankytojams ir kitiems keliautojams bei apgyvendinimas ilgesniam laikotarpiui, teikiamas studentams, darbininkams ir kitiems asmenims. Apgyvendinimo veikla nėra laikoma veikla, susijusi su pagrindinės gyvenamosios vietos suteikimu ilgam laikotarpiui tokiose patalpose, kaip butai, paprastai nuomojami mėnesiui ar metams, ir yra klasifikuojama prie nekilnojamojo turto. Ekonominės veiklos rūšių klasifikatoriumi maitinimo veikla laikoma maitinimo ir gėrimų teikimo veikla, teikiant paruoštus ir vietoje tinkamus vartoti valgius ir gėrimus tradiciniuose restoranuose, savitarnos restoranuose ir „maisto į namus“ restoranuose, nuolat veikiančiuose ar laikinuose kioskuose, su sėdimomis vietomis ar be jų. Maitinimo veikla nėra laikoma netinkamų vartoti vietoje ar neskirtų suvartoti nedelsiant valgių gamyba.

8. Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektorių sudaro šie posektoriai:

8.1. apgyvendinimo paslaugų;

8.2. maitinimo paslaugų.

9. Apgyvendinimo paslaugų posektoriui yra būdingos šios veiklos:

9.1. svečių priėmimas;

9.2. konferencijų ir kitų renginių organizavimas;

9.3. apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės paslaugų rinkodara ir pardavimas;

9.4. apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės valdymas;

9.5. apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės ūkio tvarkymas;

9.6. apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės patalpų priežiūra ir tvarkymas.

10. Svečių priėmimas apima funkcijas, susijusias su:

10.1. priėmimo tarnybos darbo organizavimu;

10.2. kambarių rezervavimu;

10.3. klientų priėmimu, įregistravimu, išregistravimu ir išlydėjimu;

10.4. informacijos apie paslaugas teikimu;

10.5. aptarnavimo kokybės kriterijų taikymu.

11. Konferencijų ir kitų renginių organizavimas apima funkcijas, susijusias su:

11.1. užsakymų administravimu;

11.2. paslaugų organizavimu ir logistika;

11.3. patalpų ir multimedijos paruošimu, priežiūra, pagalbinių priemonių parengimu;

11.4. maitinimo ir kavos pertraukėlių organizavimu.

12. Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės paslaugų rinkodara ir pardavimas apima funkcijas, susijusias su:

12.1. rinkodaros strateginių planų kūrimu;

12.2. reklaminių kampanijų organizavimu;

12.3. pardavimo planų sudarymu, sutartinės kainodaros rengimu ir aktyviu bendravimu su verslo partneriais ir klientais.

13. Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės valdymas apima funkcijas, susijusias su:

13.1. įmonės veiklos planavimu, vizijos ir misijos formulavimu;

13.2. įmonės vidinės organizacinės struktūros kūrimu;

13.3. įmonės veiklos organizavimu;

13.4. darbuotojų atranka ir jų kvalifikacijos tobulinimo organizavimu;

13.5. vieningos rezervacinės sistemos ir klientų aptarnavimo standartų diegimu.

14. Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės ūkio tvarkymas apima funkcijas, susijusias su:

14.1. kambarių svečiams paruošimu;

14.2. apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės ūkio priežiūra, siekiant išvengti su jo netinkamu funkcionavimu susijusių nepatogumų ir problemų įmonėje gyvenantiems svečiams.

15. Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės patalpų priežiūra ir tvarkymas apima funkcijas, susijusias su:

15.1. įmonės nusistatytus standartus atitinkančios paslaugų kokybės, higienos ir švaros normų kambariuose ir bendro naudojimo patalpose užtikrinimu;

15.2. veiksmingos vidinės komunikacijos operatyviai šalinant komunalinių paslaugų ar inžinierinės įrangos gedimus užtikrinimu;

15.3. tinkamai organizuojamų skalbimo ir cheminio valymo paslaugų vidiniais resursais ar bendradarbiaujant su išoriniais šių paslaugų tiekėjais užtikrinimu.

16. Išskirtinos šios tipinės apgyvendinimo paslaugų posektoriaus darbuotojų darbo sąlygos:

16.1. intensyvus ir betarpiškas bendravimas su paslaugų vartotojais ir dėl to padidėjusi įvairių konfliktinių situacijų rizika;

16.2. daugelis veiklų pasižymi gana intensyvia emocijų raiška ir reikalauja gerai iš(si)ugdytų gebėjimų valdyti emocijas ir jų reiškimąsi;

16.3. veiklų vykdymas yra grindžiamas svetingumo vertybėmis, reikalaujančiomis ypatingo, itin pagarbaus požiūrio į svečius, dėmesingumo ir aktyvaus suinteresuotumo jų poreikiais;

16.4. dalis veiklų pasižymi darbo organizavimu pamainomis, darbu įvairiu paros metu;

16.5. privaloma dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamuosius ženklus.

17. Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės vykdo šias veiklas:

17.1. restoranų veikla ir pagamintų valgių tiekimas;

17.2. pobūvių (banketų) ir kitų renginių organizavimas restorane bei pagaminto maisto tiekimas išvažiuojamiesiems renginiams;

17.3. gėrimų pardavimas vartoti vietoje.

18. Maitinimo paslaugų posektoriui yra būdingos šios veiklos: pirminis maisto produktų ir žaliavų apdorojimas, patiekalų gamyba, greito paruošimo patiekalų gaminimas, maitinimo paslaugų tiekimo apimties, laiko, kaštų ir kokybės valdymas, duonos ir pyrago, konditerijos gaminių gamyba, baro gėrimų ruošimas, svečių aptarnavimas, maitinimo paslaugų rinkodara ir pardavimas, patiekalų meniu ir gėrimų kortos sudarymas, žaliavų tiekimo valdymas ir sandėliavimas, virtuvės ir salės indų plovimas bei priežiūra, įmonės patalpų valymas ir higienos priežiūra, įmonės valdymas.

19. Išskirtinos šios tipinės maitinimo paslaugų posektoriaus darbuotojų darbo sąlygos:

19.1. intensyvus ir betarpiškas bendravimas su paslaugų vartotojais ir dėl to padidėjusi įvairių konfliktinių situacijų rizika;

19.2. dalis veiklų pasižymi gana intensyvia emocijų raiška ir reikalauja gerai iš(si)ugdytų gebėjimų valdyti emocijas ir jų reiškimąsi;

19.3. dalis veiklų pasižymi darbo organizavimu pamainomis, darbu įvairiu paros metu;

19.4. kai kurių veiklų darbo aplinka pasižymi ypatingomis ergonominėmis sąlygomis: aukšta temperatūra darbo patalpose, drėgmė, garų poveikis, intensyvūs kvapai, triukšmas;

19.5. privaloma dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamuosius ženklus.

III SKYRIUS
PAGRINDINĖS APGYVENDINIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ SEKTORIAUS VEIKLOS SRITYS

20. Pagrindinės apgyvendinimo paslaugų posektoriaus veiklos sritys (veiklos procesai):

20.1. apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės patalpų priežiūra ir tvarkymas;

20.2. apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės svečių priėmimas;

20.3. renginių organizavimas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje;

20.4. apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės ūkio tvarkymas;

20.5. apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės paslaugų rinkodara ir pardavimas;

20.6. apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės valdymas.

21. Pagrindinės maitinimo paslaugų posektoriaus veiklos sritys (veiklos procesai):

21.1. pirminis maisto produktų ir žaliavų apdorojimas;

21.2. patiekalų gaminimas;

21.3. duonos ir pyrago gaminių gaminimas;
21.4. konditerijos gaminių gaminimas;
21.5. gamybos proceso organizavimas ir kontrolė;
21.6. svečių aptarnavimas;
21.7. pobūvių (banketų) organizavimas ir aptarnavimas;
21.8. maitinimo paslaugas teikiančios įmonės paslaugų rinkodara ir pardavimas;
21.9. maitinimo paslaugas teikiančios įmonės valdymas.

IV SKYRIUS
APGYVENDINIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ SEKTORIAUS KVALIFIKACIJOS

22. Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriui priskiriamos šios kvalifikacijos:
22.1. apgyvendinimo paslaugų posektorius:
22.1.1. kambarių tvarkytojas;
22.1.2. viešbučio ekonomas;
22.1.3. svečių aptarnavimo darbuotojas;
22.1.4. svetingumo paslaugų administratorius;
22.1.5. apgyvendinimo paslaugų vadybininkas;
22.2. maitinimo paslaugų posektorius:
22.2.1. duonos ir pyrago gaminių kepėjas;
22.2.2. barmenas;
22.2.3. konditeris;
22.2.4. padavėjas;
22.2.5. virėjas;
22.2.6. virtuvės šefas;
22.2.7. maitinimo paslaugų administratorius;
22.2.8. maitinimo paslaugų vadybininkas.

23. Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus kvalifikacijų priskyrimas Lietuvos kvalifikacijų lygiams, pagal Lietuvos kvalifikacijų sandaros aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2010 m. gegužės 4 d. nutarimu Nr. 535 „Dėl Lietuvos kvalifikacijų sandaros aprašo patvirtinimo“, priedą „Lietuvos kvalifikacijų lygiai“ (toliau – LTKS) bei atitikmuo pagal 2008 m. balandžio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos rekomendaciją dėl Europos mokymosi visą gyvenimą kvalifikacijų sąrangos kūrimo (OL 2008 C 111, p. 1) nurodytas Standarto 1 priede.

24. Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriui priskiriami LTKS I lygio durininko, nešiko–pasiuntinio ir virtuvės darbininko kvalifikacijos vienetai. Kvalifikacijos vienetus sudaro minimalūs kompetencijų rinkiniai, reikalingi atlikti besikartojančius veiksmus ar operacijas, remiantis detaliomis instrukcijomis ir esant intensyviai priežiūrai, vadovavimui ir pagalbai. Kompetencijos yra įgyjamos mokantis darbo vietoje, jų įgijimą vertina ir pripažįsta darbdavys.

25. Durininko kvalifikacijos vienetą sudaro rinkinys kompetencijų:
25.1. pasitikti ir išlydėti svečius;
25.2. prižiūrėti apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės vidaus ir lauko teritorijos tvarką ir švarą;
25.3. padėti svečiams ekstremalių situacijų atvejais.

26. Nešiko–pasiuntinio kvalifikacijos vienetą sudaro rinkinys kompetencijų:
26.1. nunešti atvykstančių ar išvykstančių svečių bagažą;
26.2. palydėti svečius iki reikiamos vietos apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje;
26.3. padėti svečiams naudotis kambaryje esančia įranga;
26.4. pristatyti svečiams į kambarį papildomą inventorių;
26.4. pristatyti svečiams siuntas.

27. Virtuvės darbininko kvalifikacijos vienetą sudaro rinkinys kompetencijų:
27.1. valyti gamybines ir negamybines patalpas;

27.2. valyti virtuvės įrangą, įrengimus ir kitus išorinius paviršius, negamybinę įrangą, buitines patalpas ir įrangą;

27.3. plauti gamybos ir aptarnavimo salės indus;

27.4. balinti ir blizginti aptarnavimo salės indus;

27.5. atlikti maisto žaliavų pirminį apdorojimą ir tvarkyti jų atsargas.

28. Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriui priskiriamos tarpsektorinės kvalifikacijos:

28.1. patalpų valytojas;

28.2. rūbininkas;

28.3. skalbėjas;

28.4. sandėlininkas;

28.5. apskaitininkas;

28.6. patalpų eksploatavimo inžinierius;

28.7. buhalteris;

28.8. renginių administratorius;

28.9. renginių organizavimo vadybininkas;

28.10. personalo vadybininkas;

28.11. maisto gamybos technologas.

29. Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus kvalifikacijų aprašai pateikiami Standarto 2 priede.

_____

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų
sektoriaus profesinio standarto
1 priedas

APGYVENDIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ SEKTORIAUS KVALIFIKACIJŲ PRISKYRIMAS KVALIFIKACIJŲ LYGIAMS

Kvalifikacijos pavadinimas	Kvalifikacijos lygis (pagal Lietuvos kvalifikacijų sandaros aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2010 m. gegužės 4 d. nutarimu Nr. 535 „Dėl Lietuvos kvalifikacijų sandaros aprašo patvirtinimo“, priedą)	Kvalifikacijos lygis (pagal 2008 m. balandžio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos rekomendaciją dėl Europos mokymosi visą gyvenimą kvalifikacijų sąrangos kūrimo (OL 2008 C 111, p. 1))
Posektoriaus pavadinimas: Apgyvendinimo paslaugų posektorius		
Kambarių tvarkytojas	II	II
Svečių aptarnavimo darbuotojas	IV	IV
Viešbučio ekonomas	IV	IV
Svetingumo paslaugų administratorius	V	V
Apgyvendinimo paslaugų vadybininkas	VI	VI
Apgyvendinimo paslaugų vadybininkas	VII	VII
Posektoriaus pavadinimas: Maitinimo paslaugų posektorius		
Duonos ir pyrago gaminių kepėjas	II	II
Virėjas	II	II
Barmenas	III	III
Duonos ir pyrago gaminių kepėjas	III	III
Padavėjas	III	III
Virėjas	III	III
Barmenas	IV	IV
Konditeris	IV	IV
Padavėjas	IV	IV
Virėjas	IV	IV
Konditeris	V	V
Virtuvės šefas	V	V
Maitinimo paslaugų administratorius	V	V
Maitinimo paslaugų vadybininkas	VI	VI
Maitinimo paslaugų vadybininkas	VII	VII

_____

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų
sektoriaus profesinio standarto
2 priedas

APGYVENDINIMO IR MAITINIMO PASLAUGŲ SEKTORIAUS KVALIFIKACIJŲ APRAŠAI

I SKYRIUS
APGYVENDINIMO PASLAUGŲ POSEKTORIAUS KVALIFIKACIJŲ APRAŠAI

1. Kvalifikacijos pavadinimas: Kambarių tvarkytojas, Lietuvos kvalifikacijos lygis II (pagal Lietuvos kvalifikacijų sandaros aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2010 m. gegužės 4 d. nutarimu Nr. 535 „Dėl Lietuvos kvalifikacijų sandaros aprašo patvirtinimo“, priedą Lietuvos kvalifikacijų lygiai“ (toliau – LTKS)).

