



Vadovas 1

Mokymosi rezultatai

**Kepėjo padėjėjui,
Padavėjo padėjėjui,
Virtuvės ir virėjo padėjėjams
Tekstilės sektoriaus pagalbiniams darbuotojams**

**Atitinka 1-ąjį ir 2-ąjį
Austrijos, Slovėnijos ir Vokietijos nacionalinių kvalifikacijų sąrangų
bei Europos kvalifikacijų sąrangos lygmenis**

Informacija besimokantiejiems ir profesinio mokymo teikėjams

Spalis, 2015

www.eqfmeetsecvet.eu

Vadovas 1

Mokymosi rezultatai

**Kepėjo padėjėjui,
Padavėjo padėjėjui,
Virtuvės ir virėjo padėjėjams
Tekstilės sektoriaus pagalbiniams darbuotojams**

**Atitinka 1-ąjį ir 2-ąjį
Austrijos, Slovėnijos ir Vokietijos
nacionalinių kvalifikacijų sąrangų
bei Europos kvalifikacijų sąrangos lygmenis**

**Šis vadovas parengtas įgyvendinant EK finansuojamą projektą
“EKS susiejimas su ECVET”**

Spalis, 2015



Šį vadovą rengė:

Marion Bock iš Chance B,
director VDC POLŽ Maribor Jasmina Breznik MSc., Tanja Berlot, Katja Greif,
Mateja Bukvič ir Aleška Knaflič Cijan iš VDC POLŽ Mariboras,
Massimo Aloe ir Patrizia Giorio iš FormAzione Co&So Network,
Marlies Krumböhrer iš Chiemgau-Lebenshilfe-Werkstätten ir
Vidmantas Tūtlys iš Vytauto Didžiojo universiteto.

Grafinį dizainą sukūrė TPI ryšių paslaugos Grace, Austrijoje.

Spaudos darbus atliko RehaDruck Grace, Austrijoje.

Padėką reiškiame visų minėtų organizacijų rengėjams už jų pagalbą apibrėžiant mokymosi rezultatus.

Taip pat dėkojame visiems šių organizacijų besimokantiejiems.

Jie prisidėjo prie projekto kaip ekspertai ir suteikė mums vertingą grįžtamąjį ryšį apie rengiamus mokymosi rezultatus.

Autorinės teisės priklauso projekto konsorciui.

Šį vadovą leidžiama naudoti ir kopijuoti, tačiau jokie pakeitimai negalimi.

Tikimės, kad vadovas bus naudingas daugeliui žmonių!

Turinys

Ižanga	6
--------------	---

Šiame vadove Jūs rasite aprašytus mokymosi rezultatus šioms kvalifikacijų programoms, kurios yra žemiau:

Kepėjo padėjėjas Austrijos NKS 1 lygmuo	7
Kepėjo padėjėjas Austrijos NKS 2 lygmuo	21

Padavėjo padėjėjas Slovėnijos NKS 1 lygmuo	39
Padavėjo padėjėjas Slovėnijos NKS 2 lygmuo	51

Virtuvės padėjėjas NKS 1 lygmuo	64
Virėjo padėjėjas NKS 2 lygmuo	86

Pagalbinis darbuotojas tekstilės sektoriuje	
Vokietijos NKS 1 lygmuo	115
Siuvimo darbuotojai Vokietijos NKS 2 lygmuo	130

Techninė literatūra	146
Kontaktai	147

Ižanga

Ši knyga yra projekto "EKS susiejimas su ECVET" rezultatas.

Projektas finansuotas Europos Komisijos lėšomis.

Jis įgyvendintas nuo 2013 m. iki 2015 m.

Projekte kartu dirbo partneriai iš Austrijos, Belgijos, Vokietijos, Italijos, Lietuvos ir Slovėnijos.

Projekto tikslas buvo parengti 2 modelius.

Modelyje 1 pateiktos gairės, kaip aprašyti pagrindines profesines kvalifikacijas skirtingais kompetentingumų lygmenimis išskaidant jas į mokymosi rezultatų vienetus.

Modelyje 2 parodoma, kaip šie mokymosi rezultatų vienetai gali būti priskiriami atitinkamų nacionalinių kvalifikacijų sistemų lygmenims.

Jei šie du modeliai taps nacionalinių kvalifikacijų sistemų dalimis, profesinio mokymo programų dalyviai galės vertinti savo mokymosi rezultatus skirtingais lygmenimis, ne tik pirmuoju.

Be to, absolventai gaus oficialiai pripažįstamą sertifikatą bei priedą, pažymintį, kokio lygmens mokymosi rezultatus jie pasiekė.

Taip pripažinta kvalifikacija ir sertifikatas suteikia didesnę vertę profesinio mokymo programoms ir besimokantiejiems.

Išsamus besimokančiųjų kompetentingumų ir stiprybių aprašymas priede suteikia, pvz. darbdaviams, daugiau skaidrumo apie besimokančiųjų žinias, įgūdžius ir kompetentingumus.

Tikimės, kad projekto metu sukurti produktai teigiamai prisidės prie žmonių pastangų ieškant darbo bei dalyvavimo mokymosi visa gyvenimą procese.

Ši knyga yra Modelio 1 dalis.

Joje rasite 4 profesinių kvalifikacijų mokymosi rezultatus.

Profesinės kvalifikacijos atitinka partnerių šalių nacionalinių kvalifikacijų sistemų 1 ir 2 lygmenis.

Italijoje kol kas nėra patvirtinta šios šalies nacionalinė kvalifikacijų sandara.

Todėl partneriai iš Italijos rėmėsi Europos kvalifikacijų sandara mokymuisi visą gyvenimą.

Knygoje pateikiami mokymosi rezultatai supažindina su 4 skirtingomis profesijomis.

Jie parodo, ką besimokantysis išmoks, siekdamas įgyti tam tikrą kvalifikaciją, bei kokį darbą jis ar ji gebės dirbti.

Kvalifikacijų aprašymais siekiama išsamiau supažindinti su 4 mokymo programomis. Besimokantiejiems jie bus kaip orientyras jų mokymosi kelyje.

Kvalifikacijos pavadinimas: kepėjo padėjėjas (pagrindinis lygmuo)

NKS kvalifikacijos lygmuo: 1

Susijusi kvalifikacija: kepėjo padėjėjas (aukštesnysis lygmuo / NKS 2 lygmuo)

Darbo sritis: keptų gaminių produkcija

Aprašymas:

Kepėjo padėjėjas gali prižiūrėti savarankiškai atlikti šias užduotis:

Kepėjo padėjėjas dirba kepyklose, kavinėse, konditerijos parduotuvėse, parduotuvių ir prekybos centrų kepyklose.

Jis/ji higieniškai apdoroja skirtingus maisto produktus.

Jis/ji naudojami įprastais įrengimais ir įrankiais bei ruošia ir tobulina skirtingus kepinus pagal receptus.

Jis/ji išvalo įrankius, įrangą ir darbo vietą bei tinkamai sandėliuoja maisto produktus ir kepinus.

Jis/ji parduoda kepinus ir informuoja apie jų sudėtinę dalį.

Jis/ji atlieka visas šias užduotis esant priežiūrai, tačiau savarankiškai.

Modulis 1: Higiena

Skyrius 1: Asmeninės higienos priežiūra

Žinios:

Žinau, kad turiu maudytis ar praustis kiekvieną dieną.

Žinau, kad privalau plautis ir dezinfekuoti rankas pasinaudojus tualetu.

Žinau, kad privalau plautis ir dezinfekuoti rankas nusičiaudėjus ar nusikosėjus.

Žinau, kad mano rankų nagai turi būti trumpi ir švarūs

Žinau, kaip turiu atlikti šiuos veiksmus teisingai.

Įgūdžiai:

Prausiuosi ar maudausi kiekvieną dieną.

Teisingai plaunuosi ir dezinfekuojau rankas.

Išlaikau trumpus ir švarius rankų nagus.

Mano viršininkas reguliariai primena man apie šiuos dalykus.

Kompetentingumai:

Suprantu, kad asmeninė higiena ir švara darbo metu yra labai svarbu.

Noriai laikausi asmeninės higienos ir švaros reikalavimų.

Jei man kas reguliariai primenu, aš atlieku šiuos veiksmus..

Skyrius 2: Asmeninės higienos priežiūra darbo vietoje

Žinios:

Žinau, kad darbo vietoje privalau vilkėti darbo drabužius.

Žinau, kad mano darbiniai drabužiai privalo būti švarūs.

Žinau, kad privalau mūvēti slidžiam paviršiui atsparius batus.

