



## Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



KOMPETENCIJŲ SRITYS	KOMPETENCIJŲ LAVINIMO ŽINGSNIAI			
<b>1. Pirkimas, sąnaudų įvertinimas ir sandėliavimas</b>	<p>Jis/ji geba atskirti pagrindinius produktus.</p> <p>Jis/ji geba patikrinti gautų produktų kokybę ir tinkamai juos sandėliuoti.</p> <p>Jis/ji geba laikytis higienos standartų, apibrėžiančių visų rūšių maisto produktų pirkimą ir sandėliavimą.</p>	<p>Jis/ji geba dirbti, taikant virtuvės sąnaudų ir produktų įsigijimo ekonominius ir aplinkosauginius aspektus.</p>	<p>Jis/ji geba savarankiškai pirkti sezoninius maisto produktus, palyginti skirtingus pasiūlymus ir nustatyti geriausią pagal kainą ir kokybę pasiūlymą.</p>	<p>Jis/ji geba susisiekti su vietiniais maisto produktų tiekėjais ir savarankiškai derėtis dėl maisto produktų kainos ir kokybės.</p> <p>Jis/ji geba suplanuoti trumpalaikius ir ilgalaikius maitinimo įmonės poreikius maisto produktams, atsižvelgiant į biudžeto apribojimus ir naudojantis specialiomis kompiuterinėmis programomis.</p> <p>Jis/ji geba valdyti produktų įsigijimo ir kainų valdymo procesus bei apmokyti šiose srityse dirbančius darbuotojus.</p>
<b>2. Meniu sudarymas ir planavimas</b>	<p>Jis/ji geba sudaryti meniu patiekalo aprašą ir pristatyti jį mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.</p>	<p>Jis/ji geba sudaryti paprastą meniu pagal svarbiausius vietinės virtuvės receptus ir pristatyti jį mentoriui, arba virtuvėje dirbantiems/-čioms kolegoms/-ėms.</p>	<p>Jis/ji geba sudaryti sudėtingą europietišką ir tarptautinį meniu bei parinkti tinkamus gėrimus.</p> <p>Jis/ji geba bendrauti su padavėjais ir svečiais ir pristatyti specialioms progoms teikiamus pasiūlymus (švediškas stalas, šventiniai renginiai, maisto pristatymas ...).</p>	<p>Jis/ji geba sudaryti ir pasiūlyti meniu pagal įvairias rinkos situacijas ir svečių poreikius.</p>



## Projekto THEME kompetencijų matrica – patiekalų gamyba Dalinės kompetencijos/ Mokymosi rezultatų vienetai



<p><b>3. Meniu patiekalų gamyba</b></p>	<p>Jis/ji geba savarankiškai atlikti pasirengimo darbus.</p> <p>Jis/ji geba bendrauti su kolegomis ir vadovais, naudojant tinkamas gastronomijos sąvokas.</p> <p>Jis/ji geba naudoti paprasčiausias technines priemones ir įrengimus, laikantis higienos ir saugumo taisyklių (maisto apdorojimo, asmens saugos, įmonės standartai).</p>	<p>Jis/ji vadovaujantis pateiktomis instrukcijomis geba pagaminti ir apipavidalinti paprasto meniu patiekalus, įskaitant papildomus patiekalus, padažus, sriubas ir aperityvus.</p> <p>Jis/ji geba dirbti atsižvelgiant į aplinkos apsaugos reikalavimus bei priemones ir vadovaujantis atliekų tvarkymo taisyklėmis.</p>	<p>Jis/ji geba planuoti visus produktų paruošimo ir pirminio apdorojimo, patiekalų gaminimo ir apipavidalinimo etapus (laikas, maisto kiekis, bendradarbiavimas su kolegomis).</p> <p>Jis/ji geba susitvarkyti su stresu gaminant daug patiekalų skirtingiems meniu per trumpą laiko tarpą.</p> <p>Jis/ji geba bendrauti su svečiais ir atsižvelgti į jų pageidavimus.</p>	<p>Jis/ji geba valdyti virtuvės erdvę ir koordinuoti virtuvėje dirbančių žmonių darbą.</p>
---	--	---	--	--



Šis projektas yra finansuojamas Europos Komisijos.

Ši publikacija atspindi tik jos autorių nuomonę, todėl Europos Komisija negali būti laikoma atsakinga už šios informacijos turinį ir bet kokį jos panaudojimą.