<table>
<tr><td>Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.</td><td colspan="2">Veiklos objektas: tvarkos ir švaros palaikymas apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės gyvenamosiose ir bendro naudojimo patalpose.
Veiklos uždaviniai: 1) savarankiškai valyti ir tvarkyti kambarius ir bendro naudojimo patalpas, laikantis darbų eiliškumo, ergonomikos reikalavimų; 2) racionaliai naudoti materialinius išteklius; 3) saugiai dirbti įrenginiais, inventoriumi, valymo priemonėmis; 4) prižiūrėti augalus.
Darbo sąlygos: privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; darbas pamainomis; darbas su cheminėmis valymo priemonėmis.
Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.
Darbo priemonės: dulkių siurblys (sausam, drėgnam valymui), šluostės, šveistukai, šepečiai, valymo priemonės ir kitas valymo inventorius, įspėjamieji ženklai.
Papildoma informacija: kambarių tvarkytojas savo veikloje vadovaujasi Lietuvos higienos norma HN 118:2011 „Apgyvendinimo paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. V-82 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 118:2011 „Apgyvendinimo paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau – higienos norma „Apgyvendinimo paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“). Taip pat jis turi žinoti apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klasifikavimo reikalavimus. Įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti kambarių tvarkytojo darbą viešbučiuose, svečių namuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.</td></tr>
<tr><td>Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).</td><td>Kompetencijos.</td><td>Kompetencijų ribos.</td></tr>
</table>

Kambarių tvarkymas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS II).	Tvarkyti gyvenamuosius kambarius.	Kambario statusas valymo darbams atlikti, nešvaros lygis; priemonės ir įranga dienos darbui; kambario priežiūros planas. Kambarių tvarkymas pagal kambarių užimtumo ataskaitą. Šiukšlių rūšiavimas ir išnešimas, kambario vėdinimas, higienos priemonės, informacinis reklaminis aplankas, aksesuarai, svečių anketos. Vonios (dušo) kambariuose, tualetuose esantys įrenginiai ir aksesuarai. Chalatų, rankšluosčių, lovos skalbinių ir aksesuarų tvarkymas ir priežiūra. Įvairūs lovų klojimo būdai, lovos skalbiniai. Nešvarių chalatų, rankšluosčių ir lovos skalbinių tvarkymas.
	Valyti įvairius paviršius ir dangas kambaryje.	Valomi paviršiai, dangos: sienos, lubos, durys, langai, veidrodžiai, stiklai, keraminės plytelės, baldai, įvairus inventorius, kilimai, kiliminės dangos, odos, įvairių tipų grindys, tualetai, prausyklės viešbučio kambariuose; dėmių šalinimas iš tekstilinių audinių ir kt. Įrengimai ir inventorius: dulkių siurbliai (sausam, drėgnam valymui), plovimui reikalingas inventorius (šluostės, šveistukai, šepečiai ir kt.). Valymo priemonės (cheminės, natūralios ar ekologiškos). Cheminių priemonių saugos duomenų lapai.
	Prižiūrėti svečių kambariuose esančios įrangos ir inventoriaus būklę.	Inventoriaus trūkumų, gedimų identifikavimas, svečių paliktų daiktų registravimas; ekonomės, administratoriaus ar techninės tarnybos informavimas; informavimas apie sugadintą turtą, įtartinus asmenis ar įtariant vagystę.
Bendro naudojimo patalpų tvarkymas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS II).	Tvarkyti bendro naudojimo patalpas.	Bendros patalpos: saunos, baseinai, bendro naudojimo sanitariniai mazgai, kambarių tvarkytojų pagalbinės patalpos, sandėliai. Šiukšlių rūšiavimas ir išnešimas, higienos priemonės, tualetuose, duše esantys įrenginiai ir aksesuarai.
	Valyti įvairius paviršius ir dangas	Valomi paviršiai, dangos: sienos, lubos, laiptai, durys, langai,

	bendro naudojimo patalpose.	veidrodžiai, stiklai, keraminės plytelės, baldai, įvairus inventorius, kilimai, kiliminės dangos, odos, įvairių tipų grindys, bendro naudojimo tualetai, prausyklės ir dušai, dėmių šalinimas iš tekstilinių audinių ir kt. Įrengimas ir inventorius: dulkių siurbliai (sausam, drėgnam valymui), valymui reikalingas inventorius, valymo ir kitos priemonės, įspėjamieji ženklai.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų 2006 m. gruodžio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų (OL 2006 L 394, p. 10) (toliau – Rekomendacija dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų). Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pradinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Europos maisto, žemės ūkio ir turizmo profsąjungų konfederacijos (EFFAT) ir Asociacijos, vienijančios nacionalines viešbučių, restoranų, kavinių ir panašių įstaigų asociacijas (HOTREC) parengtą „Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą“ (angl. European Qualification and Skills' Passport (QSP) in the Hospitality Sector) (toliau – Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasas).	

2. Kvalifikacijos pavadinimas: Svečių aptarnavimo darbuotojas, LTKS IV.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės patalpų priežiūra, nesudėtingų patiekalų gaminimas

	įmonės maisto gamybos patalpose ir patiekimas restorane / kambaryje; informacijos ir nesudėtingų paslaugų (drabužių priėmimas skalbti, lyginti ir kt.) teikimas svečiams. Veiklos uždaviniai: 1) teikti svečiams informaciją apie įmonėje teikiamas paslaugas, miesto lankytinus objektus, renginius, reikiamus svečiams objektus mieste; 2) vykdyti įmonės veiklos apskaitą; 3) atlikti nesudėtingus svečių užsakymus dėl papildomų buitinių paslaugų pristatymo į kambarius; 4) savarankiškai tvarkyti gyvenamuosius kambarius ir bendro naudojimo patalpas; 5) tvarkyti ir prižiūrėti aplinką; 6) ruošti nesudėtingus pusryčių užkandžius ir patiekalus; 7) serviruoti stalus; 8) patiekti valgius ir gėrimus; 9) aptarnauti lankytojus įvairių renginių, konferencijų, pasitarimų metu; 10) aptarnauti svečius kambariuose. Darbo sąlygos: privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: dulkių siurblys (sausam, drėgnam valymui), šluostės, šveistukai, šepečiai, valymo priemonės ir kitas valymo inventorius, įspėjamieji ženklai, inventorius ir įrenginiai lauko teritorijos priežiūrai, virtuvės mechanizmai ir inventorius, tradicinės maisto gamybos technologijos, stalo indai ir įrankiai, kavos gaminimo aparatai, darbas su kasos aparatu ar restorano valdymo programa, užsakymų registravimo knygos, kompiuteris, programinė įranga, speciali programinė įranga apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės procesų valdymui, įvairūs veiklos dokumentai, instrukcijos. Papildoma informacija: svečių aptarnavimo darbuotojas savo veikloje vadovaujasi higienos norma „Apgyvendinimo paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“. Taip pat jis turi žinoti apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klasifikavimo reikalavimus. Įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti mažuose viešbučiuose, svečių namuose, kaimo turizmo sodybose ir kitose apgyvendinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Svečių priėmimas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS IV).	Priimti svečius.	Svečių aptarnavimo ypatumai, apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje teikiamos paslaugos. Pagalba negalią turintiems svečiams. Informacijai rasti naudojamos informacinių technologijų programos, apgyvendinimo įmonių klasifikavimo reikalavimai.

	Teikti informaciją svečiui apie galimas papildomas paslaugas įmonėje.	Paslaugos įmonėje: maitinimo, apgyvendinimo, papildomos buitinės paslaugos ir kt.; informacijos suteikimas apie krašto papročius, tradicijas, lankytinas vietas, gamtos ir architektūros paminklus.
Apskaitos proceso organizavimas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS IV).	Vykdyti ūkio priemonių ir finansinių dokumentų apskaitą.	Ūkinės veiklos buhalteriniai dokumentai, finansinės ataskaitos, kasos operacijų apskaita ir kiti vidiniai dokumentai, dokumentų tvarkymas naudojantis kompiuterine programine įranga.
	Vykdyti materialinių vertybių apskaitą.	Materialinių vertybių apskaitos, inventorizacijų ir kiti vidiniai dokumentai, dokumentų tvarkymas naudojantis kompiuterine programine įranga.
Bendrosios tvarkos priežiūra apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS IV).	Informuoti įmonės apsaugos tarnybą ir kitus atsakingus darbuotojus, reaguojant į nepageidaujamas situacijas.	Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės apsaugos tarnybos ar kitų atsakingų darbuotojų informavimas apie pastebėtus nepageidautinus įvykius, nesudėtingų trūkumų pašalinimas. Informacijos pateikimas apie sugadintą turtą, įtartinus asmenis ar įtariant vagystę. Instrukcijos, susijusios su bendrosios tvarkos palaikymu.
	Padėti svečiams ekstremalių situacijų metu.	Pavojaus šaltinio patikrinimas, svečių nukreipimas prie išėjimų pavojaus metu. Priešgaisrinės saugos instrukcijos, civilinės saugos instrukcijos.
	Prižiūrėti tvarką lauko teritorijoje.	Šiukšlių dėžės, teritorijos planai. Teritorijos priežiūra pagal sezoną: lapų rinkimas, dangos barstymas slidumą mažinančiomis priemonėmis, sniego valymas. Aikštelių tvarkymas ir priežiūra. Inventoriaus, įrengimų ir kitų priemonių priežiūra.
	Prižiūrėti augalus vidaus ir lauko teritorijoje.	Augalų parinkimas ir tarpusavio suderinimas. Želdynų sistema, dekoratyvinių augalų sodinimas ir priežiūra, vejos, medžių, krūmų, gyvatvorių priežiūra, gėlynų ir gyvų gėlių priežiūra.
Kambarių ir bendro naudojimo patalpų tvarkymas apgyvendinimo paslaugas teikiančioje įmonėje (LTKS	Tvarkyti gyvenamuosius kambarius ir bendro naudojimo patalpas.	Kambario statusas valymo darbams atlikti, nešvaros lygis; priemonės ir įranga dienos darbui; kambario priežiūros planas. Kambarių

III).		tvarkymas pagal kambario būklę, kambarių užimtumo ataskaitą. Bendros patalpos: saunos, baseinai, bendro naudojimo sanitariniai mazgai, kambarių tvarkytojų pagalbinės patalpos, sandėliai.Šiukšlių rūšiavimas ir išnešimas, kambario vėdinimas, higienos priemonės, informacinis reklaminis aplankas, aksesuarai, svečių anketos. Vonios (dušo) kambariuose, tualetuose esantys įrenginiai ir aksesuarai. Chalatų, rankšluosčių, lovos skalbinių ir aksesuarų tvarkymas ir priežiūra. Įvairūs lovų klojimo būdai, lovos skalbiniai. Nešvarių chalatų, rankšluosčių ir lovos skalbinių tvarkymas.
	Valyti įvairius paviršius ir dangas.	Valomi paviršiai, dangos: sienos, lubos, durys, langai, veidrodžiai, stiklai, keraminės plytelės, baldai, įvairus inventorius, kilimai, kiliminės dangos, odos, įvairių tipų grindys, tualetai, prausyklės viešbučio kambariuose; dėmių šalinimas iš tekstilinių audinių ir kt. Įrengimai ir inventorius: dulkių siurbliai (sausam, drėgnam valymui), plovimui reikalingas inventorius (šluostės, šveistukai, šepečiai ir kt.). Valymo priemonės (cheminės, natūralios ar ekologiškos). Cheminių priemonių saugos duomenų lapai.
	Prižiūrėti svečių kambariuose esančios įrangos ir inventoriaus būklę.	Inventoriaus trūkumų, gedimų identifikavimas, svečių paliktų daiktų registravimas; ekonomės, administratoriaus ar techninės tarnybos informavimas; informavimas apie sugadintą turtą, įtartinus asmenis ar įtariant vagystę.

Pusryčių paruošimas (LTKS IV).	Parinkti maisto produktus.	Pasirinktam patiekalui gaminti paskaičiuotas reikiamas produktų kiekis, skaičiavimams naudojant kompiuterinę programinę įrangą. Technologinės, kalkuliacinės kortelės, receptūrų rinkiniai. Pirminis maisto produktų paruošimas: valymas, plovimas, pjaustymas rankiniu būdu ir naudojantis smulkinimo mašinomis. Saugaus darbo instrukcijos su virtuvės mechanizmais ir inventoriumi.
	Ruošti pusryčių užkandžius ir / ar patiekalus.	Pusryčių šaltieji, karštieji patiekalai, šaltieji ir karštieji gėrimai, salotos, sumuštiniai, varškės, kiaušinių, makaronų, miltų patiekalai, kava, arbata, kiti karštieji gėrimai; estetiško apipavidalinimo taisyklės. Maisto gaminimas ir patiekimas, naudojant tradicinius receptus ir tradicines maisto gamybos technologijas (švilpikai, keptas sūris su prieskoniais, kastinys, varškėčiai su morkomis, ežiukai (kiauručiai), bulvių spurgos ir pan.).
Maitinimo paslaugų suteikimas svečiams (LTKS IV).	Paruošti maitinimo salę (vietą).	Stalai, kėdės, servantai, stalo indai ir įrankiai, blizginimo ir serviravimo taisyklės. Stalų serviravimas. Svečių aptarnavimo ypatumai gamtoje.
	Patiekti gėrimus ir patiekalus svečiams.	Stalų serviravimo būdai, gėrimų ir patiekalų patiekimo eiliškumo taisyklės. Kavos gaminimo aparatai. Darbas su kasos aparatais ar restoranų valdymo programomis.
	Patiekti svečiams maistą ir gėrimus kambaryje.	Svečių aptarnavimas kambaryje: užsakymų priėmimas, maisto ir gėrimų pristatymas, atsiskaitymas su svečiais, mini baro komplektavimas. Užsakymų registravimo knygos, speciali programinė įranga aptarnavimo paslaugas teikiančios įmonės procesų valdymui.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai	

	reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pagrindinį išsilavinimą.
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.

3. Kvalifikacijos pavadinimas: Viešbučio ekonomas, LTKS IV.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės ūkio poreikių užtikrinimas, valymo ir tvarkymo darbų koordinavimas, darbuotojų darbo organizavimas ir kontrolė. Veiklos uždaviniai: 1) organizuoti ir kontroliuoti kambarinių ir kitų pagalbinių tarnybų darbą pagal apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klasifikavimo reikalavimus; 2) užtikrinti ekonomišką materialinių išteklių naudojimą; 3) mokyti pavaldžius darbuotojus; 4) prižiūrėti pavaldžių darbuotojų veiklą. Darbo sąlygos: privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: kompiuteris, programinė įranga, prekių pirkimų, priėmimo, inventorizacijos, darbo laiko apskaitos ir kiti dokumentai, speciali programinė įranga apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės procesų valdymui. Papildoma informacija: viešbučio ekonomas savo veikloje vadovaujasi higienos norma „Apgyvendinimo paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“. Taip pat jis turi žinoti apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klasifikavimo reikalavimus. Įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti viešbučio ekonomo darbą viešbučiuose, svečių namuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo paslaugas teikiančiose

	įmonėse.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės ūkio poreikių užtikrinimas (LTKS IV).	Užsakyti prekes.	Buitinės technikos, maisto produktų, asmens higienos priemonių ir kt. užsakymai.
	Vykdyti prekių pirkimą.	Prekių pirkimų dokumentai, prekių priėmimo procedūros ir dokumentai, ataskaitos dėl prekių įsigijimo kambarių tarnybos vadovui arba finansų skyriui.
	Tvarkyti dokumentus.	Inventorius, prekių likučiai mėnesio ir metų pabaigoje, ataskaitos kambarių tarnybos vadovui arba finansų skyriui; inventorizacijos, vidiniai dokumentai; visuomenės sveikatos centro dokumentai.
Valymo ir tvarkymo darbų koordinavimas (LTKS IV).	Paskirstyti darbus pavaldiems darbuotojams.	Darbų paskirstymas pavaldiems darbuotojams, viešbučio patalpų ir teritorijos interjero apipavidalinimo reikalavimai.
	Koordinuoti pavaldžių darbuotojų darbą.	Kambarių tvarkytojų, valytojų, skalbyklos ir kitų pavaldžių darbuotojų darbo koordinavimas, jų veiklos priežiūra.
	Derinti pavaldžių darbuotojų veiksmus tvarkant vidaus ir lauko teritoriją.	Vidaus ir lauko darbai. Darbų kokybės užtikrinimas.
Darbuotojų darbo organizavimas (LTKS IV).	Dalyvauti ieškant darbuotojų, priimant ar atleidžiant juos iš darbo.	Darbuotojų informavimas apie darbo vietos reikalavimus, dalyvavimas darbo pokalbyje.
	Sudaryti pavaldžių darbuotojų darbo grafikus.	Darbo grafikai, darbo laiko apskaita, speciali programinė įranga apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės procesų valdymui.
	Perduoti praktinius veiklos įgūdžius pavaldiems darbuotojams.	Susirinkimai, pavaldžių darbuotojų veiklos priežiūra, pavaldžių darbuotojų mokymas formuojant praktinius jų veiklos įgūdžius.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pagrindinį išsilavinimą.	

patirčiai).	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija gali būti įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.