Taip pat žinau, kad privalau uždengti savo plaukus ir nusiimti visus papuošalus.

Žinau, kad darbo vieta turi būti švari.

Žinau, kad reikia elgtis ypatingai atsargiai dirbant su kiaušiniais, neapdorota mėsa ar žuvimi ir atšildytais maisto produktais.

Įgūdžiai:

Apsirengiu tik švariais ir privalomais darbiniais drabužiais.

Pasitelkus pagalbą, aš higieniškai apdoroju maisto produktus.

Ypač atidžiai apdoroju specifiskus maisto produktus, tokius kaip kiaušiniai, neapdorota mėsa, žuvis ar atšildytus maisto produktus.

Aš taip pat atidžiai atlikus mintus darbus išvalau darbo vietą.
Mano viršininkas visuomet būna kartu, kai dirbu su šiomis maisto produktų rūšimis.

Kompetentingumai:

Suprantu, kad švarūs darbiniai drabužiai darbo metu yra labai svarbūs.
Jei kas nors man primena, prieš darbo pradžią apsirengiu švariais ir privalomais darbinais drabužiais.
Kartais kas nors turėtų priminti man kaip atlikti šiuos veiksmus teisingai.
Dirbdamas atkreipiu dėmesį į švarą.
Pasitelkus pagalbą, aš higieniškai apdoroju maisto produktus.

Modulis 2: Komandinis darbas

Skyrius 3: Darbas komandoje

Žinios:

Žinau, kad turiu viršininką.
Žinau, kad mano viršininko teisės ir atsakomybės skiriasi.
Žinau skirtingus puikaus komunikavimo su viršininku pavyzdžius.
Žinau, kad darbe turiu pareigas ir teises.
Žinau įmonėje dirbantį asmenį, į kurį galiu kreiptis šiais klausimais.
Žinau skirtingus puikaus komunikavimo su kolegomis pavyzdžius.
Žinau gero elgesio taisykles.
Žinau, kad turiu vengti konfliktinių situacijų.
Žinau, kad iškilus problemai, galiu eiti ir pasakyti apie tai savo viršininkui.

Įgūdžiai:

Darniai dirbu su kitais žmonėmis.
Palaikau savo kolegas.
Sutinku su viršininko pastabomis.
Esu mandagi/-us, jei viršininko nuomonė nesutampa su manąja.

Kompetentingumai:

Siekiu su visais žmonėmis dirbti darnoje.
Pasitelkus pagalbą sužinau, ar kam nors reikia mano pagalbos. Jei manęs prašoma, aš padedu kitiems.
Priimu savo viršininko nurodymus.

Modulis 3: Įrangos ir reikmenų naudojimas

Skyrius 4: Įrangos ir reikmenų priežiūra

Žinios:

Įvardinu dažnai naudojamą įrangą ir reikmenis.

Žinau ir galiu paaiškinti įrangos ir reikmenų naudojimo tikslą.

Žinau ir galiu paaiškinti, kokia priežiūra reikalinga naudojant įrangą ir reikmenis.

Žinios apie kepimo orkaitę:

Žinau, kad galiu nustatyti skirtingą orkaitės temperatūrą.

Žinau, kad orkaitė gali stipriai įkaisti ir išlikti karšta ilgą laiką po išjungimo.

Žinau ir galiu parodyti, kokie indai yra tinkami kepimui orkaitėje.

Žinios apie šaldytuvą:

Žinau, kad į šaldytuvą negalima dėti karštų gaminių.

Žinau ir galiu įvardinti kepinis, kurie privalo būti uždengti prieš dedant į šaldytuvą, siekiant apsaugoti juos nuo džiovimo.

Žinios apie maišytuvą:

Žinau, kad naudojant maišytuvą galiu susižeisti.

Galiu paaiškinti, į ką svarbu atkreipti dėmesį paruošus maišytuvą plovimui.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, aš tinkamai naudoju kepimo įrangą ir reikmenis.

Naudojant įrangą visuomet esu atidus/ -i, kad nesužeisčiau savęs ar kitų.

Pasitelkus pagalbą, paruošiu kepimo įrangą ir reikmenis plovimui.

Kompetentingumai:

Suprantu, kad man savarankiškai neleidžiama naudotis įranga ar reikmenimis.

Pasitelkus pagalbą, dirbu su įranga ir reikmenimis.

Visuomet pasirūpinu savo ir aplinkinių darbo saugumu.

Pastebiu netinkamą įrangos funkcionavimą.

Visuomet informuoju savo viršininką apie iškilusias problemas.

Modulis 4: Konditerijos gaminių kepimas pagal receptus

Skyrius 5: Darbo vietos parengimas

Žinios:

Žinau, kad darbo vieta privalo būti švari.

Žinau ir galiu įvardinti darbe dažniausiai naudojamą įrangą ir reikmenis.

Žinau, kad skirtingais sezonais ar progomis yra naudojami skirtingi receptai.

Žinau pasirinktų receptų sudėtinės dalis bei šių produktų laikymo vietą.

Žinau ir galiu įvardinti pasirinktiems receptams naudojamą įrangą ir reikmenis.

Žinau ir galiu paaiškinti, kaip paruošti šią įrangą ir reikmenis.

Įgūdžiai:

Patikrinu, ar darbo vieta švari.

Pasitėkėjęs pagalbą, galiu analizuoti receptus.

Pasitėkėjęs pagalbą, pasirenku išskirtinei progai skirtą receptą.

Paliepus viršininkui, paruošiu reikalingą naudojimui įrangą ir reikmenis.

Paliepus viršininkui, paruošiu reikiamus neapdorotus produktus.

Kompetentingumai:

Pasitėkėjęs pagalbą, pasirūpinu darbo vietos higiena.

Pasitėkėjęs pagalbą, paruošiu visus pasirinkto recepto išpildymui reikalingus produktus.

Skyrius 6: Žaliavų apdorojimas

Žinios:

Žinau ir galiu paaiškinti, kas yra sveika mityba.

Išvardinu keletą angliavandenių.

Išvardinu gyvulinius ir augalinius riebalus.

Išvardinu riebalus, kurie naudojami kepykloje.

Išvardinu gyvulinius ir augalinius baltymus.

Žinau, kad vanduo yra svarbiausias maisto produktas.

Žinau ir galiu įvardinti kelias vitaminų rūšis.

Žinau ir galiu įvardinti svarbiausias neapdorotas žaliavas.

Žinau, kaip įprastai jos parduodamos.

Galiu paaiškinti svarbiausias jų savybes.

Galiu paaiškinti, kaip apdoroti neapdirbtas žaliavas ir į ką reikia atkreipti dėmesį jas apdorojant.

Žinau, kad turiu būti itin atidi/-us dirbant su kiaušiniais, neapdorota mėsa ir atšildytu maistu.

Galiu paaiškinti maisto saugumo įstatymo tikslą.

Galiu paaiškinti, kodėl svarbu žymėti maistą etiketėmis.

Galiu paaiškinti pačius svarbiausius maisto žymėjimo aspektus.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, išsiaiškinu, kokie yra sveiki ir žalingi maisto produktai.

Atpažįstu ir įvardinu pačias svarbiausias neapdorotas žaliavas.

Pasitelkus pagalbą, tinkamai ir higieniškai apdoroju neapdorotas žaliavas.

Mano viršininkas visada yra šalia, kuomet aš dirbu su kiaušiniais, neapdorota mėsa ir žuvimi.

Kompetentingumai:

Suprantu mitybos ir sveikatos sąsajas.

Dirbu atsakingai ir tinkamai.

Dirbu gerai ir rūpestingai, net esant dideliam užimtumui.

Suprantu, kad skirtingos neapdorotos žaliavos apdorojamos skirtingai.

Suprantu, kad apdorojant žaliavas labai svarbi higiena.

Pasitelkus pagalbą, galiu šiuos veiksmus atlikti tinkamai.

Suprantu, kodėl egzistuoja teisiniai įstatymai, susiję su maistu.

Suprantu, kad su maistu susijusios taisyklės ir standartai yra svarbūs.

Skyrius 7: Darbas pagal receptą

Žinios:

Žinau ir galiu įvardinti skirtingas sausos ir plaktos tešlos rūšis.

Žinau skirtingas sausos tešlos rauginimo technikas.

Įvardinu daugelio minėtų skirtingų produktų sudedamąsias dalis.

Žinau žodžių "litras", "kilogramas", "gramas", "Celsijaus laipsnis" reikšmę.

Paaiškinu, koku tikslu šie žodžiai yra naudojami.

Žinau, kaip padidinti recepte nurodytas produktų sudedamąsias dalis.

Žinau keletą techninių terminų.

