



## 1. Pažymėjimo pavadinimas (LT)<sup>1</sup>

Profesinio mokymo diplomas. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa (valstybinis kodas P43101310)

<sup>1</sup>originalo kalba

## 2. Pažymėjimo pavadinimo vertimas (EN)<sup>1</sup>

Qualified worker's Diploma. Cook modular vocational training programme (state code P43101310)

<sup>1</sup>Jei tinka. Vertimas neturi juridinės galios.

## 3. Gebėjimų ir kompetencijų aprašas

Kvalifikaciją sudarančios kompetencijos:

1. Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.
2. Parinkti darbui virtuvės įrenginius, inventorių, įrankius ir juos prižiūrėti.
3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.
4. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį.
5. Gaminti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius.
6. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.
7. Įvertinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminų ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.
8. Gaminti saldžiųjų patiekalų pusgaminius.
9. Gaminti saldžiuosius patiekalus.
10. Įvertinti saldžiųjų patiekalų pusgaminų ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.
11. Gaminti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.
12. Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.
13. Įvertinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminų ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.
14. Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.
15. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.
16. Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.
17. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.
18. Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams.
19. Pildyti higienos žurnalus.
20. Ženklinti pusgaminius ir patiekalus, fiksuojant produkcijos pagaminimo laiką.
21. Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį.

## 4. Profesinė veikla, kuria gali verstis pažymėjimo savininkas <sup>1</sup>

Asmuo, įgijęs virėjo kvalifikaciją, galės dirbti virėju įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.

<sup>1</sup> Jei tinka

### (\*) Paaškinimas

Šis dokumentas skirtas teikti papildomą informaciją apie pažymėjimą ir neturi jokios juridinės galios. Jo forma atitinka 1992 m. gruodžio 3 d. Tarybos Rezoliuciją 93/C 49/01 dėl kvalifikacijų skaidrumo, 1996 m. liepos 15 d. Tarybos Rezoliuciją 96/C 224/04 dėl profesinio mokymo pažymėjimų skaidrumo ir Europos Parlamento rekomendaciją 2001/613/EC bei 2001 m. liepos 10 d. Tarybos Rekomendaciją dėl studentų, asmenų, dalyvaujančių mokyme, savanorių, ir pedagogų mobilumo Bendrijoje.

© Europos Sąjunga, 2002-2014 | <http://europass.cedefop.europa.eu>



| 5. Oficiali informacija apie pažymėjimą   |  |
|---|--|
| <b>Institucijos, kuri išduoda pažymėjimą, pavadinimas ir statusas</b><br>Profesinio mokymo įstaiga – profesinė mokykla, kitas švietimo teikėjas – turinti leidimą mokyti.   | <b>Nacionalinės/ regioninės institucijos, kuri pripažįsta pažymėjimą, pavadinimas ir statusas</b><br>Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministerija |
| <b>Pažymėjimo lygmuo pagal nacionalinę ir tarptautinę klasifikaciją</b><br>ISCED 454; LTKS IV; EKS 4  | <b>Vertinimo skalė/ Teigiamo įvertinimo reikalavimai</b><br>Vertinimas yra 10 balų sistemoje.<br>Teigiamas   |
| <b>Galimybės tęsti mokymąsi arba studijas</b><br>Gali tęsti studijas aukštesnio lygmens programose  | <b>Tarptautiniai susitarimai</b>   |
| <b>Teisinė bazė</b><br>Lietuvos Respublikos švietimo įstatymas<br>Lietuvos Respublikos profesinio mokymo įstatymas<br>Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2010 m. gegužės 4 d. nutarimas Nr. 535 „Dėl Lietuvos kvalifikacijų sandaros aprašo patvirtinimo“ |  |

| 6. Oficialiai pripažinti būdai pažymėjimui gauti  |                                |                                     |
|---|--------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Bendra mokymosi, reikalingo pažymėjimui gauti, trukmė:</b> 0<br><b>Teorinio ir praktinio mokymo santykis procentais:</b> /<br><b>Baigiamosios praktikos vieta ir trukmė savaitėmis:</b> (0)<br><b>Galimybė įskaityti ankstesnį mokymą:</b> Ankstesnis mokymas įskaitomas įvertinus žinias  |                                |                                     |
| <b>Mokymosi apibūdinimas</b>  | <b>Dalis programoje, proc.</b> | <b>Trukmė (savaitės arba metai)</b> |
| Mokykloje/mokymo centre   |                                | 0                                   |
| Darbo vietoje   |                                | 0                                   |
| Akredituotas ankstesnis mokymasis   |                                |                                     |
| <b>Bendra mokymosi, reikalingo pažymėjimui gauti, trukmė</b>  |                                | 0                                   |
| <b>Stojimo reikalavimai</b><br><b>Papildoma informacija</b><br>Daugiau informacijos (įskaitant nacionalinės kvalifikacijų sistemos aprašymą) galima rasti:<br><a href="http://www.aikos.smm.lt">www.aikos.smm.lt</a> , <a href="http://www.europass.lt">www.europass.lt</a> , <a href="http://www.euroguidance.lt">www.euroguidance.lt</a> , <a href="http://www.kpmc.lt">www.kpmc.lt</a><br><b>Nacionalinis informacijos centras:</b><br><a href="http://www.europass.lt">www.europass.lt</a> , <a href="http://www.smpf.lt">www.smpf.lt</a> |                                |                                     |