4. Kvalifikacijos pavadinimas: Svetingumo paslaugų administratorius, LTKS V.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: svetingumo paslaugų teikimas ir administravimas smulkaus ir vidutinio verslo svetingumo paslaugų įmonėse. Veiklos uždaviniai: 1) vykdyti smulkios ir vidutinės svetingumo paslaugų įmonės rinkodarą; 2) organizuoti apgyvendinimo paslaugų teikimą; 3) organizuoti maitinimo paslaugų teikimą; 4) užtikrinti teikiamų apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų kokybės kontrolę; 5) vykdyti smulkios ir vidutinės svetingumo paslaugų įmonės veiklos buhalterinę apskaitą; 6) organizuoti pavaldžių darbuotojų darbą. Darbo sąlygos: privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: kompiuteris, programinė įranga, speciali programinė įranga apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės procesų valdymui, buhalterinės apskaitos dokumentai ir programinė įranga, įvairūs veiklos dokumentai, darbas kasos aparatu, ryšio priemonės, užsakymų registravimo knygos. Papildoma informacija: svetingumo paslaugų administratorius turi žinoti higienos normą „Apgyvendinimo paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“ ir apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klasifikavimo reikalavimus. Įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti smulkiose ir vidutinėse svetingumo paslaugų įmonėse, teikiančiose

	individualaus apgyvendinimo paslaugas (nedideliuose viešbučiuose, svečių namuose, užeigose, pensionuose, nakvynės ir pusryčių namuose, kaimo turizmo sodybose, stovyklavietėse ir pan.).	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Smulkios ir vidutinės svetingumo paslaugų įmonės rinkodara (LTKS V).	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį, bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais.	Svetingumo paslaugų poreikio nustatymas vykdant svečių apklausas telefonu, parengiant klausimynus, pildomus raštu.
	Pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams.	Svetingumo paslaugų pristatymas svečiams ir interesantams telefonu, tiesioginio pokalbio metu, elektroniniu paštu, bendraujant lietuvių ir užsienio kalbomis.
	Rengti svetingumo paslaugų reklamą, naudojantis įvairiomis informacijos priemonėmis.	Teikiamų svetingumo paslaugų lankstinuko parengimas, svetingumo paslaugų įmonės internetinės svetainės koncepcijos parengimas, vizualinės reklamos priemonių koncepcijos parengimas, reklamos gamintojų paieška, atranka, reklamos užsakymo parengimas.
Svetingumo paslaugų teikimo organizavimas (LTKS V).	Parengti svetingumo paslaugų teikimo verslo planą.	Teikiamų svetingumo paslaugų koncepcija, tikslinių klientų grupių nustatymas, konkurencinės aplinkos ir tikslinės rinkos charakteristikų analizė, vidinių ir išorinių aplinkos veiksnių analizė, smulkios ir vidutinės svetingumo paslaugų įmonės strateginių tikslų ir uždavinių apibrėžimas, jų siekimo priemonių plano parengimas.
	Tvarkyti apskaitos dokumentus.	Balanso sudarymas; darbo užmokesčio apskaita, pajamų ir išlaidų apskaita, atsiskaitymų su tiekėjais ir klientais vykdymas ir apskaita.
	Vykdyti svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolę.	Svečių atsiliepimų apie suteiktas paslaugas surinkimas bendraujant žodžiu ir vykdant apklausas raštu, darbas su svečių pateiktais skundais, svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolės plano parengimas.
	Vykdyti atsiskaitymus už suteiktas paslaugas.	Atsiskaitymas už suteiktas apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas grynaisiais, mokėjimo

		kortelėmis, sąskaitos faktūros parengimas.
Maitinimo paslaugų organizavimas (LTKS V).	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą.	Dokumentų, reikalingų maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimui gauti, surinkimas, maitinimo paslaugų teikimo plano parengimas, patalpų paruošimas maisto produktams laikyti ir maistui gaminti, valgiaraščio parengimas.
	Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose.	Pobūvių ir šventinių renginių meniu suderinimas su užsakovais, reikalingų maisto produktų užsakymas, patiekalų gamybos kontrolė.
Apgyvendinimo paslaugų organizavimas (LTKS V).	Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus.	Išankstinių užsakymų priėmimas, sutarčių sudarymas, darbas su rezervacijos sistema, integruoto, grafinio savaitės arba mėnesio apgyvendinimo grafiko parengimas, svečių atvykimo ir išvykimo planų parengimas.
	Priimti svečius ir padėti jiems įsikurti.	Svečių priėmimas, informacijos apie svetingumo paslaugas, apgyvendinimo patalpas, apgyvendinimo taisykles suteikimas, raktų išdavimas, pasirūpinimas svečių bagažu.
Darbuotojų atrankos, darbo ir mokymo organizavimas (LTKS V).	Vykdyti darbuotojų paiešką, priėmimą ir atleidimą.	Darbuotojų poreikio nustatymas, darbuotojų paieška parengiant skelbimus interneto svetainėse ir spaudoje, darbuotojų paieška bendradarbiaujant su profesinio mokymo įstaigomis, kandidatų informavimas apie darbo vietos reikalavimus, informacijos apie kandidatus surinkimas ir analizavimas, darbo pokalbio organizavimas ir vykdymas, darbo užmokesčio ir darbo sąlygų suderinimas, darbo sutarties sudarymas, darbo sutarties nutraukimas ir darbuotojo atleidimas.
	Organizuoti pavaldžių darbuotojų darbą.	Darbo užduotys, darbo grafikai, aprūpinimas reikiamais ištekliais, pavaldžių darbuotojų veiklos koordinavimas.
	Mokyti naujus darbuotojus.	Įvadinio darbuotojų mokymo organizavimas ir vykdymas, darbuotojų mokymo poreikių nustatymas, tęstinio darbuotojų

		mokymo organizavimas.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą, LTKS IV apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus kvalifikaciją, mokėti dvi užsienio kalbas ir turėti 3 metų profesinės veiklos apgyvendinimo paslaugų posektoriuje patirties.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

5. Kvalifikacijos pavadinimas: Apgyvendinimo paslaugų vadybininkas, LKTS VI.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės veiklos planavimas ir organizavimas. Veiklos uždaviniai: 1) organizuoti apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės personalo veiklą; 2) vykdyti apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių rinkos tyrimus; 3) kurti apgyvendinimo paslaugų rinkinius ir organizuoti jų pardavimą; 4) analizuoti informaciją apie apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės klientus ir jų poreikius. Darbo sąlygos: galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: kompiuteris, programinė įranga, speciali programinė įranga apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės procesų valdymui, įvairios duomenų bazės, ryšio priemonės, darbo laiko apskaitos ir kiti dokumentai. Papildoma informacija: apgyvendinimo paslaugų

	vadybininkas turi žinoti higienos normą „Apgyvendinimo paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“ ir apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klasifikavimo reikalavimus. Įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti apgyvendinimo paslaugų posektoriuje, taip pat dirbti pagal savo kompetenciją kitose paslaugų verslo įmonėse, jų paslaugų organizavimo, pardavimo, pirkimo, rinkodaros padaliniuose.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės personalo veiklos planavimas ir organizavimas (LTKS VI).	Planuoti ir organizuoti personalo darbą.	Darbuotojų poreikis; darbo krūvis; darbo užduotys, darbo grafikai, aprūpinimas reikiamais ištekliais, pavaldžių darbuotojų veiklos kokybės kontrolė.
	Organizuoti personalo motyvavimą ir ugdymą.	Darbuotojų motyvavimo būdai, veiklos vertinimas; darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo planavimas ir organizavimas.
Apgyvendinimo paslaugų rinkos tyrimas (LTKS VI).	Analizuoti verslo aplinką.	Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės konkurencingumas, pokyčiai apgyvendinimo paslaugų verslo sektoriuje ir teisiniame veiklos reglamentavime.
	Analizuoti ir vertinti įmonės pardavimo rodiklius.	Duomenų apie klientų srautus ir poreikius rinkimas, sisteminimas, analizavimas ir vertinimas, įmonės paslaugų pardavimų rodiklių formulavimas, skaičiavimas ir analizė.
	Vykdyti veiksmingą informacijos apie įmonę sklaidą.	Informacijos ir komunikacijos būdai ir priemonės, jų veiksmingumo vertinimas.
Apgyvendinimo paslaugų rinkinio kūrimas ir pardavimas (LTKS VI).	Analizuoti ir vertinti paslaugų paklausą ir pasiūlą.	Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės teikiamos paslaugos; vartotojų nuomonės apie teikiamas paslaugas tyrimai; paslaugų pasiūlos ir paklausos vertinimas.
	Organizuoti apgyvendinimo paslaugų pardavimą ir priežiūrą.	Informacijos apie apgyvendinimo įmonės teikiamas paslaugas rengimas ir sklaida, renginių planavimas ir organizavimas. Klientai, klientų tipai, kategorijos ir poreikiai; komunikacija ir derybos.
	Užtikrinti ir kontroliuoti apgyvendinimo paslaugų pardavimų apimtis.	Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės pardavimo rodiklių vertinimas, siūlymų įmonės paslaugų pardavimo

		strategijai formulavimas.
Klientų duomenų tvarkymas (LTKS VI).	Diegti individualias klientų aptarnavimo sistemas.	Klientai, klientų tipai, kategorijos ir poreikiai, klientų aptarnavimo sistemos kūrimas ir diegimas.
	Užtikrinti teisingą ir operatyvų duomenų pateikimą ir atnaujinimą klientų duomenų bazėje ir rezervavimo sistemose.	Klientų duomenys, jų struktūravimas ir suvedimas į klientų duomenų bazę, darbas su viešbučio paslaugų rezervavimo sistema.
	Užtikrinti ataskaitų tikslumą ir atlikimą laiku.	Klientų duomenų analizė ir ataskaitos.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacijos vienetus sudarantys kompetencijų deriniai įgyjami studijuojant verslo ir viešosios vadybos studijų krypčių grupės pirmosios pakopos studijose, mokantis neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirmosios pakopos studijų trukmė nustatoma vadovaujantis Lietuvos Respublikos mokslo ir studijų įstatymu. Mokymuisi darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdais – ne mažiau kaip 1 metai, jei asmuo yra įgijęs ne verslo vadybos profesinio bakalauro arba bakalauro kvalifikacinį laipsnį, arba jam prilygintą aukštojo mokslo kvalifikaciją arba ne mažiau kaip 5 metai, jei asmuo yra įgijęs vidurinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

6. Kvalifikacijos pavadinimas: Apgyvendinimo paslaugų vadybininkas, LTKS VII.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: apgyvendinimo paslaugų įmonės veiklos valdymas. Veiklos uždaviniai: 1) vertinti apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių verslo aplinką; 2) parengti apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės verslo planą; 3) organizuoti apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės veiklą, tvarkyti

	dokumentaciją; 4) tirti apgyvendinimo paslaugų rinką; 5) analizuoti lankytojų poreikius ir apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės finansinę veiklą; 6) valdyti materialiuosius išteklius; 7) reprezentuoti apgyvendinimo paslaugas teikiančią įmonę; 8) koordinuoti ir kontroliuoti apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės darbą; 9) užtikrinti apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės paslaugų kokybę, paslaugų pardavimą ir kokybišką klientų aptarnavimą. Darbo sąlygos: galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: kompiuteris, programinė įranga, speciali programinė įranga apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės procesų valdymui, ryšio priemonės, įvairūs veiklos dokumentai. Papildoma informacija: apgyvendinimo paslaugų vadybininkas turi žinoti higienos normą „Apgyvendinimo paslaugų sveikatos saugos reikalavimai“ ir apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klasifikavimo reikalavimus. Įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti įvairiose apgyvendinimo paslaugas teikiančiose įmonėse (viešbučiuose, svečių namuose, sveikatingumo paslaugas teikiančiose įmonėse ir pan.), vadovauti jų padaliniams, gebės įkurti individualią apgyvendinimo paslaugas teikiančią įmonę ir organizuoti jos veiklą.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės veiklos organizavimas ir kontrolė (LTKS VII).	Kurti darbo procesų įmonėje tvarką.	Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės darbo reglamentai, vidaus tvarkos taisyklės, jų įgyvendinimo delegavimas tarnybų vadovams.
	Užtikrinti optimalų paslaugų pardavimo lygį ir jų kokybę.	Apgyvendinimo paslaugų įmonės teikiamos paslaugos, jų pardavimas; derybos, sutarčių sudarymas, užduočių formulavimas; sutarčių ir užduočių įgyvendinimo delegavimas tarnybų vadovams; tarnybų vadovų ataskaitos.
	Formuoti personalo politiką.	Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės personalo pareigybių poreikio vertinimas, jų steigimas; personalo politikos darbuotojų motyvavimo ir kvalifikacijos tobulinimo srityse įgyvendinimo delegavimas tarnybų vadovams; darbuotojų

		priėmimas ir atleidimas.
	Kontroliuoti darbuotojų darbo kokybę.	Tarnybų vadovai; užduočių formulavimas ir delegavimas tarnybų vadovams.
Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės veiklos strateginis planavimas (LTKS VII).	Analizuoti apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių ir turizmo sektoriaus veiklą.	Rinkos situacija ir pokyčiai, sektoriaus paslaugų naujovės, socialiniai – demografiniai pokyčiai ir tendencijos turizmo sektoriuje, šalies ir tarptautinės ekonomikos tendencijos ir pokyčiai, klientų poreikiai.
	Analizuoti įmonės veiklos rezultatus.	Fiziniai rezultatai, jų analizė; viešbučio veikla ir jos vertinimas.
	Rengti ir tobulinti įmonės strateginius planus.	Apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės veiklos strategija; finansiniai, pardavimų, pelno, išteklių, personalo poreikio, darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo ir kiti planai.
	Sudaryti įmonės paslaugų kainodarą.	Visos apgyvendinimo paslaugų įmonės teikiamos paslaugos; paslaugų savikaina, pelno marža.
	Sudaryti įmonės veiklos biudžetą.	Išlaidų, sąnaudų, pelno balansas.
Atsiskaitymas už apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės veiklos rezultatus ir jos reprezentavimas (LTKS VII).	Atsiskaityti akcininkams už įmonės veiklos rezultatus.	Tarnybų vadovų ataskaitos; įmonės veiklos ataskaita, įmonės planų įgyvendinimo ataskaitos.
	Atsiskaityti už įmonės valdymą ir finansus.	Darbo organizavimą reglamentuojantys teisės aktai; įmonės veiklos ir finansinė ataskaita.
	Atstovauti įmonei renginiuose, organizacijose, bendraujant su žiniasklaida.	Asociacijos, konferencijos, mugės, parodos, suvažiavimai, visuomeninės organizacijos ir kt.; savarankiškas dalyvavimas arba delegavimas tarnybų vadovams.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacijos vienetus sudarantys kompetencijų deriniai įgyjami studijuojant verslo ir viešosios vadybos studijų krypčių grupės antrosios pakopos studijose, mokantis neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo	Antrosios pakopos studijų trukmė nustatoma vadovaujantis	

trukmė kvalifikacijai įgyti.	Lietuvos Respublikos mokslo ir studijų įstatymu. Mokymuisi darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdais – ne mažiau kaip 1 metai, jei asmuo yra įgijęs ne verslo vadybos magistro kvalifikacinį laipsnį, arba jam prilygintą aukštojo mokslo kvalifikaciją, ne mažiau kaip 2 metai, jei asmuo yra įgijęs verslo vadybos profesinio bakalauro arba bakalauro kvalifikacinį laipsnį, arba jam prilygintą aukštojo mokslo kvalifikaciją, ne mažiau kaip 4 metai, jei asmuo yra įgijęs ne verslo vadybos profesinio bakalauro arba bakalauro kvalifikacinį laipsnį, arba jam prilygintą aukštojo mokslo kvalifikaciją arba ne mažiau kaip 8 metai, jei asmuo yra įgijęs vidurinį išsilavinimą.
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį.
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.