Pasitelkiant pagalbą, galiu paaiškinti kelių techninių terminų reikšmę.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, skaitau ir suprantu receptus.

Pasitelkus pagalbą, atpasakoju perskaitytus receptus.

Pasitelkus pagalbą, pagal receptą iškepu kai kurių rūšių pyragaičius

Pasitelkus pagalbą,
tinkamai matuoju produktų kiekius naudojant matavimo įrankį.
Padidinu recepte nurodytas sudėtinės dalis popieriuje ar skaičiuotuvo pagalba.
Kas nors turėtų patikrinti mano atliekamų veiksmų tinkamumą.

Kompetentingumai:

Pasitelkus pagalbą, galiu pagaminti kelis keptus gaminius pagal receptus.
Dirbu atidžiai ir tinkamai.
Stengiuosi gaminti aukštos kokybės keptus gaminius.
Esant dideliame užimtumui, dirbu atsargiai ir atidžiai.
Domiuosi naujų receptų išbandymu.
Domiuosi naujų žodžių, reikalingų mano darbe, mokymusi.

Skyrius 8: Skirtingų apdorojimo technikų taikymas

Žinios:

Išvardinu skirtingą įrangą ir įrankius,
naudojamus skirtingam maisto apdorojimui.
Išvardinu skirtingas apdorojimo technikas sausai ir plaktai tešlai pagaminti.
Išvardinu skirtingas tešlos rauginimo technikas.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, tinkamai naudoju įrangą ir įrankius.
Pasitelkus pagalbą, pritaikau tinkamas apdorojimo technikas sausai ir plaktai tešlai pagaminti.
Pasitelkus pagalbą, maišau ir plaku.
Pasitelkus pagalbą, maišau ranka ir įranga receptų sudėtinės dalis.
Pasitelkus pagalbą, kočioju ir pjaustau sausą tešlą.
Pasitelkus pagalbą, formuoju skirtingus pyragaičius.
Pasitelkus pagalbą, formuoju tortą.
Pasitelkus pagalbą, verdu, kaitinu ir kepu.

Kompetentingumai:

Pasitelkus pagalbą, naudoju įrangą ir įrankius.
Visuomet pasirūpinu savo ir kitų saugumu.
Pasitelkus pagalbą, galiu pritaikyti skirtingas apdorojimo technikas.
Dirbu atsargiai ir tinkamai.
Pasirūpinu, kad pyragaičiai atrodytų gražiai ir jų skonis būtų geras.
Formuojant tam tikrus pyragaičius, stengiuosi,
kad jie nesiskirtų savo forma ir skoniu.

Skylrius 9: Dietinių konditerijos gaminių ruošimas

Žinios:

Žinau, kad kai kurie žmonės netoleruoja ar yra alergiški tam tikroms maisto sudėtinėms dalims.

Žinau, kad kai kuriems žmonėms negalima vartoti cukraus.

Žinau, kad tokiems žmonėms yra specialūs dietiniai receptai.

Pasitelkus pagalbą galiu paaiškinti žodžių "vegetaras", "veganas", "be glitimo", "be laktozės" reikšmę.

Žinau specialius dietinių gaminių receptus.

Igūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, kepu dietinius gaminius.

Kompetentingumai:

Kepant dietinius gaminius ypatingai atidžiai naudoju dietinių produktų sudėtinės dalis.

Modulis 5: Kepamų gaminių dekoravimas

Skylrius 10: Pagrindinių dekoracijų specialioms progoms ruošimas

Skylrius 11: Pagrindinis dekoravimas

Žinios:

Žinau keletą specialių neapdorotų produktų, naudojamų gaminių dekoravimui.

Žinau, kad yra keletas specialių technikų, taikomų gaminių dekoravimui.

Žinau, kaip skirtingo tipo puošimo elementai turi atrodyti ir koks turi būti jų skonis.

Pasitelkus pagalbą, galiu minėtus dalykus paaiškinti.

Žinau keletą specialių šventinių progų, kurių metu valgomi ypatingi kepiniai.

Žinau, kaip pagaminti papuošimus, reikalingus šioms šventėms.

Naudoju keletą techninių terminų.

Pasitelkus pagalbą, paaiškinu minėtus terminus.

Igūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, gaminu užpilus, glazūrą, glajų.

Pasitelkus pagalbą, gaminu įdarus ir garnyrus.

Pasitelkus pagalbą, dekoruoju pyragaičius naudojant skirtingas technikas ir laikausi higienos reikalavimų.

Pasitelkus pagalbą, taikau skirtingus paprasto modeliavimo metodus.

Kompetentingumai:

Stengiuosi dirbti atsargiai ir tinkamai.

Net esant dideliame užimtumui, stengiuosi dirbti gerai ir rūpestingai.

Dekoravus keletą to paties tipo konditerinių gaminių, stengiuosi juos suvienodinti.

Naudoju naujus receptus.

Kartais turiu idėjų, kaip dekoruoti keptus gaminius.

Stengiuosi užtikrinti aukštos kokybės dekoravimą.

Pasitelkus pagalbą, gaminu ir taikau skirtingų rūšių dekoravimą.

Modulis 6: Išankstinis įrangos, įrankių ir darbo vietos valymas

Skyrius 12: Išankstinis įrangos ir įrankių valymas

Žinios:

Žinau, kaip išardyti ir paruošti įrangą valymui.

Žinau, kad yra skirtingos valymo medžiagos ir priemonės.

Žinau, kad skirtingos valymo medžiagos ir priemonės naudojamos konkrečiai įrangai ir įrankiams.

Žinau, kad valymo medžiagos ir dezinfekciniai skysčiai yra nuodingi. Su jais turi būti elgiamasis atsargiai. Jie neturi būti laikomi prie maisto produktų.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti kepimo orkaitę.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti tešlos kėlimo įrangą.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti ir dezinfekuoti šaldytuvą.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti maišytuvą.

Žinau indus, kurių negalima dėti į indaplovę.

Žinau indus ir maisto gaminimo įrangą, kurios valymas reikalauja ypatingo atsargumo.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, išardau ir paruošiu įrangą ir įrankius valymui.

Pasitelkus pagalbą, tinkamai naudoju skirtingas valymo medžiagas ir priemones.

Pasitelkus pagalbą, tinkamai dezinfekuoju įrangą ir įrankius.

Pasitelkus pagalbą, tinkamai sandėliuoju valymo medžiagas ir dezinfekcines priemones.

Visus veiksmus atlieku pagal specifines higienos taisykles.

Kompetentingumai:

Valant įrangą ir įrankius, pasirūpinu tinkamu valymo medžiagų ir dezinfekcinių priemonių naudojimu.

Pasirūpinu, kad valymo medžiagos ir dezinfekcinės priemonės nebūtų laikomos arti maisto produktų.

Pasitelkus pagalbą, galiu atlikti visus šiuos veiksmus.

Skyrus 13: Išankstinis darbo vietos valymas

Žinios:

Žinau, kur atokiai padėti maisto produktus.

Žinau, kur atokiai padėti įrangą ir įrankius.

Žinau, kad darbo vieta ir grindys turi būti išvalytos ir dezinfekuotos.

Žinau, kad yra skirtingos valymo medžiagos ir priemonės.

Žinau, kad kepykloje naudojamos dezinfekcijos priemonės.

Žinau, kad valymo medžiagos ir dezinfekciniai skysčiai yra nuodingi.

Žinau, kad su valymo medžiagomis ir dezinfekciniais skysčiais reikia elgtis atsargiai.

Žinau, kad minėtos medžiagos negali būti laikomos šalia maisto produktų.

Žinau, kas yra kontrolinis sąrašas ir kam jis naudojamas.

Įgūdžiai:

Maisto produktus padedu atokiau į tinkamą vietą.

Tinkamai padedu atokiau išvalytą įrangą ir įrankius.

Pasitelkus pagalbą, tinkamai naudoju valymo medžiagas ir priemones.

Pasitelkus pagalbą, iš anksto išvalau darbo vietą pagal specifines higienos taisykles.

Pasitelkus pagalbą, valymo priemones ir dezinfekcinius skysčius laikau tinkamoje vietoje.

Suprantu patikrų lapus ir galiu juos užpildyti – įrašyti savo vardą bei valymo laiką.

Kompetentingumai:

Pasirūpinu, kad viskas būtų padėta į tinkamas vietas ir tinkamais būdais.

Valant tinkamai naudoju valymo priemones ir dezinfekcinius skysčius.
Pasirūpinu, kad valymo priemonės ir dezinfekciniai skysčiai nebūtų laikomi arti maisto produktų.
Pasitelkus pagalbą, tinkamai atlieku šiuos veiksmus.