II SKYRIUS
MAITINIMO PASLAUGŲ POSEKTORIAUS KVALIFIKACIJŲ APRAŠAI

7. Kvalifikacijos pavadinimas: Duonos ir pyrago gaminių kepėjas, LTKS II.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas	Veiklos objektas: nesudėtingos technologijos duonos ir pyrago gaminių gaminimas ir patiekimas. Veiklos uždaviniai: 1) parinkti maisto produktus ir žaliavas; 2) parengti darbo vietą; 3) apdoroti maisto produktus ir žaliavas; 4) naudotis technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais ir saugiai jais dirbti; 5) gaminti ir patiekti duonos ir pyrago gaminius. Darbo sąlygos: dirbama prie aukštos temperatūros įrengimų, su elektros prietaisais; darbas pamainomis; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: įvairūs mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrengimai, maisto gaminimo įrankiai, technologinės kortelės, valymo priemonės. Papildoma informacija: duonos ir pyrago gaminių kepėjas savo veikloje vadovaujasi Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniu reglamentu, patvirtintu Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti kepyklėlėse, nedidelėse kavinėse,

	kurios prekiauja savo įmonėje pagamintais duonos ir pyrago gaminiais.	
Pagrindinis kvalifikacijos vienetas (nurodant jo lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir paruošimas (LTKS II).	Paruošti ir tvarkyti švaros zoną.	Švaros zonos darbo vietai keliami reikalavimai, taisyklės, galiojantys dokumentai. Saugus darbas. Elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai: pirmoji pagalba, darbo ir asmens higienos reikalavimai, apsaugos reikalavimai. Švaros zonos tvarkymas pagal geros higienos praktiką (toliau – GHP). Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema. Rūšiavimas ir tvarkymas.
	Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminių gaminimui.	Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai, receptūros, žaliavų pirminio paruošimo operacijos, temperatūros režimai.
	Atlikti žaliavos paruošimo technologines operacijas.	Įrengimai, įrankiai, jų naudojimo (eksploatavimo) taisyklės. Žaliavų sąnaudų normos ir gamybos technologijos instrukcijos, kalkuliacinės ir technologinės kortelės.
Duonos gaminių gaminimas (LTKS II).	Gaminti kvietinės duonos gaminius.	Duonos gaminiai, jų rūšys: ruginės ir kvietinės duonos, mielinės, riestainių, traškučių, pyragų, bandelių, pagerintų pyragų tešlų, maistinių mišinių ir priedų maišymo, minkymo ir plakimo būdai. Tešlų puriklių: mišinių, raugų, maisto priedų paruošimas. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, kepimo krosnies, kildinimo spintos eksploatavimo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Kvietinės duonos tešlų, maistinių mišinių ir priedų maišymo ir minkymo, duonos formavimo ir puošimo būdai. Tešlų puriklių: mišinių, raugų, maisto priedų paruošimas. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos

		kočiojimo, kepimo krosnies, kildinimo spintos eksploatavimo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
	Gaminti ruginės, ruginės–kvietinės duonos gaminius.	Ruginės, ruginės–kvietinės duonos tešlų, maistinių mišinių ir priedų maišymo ir minkymo, duonos formavimo ir puošimo būdai. Tešlų puriklių: mišinių, raugų, maisto priedų paruošimas. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, kepimo krosnies, kildinimo spintos eksploatavimo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
Pyrago gaminių gaminimas (LTKS II).	Gaminti mielinės tešlos gaminius.	Pyrago gaminiai, jų rūšys (mielinė, sluoksniuota mielinė ir kt.) Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlų, maistinių mišinių ir priedų maišymo, minkymo ir plakimo būdai. Tešlų puriklių, mišinių, maisto priedų paruošimas. Riebaluose virtų mielinės tešlos gaminių gaminimas. Mielinės tešlos gaminių apipavidalinimas. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, kepimo krosnies, kildinimo spintos eksploatavimo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
	Gaminti paprastus pyrago gaminius.	Pyrago gaminiai, jų rūšys (prėska, rauginta, mielinė, trapi ir kt.). Paprastų pyrago gaminių tešlų, maistinių mišinių ir priedų maišymo, minkymo ir plakimo būdai. Tešlų puriklių, mišinių, maisto priedų paruošimas. Paprastų pyrago gaminių apipavidalinimas. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, kepimo krosnies, kildinimo spintos eksploatavimo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.

Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai)	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pradinį išsilavinimą.
Kvalifikacijos įgijimas	Kvalifikacija gali būti įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma)	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.

8. Kvalifikacijos pavadinimas: Virėjas, LTKS II.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas ir patiekimas. Veiklos uždaviniai: 1) parinkti maisto produktus ir žaliavas; 2) parengti darbo vietą; 3) apdoroti maisto produktus ir žaliavas; 4) naudotis technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais ir saugiai jais dirbti; 5) gaminti ir patiekti nesudėtingos technologijos pusgaminius ir patiekalus. Darbo sąlygos: dirbama prie aukštos temperatūros įrengimų, su elektros prietaisais; darbas pamainomis; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: įvairūs mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrengimai, maisto gaminimo įrankiai ir inventorius, technologinės kortelės, valymo priemonės. Papildoma informacija: įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.	
Pagrindinis kvalifikacijos vienetas (nurodant jo lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*

Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas (LTKS II).	Paruošti ir tvarkyti švaros zoną.	Švaros zonos darbo vietai keliami reikalavimai, taisyklės, dokumentai. Saugus darbas. Elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai: pirmoji pagalba, darbo ir asmens higienos reikalavimai, apsaugos reikalavimai. Švaros zonos tvarkymas pagal GHP. Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema. Rūšiavimas ir tvarkymas.
	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas.	Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos. Apskaičiavimas reikiamų maisto produktų ir žaliavų kiekį naudojantis informacinėmis technologijomis. Maisto produktų rūšys. Maisto produktų bei žaliavų parinkimas. Maisto produktų paruošimas. Paruošimo būdai. Žaliavų tvarkymas karštiesiems, šaltiems užkandžiams, garnyrams, patiekalams gaminti.
	Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	Įrengimai, įrankiai, jų naudojimo (eksploatavimo) taisyklės. Žaliavų sąnaudų normos ir gamybos technologijos instrukcijos.
Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas (LTKS II).	Pasiruošti gaminti nesudėtingus pusgaminius.	Pusgaminių (daržovių, žuvies, mėsos, subproduktų, paukštienos, miltinių gaminių) rūšys ir asortimentas. Įrangos ir įrankių parinkimas pusgaminiams gaminti. Pusgaminių gamybos dokumentai, technologinių įrengimų klasifikacija. Švarios darbo vietos parengimas. Maisto produktų ir žaliavų pusgaminių gamybai parinkimas. Maisto sauga ir GHP.
	Gaminti nesudėtingos technologijos pusgaminius.	Pusgaminių asortimentas. Daržovių pusgaminiai: virti, kepti, apkepti, šutinti, lietuviški ir firminiai. Žuvies pusgaminiai: virti, šutinti, kepti su riebalais, kepti riebaluose, kepti žarijų kaitroje, troškinti, maltinių masės, leistinukų masės, lietuviški ir firminiai. Mėsos pusgaminiai: virti, šutinti, kepti su riebalais, kepti riebaluose, kepti žarijų kaitroje, troškinti, maltinių masės, lietuviški ir firminiai. Subproduktų pusgaminiai: virti,

		kepti, troškinti. Paukštienos pusgaminiai: virti, šutinti, kepti su riebalais, kepti riebaluose, kepti žarijų kaitroje, troškinti, maltinių masės. Miltinių gaminių pusgaminiai. Karštų pusgaminių gamybos dokumentai, technologinių įrengimų klasifikacija, įrankiai, inventorius. Švarios darbo vietos parengimas. Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas karščiu. Maisto sauga ir GHP.
Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas (LTKS II).	Gaminti nesudėtingos technologijos šaltus patiekalus.	Šalti patiekalai, jų rūšys Šaltų patiekalų gamybos dokumentai, technologinių įrengimų klasifikacija, įrankiai, inventorius. Švarios darbo vietos parengimas, atsižvelgiant į reikalavimus. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas. Nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų asortimentas ir ruošimo būdai. Maisto sauga ir GHP. Įvairių patiekalų apipavidalinimo būdai ir principai, patiekimo taisyklės.
	Gaminti įvairias salotas.	Salotos, jų rūšys, sudedamosios dalys (ingredientai). Maisto sauga ir GHP. Apipavidalinimo būdai ir principai, patiekimo taisyklės.
	Gaminti daržovių ir kitus nesudėtingus garnyrus.	Garnyrai, jų rūšys. Ingredientai. Maisto sauga ir GHP. Apipavidalinimo būdai ir principai, patiekimo taisyklės.
	Gaminti nesudėtingos technologijos karštus patiekalus.	Karštieji patiekalai, jų rūšys (varškės, paukštienos, žuvies, mėsos ir kt.). Sriubos ir jų gaminimas. Karštų patiekalų gamybos dokumentai, technologinių įrengimų klasifikacija, įrankiai, inventorius. Švarios darbo vietos parengimas, atsižvelgiant į reikalavimus. Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas karščiu. Maisto sauga ir GHP. Įvairių patiekalų apipavidalinimo būdai ir principai, patiekimo taisyklės.
Specializacijos kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir	Darbo vieta pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui.

gaminimas (LTKS II).	žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai.	Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis. Apdorojimo būdai: mechaninis ir terminis.
	Gaminti ir patiekti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalus.	Tautinio paveldo patiekalų gamybos technologinių įrengimų klasifikacija. Inventorius: krosnelės, kepyklos įranga, paverčiamos keptuvės, mėsmalės, virimo katilai ir kt. Darbo vietos tautinio paveldo patiekalų gamybai parengimas. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų asortimentas: švilpikai, keptas sūris su prieskoniais, kastinys, bulvių spurgos ir pan. (pagal regioną). Ruošimo būdai. Maisto sauga ir GHP.
Nesudėtingos technologijos BBQ ir griliaus patiekalų gaminimas (LTKS II).	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas BBQ ir griliaus patiekalų gamybai.	Darbo vieta pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui. Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis. Apdorojimo būdai: mechaninis ir terminis.
	Gaminti ir patiekti nesudėtingos technologijos BBQ ir griliaus patiekalus.	BBQ ir griliaus patiekalų gamybos technologinių įrengimų klasifikacija. Inventorius: kepyklų įranga, kebabų kepimo griliai ir kt. Darbo vietos BBQ ir griliaus patiekalų gamybai parengimas. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas. Nesudėtingos technologijos BBQ ir griliaus patiekalų asortimentas ir ruošimo būdai. Maisto sauga ir GHP.
Picų gaminimas (LTKS II).	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas, skirtus picoms kepti.	Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis, kokybės rodikliai, nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Žaliavų sąnaudų normos ir gamybos technologijos instrukcijos. Technologinės kortelės. Apdorojimo būdai: mechaninis, terminis ir biocheminis. Technologinis procesas, gaminimo ypatumai. GHP taisyklės maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
	Kepti ir patiekti picas.	Picų asortimentas. Picų tešla, picų padai, įdarai ir jų paruošimo

		technologinis procesas, gaminimo ypatumai, puošybos ir pateikimo elementai. Inventorius, įrankiai, įrenginiai, naudojami picų gaminimui. Maisto sauga ir GHP maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
Blynų, lietinių, blynelių ir sklindžių gaminimas (LTKS II).	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas, skirtus blynams, lietiniams, blyneliams ir sklindžiams gaminti.	Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis, kokybės rodikliai, nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Žaliavų sąnaudų normos ir gamybos technologijos instrukcijos. Technologinės kortelės. Apdorojimo būdai: mechaninis, terminis ir biocheminis. Technologinis procesas, gaminimo ypatumai. GHP taisyklės maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
	Kepti blynus, lietinius, blynelius ir sklindžius.	Tešlos blynams, blyneliams, lietiniams ir sklindžiams. Įdarai, paruošimo būdai, blynelių formavimas, technologinis procesas, gaminimo ypatumai, puošybos ir patiekimo elementai. Inventorius, įrankiai, įrenginiai, naudojami blynų, lietinių, blynelių ir sklindžių gaminimui. Maisto sauga ir GHP maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
Sušių gaminimas (LTKS II).	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas, skirtus sušiams gaminti.	Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis, kokybės rodikliai, nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Žaliavų sąnaudų normos ir gamybos technologijos instrukcijos. Technologinės kortelės. Apdorojimo būdai: mechaninis, terminis ir biocheminis. Technologinis procesas, gaminimo ypatumai. GHP taisyklės maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
	Gaminti ir patiekti sušius.	Maisto produktai ir žaliavos sušių gamybai. Sušių asortimentas, gamybos būdai, technologinis procesas, gaminimo technika, patiekimo ypatumai, valgymo taisyklės. Inventorius, įrankiai,

		įrenginiai, naudojami sušių gaminimui. Maisto sauga ir GHP maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pradinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija gali būti įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

9. Kvalifikacijos pavadinimas: Barmenas, LTKS III.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: baro svečių aptarnavimas, patiekiant baro produkciją. Veiklos uždaviniai: 1) paruošti barą svečių aptarnavimui; 2) formuoti baro asortimentą; 3) gaminti maišytus gėrimus, kokteilius; 4) išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus; 5) gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus, nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius, aptarnauti lankytojus; 6) vykdyti darbo ir materialinių vertybių apskaitą. Darbo sąlygos: darbas pamainomis, elektros įrengimų naudojimas; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: kasos aparatas, alaus pilstymo aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas,

	plaktuvas, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, stiklo indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai. Papildoma informacija: įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti barmenu baruose, kavinėse, restoranuose ir kitose maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, kuriose įrengti barai.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas (LTKS III).	Paruošti ir tvarkyti barą.	Barų rūšys, terminologija. Darbo vietos paruošimas. Produkcijos išdėstymo bare tvarka, laikymo sąlygos. Indų asortimentas, dydžiai ir talpos, jų paskirtis ir parinkimas.
	Aptarnauti baro lankytojus.	Lankytojų sutikimas, užsakymo priėmimas, aptarnavimas prie baro, atsiskaitymas. Baro terminologija. Baro gėrimų, užkandžių, konditerijos gaminių charakteristikos. Atsiskaitymas grynaisiais pinigais ir mokėjimo kortelėmis. Profesinė etika, konfliktai, jų sprendimo būdai. Konfliktinių situacijų valdymas ir svečių skundai. Elgesio taisyklės. Etiketo pagrindai ir protokolas. Baro indų, įrankių, taurių, įrangos, maisto produktų, užkandžių, gėrimų apibūdinimas.
Barmeno darbo organizavimas (LTKS III).	Sudaryti baro asortimentą.	Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų asortimentas. Baro produkcijos kiekio skaičiavimas ir papildymas, užsakymas, priėmimo tvarka, kainos, antkainiai, baro kainoraštis. Baro atsargų kontrolė, užsakymo perdavimas.
	Įforminti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	Pagrindiniai buhalteriniai baro apskaitos dokumentai, jų tvarkymas. Kasos žurnalo pildymo tvarka, sąskaitos ir sąskaitos faktūros. Žaliavų ir prekių pirkimo, pardavimo apskaita. Materialinė atsakomybė. Materialinių vertybių apskaita. Kainų ir antkainių apskaičiavimas. Apskaitos įforminimas naudojantis informacinėmis technologijomis.
Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas	Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	Kokteilių, maišytų gėrimų sudedamosios dalys, klasifikavimas, rūšys, paskirtis,

(LTKS IV).		ruošimo eiga ir patiekimo būdai. Klasikiniai ir firminiai kokteiliai, jų apibūdinimas. Taurių parinkimas ir paskirtis. Dekoravimo elementai, priedų parinkimas, dekoravimo būdai. Baro aksesuarai, jų paskirtis.
	Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	Nealkoholiniai gėrimai: mineralinis ir šaltinio vanduo, vaisvandeniai, sultys, šviežiai spaustos sultys, gira ir kt. Silpni alkoholiniai gėrimai: vynas, alus, sidrai ir kt. Stiprūs alkoholiniai gėrimai: degtinė, konjakas, brendis, kalvadosas, viskis, romas, trauktinė, likeris ir kt. Stiklo indų (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) asortimentas, paskirtis ir parinkimas, gėrimų patiekimo temperatūra. Svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo sistemos, talpos.
	Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti, savybės, rūšys, paskirtis. Arbatos ir kavos gėrimai, šokoladas, priedai, ruošimo ypatumai, patiekimo būdai, indų paskirtis ir parinkimas, dekoravimas. Mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai, veikimo principas, naudojimo ir eksploatavimo taisyklės.
	Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	Maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė, paskirtis. Šaltieji ir karštieji užkandžiai, jų klasifikavimas, rinkiniai prie vyno ar alaus, desertai, baigiami ruošti bare: asortimentas, kulinarinė charakteristika, patiekimo taisyklės. Šiluminiai (marmitai, dujiniai griliai, krosnelės ir kt.) ir šaldymo (šaldytuvai, šaldikliai, šaldymo stalai ir kt.) įrenginiai, veikimo principas, naudojimo ir eksploatavimo taisyklės.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pagrindinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija gali būti įgyjama mokantis pagal profesinio	

	mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.