Skyrius 14: Atliekų tvarkymas

Žinios:

Žinau, kad aplinkosauga yra svarbi ir galiu paaiškinti kodėl.
Žinau, kad atliekos turi būti rūšiuojamos.
Žinau, kad yra skirtingi atliekų rūšiavimo konteineriai.

Igūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, rūšioju atliekas į joms skirtus konteinerius.

Kompetentingumai:

Suprantu, kad aplinkosauga ir tinkamas atliekų utilizavimas yra labai svarbu.
Suprantu, kad tai yra svarbi mano darbo dalis.
Pasitelkus pagalbą, padedu tinkamai utilizuoti atliekas.

Modulis 7: Darbo baigimas

Skyrius 15: Maisto produktų ir keptų gaminių laikymas

Žinios:

Žinau, kad skirtingos neapdorotos žaliavos turi būti laikomos atskirai, tam kad nebūtų sugadintos.
Žinau, kad skirtingi maisto produktai turi būti laikomi skirtingose lentynose.

Igūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, tinkamai sandėliuoju neapdorotas medžiagas ir kepinių produktus.

Kompetentingumai:

Suprantu tinkamo maisto produktų laikymo svarbą.
Stengiuosi tinkamai laikyti skirtingus maisto produktus.
Pasitelkus pagalbą, galiu tinkamai atlikti šiuos veiksmus.

Skyrius 16: Maisto produktų laikymo vietos valymas

Žinios:

Atpažįstu skirtingas valymo medžiagas ir priemones, skirtas maisto produktų laikymo vietos valymui.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, tinkamai naudoju valymo medžiagas ir priemones.

Kompetentingumai:

Suprantu, kad maisto produktų laikymo vieta privalo būti švari.
Pasitelkus pagalbą, tinkamai išvalau maisto produktų laikymo vietą.

Skyrius 17: Veiklos reflektavimas

Žinios:

Žinau, kad veiklos ataskaita yra svarbi.
Gali apibūdinti veiklos ataskaitos turinį.
Žinau, kad iš klaidų galiu mokytis.
Paaiškinu, kad aukšta mano veiklos kokybė yra svarbi visai įmonei.

Įgūdžiai:

Su viršininko apgalvoju, ką darbe padariau gerai ir ką ne taip gerai.
Su viršininko pagalba apgalvoju savo veiklos kokybę.
Su viršininko pagalba apsvairstau, ką dar privalau išmokyti.

Kompetentingumai:

Stengiuosi priimti viršininko išsakytą nuomonę apie mano veiklą.
Suprantu, kad svarbu mokytis ir tobulinti savo veiklos kokybę.

Modulis 8: Pardavimas

Skyrius 18: Gaminių pristatymas

Žinios:

Žinau, kad gaminių skonis ir išvaizda turi būti gera.
Žinau, kad gaminiai turi būti tinkamai paruošti.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, paruošiu gražius gaminius.
Gaminant laikausi higienos reikalavimų.

Kompetentingumai:

Stengiuosi gražiai pristatyti gaminius, kad klientai norėtų juos pirkti.
Šiuos veiksmus galiu atlikti pasitelkus pagalbą.

Skyrius 19: Bendravimas su klientais**Žinios:**

Išvardinu gaminių pagrindines sudedamąsias dalis.
Žinau daugelio gaminių kainas.
Paaiškinu svarbiausias bendravimo su žmonėmis taisykles.
Žinau, kad labai svarbu būti mandagiai/-iam, ypač bendraujant su klientais.
Žinau, kokia pardavimus skatinančia kalba bendrauti su klientais.
Išvardinu žodžius ir frazes, naudojamus pardavimų kalboje.
Žinau, kad turiu pakviesti savo viršininką, jei klientas išsako nusiskundimus.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, klientus informuoju apie gaminių pavadinimus ir jų sudedamąsias dalis.
Pasitelkus pagalbą, pateikiu klientams informaciją apie dažniausiai perkamų gaminių kainas.
Draugiškai ir mandagiai kalbu su klientais.
Pasitelkus pagalbą įvaldau pardavimų terminus.
Mandagiai kalbu su klientais, net jei jie išsako nusiskundimus.
Supažindinu su klientų nusiskundimais savo viršininką.

Kompetentingumai:

Neprieštarauju būti su žmonėmis.
Neprieštarauju kalbėtis su žmonėmis.
Nejaučiu baimės bendraujant su nepažįstamais.
Esu mandagi/-us.
Išlieku mandagi/-us net jei mane kritikuoja.
Klientų išsakytą kritiką nepriimu asmeniškai.
Pasitelkus pagalbą, teikiu klientams informaciją ir patarimus apie pagrindinius mūsų gaminius.
Pasitelkus pagalbą, padedu parduoti gaminius.

Skyrius 20: Pinigų apskaita

Žinios:

Žinau skirtingas monetas.

Parodau ir įvardinu skirtingas monetas.

Žinau, kaip skaičiuotuvu paskaičiuoti kai kurių gaminių kainas.

Įgūdžiai:

Skačiuotuvu suskaičiuoju sumą, kurią klientas turi sumokėti. Sumuoju skaičius popieriuje ar skaičiuotuvu.

Kas nors turėtų atidžiai patikrinti mano skaičiavimus.

Pasitelkus pagalbą, surenku pinigus ir teisingai atiduodu grąžą.

Kompetentingumai:

Pasitelkus pagalbą, atlieku paprastus skaičiavimus.

Pasitelkus pagalbą, surenku pinigus ir atiduodu grąžą.

Labai atsakingai elgiuosi su pinigais.

Stengiuosi nedaryti klaidų skaičiuodamas pinigus.

Kvalifikacijos pavadinimas: kepėjo padėjėjas (aukštesnysis lygmuo)

EKS kvalifikacijos lygmuo: 2

**Susijusi kvalifikacija: kepėjo padėjėjas (pagrindinis
lygmuo/EKS 1 lygmuo)**

**Susijusi kvalifikacija: kepėjo padėjėjas (profesionalus
lygmuo/EKS 3 lygmuo)**

Darbo sritis: keptų gaminių produkcija

Aprašymas:

Kepėjo padėjėjas gali prižiūrėti savarankiškai atlikti šias užduotis:
Kepėjo padėjėjas dirba kepyklose, kavinėse, konditerijos parduotuvėse,
parduotuvių ir prekybos centrų kepyklose.

Jis/ji higieniškai apdoroja skirtingus maisto produktus.

Jis/ji naudojami įprastais įrengimais ir įrankiais bei ruošia ir tobulina skirtingus
kepinus pagal receptus.

Jis/ji išvalo įrankius, įrangą ir darbo vietą bei tinkamai sandėliuoja maisto
produktus ir kepinus.

Jis/ji parduoda kepinus ir informuoja apie jų sudėtinę dalį.

Jis/ji atlieka visas šias užduotis esant priežiūrai, tačiau savarankiškai.

Modulis 1: Higiena

Skyrius 1: Asmeninės higienos priežiūra

Žinios:

Žinau, kad turiu maudytis ar praustis kiekvieną dieną.

Žinau, kad privalau plautis ir dezinfekuoti rankas pasinaudojus tualetu.

Žinau, kad privalau plautis ir dezinfekuoti rankas nusičiaudėjus ar nusikosėjus.

Žinau, kad mano rankų nagai turi būti trumpi ir švarūs

Žinau, kaip turiu atlikti šiuos veiksmus teisingai.

Ilgūdžiai:

Prausiuosi ar maudausi kiekvieną dieną.

Teisingai plaunuosi ir dezinfekuojau rankas.

Išlaikau trumpus ir švarius rankų nagus.

Mano viršininkas primena man kartais apie šiuos dalykus.

Kompetentingumai:

Suprantu, kad asmeninė higiena ir švara darbo metu yra labai svarbios.

Žinau, kad asmeninė higiena yra svarbi darbo dalis, todėl noriai laikausi reikalavimų.

Kartais kas nors turėtų patikrinti, ar aš atlikau šiuos veiksmus teisingai.

Skyrius 2: Asmeninės higienos priežiūra darbo vietoje

Žinios:

Išvardinu kelias darbinių drabužių dalis, kurias privalau dėvėti kepykloje.

Išvardinu visas savo darbinių drabužių dalis.

Žinau, kad mano darbiniai drabužiai privalo būti švarūs.

Žinau, kad privalau mūvėti slidžiam paviršiui atsparius batus.

Taip pat žinau, kad privalau uždengti savo plaukus ir nusiimti visus papuošalus.

Žinau, kad darbo vieta turi būti švari.