10. Kvalifikacijos pavadinimas: Duonos ir pyrago gaminių kepėjas, LTKS III.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas	Veiklos objektas: duonos ir pyrago gaminių gaminimas ir patiekimas. Veiklos uždaviniai: 1) parinkti maisto produktus ir žaliavas; 2) parengti darbo vietą; 3) apdoroti maisto produktus ir žaliavas; 4) naudotis technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais ir saugiai jais dirbti; 5) gaminti ir patiekti duonos ir pyrago gaminius. Darbo sąlygos: dirbama prie aukštos temperatūros įrengimų, su elektros prietaisais; darbas pamainomis; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: įvairūs mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrengimai, maisto gaminimo įrankiai, technologinės kortelės, valymo priemonės. Papildoma informacija: duonos ir pyrago gaminių kepėjas savo veikloje vadovaujasi Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniu reglamentu, patvirtintu Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti kepyklėlėse, nedidelėse kavinėse, kurios prekiauja savo įmonėje pagamintais duonos ir pyrago gaminiais.	
Pagrindinis kvalifikacijos vienetas (nurodant jo lygį pagal LTKS)	*Kompetencijos*	*Kompetencijų ribos*
Maisto produktų ir žaliavų	Paruošti ir tvarkyti	Švaros zonos darbo vietai keliami

parinkimas ir paruošimas (LTKS II).	švaros zoną.	reikalavimai, taisyklės, galiojantys dokumentai. Saugus darbas. Elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai: pirmoji pagalba, darbo ir asmens higienos reikalavimai, apsaugos reikalavimai. Švaros zonos tvarkymas pagal GHP. Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema. Rūšiavimas ir tvarkymas.
	Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminių gaminimui.	Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis, kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai, receptūros, žaliavų pirminio paruošimo operacijos, temperatūros režimai.
	Atlikti žaliavos paruošimo technologines operacijas.	Technologinių operacijos, jų seka. Įrengimai, įrankiai, jų naudojimo (eksploatavimo) taisyklės. Žaliavų sąnaudų normos ir gamybos technologijos instrukcijos, kalkuliacinės ir technologinės kortelės.
Duonos gaminių gaminimas (LTKS II).	Gaminti kvietinės duonos gaminius.	Duonos gaminiai, jų rūšys: ruginės ir kvietinės duonos, mielinės, riestainių, traškučių, pyragų, bandelių, pagerintų pyragų tešlų, maistinių mišinių ir priedų maišymo, minkymo ir plakimo būdai. Tešlų puriklių: mišinių, raugų, maisto priedų paruošimas. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, kepimo krosnies, kildinimo spintos eksploatavimo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Kvietinės duonos tešlų, maistinių mišinių ir priedų maišymo ir minkymo, duonos formavimo ir puošimo būdai. Tešlų puriklių: mišinių, raugų, maisto priedų paruošimas. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, kepimo krosnies, kildinimo spintos eksploatavimo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės

		reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
	Gaminti ruginės, ruginės–kvietinės duonos gaminius.	Ruginės, ruginės–kvietinės duonos tešlų, maistinių mišinių ir priedų maišymo ir minkymo, duonos formavimo ir puošimo būdai. Tešlų puriklių: mišinių, raugų, maisto priedų paruošimas. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, kepimo krosnies, kildinimo spintos eksploatavimo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
Pyrago gaminių gaminimas (LTKS III).	Gaminti mielinės tešlos gaminius.	Pyrago gaminiai, jų rūšys (mielinė, sluoksniuota mielinė ir kt.) Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlų, maistinių mišinių ir priedų maišymo, minkymo ir plakimo būdai. Tešlų puriklių, mišinių, maisto priedų paruošimas. Riebaluose virtų mielinės tešlos gaminių gaminimas. Mielinės tešlos gaminių apipavidalinimas. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, kepimo krosnies, kildinimo spintos eksploatavimo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
	Gaminti paprastus pyrago gaminius.	Pyrago gaminiai, jų rūšys (prėska, rauginta, mielinė, trapi ir kt.). Paprastų pyrago gaminių tešlų, maistinių mišinių ir priedų maišymo, minkymo ir plakimo būdai. Tešlų puriklių, mišinių, maisto priedų paruošimas. Paprastų pyrago gaminių apipavidalinimas. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, kepimo krosnies, kildinimo spintos eksploatavimo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
	Gaminti pagerintus	Pyrago gaminiai, jų rūšys (trapi,

	pyrago gaminius.	biskvitinė, meduolių, sluoksniuota ir kt.). Pagerintų pyrago gaminių tešlų, maistinių mišinių ir priedų maišymo, minkymo ir plakimo būdai. Tešlų puriklių, mišinių, maisto priedų paruošimas. Pagerintų pyrago gaminių apipavidalinimas. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, kepimo krosnies, kildinimo spintos eksploatavimo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
Kreminių gaminių gaminimas (LTKS III).	Gaminti kremus.	Kremų rūšys: sviesto, grietinėlės, jogurtiniai, baltymų, vaisiniai, virti plikyti. Naujų technologijų žaliavų kremai. Įrengimų: plakimo mašinų, viryklių, šaldymo įrangos eksploatavimo ir saugaus darbo taisyklės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
	Formuoti kreminius gaminius.	Pusgaminių iš tešlų (trapios, biskvitinės, orinės, migdolinės, plikytos, meduolinės) gaminimas. Kreminių gaminių asortimentas: pyragaičiai, vyniotiniai, tortai, plokštainiai. Įrengimų: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos kočiojimo, kepimo krosnies, biskvitų pjaustymo, kremų virimo katilų, viryklių, sirupų dozavimo, šaldymo įrangos (šaldytuvai, šaldymo stalai ir kt.) eksploatavimo taisyklės. Rizikos veiksniai, ruošiant kreminius gaminius.
	Apipavidalinti kreminius gaminius.	Apipavidalinimo pusgaminiai: cukrinė masė, marcipanas, trupiniai, šokoladinės glazūros, naujų technologinių žaliavos apipavidalinimui. Įrengimai naudojami gaminių apipavidalinimui: šokoladu apipurškimo įrenginys, šokolado temperavimo įrenginys, kočiojimo įrenginiai, pyragaičių sudalinimo įrenginys, šaldymo įranga (šaldytuvai, šaldymo stalai ir kt.). Sanitarijos ir asmens higienos

		reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai)	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pagrindinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas	Kvalifikacija gali būti įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma)	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

11. Kvalifikacijos pavadinimas: Padavėjas, LTKS III.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: stalų serviravimas ir maitinimo paslaugas teikiančios įmonės lankytojų aptarnavimas. Veiklos uždaviniai: 1) paruošti maitinimo paslaugas teikiančios įmonės patalpas; 2) parinkti ir paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus; 3) serviruoti stalus; 4) apibūdinti patiekalus, gėrimus, prekes ir juos derinti; 5) naudoti pardavimų apskaitos programą. Darbo sąlygos: darbas pamainomis, elektros įrenginių naudojimas; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: kasos aparatas, stalo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai ir kiti reikmenys, stalo serviravimo įrankiai, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kasos žurnalas, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa.

	Papildoma informacija: įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti padavėju įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Pasiruošimas svečių aptarnavimui (LTKS III).	Paruošti darbo vietą.	Patalpų rūšys, jų paruošimas svečių aptarnavimui, servanto paruošimas svečiams aptarnauti. Reikalavimai padavėjo asmens higienai, darbo rūbams ir laikysenai. Žmogaus saugos ir sveikatos, darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, GHP reikalavimai.
	Paruošti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.	Stalo indai, įrankiai, taurės, stalo užtiesalai ir kiti reikmenys, jų rūšys, paskirtis, laikymas, paruošimas darbui, stalų paruošimas svečiams aptarnauti.
	Serviruoti stalus.	Serviruočių rūšys, serviravimo eiga ir taisyklės. Servetėlių lankstymo būdai ir taisyklės. Stalo puošybos elementai.
Svečių aptarnavimas (LTKS III).	Patiekti patiekalus ir gėrimus.	Aptarnavimo būdai, formos ir metodai. Stalų rezervavimo taisyklės. Valgiaraščių ir kainoraščių tipai, struktūra, patiekalų ir gėrimų grupės. Lankytojų aptarnavimo etapai ir jų nuoseklumas. Patiekalų ir gėrimų patiekimo būdai, metodai, nuoseklumas, patiekimo ir indų nurinkimo taisyklės. Padavėjo darbas prie svečių stalo. Bendravimas aptarnaujant klientus. Dalykinis bendravimas tarpusavyje ir su virtuvės darbuotojais. Profesinė etika, konfliktai, jų sprendimo būdai. Konfliktinių situacijų valdymas ir svečių skundai. Elgesio taisyklės, etiketo pagrindai ir protokolas. Bendravimas su svečiais taisyklinga valstybine ir nors viena užsienio kalba, valgiaraščio bei gėrimų kainininko pristatymas.
	Vykdyti pardavimų apskaitą.	Kompiuteriniai fiskaliniai kasos aparatai, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema.

		Atsiskaitymas grynaisiais pinigais ir mokėjimo kortelėmis. Kasos žurnalo pildymo tvarka, sąskaitos ir sąskaitos faktūros. Maitinimo įmonių svečiams aptarnauti naudojamos informacinių technologijų priemonės su programine įranga.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pagrindinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija gali būti įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos, mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

12. Kvalifikacijos pavadinimas: Virėjas, LTKS III.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: karštųjų mėsos, žuvies, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių patiekalų, garnyrų ir salotų gaminimas. Veiklos uždaviniai: 1) parinkti maisto produktus ir žaliavas; 2) apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes; 3) parengti darbo vietą; 4) apdoroti maisto produktus ir žaliavas; 5) naudotis technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais ir saugiai jais dirbti; 6) gaminti pusgaminius ir įvertinti jų kokybę; 7) gaminti patiekalus, garnyrus ir salotas. Darbo sąlygos: darbas pamainomis; dirbama prie aukštos temperatūros įrengimų, su elektros prietaisais; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos

	profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrengimai, technologinės kortelės, maisto gaminimo įrankiai, valymo priemonės, higienos žurnalai. Papildoma informacija: įgiję virėjo kvalifikaciją asmenys galės dirbti įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Tvarkos virtuvėje palaikymas (LTKS III).	Paruošti ir tvarkyti švaros zoną.	Inventorius, įrankiai ir įrenginiai, jų ženklinimas pagal zonas ir paskirtis. Pusgaminių gamybos zonų (daržovių ir vaisių, mėsos, žuvies, miltų ir makaronų, varškės, kiaušinių) įrengimai. Sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai įrengti. Reikalavimai virėjo asmens higienai, darbo rūbams ir laikysenai. Žmogaus saugos ir sveikatos, darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, GHP reikalavimai.
	Prižiūrėti virtuvės įrengimus.	Virtuvės įrengimai: maišytuvai, blyninės, bulvių skutimo, daržovių valymo mašinos, gastronominės pjaustyklės, indaplovės ir kt. Priežiūra, valymas, informavimas apie gedimus.
Pasiruošimas patiekalų gaminimui (LTKS III).	Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	Maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė, paskirtis, kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Apdorojimo būdai: mechaninis, terminis ir biocheminis. Technologinis procesas, gaminimo ypatumai, apdorojimas šalčiu ir karščiu.
	Paskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes.	Žaliavų sąnaudų normos ir gamybos technologijos instrukcijos. Kalkuliacinės ir technologinės kortelės. Maisto produktų ir žaliavų reikmių skaičiavimui naudojamos informacinės technologijos ir programinė įranga.

Patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas (LTKS III).	Gaminti pusgaminius.	Pusgaminių asortimentas. Daržovių pusgaminiai: virti, kepti, apkepti, šutinti, lietuviški bei firminiai. Žuvies pusgaminiai: virti, šutinti, kepti su riebalais, kepti riebaluose, kepti žarijų kaitroje, troškinti, maltinių masės, leistinukų masės, lietuviški ir firminiai. Mėsos pusgaminiai: virti, šutinti, kepti su riebalais, kepti riebaluose, kepti žarijų kaitroje, troškinti, maltinių masės, lietuviški ir firminiai. Subproduktų pusgaminiai: virti, kepti, troškinti. Paukštienos pusgaminiai: virti, šutinti, kepti su riebalais, kepti riebaluose, kepti žarijų kaitroje, troškinti, maltinių masės. Miltinių gaminių pusgaminiai. Pjaustymo, formavimo ir ruošimo būdai ir operacijos. Maisto sauga ir GHP taisyklės maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
	Gaminti salotas.	Salotų asortimentas, gamybos būdai, technologinis procesas, gaminimo ypatumai. Maisto sauga ir GHP maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
	Gaminti karštuosius patiekalus.	Karštųjų mėsos, žuvies, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių patiekalų asortimentas, gamybos būdai, technologinio proceso ypatumai. Sriubos ir jų gaminimas. Maisto sauga ir GHP maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
	Gaminti pagrindinius ir daržovių garnyrus.	Pagrindinių garnyrų asortimentas, gamybos būdai, technologinis procesas ir jo ypatumai. Daržovių garnyrų asortimentas, gamybos būdai, technologinis procesas, gaminimo ypatumai. Maisto sauga ir GHP maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
	Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Kokybės rodikliai ir jų vertinimo būdai, trūkumų pašalinimas, puošybos elementai, jų paruošimas, patiekalų puošimas.
Darbas su dokumentais (LTKS III).	Pildyti higienos žurnalus.	Higienos žurnalai, jų tikrinimas ir pildymas.
	Ženklinti maisto produktų ir žaliavų	Pagaminimo data, laikas, kaloringumas.

	pakuotes ir fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.	
	Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį.	Reikalingų žaliavų ir maisto produktų, patiekalams gaminti, kiekių nustatymas. Atsakingo asmens informavimas apie trūkstamus ir esamus maisto produktus ir žaliavas, naudojamas patiekalams gaminti.
Specializacijos kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Tautinio paveldo patiekalų gaminimas (LTKS III).	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai.	Darbo vieta pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui. Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis. Apdorojimo būdai: mechaninis ir terminis.
	Gaminti ir patiekti tautinio paveldo patiekalus.	Tautinio paveldo patiekalų gamybos technologinių įrengimų klasifikacija. Inventorius: krosnelės, kepyklos įranga, paverčiamos keptuvės, mėsmalės, virimo katilai ir kt. Darbo vietos tautinio paveldo patiekalų gamybai parengimas. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas. Tautinio paveldo patiekalų asortimentas: plokštainiai, didžkukuliai, įdarytos žyvys, mėsos vyniotiniai ir pan. (pagal regioną). Ruošimo būdai. Maisto sauga ir GHP.
BBQ ir griliaus patiekalų gaminimas (LTKS III).	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas BBQ ir griliaus patiekalų gamybai.	Darbo vieta pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui. Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis. Apdorojimo būdai: mechaninis ir terminis.
	Gaminti ir patiekti BBQ ir griliaus patiekalus.	BBQ ir griliaus patiekalų gamybos technologinių įrengimų klasifikacija. Inventorius: kepyklų įranga, kebabų kepimo griliai ir kt. Darbo vietos BBQ ir griliaus patiekalų gamybai parengimas. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas. BBQ ir griliaus patiekalų asortimentas ir ruošimo būdai. Maisto sauga ir GHP.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų	

	ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pagrindinį išsilavinimą.
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.

13. Kvalifikacijos pavadinimas: Barmenas, LTKS IV.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas	Veiklos objektas: baro svečių aptarnavimas, patiekiant baro produkciją. Veiklos uždaviniai: 1) paruošti barą svečių aptarnavimui; 2) formuoti baro asortimentą; 3) gaminti maišytus gėrimus, kokteilius; 4) išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus; 5) gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus, nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius; 6) bendrauti su lankytojais ir teikti informaciją apie teikiamas paslaugas; 7) naudoti pardavimų apskaitos programą; 8) vykdyti materialinių vertybių apskaitą. Darbo sąlygos: darbas pamainomis, elektros įrengimų naudojimas; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: kasos aparatas, kavos aparatas, alaus pilstymo aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, stiklo indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai. Papildoma informacija: įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti barmenu baruose, kavinėse, restoranuose ir kitose maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, kuriose įrengti

	barai.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas (LTKS III).	Paruošti barą svečių aptarnavimui.	Barų rūšys, terminologija. Darbo vietos paruošimas. Produkcijos išdėstymo bare tvarka, laikymo sąlygos. Indų asortimentas, dydžiai ir talpos, jų paskirtis ir parinkimas. Reikalavimai barmeno asmens higienai, darbo rūbams ir laikysenai. Žmogaus saugos ir sveikatos, darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, GHP reikalavimai.
	Aptarnauti baro lankytojus.	Lankytojų sutikimas, užsakymo priėmimas, aptarnavimas prie baro, atsiskaitymas. Baro terminologija. Baro gėrimų, užkandžių, konditerijos gaminių charakteristikos. Profesinė etika, konfliktai, jų sprendimo būdai. Konfliktinių situacijų valdymas ir svečių skundai. Elgesio taisyklės. Etiketo pagrindai ir protokolas. Baro indų, įrankių, taurių, įrangos, maisto produktų, užkandžių, gėrimų apibūdinimas ir bendravimas su lankytoju užsienio kalba.
Barmeno darbo organizavimas (LTKS IV).	Sudaryti baro asortimentą.	Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų asortimentas. Baro produkcijos kiekio skaičiavimas ir papildymas, užsakymas, priėmimo tvarka, kainos, antkainiai, baro kainoraštis. Baro atsargų kontrolė, užsakymo perdavimas.
	Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	Pagrindiniai buhalteriniai baro apskaitos dokumentai, jų tvarkymas. Baro darbo ir materialinių vertybių apskaita naudojant informacines technologijas, materialinė atsakomybė, vykdymo etapai, dokumentai ir reglamentuojantys teisės aktai. Žaliavų ir prekių pirkimo ir pardavimo apskaita.

		Materialinė atsakomybė. Materialinių vertybių apskaita. Kainų ir antkainių apskaičiavimas. Apskaitos dokumentų tvarkymas sandėlio ir administravimo programomis.
	Naudoti pardavimų apskaitos programą.	Kompiuteriniai fiskaliniai kasos aparatai, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, lankytojų savitarnos sistema, produkcijos pardavimas porcijomis, mobili inventorizacija. Atsiskaitymas grynaisiais pinigais ir mokėjimo kortelėmis. Kasos žurnalo pildymo tvarka, sąskaitos ir sąskaitos faktūros.
Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas (LTKS IV).	Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	Kokteilių, maišytų gėrimų sudedamosios dalys, klasifikavimas, rūšys, paskirtis, ruošimo eiga ir patiekimo būdai. Klasikiniai ir firminiai kokteiliai, jų apibūdinimas. Taurių parinkimas ir paskirtis. Dekoravimo elementai, priedų parinkimas, dekoravimo būdai. Baro aksesuarai, jų paskirtis.
	Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	Nealkoholiniai gėrimai: mineralinis ir šaltinio vanduo, vaisvandeniai, sultys, šviežiai spaustos sultys, gira ir kt. Silpni alkoholiniai gėrimai: vynas, alus, sidrai ir kt. Stiprūs alkoholiniai gėrimai: degtinė, konjakas, brendis, kalvadosas, viskis, romas, trauktinė, likeris ir kt. Stiklo indų (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) asortimentas, paskirtis ir parinkimas, gėrimų patiekimo temperatūra. Svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo sistemos, talpos.
	Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti, savybės, rūšys, paskirtis. Arbatos ir kavos gėrimai, šokoladas, priedai, ruošimo ypatumai, patiekimo būdai, indų paskirtis ir parinkimas, dekoravimas. Mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai, veikimo principas, naudojimo ir eksploatavimo taisyklės.
	Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir	Maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė, paskirtis. Šaltieji ir karštieji užkandžiai, jų

	karštuosius užkandžius.	klasifikavimas, rinkiniai prie vyno ar alaus, desertai, baigiami ruošti bare: asortimentas, kulinarinė charakteristika, patiekimo taisyklės. Šiluminiai (marmitai, dujiniai griliai, krosnelės ir kt.) ir šaldymo (šaldytuvai, šaldikliai, šaldymo stalai ir kt.) įrenginiai, veikimo principas, naudojimo ir eksploatavimo taisyklės.
Specializacijos kvalifikacijos vienetas (nurodant jo lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas (LTKS IV).	Parinkti kavą kavos gėrimams gaminti.	Kavos auginimas ir gaminimo procesai. Kavos rūšys, klasifikavimas, savybės, maistinė vertė, kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos. Kavos asortimentas ir ruošimo menas, kavos kultūra Lietuvoje ir pasaulyje.
	Gaminti ir patiekti kavą.	Kavos virimo aparatų klasifikavimas, įrengimas, veikimo principai, techninių parametrų nustatymas, eksploatacija ir priežiūra. Kavos receptų programavimas, ruošimo būdai ir technika. Kavos gaminimo subtilybės. Kavų pagrindas – efektas, išraiška (*espresso*). Pieniškų kavų asortimentas, piešimo ant pieno putos technika. Kavos ruošimo tendencijos ir nauji ruošimo būdai. Kavos deriniai, įvairūs priedai, šalta kava. Indų parinkimas ir paskirtis, dekoravimas, patiekimo būdai.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pagrindinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija gali būti įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	

Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.

14. Kvalifikacijos pavadinimas: Konditeris, LTKS IV.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: konditerijos gaminių gaminimas. Veiklos uždaviniai: 1) parinkti žaliavas ir jas paruošti gamybai; 2) maišyti tešlas ir ruošti konditerinius pusgaminius; 3) gaminti miltinę konditeriją; 4) gaminti kreminę konditeriją; 5) gaminti cukrinę konditeriją ir papuošimo elementus. Darbo sąlygos: darbas pamainomis; dirbama prie aukštos temperatūros įrengimų, su elektros prietaisais; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: mechaniniai ir automatizuoti konditerijos gaminių įrenginiai, įrankiai ir priemonės, technologinės kortelės, elektrinė viryklė, valymo priemonės. Papildoma informacija: konditeris savo veikloje vadovaujasi Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniu reglamentu, patvirtintu Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, įgiję konditerio kvalifikaciją asmenys gebės dirbti restoranuose ir kitose maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, konditerijos cechuose, kaimo turizmo sodybose.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*

Darbo vietos paruošimas (LTKS III).	Paruošti ir tvarkyti švaros zoną.	Konditerijos gaminių gamybos darbo vieta (patalpos, cechai ir kt.). Reikalavimai darbo vietai. Produkcijos išdėstymo tvarka, laikymo sąlygos. Sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai. Saugus darbas. Elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai: pirmoji pagalba, darbo ir asmens higienos reikalavimai, apsaugos reikalavimai. Švaros zonos tvarkymas pagal GHP. Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema. Rūšiavimas ir tvarkymas.
	Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis.	Konditerijos gaminių įrenginiai: krosnys, kildinimo spintos, tešlos paruošimo įrenginiai ir kt. Reikmenys: kočėlai, maišeliai silikoniniai, kepimo lentelės, pjaustymo lentelės, reikmenys tortams ir pyragams, peiliai ir jų reikmenys. Rūšiavimas ir tvarkymas.
Tešlų maišymas ir gaminių iš jos gaminimas (LTKS IV).	Maišyti ir minkyti tešlas.	Tešlų rūšys ir ruošimo būdai, maisto produktų ir žaliavų tešlų maišymui asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis, kokybės rodikliai, pirminio paruošimo operacijos, temperatūros rėžimai. Tešlų maišymo, minkymo, plakimo būdai. Naudojami įrengimai: miltų sijojimo, tešlos maišymo, tešlos minkymo ir plakimo, tešlos kočiojimo, elektrinė viryklė. Tešlos: mielinės, mielinės sluoksniuotos, trapios, biskvitinės, sluoksniuotos, kapotos, meduolinės, keksinės, plikytos, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės ir tešlos kepti riebaluose. Tešlų purikliai, mišiniai, maisto priedai. Tešlų kokybei keliami reikalavimai.
	Gaminti mielinės tešlos gaminius.	Mielinės, mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiai: bandelės, bandelės sumuštiniams, bandelės su įdarais, pyragai, pynės, pyragai su įdarais, pyragėliai, spurgos, vyniotiniai. Pusgaminių formavimas, kildinimas, apipavidalinimas prieš

		kepimą, kepimas, atvėsinimas. Apipavidalinimas po kepimo cukrumi, miltiniu cukrumi, aptepimas glajumi, sulaistymas sirupu arba glaistymas glaistu, šokoladu, drebučiais, vaisiais ir uogomis. Mišiniai su maisto priedais. Indai, įrankiai, inventorius, įrengimai. Konditerijos įrengimai: maišytuvai, kepimo krosnis, kildinimo spintos, fritiūrinės. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
	Gaminti nemielinės tešlos gaminius.	Trapios, biskvitinės, sluoksniuotos, kapotos, meduolinės, plikytos, keksinės, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, vaflinės, lakštinės tešlos gaminiai: sausainiai, plokštainiai, keksai, pyragai, vyniotiniai, pyragaičiai, tortai, štrudeliai. Formavimo, pjaustymo, apipavidalinimo, dekoravimo būdai. Gaminių apipavidalinimas: glajus, sirupas, glaistas, šokoladas, kremai, karamelė, pabarstukai, saldainiai, marcipanai, dražė, tešlos gaminiai, šokolado figūrėlės, vaisiai ir uogos, drebučiai, natūralios gėlės, pastos, uogienės. Netradicinės žaliavos ir jų mišiniai. Konditerijos įrengimai: plakikliai, kepimo krosnis, intensyvaus aušinimo ir šaldymo spintos. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
Konditerijos gaminių gaminimas (LTKS IV).	Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminių gaminimui.	Maisto produktų bei žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis, kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai, receptūros, žaliavų pirminio paruošimo operacijos, temperatūros režimai.
	Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius.	Konditerijos gaminių pusgaminių technologijos ir receptūros, įrankiai, inventorius, indai ir mechaniniai įrengimai. Sirupai, glajai, kremai, glaistai,

		konditeriniai ir kulinariniai įdarai, konditeriniai padažai, termostabilūs įdarai su maisto priedais dekoravimui. Konditerijos įrengimai: kremo plakiklis, mikseris, elektrinės viryklės, intensyvaus aušinimo ir šaldymo spintos. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai. Kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
	Gaminti kreminės konditerijos gaminius.	Tortams, pyragams, vyniotiniams, pyragaičiams, keksams, plokštainiams pertepti ir įdaryti naudojami kremai: sviestinis, plikytas, kiaušininis, plikytas baltyminis ar zefyrinis, grietinėlės ar grietinės, jogurtinis. Netradicinės konditerinės žaliavos ir jų mišiniai. Įranga, įrankiai, inventorius pjaustymui, formavimui, pertepimui, įdarymui, sluoksniavimui, apipavidalinimui ir dekoravimui. Kreminių gaminių apipavidalinimo ir dekoravimo būdai: gaminių apipurškimas, įpurškimas į gaminius, flambiravimas, karamelizavimas. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
	Gaminti cukrinės konditerijos gaminius.	Cukrinė konditerija: šokoladinė glazūra, marcipaninė masė, karamelė, kremai, putėsiai, šokoladas, spalvotas ir aromatizuotas šokoladas, cukrinti vaisiai ir uogos, saldainiai, dražė, chalva, triufeliai, drebučiai, griliažas, zefyras. Įrengimai: kepimo krosnis, kremo plaktuvas, maišiklis, tortų apipavidalinimo įranga, kremo dozatorius, įrankiai, inventorius. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
	Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.	Apipavidalinimo ir dekoravimo elementai: sviestinis kremas, baltyminis glajus, šokoladas, marcipanas, cukrinė masė, karamelė, pabarstai, vaisių ir uogų

		drebučiai, vaisiai ir uogos, gyvos gėlės, nuotraukos, tyrės, pastos ir uogienės.
Specializacijos kvalifikacijos vienetas (nurodant jo lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Šakočių gaminimas (LTKS IV).	Parinkti, paruošti ir apskaičiuoti šakočių gaminimui reikalingas žaliavas pagal receptūras.	Maisto produktų ir žaliavų savybės, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos. Žaliavų apskaičiavimas pagal technologines ir kalkuliacines korteles, pirminis paruošimas.
	Maišyti šakočių tešlas ir kepti šakočius.	Šakočių tešlos paruošimo technologija: pusgaminio formavimas ir kepimas, temperatūros režimas, atvėsinimas, nuėmimas nuo kepimo veleno, puošimas glajumi, šokoladu, karamele. Šakočių kepimo įranga, inventorius, įrankiai, keliami reikalavimai įrengimams, jų eksploatavimo taisyklės. Šakočių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pagrindinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija gali būti įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

15. Kvalifikacijos pavadinimas: Padavėjas, LTKS IV.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas	Veiklos objektas: stalų serviravimas ir maitinimo paslaugas teikiančių įmonių lankytojų, pokylių ir priėmimų svečių aptarnavimas. Veiklos uždaviniai: 1) paruošti maitinimo įmonės patalpas; 2) parinkti ir paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus; 3) serviruoti stalus; 4) apibūdinti patiekalus, gėrimus, prekes ir juos derinti; 5) naudoti pardavimų apskaitos programą; 6) aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius; 7) aptarnauti viešbučio svečius. Darbo sąlygos: darbas pamainomis, elektros įrengimų naudojimas; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: kasos aparatas, stalo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai ir kiti reikmenys, stalo serviravimo įrankiai, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa, kasos žurnalas. Papildoma informacija: įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti padavėju įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Pasiruošimas svečių aptarnavimui (LTKS III).	Paruošti darbo vietą.	Patalpų rūšys, jų paruošimas svečių aptarnavimui, servanto paruošimas svečiams aptarnauti. Reikalavimai padavėjo asmens higienai, darbo rūbams ir laikysenai. Žmogaus saugos ir sveikatos, darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, GHP reikalavimai.
	Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.	Stalo indai, įrankiai, taurės, stalo užtiesalai ir kiti reikmenys, jų rūšys, paskirtis, laikymas, paruošimas darbui, stalų paruošimas svečiams aptarnauti.
	Serviruoti stalus.	Serviruočių rūšys, serviravimo eiga ir taisyklės. Servetėlių lankstymo būdai ir taisyklės. Stalo puošybos elementai.

Svečių aptarnavimas (LTKS IV).	Patiekti patiekalus ir gėrimus.	Aptarnavimo būdai, formos ir metodai. Stalų rezervavimo taisyklės. Valgiaraščių ir kainoraščių tipai, struktūra, patiekalų ir gėrimų grupės. Lankytojų aptarnavimo etapai ir jų nuoseklumas. Patiekalų ir gėrimų patiekimo būdai, metodai, nuoseklumas, patiekimo ir indų nurinkimo taisyklės. Padavėjo darbas prie svečių stalo. Bendravimas tarpusavyje ir su virtuvės darbuotojais. Profesinė etika, konfliktai, jų sprendimo būdai. Konfliktinių situacijų valdymas ir svečių skundai. Elgesio taisyklės, etiketo pagrindai ir protokolas. Bendravimas su svečiais taisyklinga valstybine ir nors viena užsienio kalba, valgiaraščio bei gėrimų kainininko pristatymas.
	Vykdyti pardavimų apskaitą.	Kompiuteriniai fiskaliniai kasos aparatai, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema. Atsiskaitymas grynaisiais pinigais ir mokėjimo kortelėmis. Kasos žurnalo pildymo tvarka, sąskaitos ir sąskaitos faktūros. Maitinimo įmonių svečiams aptarnauti naudojamos informacinių technologijų priemonės su programine įranga.
Specialiųjų užsakymų aptarnavimas (LTKS IV).	Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius.	Renginių rūšys. Pobūvių ir priėmimų rūšys, valgiaraštis. Oficialūs pobūviai. Aptarnavimo protokolas, protokolinio aptarnavimo reikalavimai. Aptarnavimo plano sudarymas, stalų serviravimas ir svečių aptarnavimas. Konferencijų dalyvių aptarnavimas.
	Aptarnauti viešbučio svečius.	Svečių aptarnavimas viešbučių restoranuose. Patiekalų ir gėrimų patiekimas. Mini barų aprūpinimas. Pusryčių rūšys, stalų serviravimas ir patiekalų bei gėrimų patiekimas.
Specializacijos kvalifikacijos vienetas (nurodant jo lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Gėrimų parinkimas ir pateikimas (LTKS IV).	Derinti gėrimus su patiekalais ir pateikti	Gėrimų derinimas su konkrečiais patiekalais. Gėrimų svečiams

	juos svečiams.	pateikimas. Gėrimų įvairovė, gamybos būdai, kilmė, regionai. Taurės skirtingos gėrimų rūšims. Gėrimų degustacijos, jų organizavimas. Somelje veiklos principai.
	Sudaryti gėrimų kortą.	Gėrimų meniu, atsargų priežiūra, gėrimų laikymo vietos ir sąlygos, gėrimų rinkos analizė ir vertinimas, gėrimų kokybės kriterijai ir vertinimas.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pagrindinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija gali būti įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos, mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