Žinau, kad reikia elgtis ypatingai atsargiai dirbant su kiaušiniais, neapdorota mėsa ar žuvimi ir atšildytais maisto produktais.

Paaiškinu, kaip atpažinti sugedusį maistą.

Žinau, kad negaliu naudoti sugedusio maisto.

Įgūdžiai:

Apsirengiu tik švariais ir privalomais darbiniais drabužiais.

Kai dirbu, atkreipiu dėmesį į švarą.

Kai kas nors išsipurvina, aš tai pastebiu ir išvalau.

Atpažįstu sugedusius maisto produktus.

Pasitelkus pagalbą, aš higieniškai apdoroju maisto produktus.

Ypač atidžiai apdoroju specifiskus maisto produktus, tokius kaip kiaušiniai, neapdorota mėsa ar žuvis.

Aš taip pat atidžiai atlikus mintus darbus išvalau darbo vietą.

Kas kartą, kai dirbu su šiomis maisto produktų rūšimis, mano viršininkas trumpai patikrina, ar žinau, ko aš turiu saugotis.

Kompetentingumai:

Suprantu, kad švarūs darbiniai drabužiai darbo metu yra labai svarbūs.

Pasirūpinu apsirengti švariais ir privalomais darbinais drabužiais.

Kartais kas nors turėtų priminti man kaip atlikti šiuos veiksmus teisingai.

Dirbdamas atkreipiu dėmesį į tvarką ir švarą.

Pasirūpinu, kad nenaudočiau sugedusių maisto produktų.

Pasitelkus pagalbą, aš higieniškai apdoroju maisto produktus.

Modulis 2: Komandinis darbas

Skyrius 3: Darbas komandoje

Žinios:

Žinau, kad mano ir mano viršininko teisės ir atsakomybės skiriasi.

Žinau skirtingus puikus komunikavimo su viršininku pavyzdžius.

Žinau savo darbinės pareigas ir teises.

Žinau įmonėje dirbantį asmenį, į kurį galiu kreiptis šiais klausimais.

Žinau skirtingus puikus komunikavimo su kolegomis pavyzdžius.

Žinau gero elgesio taisykles.

Žinau keletą taisyklių, taikomų konfliktinių situacijų metu.

Žinau, kad gera darbinė atmosfera yra svarbi kiekvienam.

Žinau, kad darbas komandoje užtikrina lengvesnį daugelio užduočių sprendimą.

Įgūdžiai:

Darniai dirbu su kitais žmonėmis.

Konfliktinės situacijos atveju kartu su kolegomis ieškau sprendimo.

Palaikau savo kolegas.

Sutinku su viršininko pastabomis.

Esu mandagi/-us su visais kartu dirbančiais kolegomis.

Esu mandagi/-us visuomet, net jei nuomonės nesutampa.

Kompetentingumai:

Siekiu su visais žmonėmis dirbti darnoje.

Mandagiai bendrauju su visais kolegomis, nedemonstruojant antipatijos.

Esu dėmesinga/-as kitiems komandos nariams.

Suvokiu vienas kito palaikymo svarbą.

Bendrauju su kiekvienu komandos nariu.

Kritikuojamas atidžiai įsiklausau.

Stengiuosi tobulėti.

Stengiuosi vengti asmeniškumų kai yra kritikuojamas mano darbas.

Stengiuosi išlaikyti objektyvumą kritikuojant kitus.

Modulis 3: Įrangos ir reikmenų naudojimas

Skyrius 4: Įrangos ir reikmenų priežiūra

Žinios:

Įvardinu dažnai naudojamą įrangą ir reikmenis.

Žinau ir galiu paaiškinti įrangos ir reikmenų naudojimo tikslą.

Žinau ir galiu paaiškinti, kokia priežiūra reikalinga naudojant įrangą ir reikmenis.

Žinios apie kepimo orkaitę:

Žinau, kaip nustatyti skirtingą orkaitės temperatūrą.

Žinau, kad orkaitė gali stipriai įkaisti ir išlikti karšta ilgą laiką po išjungimo.

Žinau, kaip tinkamai elgtis su karšta orkaite.

Žinau ir galiu parodyti, kokie indai yra tinkami kepimui orkaitėje.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti orkaitę.

Žinios apie tešlos kėlimo įrangą:

Žinau ir galiu paaiškinti, koku tikslu naudojama tešlos kėlimo įranga.

Žinau, kaip nustatyti tešlos kėlimo įrangos karštį ir drėgmę reguliuojančią temperatūrą.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti tešlos kėlimo įrangą.

Žinios apie šaldytuvą:

Žinau, kad į šaldytuvą negalima dėti karštų gaminių.

Žinau ir galiu įvardinti kepinčius, kurie privalo būti uždengti, siekiant apsaugoti juos nuo džiuvimo.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti ir dezinfekuoti šaldytuvą.

Žinau ir galiu paaiškinti, kuo skiriasi atšildymas ir užšaldymas.

Žinios apie maišytuvą:

Žinau, kaip saugiai naudotis maišytuvu.

Žinau, kad galiu naudoti maišytuvą tik paprašius mano viršininkui.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti maišytuvą.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, aš tinkamai naudoju kepimo įrangą ir reikmenis.

Pasitelkus pagalbą, aš paruošiu įrangą ir reikmenis valymui.

Žinau, kad nesaugiai naudodamas įrangą galiu susižaloti.

Naudojant įrangą visuomet esu atidi/-us.

Kompetentingumai:

Suprantu, kad galiu naudoti įrangą ar reikmenis tik pritarus viršininkui.

Dirbu su įranga ir reikmenimis.

Kartais kas nors turėtų patikrinti mano atliekamų veiksmų tinkamumą.

Visuomet pasirūpinu savo ir aplinkinių darbo saugumu.

Pastebiu netinkamą įrangos funkcionavimą.

Savarankiškai išsprendžiu nesudėtingas problemas.

Informuoju savo viršininką apie sudėtingesnes problemas.

Modulis 4: Konditerijos gaminių kepimas pagal receptus

Skyrius 5: Darbo vietos parengimas

Žinios:

Žinau ir galiu paaiškinti, kodėl darbo vieta privalo būti švari.

Žinau ir galiu įvardinti darbe naudojamą įrangą ir reikmenis.

Žinau, kad skirtingais sezonais ar progomis yra naudojami skirtingi receptai.

Žinau pasirinktų receptų sudėtinės dalis bei šių produktų laikymo vietą.

Žinau ir galiu įvardinti pasirinktiems receptams naudojamą įrangą ir reikmenis.

Žinau ir galiu paaiškinti, kaip paruošti šią įrangą ir reikmenis.

Įgūdžiai:

Pasirūpinu darbo vietos švara.

Pasitelkus pagalbą, galiu analizuoti receptus.

Pasitelkus pagalbą, pasirenku išskirtinei progai skirtą receptą.

Paruošiu reikalingas recepto sudėtinės dalis.

Paruošiu reikalingą naudojimui įrangą ir reikmenis.

Kartais kas nors turėtų patikrinti mano atliekamų veiksmų tinkamumą.

Kompetentingumai:

Pasitelkus pagalbą, pasirūpinu darbo vietos higiena.

Pasitelkus pagalbą,

paruošiu visus pasirinkto recepto išpildymui reikalingus produktus.

Atidžiai atlieku visus veiksmus.

Skyrius 6: Žaliavų apdorojimas

Žinios:

Žinau ir galiu paaiškinti maisto piramidę.

Žinau ir pateikiant pavyzdžius galiu paaiškinti, kas yra sveika mityba.

Išvardinu kelias maisto produktų rūšis, kuriose gausu angliavandenių.

Paaiškinu svarbiausias angliavandenių savybes.

Išvardinu kelias maisto produktų rūšis, kuriose gausu riebalų.

Išvardinu gyvulinius ir augalinius riebalus.

Išvardinu riebalus, kuriuos naudojame kepykloje.

Išvardinu kelias riebalų savybes, svarbias gaminius kepant orkaitėje.

Išvardinu kelias maisto produktų rūšis, kuriose gausu baltymų.

Išvardinu gyvulinius ir augalinius baltymus.

Paaiškinu svarbiausias gyvulinių ir augalinių baltymų savybes.

Žinau, kad vanduo yra svarbiausias maisto produktas.

Paaiškinu kelias vandens savybes.

Žinau ir galiu įvardinti vitaminų rūšis.

Žinau, kad yra vandenyje ir riebaluose tirpstantys vitaminai.

Išvardinu skirtingus maisto produktus ir sudėtinės dalis, kurių reikės kepimui orkaitėje.

Paaiškinu svarbiausias maisto produktų savybes.