16. Kvalifikacijos pavadinimas: Virėjas, LTKS IV.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: patiekalų gaminimas ir patiekimas. Veiklos uždaviniai: 1) parinkti maisto produktus ir žaliavas; 2) apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes; 3) parengti darbo vietą; 4) apdoroti maisto produktus ir žaliavas; 5) naudotis technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais ir saugiai jais dirbti; 6) gaminti pusgaminius ir patiekalus; 7) įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę; 8) patiekti patiekalus. Darbo sąlygos: darbas pamainomis; dirbama prie aukštos temperatūros įrengimų, su elektros prietaisais; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą;

	galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrengimai, technologinės kortelės, maisto gaminimo įrankiai, valymo priemonės. Papildoma informacija: įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti virėju įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Tvarkos virtuvėje palaikymas (LTKS III).	Paruošti ir tvarkyti švaros zoną.	Inventorius, įrankiai ir įrenginiai, jų ženklinimas pagal zonas ir paskirtis. Pusgaminių gamybos zonų (daržovių ir vaisių, mėsos, žuvies, miltų ir makaronų, varškės, kiaušinių) įrengimai. Sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai įrengti. Reikalavimai virėjo asmens higienai, darbo rūbams ir laikysenai. Žmogaus saugos ir sveikatos, darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, GHP reikalavimai.
	Prižiūrėti virtuvės įrengimus.	Virtuvės įrengimai: maišytuvai, blyninės, bulvių skutimo, daržovių valymo mašinos, gastronominės pjaustyklės, indaplovės ir kt. Priežiūra, valymas, informavimas apie gedimus.
Pasiruošimas patiekalų gaminimui (LTKS IV).	Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	Maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė, paskirtis, kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Apdorojimo būdai: mechaninis, terminis ir biocheminis. Technologinis procesas, gaminimo ypatumai, apdorojimas šalčiu ir karščiu.
	Paskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes.	Žaliavų sąnaudų normos ir gamybos technologijos instrukcijos. Kalkuliacinės ir technologinės kortelės. Maisto produktų ir žaliavų reikmių skaičiavimui naudojamos informacinės technologijos ir programinė įranga.
Patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas (LTKS IV).	Gaminti pusgaminius.	Pusgaminių asortimentas, pjaustymo, formavimo ir ruošimo būdai ir operacijos. Maisto sauga ir

		GHP maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
	Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.	Salotų, šaltųjų užkandžių, karštųjų užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentas. Gaminimo būdai, technologinio proceso ypatumai. Sveika mityba, maisto sauga ir GHP.
	Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.	Sriubų klasifikavimas, asortimentas, gamybos būdai, technologinis procesas, gaminimo ypatumai. Karštųjų mėsos, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių patiekalų asortimentas, gamybos būdai, technologinio proceso ypatumai. Padažų asortimentas, gamybos būdai, technologinis procesas, gaminimo ypatumai. Sveika mityba, maisto sauga ir GHP.
	Gaminti saldžiuosius patiekalus.	Saldžiųjų patiekalų klasifikavimas, asortimentas, technologinis procesas, gaminimo ypatumai. Sveika mityba, maisto sauga ir GHP.
	Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Pusgaminių kokybės rodikliai ir jų vertinimo būdai, ženklinimas. Patiekalų skonio koregavimas, trūkumų šalinimas. Laikymo sąlygos ir realizavimo terminai pagal GHP. Apipavidalinimo ir dekoravimo būdai, elementai, sanitarijos ir higienos reikalavimai. Patiekimo reikalavimai pagal GHP.

Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas (LTKS IV).	Parinkti žaliavas ir produktus patiekalų pobūviams gaminimui ir juos apdoroti.	Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis, kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Žaliavų sąnaudų normos ir gamybos technologijos instrukcijos. Kalkuliacinės ir technologinės kortelės. Maisto produktų ir žaliavų reikmių skaičiavimui naudojamos informacinės technologijos ir programinė įranga. Apdorojimo būdai: mechaninis, terminis ir biocheminis. Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo technologiniai procesai. Darbo vietos inventorius, įrankiai ir įrenginiai. Sanitarijos ir higienos reikalavimai darbo vietai įrengti.
	Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	Salotų, šaltųjų ir karštųjų užkandžių, šaltųjų patiekalų pobūviams asortimentas. Karštųjų užkandžių pobūviams asortimentas: užkandžiai patiekiami apdorojimo induose, mažuose indeliuose, flambiruoti. Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams gaminimo technologijos. Sveika mityba, maisto sauga ir GHP.
	Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	Sriubų pobūviams asortimentas: patiekiamos furšeto metu ar individualiai prie stalo, baigiamos gaminti prie svečio. Sriubų pobūviams gaminimo technologijos. Karštųjų patiekalų pobūviams asortimentas: stambiagabaliniai patiekalai furšetui ir banketui, patiekiami bendruose induose ir individualiai ar baigiami gaminti prie svečio. Karštųjų patiekalų pobūviams gaminimo proceso technologijos. Sveika mityba, maisto sauga ir GHP.
	Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	Saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentas. Saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimo technologijos. Sveika mityba, maisto sauga ir GHP.
	Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti	Patiekalų pobūviams kokybės rodikliai ir jų vertinimo būdai,

	patiekalus pobūviams.	laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Patiekalų išvažiuojamiesiems banketams ir furšetams gamybos būdai, paruošimo transportuoti ir transportavimo sąlygos bei reikalavimai. Apipavidalinimo ir dekoravimo būdai, elementai, sanitarijos ir higienos reikalavimai. Patiekimo reikalavimai pagal GHP.
Darbas su dokumentais (LTKS III).	Pildyti higienos žurnalus.	Higienos žurnalai, jų tikrinimas ir pildymas.
	Ženklinti maisto produktų ir žaliavų pakuotes ir fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.	Pagaminimo data, laikas, kaloringumas.
	Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį.	Reikalingų žaliavų ir maisto produktų, patiekalams gaminti, kiekių nustatymas. Atsakingo asmens informavimas apie trūkstamus ir esamus maisto produktus ir žaliavas, naudojamus patiekalams gaminti. Rūšiavimas ir tvarkymas.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip pagrindinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija gali būti įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

taikoma).	

17. Kvalifikacijos pavadinimas: Konditeris, LTKS V.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: konditerijos gaminių gaminimas, konditerijos skyriaus darbo organizavimas ir kontrolė, konditerinių gaminių kokybės kontrolė. Veiklos uždaviniai: 1) planuoti ir kontroliuoti maisto žaliavų kiekį; 2) užsakyti žaliavas, jas priimti, vertinti jų kokybę; 3) organizuoti ir koordinuoti konditerių darbą; 4) užtikrinti kokybiškų konditerijos gaminių gamybą; 5) prižiūrėti konditerijos skyriaus įrangą; 6) užtikrinti GHP reikalavimų laikymąsi; 7) tvarkyti konditerijos cecho dokumentus. Darbo sąlygos: darbas pamainomis; dirbama prie aukštos temperatūros įrengimų, su elektros prietaisais; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: įvairūs mechaniniai ir automatizuoti konditerijos gaminių įrenginiai, įrankiai ir priemonės, indai, elektrinė viryklė, technologinės kortelės, valymo priemonės, įvairūs veiklos dokumentai. Papildoma informacija: konditeris savo veikloje vadovaujasi Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniu reglamentu, patvirtintu Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti viešojo maitinimo įmonių: kavinių, restoranų, valgyklų konditerijos skyriuose, prekybos centrų konditerijos cechuose, kepyklose, savarankiškose konditerijos gaminių įmonėse.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Konditerijos skyriaus (cecho) darbo planavimas ir organizavimas (LTKS V).	Planuoti konditerijos žaliavų ir gaminių asortimentą ir kiekį.	Žaliavų atsargos, asortimentas, žaliavų kiekio apskaičiavimas, sutartys, užsakymai, tiekėjai, inventorizacija. Gamybinė programa, konditerijos gaminių asortimentas.
	Užsakyti konditerijos žaliavas, jas priimti, kontroliuoti jų kokybę ir laikymą.	Tiekėjai, maisto produktai ir žaliavos, maisto priedai, skoninės medžiagos, kokybės reikalavimai, maisto produktų ir žaliavų užsakymai, juslinė analizė, sąskaitos faktūros, maisto produktų

		ir žaliavų priėmimas, laikymo sąlygos. GHP taisyklės, rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema.
	Organizuoti ir prižiūrėti konditerijos skyriaus (cecho) darbuotojų darbą.	Darbų paskirstymas, higienos reikalavimai, darbo sauga, įrengimų techniniai reikalavimai, konditerijos gaminių receptūros, technologinės kortelės, pareiginiai nuostatai, įmonės vidaus tvarkos taisyklės, motyvavimas, nuobaudos. Pavaldžių darbuotojų veiklos stebėjimas ir mokymas.
	Kontroliuoti konditerijos gaminių kokybę.	Konditerijos gaminių kokybės reikalavimai, juslinė analizė, gaminių ydos, trūkumų šalinimas.
	Sudaryti konditerijos skyriaus (cecho) darbuotojų darbo grafikus.	Darbo grafikai, darbo ir poilsio laikas, režimas, darbo kodeksas. Konfliktai, jų sprendimo būdai, dalykinė komunikacija.
Darbas su dokumentais (LTKS V).	Pildyti konditerijos cecho (įmonės) savikontrolės žurnalus.	GHP taisyklės, savikontrolės žurnalai: maisto produktų ir žaliavų priėmimo žurnalas, maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalas, šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnalas.
	Ženklinti konditerijos gaminių pakuotes, fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką, realizavimo terminus.	Mielinių, trapių, biskvitinių, sluoksniuotų, plikytų, meduolinių ir kitų konditerijos gaminių laikymo sąlygos ir trukmė.
	Parengti dokumentus išvežamajai produkcijai.	Pridėtinės vertės mokesčio (toliau – PVM) sąskaitos faktūros, važtaraščiai.
	Sudaryti konditerijos gaminių technologines korteles.	Konditerijos gaminių receptūros, gaminimo technologija, apipavidalinimo ir realizavimo reikalavimai.
	Vykdyti konditerijos žaliavų ir gatavos produkcijos apskaitą.	PVM sąskaitos faktūros, važtaraščiai, inventorizacija, likučiai, atsargos, materialinė atsakomybė, materialinės atsakomybės sutartys.
Darbuotojų atrankos, darbo ir mokymo organizavimas (LTKS V).	Vykdyti darbuotojų paiešką, priėmimą ir atleidimą.	Darbuotojų poreikio nustatymas, darbuotojų paieška parengiant skelbimus interneto svetainėse ir spaudoje, darbuotojų paieška bendradarbiaujant su profesinio mokymo įstaigomis, kandidatų informavimas apie darbo vietos reikalavimus, informacijos apie kandidatus surinkimas ir

		analizavimas, darbo pokalbio organizavimas ir vykdymas, darbo užmokesčio ir darbo sąlygų suderinimas, darbo sutarties sudarymas, darbo sutarties nutraukimas ir darbuotojo atleidimas.
	Mokyti naujus darbuotojus.	Įvadinio darbuotojų mokymo organizavimas ir vykdymas, darbuotojų mokymo poreikių nustatymas, tęstinio darbuotojų mokymo organizavimas.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą, konditerio (LTKS IV) kvalifikaciją ir 3 metų profesinės veiklos maitinimo paslaugų posektoriuje patirties.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos, mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

18. Kvalifikacijos pavadinimas: Virtuvės šefas, LTKS V.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: maitinimo įmonės gamybos padalinio darbo planavimas ir organizavimas, vadovavimas gamybos darbuotojų darbui, patiekalų gaminimas. Veiklos uždaviniai: 1) kurti, tobulinti ir ruošti patiekalus, juos apipavidalinti; 2) vertinti ir kontroliuoti gaminamų patiekalų kokybę; 3) valdyti žaliavų atsargas, prižiūrėti virtuvės įrangą; 4) užtikrinti GHP reikalavimų laikymąsi; 5) sudaryti patiekalų technologines korteles; 6) atlikti naujų patiekalų kontrolinius gaminimus; 7) sudaryti virtuvės

	darbuotojų darbo grafiką; 8) organizuoti ir koordinuoti virtuvės darbuotojų darbą; 9) užtikrinti aukštos kokybės patiekalų gamybą. Darbo sąlygos: darbas pamainomis; dirbama prie aukštos temperatūros įrengimų, su elektros prietaisais; privalo dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrengimai, technologinės kortelės, maisto gaminimo įrankiai, valymo priemonės, įvairūs veiklos ir finansiniai dokumentai, instrukcijos, kompiuteris, programinė įranga. Papildoma informacija: įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti viešojo maitinimo įmonių: kavinių, restoranų, valgyklų ir kt. gamybos padaliniuose, prekybos centrų kulinarijos cechuose.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Maitinimo įmonės gamybos padalinio darbo planavimas ir organizavimas (LTKS V).	Planuoti maisto produktų ir žaliavų asortimentą ir kiekį.	Maisto produktų ir žaliavų atsargos, asortimentas, tiekėjų pasiūlymai, tiekimo sutartys, inventorizacija.
	Planuoti gaminamų patiekalų asortimentą ir kiekį.	Gamybinė programa, patiekalų asortimentas, žaliavų kiekio skaičiavimas.
	Užsakyti maisto produktus ir žaliavas, jas priimti.	Tiekėjai, maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, kokybės reikalavimai, užsakymai, priėmimas, juslinė analizė, sąskaitos faktūros, licencijos, atitikties deklaracijos.
	Užtikrinti tinkamą maisto produktų, žaliavų ir gatavos produkcijos laikymą.	Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos, reikalavimai, terminai, GHP taisyklės, rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų sistema.
	Organizuoti ir prižiūrėti maitinimo įmonės gamybos padalinio darbuotojų darbą.	Darbų paskirstymas, higienos reikalavimai, patiekalų receptūros, technologinės kortelės, darbų sauga, gamybos skyriaus įranga, techniniai reikalavimai, inventorius, pareiginiai nuostatai, įmonės vidaus tvarkos taisyklės, motyvavimas, nuobaudos. Pavaldžių darbuotojų darbo kokybės stebėjimas ir mokymas.
	Kontroliuoti patiekalų kokybę	Receptūros, patiekalų išeiga, degustacija, juslinė analizė, temperatūra, patiekimo indai,

		puošimas.
	Sudaryti gamybos darbuotojų darbo grafikus.	Darbo grafikai, darbo ir poilsio laikas, režimas, darbo kodeksas. Komunikacija, komunikavimo būdai ir klaidos.
1. Valgiaraščio sudarymas (LTKS V).	Kurti naujus ir tobulinti gaminamus patiekalus.	Naujų patiekalų receptūrų sudarymas, gaminimo technologijos aprašymas, kontroliniai patiekalų gaminimai, degustacija, juslinė analizė, užsienio kalbos įgūdžiai.
	Sudaryti valgiaraštį.	Pagrindiniai valgiaraščių tipai: *a la carte, table d'hote* ir kompleksiniai pusryčių, pietų, vakarienės; pobūvių (furšetų, banketų, bufetų ir kt.); konferencijų valgiaraščiai.
Darbas su dokumentais (LTKS V).	Pildyti savikontrolės žurnalus.	GHP taisyklės, savikontrolės žurnalai: maisto produktų ir žaliavų priėmimo žurnalas, maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalas, šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnalas.
	Parengti dokumentus išvežamai produkcijai.	PVM sąskaitos faktūros, važtaraščiai.
	Sudaryti kontrolinius patiekalų gaminimo aktus, parengti technologines korteles.	Kontrolinių gaminimų aktai, receptūros, gaminimo technologija, patiekimo ir realizavimo reikalavimai, technologinės kortelės.
	Apskaičiuoti patiekalų kainas.	Kalkuliacinės kortelės, patiekalų savikainos apskaičiavimas pagal bruto masę, antkainio ir PVM apskaičiavimas, patiekalo pardavimo kainos apskaičiavimas.
	Vesti žaliavų ir prekių apskaitą.	PVM sąskaitos faktūros, važtaraščiai, kasos čekiai, inventorizacija, likučiai, atsargos, materialinė atsakomybė, materialinės atsakomybės sutartys.
Darbuotojų atrankos, darbo ir mokymo organizavimas (LTKS V).	Vykdyti darbuotojų paiešką, priėmimą ir atleidimą.	Darbuotojų poreikio nustatymas, darbuotojų paieška parengiant skelbimus interneto svetainėse ir spaudoje, darbuotojų paieška bendradarbiaujant su profesinio mokymo įstaigomis, kandidatų informavimas apie darbo vietos reikalavimus, informacijos apie kandidatus surinkimas ir analizavimas, darbo pokalbio organizavimas ir vykdymas, darbo užmokesčio ir darbo sąlygų suderinimas, darbo sutarties

		sudarymas, darbo sutarties nutraukimas ir darbuotojo atleidimas.
	Mokyti naujus darbuotojus.	Įvadinio darbuotojų mokymo organizavimas ir vykdymas, darbuotojų mokymo poreikių nustatymas, tęstinio darbuotojų mokymo organizavimas.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą, virėjo (LTKS IV) kvalifikaciją ir 3 metų profesinės veiklos maitinimo paslaugų posektoriuje patirties.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos, mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