Paaiškinu, kaip apdoroti maisto produktus.

Paaiškinu ko saugotis apdorojant maisto produktus.

Paaiškinu, kodėl turiu būti itin atidi/-us dirbant su kiaušiniais, neapdorota mėsa ir atšildytu maistu.

Paaškinu, kodėl egzistuoja nacionaliniai maisto saugumo įstatymai ir įstatymai, saugantys klientų sveikatą.

Paaškinu pačius svarbiausius aspektus ir kodėl reikia žymėti maistą etiketėmis.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, išsiaiškinu kokie yra sveiki ir žalingi maisto produktai.

Atpažįstu ir įvardinu pačius svarbiausius neapdorotas žaliavas.

Pasitelkus pagalbą, tinkamai ir higieniškai apdoroju neapdorotas žaliavas.

Apdorojant tam tikras maisto produktų rūšis, tokias kaip kiaušiniai, neapdorota mėsa ir žuvis ar atšildytas maistas, aš tai darau itin atidžiai.

Itin atidžiai išvalau darbo vietą, apdorojus minėtus produktais.

Kiekvieną kartą dirbant su minėtomis maisto produktų rūšimis, mano viršininkas trumpai man primena ko aš turiu saugotis.

Pasitelkus pagalbą, aš apdoroju ir laikau vitaminų prisotintus maisto produktus.

Pasitelkus pagalbą, perskaitau maisto produktų etiketes.

Kompetentingumai:

Suprantu mitybos ir sveikatos sąsajas.

Suprantu, kad neapdoroti produktai yra ruošiami skirtingai.

Stebiu higienišką skirtingų neapdorotų produktų ruošimą.

Dirbu atsakingai ir tinkamai.

Dirbu gerai ir rūpestingai, net esant dideliu užimtumu.

Pasirūpinu maisto produktų vitaminų išsaugojimu, sandėliavimu ir apdorojimu.

Pasitelkus pagalbą, galiu šiuos veiksmus atlikti tinkamai.

Suprantu, kodėl egzistuoja teisiniai įstatymai, susiję su maistu.

Suprantu, kad su maistu susijusios taisyklės ir standartai yra svarbūs.

Dirbant atidžiai laikausi taisyklių ir standartų.

Skyrius 7: Darbas pagal receptą

Žinios:

Žinau ir galiu įvardinti skirtingas sausos ir plaktos tešlos rūšis.

Žinau ir galiu paaškinti skirtumą tarp sausos ir plaktos tešlos.

Žinau skirtingas sausos tešlos rauginimo technikas.

Žinau, kaip pritaikyti skirtingas sausos tešlos rauginimo technikas.

Paaškinu sausos tešlos kilimo procesą.

Įvardinu daugelio minėtų skirtingų produktų sudedamąsias dalis.

Žinau žodžių "litras", "kilogramas", "gramas", "Celsijaus laipsnis" reikšmę.

Paiškinu, koku tikslu ūie ŗodŗiai yra naudojami.
 Ŗinau, kaip padidinti recepte nurodytas produktų sudedamąsias dalis.
 Įvardinu svarbiausius techninius terminus.
 Paiškinu svarbiausių techninių terminų reikšmę.
 Ŗinant visus pagrindinius receptus, suprantu į ką reikia atkreipti dėmesį.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, skaitau ir suprantu receptus.
 Pasitelkus pagalbą, atpasakoju perskaitytus receptus.
 Pasitelkus pagalbą, dirbu su perskaitytais ir ŗinomais receptais.
 Pasitelkus pagalbą, tinkamai matuoju produktų kiekius (mililitrais ir litrais) naudojant matavimo įrankį.
 Tinkamai sveriu produktų kiekius (gramais ir kilogramais) naudojant svarstyklės.
 Nustatau tinkamą temperatūrą.
 Kartais kas nors turėtų patikrinti mano atliekamų veiksmų tinkamumą.
 Įvertinu kokį kiekį sudaro vienas kilogramas miltų ir vienas kilogramas cukraus.
 Įvertinu kokį kiekį sudaro vienas litras skysčio.
 Įvertinu kokį kiekį sausos ar plaktos tešlos galiu pagaminti pagal receptą.
 Padidinu recepte nurodytas sudėtinės dalis popieriuje ar skaičiuotuvo pagalba.
 Parašau ir perskaitau pačius svarbiausius techninius terminus.
 Tariu svarbiausius techninius terminus tinkamai.
 Pasitelkus pagalbą, paiškinu svarbiausių techninių terminų reikšmę.

Kompetetingumai:

Pasitelkus pagalbą, galiu pagaminti kelis keptus gaminius pagal receptus.
 Dirbu atidžiai ir tinkamai.
 Galiu suformuoti gražiai atrodančius mažus pyragaičius.
 Esant dideliu užimtumui, dirbu atsargiai ir atidžiai.
 Domiuosi naujų receptų išbandymu.
 Pasirūpinu, kad pyragaičiai atrodytų gražiai ir jų skonis būtų geras.
 Formuojant tam tikrus pyragaičius, jie nesiskiria savo forma ir skoniu.
 Stengiuosi gaminti aukštos kokybės keptus gaminius.
 Domiuosi naujų ŗodŗių, reikalingų mano darbe, mokymusi.

Skyrius 8: Skirtingų apdorojimo technikų taikymas

Ŗinios:

Išvardinu skirtingą įrangą ir įrankius,
 naudojamus skirtingoms maisto apdorojimo rūšims.
 Paiškinu, kaip jomis naudotis.

Išvardinu skirtingas apdorojimo technikas sausai ir plaktai tešlai pagaminti.
 Pasitelkus pagalbą, paaiškinu šias procedūras:
 maišymas ir plakimas;
 sudėtinių dalių maišymas ranka ir įranga;
 sausos tešlos kočiojimas ir pjaustymas;
 įvairių pyragaičių formavimas;
 torto išformavimas;
 dekoravimas;
 virimas, kaitinimas ir kepimas.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, tinkamai naudoju įrangą ir įrankius.
 Pasitelkus pagalbą, pritaikau tinkamas apdorojimo technikas sausai ir plaktai tešlai pagaminti.
 Pasitelkus pagalbą, maišau ir plaku.
 Pasitelkus pagalbą, maišau ranka ir įranga receptų sudėtinės dalis.
 Pasitelkus pagalbą, kočioju ir pjaustau sausą tešlą.
 Pasitelkus pagalbą, formuoju skirtingus pyragaičius.
 Pasitelkus pagalbą, formuoju tortą.
 Pasitelkus pagalbą, verdu, kaitinu ir kepu.
 Pasitelkus pagalbą, modeliuoju paprastas formas.

Kompetentingumai:

Pasitelkus pagalbą, naudoju įrangą ir įrankius.
 Visuomet pasirūpinu savo saugumu.
 Pasitelkus pagalbą, galiu pritaikyti skirtingas apdorojimo technikas.
 Dirbu atsargiai ir tinkamai.
 Pasirūpinu, kad pyragaičiai atrodytų gražiai ir jų skonis būtų geras.
 Formuojant tam tikrus pyragaičius, stengiuosi,
 kad jie nesiskirtų savo forma ir skoniu.
 Net esant dideliame užimtumei, dirbu atsargiai ir atidžiai.

Skyrius 9: Dietinių konditerijos gaminių ruošimas

Žinios:

Žinau, kad kai kurie žmonės netoleruoja ar yra alergiški tam tikroms maisto sudėtinėms dalims.
 Žinau, kad kai kuriems žmonėms negalima vartoti cukraus.
 Paaiškinu žodžių "vegetaras", "veganas", "be glitimo", "be laktozės" reikšmę.
 Žinau specialius dietinių gaminių receptus.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, kepu dietinius gaminius.

Kompetentingumai:

Kepant dietinius gaminius ypatingai atidžiai naudoju dietinių produktų sudėtinės dalis.

Kartais kas nors turėtų patikrinti ar aš atlieku šiuos veiksmus teisingai.

Modulis 5: Kepamų gaminių dekoravimas

Skyrius 10: Pagrindinių dekoracijų specialioms progoms ruošimas

Žinios:

Žinau skirtingas dekoracijų ruošimo priemones, naudojamas techniniam piešimui.

Žinau skirtingas raidžių rašymo technikas.

Žinau, kokios raidės tinka skirtingoms tortų formoms.

Žinau, kokie yra ornamentai.

Paaiškinu, kokios yra šiltos ir šaltos spalvos.

Paaiškinu, kokias emocijas sukelia skirtingos spalvos.

Paaiškinu, kokie simboliai puošia tortus specialiomis progomis.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, dekoruoju skirtingoms progoms skirtų tortų kraštus.