19. Kvalifikacijos pavadinimas: Maitinimo paslaugų administratorius, LTKS V.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: pavaldžių darbuotojų darbo koordinavimas, priežiūra ir kokybės užtikrinimas. Veiklos uždaviniai: 1) organizuoti, koordinuoti ir kontroliuoti padavėjų ir barmenų darbą; 2) mokyti naujus darbuotojus; 3) priimti ir vykdyti išankstinius svečių užsakymus; 4) organizuoti pobūvių aptarnavimą; 5) tvarkyti apskaitos dokumentus; 6) vykdyti kasos kontrolę. Darbo sąlygos: privalo prisisegti skiriamąjį ženklą; galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: kompiuteris, programinė įranga, speciali

	programinė įranga maitinimo paslaugas teikiančios įmonės procesų valdymui, ryšio priemonės, įvairūs veiklos dokumentai. Papildoma informacija: įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti restoranuose, jų padaliniuose ir maitinimo paslaugų sektoriuose. Taip pat baruose, mažmeninės prekybos įmonėse ir viešbučiuose.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Maitinimo įmonės aptarnavimo padalinio darbo organizavimas ir kontrolė (LTKS V).	Koordinuoti padavėjų ir barmenų darbą.	Darbo planavimas, paskirstymas, darbų sauga, pareiginiai nuostatai, įmonės vidaus tvarkos taisyklės, kasos kontrolė, susirinkimų organizavimas, darbo rezultatų aptarimas, motyvavimas, nuobaudos. Darbo grafikai, darbo ir poilsio laikas, režimas, darbo kodeksas.
	Dalyvauti aptarnavimo darbuotojų priėmimo į darbą procese.	Rekomendacijos ir siūlymai dėl padavėjų ir barmenų kompetencijų.
	Mokyti padavėjus ir barmenus aptarnauti svečius.	Aptarnavimo standartai, taisyklės, įmonės vidaus tvarkos reikalavimai, komunikacija, jos rūšys ir klaidos, etikos normos, higienos reikalavimai.
Pobūvių ir kitų renginių aptarnavimo organizavimas (LTKS V).	Priimti išankstinius užsakymus.	Išankstinių užsakymų priėmimas, registravimas, informacijos teikimas svečiams ir gamybos padaliniui, sutarčių dėl maitinimo paslaugų teikimo, rengimas. Darbuotojų informavimas apie išankstinius užsakymus, darbo paskirstymas ir kontrolė.
	Sudaryti pobūvių (ar kitų renginių) meniu siūlymus, konsultuoti užsakovus.	Pobūviai: furšetai, banketai, kokteiliai ir kt. Išvažiuojamieji pobūviai. Valgiaraščių rūšys. Maisto ir gėrimų derinimas. Bendravimo etika.
	Parengti pobūvio / renginio aptarnavimo planą.	Serviravimo priemonių paskaičiavimas, serviruotės parinkimas, valgių ir gėrimų patiekimo eiliškumas.
	Užtikrinti tinkamą pobūvio / renginio salės paruošimą.	Stalo indai, įrankiai, taurės, servetėlės, stalo aptiesalai, stalų serviravimas, švaros ir tvarkos užtikrinimas, valymo darbų registravimo žurnalas, pavaldžių darbuotojų darbo kontrolė.
	Organizuoti pobūvio /	Darbuotojų skaičiaus planavimas,

	renginio aptarnavimą.	darbo paskirstymas, darbuotojų informavimas, mokymas, darbo kontrolė.
Darbas su dokumentais ir kasos kontrolė (LTKS V).	Pildyti maitinimo įmonės svečių aptarnavimo padalinio apskaitos dokumentus.	PVM sąskaitos faktūros, važtaraščiai, nurašymo aktai, materialinių vertybių apskaita, prekių išdavimo iš sandėlio vidinė apskaita.
	Kontroliuoti kasą / kompiuterinę kasą.	Grynieji pinigai, mokėjimo kortelės, sąskaitos, kompiuterinės maitinimo įmonių programos.
	Kontroliuoti sandėlio prekių ir serviravimo priemonių asortimentą ir likučius.	Prekių pirkimo paraiškos, užsakymai, tiekėjai, tiekimo sutartys.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą, padavėjo (LTKS IV) arba barmeno (LTKS IV) kvalifikaciją ir 3 metų profesinės veiklos maitinimo paslaugų posektoriuje patirties.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacija įgyjama mokantis pagal profesinio mokymo programą, neformaliuoju arba savišvietos būdais, arba iš profesinės veiklos patirties.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirminiam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 1 metai, tęstiniam profesiniam mokymui – ne mažiau kaip 10 savaičių.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį. Asmens kompetencijų, įgytų siekiant nurodytos kvalifikacijos, mokantis pagal profesinio mokymo programą, darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdu, vertinimas vykdomas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

20. Kvalifikacijos pavadinimas: Maitinimo paslaugų vadybininkas, LTKS VI.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: maitinimo paslaugas teikiančios įmonės veiklos planavimas ir organizavimas. Veiklos uždaviniai: 1) organizuoti maitinimo paslaugas teikiančios įmonės personalo veiklą; 2) vykdyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių rinkos tyrimus; 3) kurti maitinimo paslaugų rinkinius ir organizuoti jų pardavimą; 4)

	analizuoti informaciją apie maitinimo paslaugas teikiančios įmonės klientus ir jų poreikius. Darbo sąlygos: galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: kompiuteris, programinė įranga, speciali programinė įranga maitinimo paslaugas teikiančios įmonės procesų valdymui, įvairios duomenų bazės, ryšio priemonės, įvairūs veiklos dokumentai. Papildoma informacija: įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti maitinimo paslaugų verslo įmonėse, visuomeninių institucijų, paslaugų įmonėse ar šių įmonių padaliniuose, taip pat privačių paslaugų įmonių, organizacijų paslaugų organizavimo, pardavimo, pirkimo, marketingo padaliniuose.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Maitinimo paslaugų įmonės personalo veiklos planavimas ir organizavimas (LTKS VI).	Planuoti ir organizuoti personalo darbą.	Darbuotojų poreikis; darbo krūvis; darbo užduotys, darbo grafikai, aprūpinimas reikiamais ištekliais, pavaldžių darbuotojų veiklos kokybės kontrolė.
	Organizuoti personalo motyvavimą ir ugdymą.	Darbuotojų motyvavimo būdai, veiklos vertinimas; darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo planavimas ir organizavimas.
Maitinimo paslaugų rinkos tyrimas (LTKS VI).	Analizuoti verslo aplinką.	Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės konkurencingumas, pokyčiai maitinimo paslaugų verslo sektoriuje ir teisiniame veiklos reglamentavime.
	Analizuoti ir vertinti įmonės pardavimo rodiklius.	Duomenų apie klientų srautus ir poreikius rinkimas, sisteminimas, analizavimas ir vertinimas, įmonės paslaugų pardavimų rodiklių formulavimas, skaičiavimas ir analizė.
	Vykdyti veiksmingą informacijos apie įmonę sklaidą.	Informacijos ir komunikacijos būdai ir priemonės, jų veiksmingumo vertinimas.
Maitinimo paslaugų rinkinio kūrimas ir pardavimas (LTKS VI).	Analizuoti ir vertinti paslaugų paklausą ir pasiūlą.	Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės teikiamos paslaugos; vartotojų nuomonės apie teikiamas paslaugas tyrimai; paslaugų pasiūlos ir paklausos vertinimas.
	Organizuoti maitinimo paslaugų pardavimą ir priežiūrą.	Informacijos apie maitinimo paslaugas teikiančios įmonės teikiamas paslaugas rengimas ir sklaida, renginių planavimas ir

		organizavimas. Klientai, klientų tipai, kategorijos ir poreikiai; komunikacija ir derybos. Rinkodaros priemonės jų pasirinkimas, įmonės teikiamų paslaugų kainodara.
	Užtikrinti ir kontroliuoti maitinimo paslaugų pardavimų apimtis.	Maitinimo paslaugų pardavimo rodiklių analizė ir vertinimas, siūlymų įmonės paslaugų pardavimo strategijai formulavimas.
Klientų duomenų tvarkymas (LTKS VI).	Diegti klientų aptarnavimo stebėsenos sistemas.	Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės klientai, jų tipai ir kategorijos, klientų aptarnavimas, duomenų apie klientų aptarnavimą rinkimas, analizė ir vertinimas.
	Užtikrinti teisingą ir operatyvų duomenų pateikimą ir atnaujinimą klientų duomenų bazėje.	Klientų duomenys, jų struktūravimas ir suvedimas į klientų duomenų bazę.
	Užtikrinti ataskaitų tikslumą ir atlikimą laiku.	Klientų duomenų analizė ir ataskaitos.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacijos vienetus sudarantys kompetencijų deriniai įgyjami studijuojant verslo ir viešosios vadybos studijų krypčių grupės pirmosios pakopos studijose, mokantis darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdais.	
Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Pirmosios pakopos studijų trukmė nustatoma vadovaujantis Lietuvos Respublikos mokslo ir studijų įstatymu. Mokymuisi darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdais – ne mažiau kaip 1 metai, jei asmuo yra įgijęs ne verslo vadybos profesinio bakalauro arba bakalauro kvalifikacinį laipsnį, arba jam prilygintą aukštojo mokslo kvalifikaciją arba ne mažiau kaip 5 metai, jei asmuo yra įgijęs vidurinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai.	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį.	
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu	Kvalifikacijai reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.	

taikoma).	

21. Kvalifikacijos pavadinimas: Maitinimo paslaugų vadybininkas, LTKS VII.

Trumpas kvalifikacijos apibūdinimas.	Veiklos objektas: maitinimo paslaugų įmonės veiklos valdymas. Veiklos uždaviniai: 1) vertinti maitinimo paslaugų įmonių verslo aplinką; 2) parengti maitinimo paslaugų įmonės verslo planą; 3) organizuoti maitinimo paslaugų įmonės veiklą, tvarkyti dokumentaciją; 4) tirti maitinimo paslaugų rinką; 5) analizuoti klientų poreikius ir įmonės finansinę veiklą; 6) valdyti materialiuosius išteklius; 7) reprezentuoti maitinimo paslaugas teikiančią įmonę; 8) koordinuoti ir kontroliuoti maitinimo paslaugų įmonės darbą; 9) užtikrinti kokybišką tiekimo ir gamybos proceso organizavimą, paslaugų pardavimą ir klientų aptarnavimą. Darbo sąlygos: galima konfliktinių situacijų rizika ir jų sprendimas. Ypatingi reikalavimai sveikatai: privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą. Darbo priemonės: kompiuteris, programinė įranga, speciali programinė įranga apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės procesų valdymui, ryšio priemonės, įvairūs veiklos dokumentai. Papildoma informacija: įgiję kvalifikaciją asmenys galės dirbti vadybinį ir administracinį darbą įmonėse, įstaigose ir organizacijose (restoranuose, kavinėse, valgyklose ir pan.), vadovauti jų padaliniams arba įkurti individualią maitinimo paslaugas teikiančią įmonę ir organizuoti jos veiklą.	
Pagrindiniai kvalifikacijos vienetai (nurodant jų lygį pagal LTKS).	*Kompetencijos.*	*Kompetencijų ribos.*
Maitinimo paslaugų įmonės veiklos organizavimas ir kontrolė (LTKS VII).	Kurti darbo procesų įmonėje tvarką.	Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės darbo reglamentai, vidaus tvarkos taisyklės, jų įgyvendinimo delegavimas tarnybų vadovams.
	Užtikrinti optimalų paslaugų pardavimo lygį ir jų kokybę.	Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės teikiamos paslaugos, jų pardavimas; derybos, sutarčių sudarymas, užduočių formulavimas; sutarčių ir užduočių įgyvendinimo delegavimas tarnybų vadovams; tarnybų vadovų ataskaitos.
	Formuoti personalo politiką.	Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės personalo pareigybių poreikio vertinimas, jų steigimas; personalo politikos darbuotojų motyvavimo ir kvalifikacijos

		tobulinimo srityse įgyvendinimo delegavimas tarnybų vadovams; darbuotojų priėmimas ir atleidimas.
	Kontroliuoti darbuotojų darbo kokybę.	Tarnybų vadovai; užduočių formulavimas ir delegavimas tarnybų vadovams.
Maitinimo paslaugų įmonės veiklos strateginis planavimas (LTKS VII).	Analizuoti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių veiklą ir rinką.	Rinkos situacija ir pokyčiai, socialiniai – demografiniai pokyčiai ir tendencijos maitinimo paslaugų posektoriuje, šalies ir tarptautinės ekonomikos tendencijos ir pokyčiai, klientų poreikiai.
	Analizuoti įmonės veiklos rezultatus.	Fiziniai rezultatai, jų analizė; įmonės veikla ir jos vertinimas.
	Rengti ir tobulinti įmonės strateginius planus.	Maitinimo paslaugų įmonės veiklos strategija; finansiniai, pardavimų, pelno, išteklių, personalo poreikio, darbuotojų kvalifikacijos tobulinimo ir kt. planai.
	Sudaryti įmonės paslaugų kainodarą.	Visos maitinimo paslaugų įmonės teikiamos paslaugos; paslaugų savikaina, pelno marža.
	Sudaryti įmonės veiklos biudžetą.	Išlaidų, sąnaudų, pelno balansas.
Atsiskaitymas už maitinimo paslaugų įmonės veiklos rezultatus ir jos reprezentavimas (LTKS VII).	Atsiskaityti akcininkams už įmonės veiklos rezultatus.	Tarnybų vadovų ataskaitos; įmonės veiklos ataskaita, įmonės planų įgyvendinimo ataskaitos.
	Atsiskaitymas už įmonės valdymą ir finansus.	Darbo organizavimą reglamentuojantys teisės aktai; įmonės veiklos ir finansinė ataskaita.
	Atstovauti įmonei renginiuose, organizacijose, bendraujant su žiniasklaida.	Asociacijos, konferencijos, mugės, parodos, visuomeninės organizacijos ir kt.; savarankiškas dalyvavimas arba delegavimas kitiems vadovams.
Profesinei veiklai reikalingi bendrieji gebėjimai.	Asmuo, įgijęs nurodytą kvalifikaciją, taip pat turi būti įgijęs ir bendrųjų gebėjimų, apibrėžtų Rekomendacijoje dėl bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų. Jų ugdymas(is) turi būti integruotas į nurodytai kvalifikacijai reikalingų kompetencijų ugdymo(si) procesą.	
Reikalavimai turimam išsilavinimui (profesinei patirčiai).	Asmuo, siekiantis įgyti šią kvalifikaciją, turi turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą.	
Kvalifikacijos įgijimas.	Kvalifikacijos vienetus sudarantys kompetencijų deriniai įgyjami studijuojant verslo ir viešosios vadybos studijų krypčių grupės antrosios pakopos studijose, mokantis darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdais.	

Rekomenduojama mokymo trukmė kvalifikacijai įgyti.	Antrosios pakopos studijų trukmė nustatoma vadovaujantis Lietuvos Respublikos mokslo ir studijų įstatymu. Mokymuisi darbo vietoje, neformaliuoju ar savišvietos būdais – ne mažiau kaip 1 metai, jei asmuo yra įgijęs ne verslo vadybos magistro kvalifikacinį laipsnį, arba jam prilygintą aukštojo mokslo kvalifikaciją, ne mažiau kaip 2 metai, jei asmuo yra įgijęs verslo vadybos profesinio bakalauro arba bakalauro kvalifikacinį laipsnį, arba jam prilygintą aukštojo mokslo kvalifikaciją, ne mažiau kaip 4 metai, jei asmuo yra įgijęs ne verslo vadybos profesinio bakalauro arba bakalauro kvalifikacinį laipsnį, arba jam prilygintą aukštojo mokslo kvalifikaciją arba ne mažiau kaip 8 metai, jei asmuo yra įgijęs vidurinį išsilavinimą.
Kvalifikacijos vertinimo kriterijai ir metodai..	Kvalifikacijai įgyti reikalingos asmens turimos kompetencijos vertinamos vadovaujantis kompetencijų formuluotėmis ir jų ribų aprašais, kurie išreiškia slenkstinį (minimalų) kompetencijos įgijimo lygmenį.
Kvalifikacijos atitikimas Europos Sąjungos ir tarptautinius standartus (jeigu taikoma).	Kvalifikacijai įgyti reikalingos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo sektoriaus Europos kvalifikacijų ir gebėjimų pasą.