Pasitelkus pagalbą, dekoruoju tortus skirtingomis raidėmis.

Pasitelkus pagalbą, dekoruoju skirtingoms progoms skirtus tortus ornamentais.

Kompetentingumai:

Pasitelkus pagalbą, galiu paprastai dekoruoti įvairius konditerinius gaminius.

Dekoruojami gaminiai skirti specialioms progoms.

Dirbu atsargiai ir tiksliai.

Dirbu kūrybiškai.

Domiuosi gerais kepamų gaminių dekoravimo pavyzdžiais, sukurtais mano kolegų ar kitų kepėjų.

Skyrius 11: Pagrindinis dekoravimas

Žinios:

Žinau keletą specialių neapdorotų produktų, naudojamų gaminių dekoravimui.
 Paaiškinu keletą specialių technikų, taikomų gaminio dekoravimui.
 Paaiškinu, kaip pagaminti tešlos kremus.
 Paaiškinu, kaip pagaminti užpilą.
 Paaiškinu, kaip pagaminti įdarus ir garnyrus.
 Paaiškinu, kaip pagaminti glazūrą.
 Paaiškinu, kaip pagaminti glajų.
 Žinau, kaip panaudoti skirtingus dekorus.
 Žinau, kaip skirtingo tipo puošimo elementai turi atrodyti ir koks turi būti jų skonis.
 Pasitelkus pagalbą, galiu minėtus dalykus paaiškinti.
 Įvardinu keletą modeliavimo medžiagų.
 Įvardinu keletą modeliavimo technikų.
 Žinau, kaip sumodeliuoti paprastas figūras ir gyvūnus.
 Žinau keletą specialių šventinių progų, kurių metu valgomi ypatingi kepiniai.
 Žinau, kaip pagaminti papuošimus, reikalingus šioms šventėms.
 Naudoju keletą techninių terminų.
 Pasitelkus pagalbą, paaiškinu minėtus terminus.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, pagal receptus gaminu užpilus, glazūrą, glajų.
 Pasitelkus pagalbą, gaminu įdarus ir garnyrus.
 Dekoruoju pyragaičius naudojantis technikomis.
 Dekoruoju kepimo gaminius.
 Pasitelkus pagalbą, taikau skirtingus paprasto modeliavimo metodus.

Kompetentingumai:

Stengiuosi dirbti atsargiai ir tinkamai.
 Net esant dideliame užimtumui, stengiuosi dirbti gerai ir rūpestingai.
 Dekoravus keletą to paties tipo konditerinių gaminių, stengiuosi juos suvienodinti.
 Panaudoti naujus receptus.
 Kartais turiu idėjų, kaip dekoruoti keptus gaminius.
 Stengiuosi kepti aukštos kokybės gaminius.
 Kartais kas nors turėtų patikrinti ar aš atlikau šiuos veiksmus teisingai.

Modulis 6: Išankstinis įrangos, įrankių ir darbo vietos valymas

Skyrius 12: Išankstinis įrangos ir įrankių valymas

Žinios:

Žinau, kaip išardyti ir paruošti įrangą valymui.

Paaiškinu į ką reikia atkreipti dėmesį ruošiant įrangą valymui.

Įvardinu skirtingas valymo medžiagas ir priemones.

Paaiškinu kokias valymo priemones naudoti konkrečiai įrangai ir įrankiams.

Paaiškinu, kaip naudoti dezinfekcinius skysčius.

Žinau, kad valymo medžiagos ir dezinfekciniai skysčiai yra nuodingi.

Žinau, kaip tinkamai elgtis su valymo medžiagomis ir dezinfekciniais skysčiais.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti kepimo orkaitę.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti tešlos kėlimo įrangą.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti ir dezinfekuoti šaldytuvą.

Žinau, kaip tinkamai išvalyti maišytuvą.

Žinau indus, kurių negalima dėti į indaplovę.

Žinau indus ir maisto gaminimo įrangą, kurios valymas reikalauja ypatingo atsargumo.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, išardau ir paruošiu įrangą ir įrankius valymui.

Pasitelkus pagalbą, tinkamai naudoju skirtingas valymo medžiagas ir priemones.

Pasitelkus pagalbą, tinkamai dezinfekuojau įrangą ir įrankius.

Pasitelkus pagalbą,

tinkamai sandėliuoju valymo medžiagas ir dezinfekcines priemones.

Visus veiksmus atlieku pagal specifines higienos taisykles.

Kompetentingumai:

Valant įrangą ir įrankius, pasirūpinu tinkamu valymo medžiagų ir dezinfekcinių priemonių naudojimu.

Pasirūpinu tinkamu valymo medžiagų ir dezinfekcinių priemonių sandėliavimu.

Kartais kas nors turėtų patikrinti ar aš atlikau šiuos veiksmus teisingai.

Skyrius 13: Išankstinis darbo vietos valymas

Žinios:

Žinau, kur ir kaip atokiai padėti maisto produktus.

Žinau, kur ir kaip atokiai padėti įrangą ir įrankius.

Žinau, kaip išvalyti ir dezinfekuoti darbo vietą bei grindis.
 Įvardinu skirtingas valymo medžiagas ir priemones bei paaiškinu kokioms specialioms valymo zonoms jos yra skirtos.
 Žinau, kad valymo medžiagos ir dezinfekciniai skysčiai yra nuodingi.
 Žinau, kaip tinkamai elgtis su valymo medžiagomis ir dezinfekciniais skysčiais.
 Žinau, kaip ir kur minėtas medžiagas sandėliuoti.
 Paaiškinu, kaip ir kam naudoti patikros lapą.

Įgūdžiai:

Maisto produktus padedu atokiau į tinkamą vietą.
 Tinkamai padedu atokiau išvalytą įrangą ir įrankius.
 Pasitelkus pagalbą, tinkamai išvalau ir dezinfekuojau darbo vietą ir grindis.
 Pasitelkus pagalbą, tinkamai sandėliuoju valymo priemones ir dezinfekcinius skysčius.
 Visus veiksmus atlieku pagal specifines higienos taisykles.
 Suprantu patikrų lapus ir galiu juos užpildyti.

Competences:

Pasirūpinu, kad viskas būtų padėta į tinkamas vietas ir tinkamais būdais.
 Valant tinkamai naudoju valymo priemones ir dezinfekcinius skysčius.
 Pasirūpinu tinkamu valymo priemonių ir dezinfekcinių skysčių sandėliavimu.
 Kartais kas nors turėtų patikrinti ar aš atlikau šiuos veiksmus teisingai.

Skyrius 14: Atliekų tvarkymas

Žinios:

Paaiškinu, kodėl aplinkosauga yra svarbi.
 Įvardinu keletą aplinkosaugos priemonių.
 Paaiškinu, kodėl yra svarbu rūšiuoti atliekas.
 Įvardinu skirtingas atliekų kategorijas.
 Žinau, kaip tinkamai atskirti ir utilizuoti atliekas.

Įgūdžiai:

Atpažįstu ir įvardinu skirtingas atliekų rūšis.
 Rūšioju atliekas pagal skirtingas medžiagų rūšis.
 Utilizuojau atliekas į joms skirtus konteinerius.
 Atlieku visa tai pasitelkus pagalbą.

Kompetentingumai:

Suprantu, kad aplinkosauga yra labai svarbi.

Pasirūpinu tinkamu atliekų utilizavimu.

Suprantu, kad tai yra svarbi mano darbo dalis.

Kartais kas nors turėtų patikrinti ar aš atlikau šiuos veiksmus teisingai.

Modulis 7: Darbo baigimas

Skyrius 15: Maisto produktų ir keptų gaminių laikymas

Žinios:

Įvardinu kai kuriuos maisto produktus ir konditerijos gaminius, laikomus šaltoje zonoje.

Įvardinu kai kuriuos maisto produktus ir konditerijos gaminius, laikomus sausoje zonoje.

Žinau, kad skirtingi maisto produktai turi būti laikomi skirtingose šaldytuvo lentynose.

Paiškinu, kaip tinkamai laikyti dažniausiai vartojamus neapdorotus maisto produktus jų nesugadinant.

Įvardinu skirtingus maisto išsaugojimo metodus.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, tinkamai laiku maisto produktus ir konditerinius gaminius.

Atpažįstu sugedusius maisto produktus.

Pabaigus darbą kažkas turėtų patikrinti ar tinkamai atlieku visus veiksmus.

Kompetentingumai:

Suprantu tinkamo maisto produktų laikymo svarbą.

Pasitelkus pagalbą, tinkamai laiku skirtingus maisto produktus ir konditerijos gaminius.

Pasirūpinu sugedusių maisto produktų rūšiavimu.

Suprantu, kad maisto produktų laikymas yra svarbi mano darbo dalis.

Kartais kas nors turėtų patikrinti ar aš atlikau šiuos veiksmus teisingai.

Skyrius 16: Maisto produktų laikymo vietos valymas

Žinios:

Atpažįstu skirtingas valymo medžiagas ir priemones, skirtas maisto produktų laikymo vietos valymui.

Paiškinu, kaip naudotis valymo medžiagomis ir priemonėmis.

Igūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, tinkamai naudoju valymo medžiagas ir priemones.

Kompetentingumai:

Suprantu, kad maisto produktų laikymo vieta privalo būti švari.

Pasitelkus pagalbą, tinkamai išvalau maisto produktų laikymo vietą.

Skyrius 17: Veiklos reflektavimas

Žinios:

Žinau, kodėl veiklos ataskaita yra svarbi.

Apibūdinu veiklos ataskaitos turinį.

Žinau, kad iš klaidų galiu mokytis.

Paiškinu, kodėl aukšta mano veiklos kokybė yra svarbi visai įmonei.

Igūdžiai:

Įsiklausau į klientų ir kolegų išsakytą nuomonę.

Su viršininko pagalba apgalvoju, ką darbe padariau gerai ir ką ne taip gerai.

Pasitelkus pagalbą, užpildau kasdienės veiklos ataskaitą.

Apgalvoju savo veiklos kokybę.

Pasitelkus pagalbą, sudarau mokymosi planą.

Kompetentingumai:

Stengiuosi priimti išsakytą nuomonę apie mano veiklą.

Mokausi ir siekiu tobulinti savo veiklos kokybę.

Modulis 8: Pardavimas

Skyrius 18: Gaminių pristatymas

Žinios:

Žinau, kad gaminių skonis ir išvaizda turi būti gera.

Žinau, kaip paruošti gaminius, kad klientai juos pirktų.

Igūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, paruošiu gražius gaminius.

Gaminant laikausi higienos reikalavimų.

Pastebiu, jei gaminiai yra nekokybiški.

Kompetentingumai:

Suprantu, kad gaminių pristatymo strategija yra labai svarbi, jei norime, kad klientai juos pirkėtų.
Pasitelkus pagalbą, rūpinuosi, kad gaminiai būtų pristatyti gražiai.

Skyrius 19: Bendravimas su klientais

Žinios:

Išvardinu visus parduodamus gaminius.
Įvardinu specialiuosius dienos pasiūlymus.
Išvardinu gaminių pagrindines sudedamąsias dalis.
Paiškinu dietinių gaminių sudedamąsias dalis.
Pasakau daugelio gaminių kainas.
Paiškinu svarbiausias bendravimo su žmonėmis taisykles.
Žinau, kokia pardavimus skatinančia kalba bendrauti su klientais.
Išvardinu žodžius ir frazes, naudojamus pardavimų kalboje.
Žinau, kad labai svarbu būti mandagiai/-iam.
Žinau, kad labai svarbu būti mandagiai/-iam ypač bendraujant su klientais jiems išsakant nusiskundimus.
Žinau, kad turiu pakviesti savo viršininką, jei klientas išsako nusiskundimus.
Žinau, kad išsakomi nusiskundimai suteikia svarbios informacijos, padedančios tobulinti mūsų gaminių kokybę.

Įgūdžiai:

Pasitelkus pagalbą, klientus informuoju apie parduodamus gaminius.
Rekomenduoju klientams pasirinkti gaminius be glitimų, veganų ar nesijotų miltų, atsižvelgiant į gaminių sudedamąsias dalis.
Klientams pasiteiravus apie gaminių kainas, pasitelkus pagalbą jiems pateikiu informaciją.
Draugiškai ir mandagiai kalbu su klientais.
Pasitelkus pagalbą, įvaldau pardavimų terminus.
Mandagiai kalbu su klientais, net jei jie išsako nusiskundimus.
Supažindinu su klientų nusiskundimais savo viršininką.

Kompetentingumai:

Neprieštarauju būti su žmonėmis.
Neprieštarauju kalbėtis su žmonėmis.
Nejaučiu baimės bendraujant su nepažįstamais.
Esu mandagi/-us.
Man patinka parduoti gaminius.

Esu informuojama/-as apie naujausius gaminius ir pasiūlymus.
Bendraujant su klientais esu rami/-us ir draugiška/-as.
Išlieku mandagi/-us ir nemaloniose situacijose.
Suprantu, kad kai kurie klientai gali reikšti nepasitenkinimą.
Išlieku mandagi/-us jei mane kritikuoja.
Klientų išsakytą kritiką nepriimu asmeniškai.
Suprantu, kad kritika ir nusiskundimai dažnai yra pagrįsti.
Suprantu, kad išsakyta kritika man gali padėti tobulėti.
Suprantu, kad įmonei svarbu gerinti vykdomos veiklos kokybę.

Skyrius 20: Pinigų apskaita

Žinios:

Parodau ir įvardinu skirtingas monetas.
Žinau, kaip skaičiuoti eurus ir euro centais.
Žinau, kaip sumuoti skirtingas sumas.
Žinau, kaip naudotis skaičiuotuvu.
Paaiškinu, kas turi būti parašyta apskaitos kvituose.

Įgūdžiai:

Sumuoju skaičius popieriuje ar skaičiuotuvu.
Paskaičiuoju grąžą.
Įvertinu ar tinkamai suskaičiuoju sumas.
Kas nors turėtų atidžiai patikrinti mano skaičiavimus.
Pasitelkus pagalbą, surenku pinigus ir teisingai atiduodu grąžą.
Pasitelkus pagalbą, rašau tinkamus apskaitos kvitus, pateikiant visa būtiną informaciją.

Kompetentingumai:

Skaičiuoju mažesnes sumas.
Surenku pinigus ir atiduodu grąžą.
Įvertinu ar tinkamai suskaičiuoju sumas.
Kas nors turėtų atidžiai patikrinti mano skaičiavimus.
Pasitelkus pagalbą, rašau teisingus apskaitos kvitus, pateikiant visą būtiną informaciją.
Labai atsakingai elgiuosi su pinigais.
Neatlieku klaidų skaičiuodamas pinigus.

KVALIFIKACIJOS PAVADINIMAS: padavėjo padėjėjas (pagrindinis lygmuo)

NKS KVALIFIKACIJOS LYGMUO: 1

**Susijusi kvalifikacija: padavėjo padėjėjas (aukštesnysis
lygmuo /NKS 2 lygmuo)**

**Darbo sritis: Darbas arbatinėse, kavinėse,
konditerijos parduotuvėse, picerijose,
restoranuose.**

Aprašymas:

Padavėjo padėjėjas dirba arbatinėse, kavinėse, konditerijos parduotuvėse, picerijose, restoranuose.

Jis / ji darbe laikosi asmeninės higienos reikalavimų.

Jis / ji palaiko švarius darbinius paviršius ir inventorių.

Jis / ji žino ir laikosi pagrindinių saugaus darbo su maistu reikalavimų.

Jis / ji pasiruošia pats/pati bei paruošia darbo zoną darbui.

Jis / ji paruošia vietą svečiams.

Jis / ji atpažįsta bei naudoja ingredientus šiltiems ir šaltiems gėrimams.

Jis / ji atpažįsta ir naudoja įvairius įrenginius, prietaisus ir smulkų inventorių.

Jis / ji bendrauja su bendradarbiais.

Jis / ji bendrauja su svečiais.

Jis / ji laikosi saugaus darbo taisyklių.

Visas šias užduotis jis/ji atlieka su kitų priežiūra.

MODULIS 1: HIGIENA

SKYRIUS 1: ASMENINĖS HIGIENOS LAIKYMASIS DARBE

MOKYMO SI REZULTATAI:

Suprantu, kad mano sveikata ir asmeninė higiena yra labai svarbi dirbant su maistu, prietaisais ir svečiais.

Žinau, kad prieš einant į darbą turiu nusiprausti po dušu, mano nagai turi būti švarūs ir nukirpti.

Privalau išsiplauti plaukus, nusiskusti barzdą bei ūsus, vilkėti švarius apatinius bei viršutinius drabužius.

Švarius ir išlygintus darbo drabužius bei tinkamą avalynę imu iš jiems laikyti skirtos vietos.

Užsivelku pasirinktus darbo drabužius ir avalynę.

Kuomet dirbu su specifiniu maistu, padedant kitiems užsidedu apsauginį galvos apdangalą.

Kuomet darbo metu prakaituoju, nusiprausiu po dušu bei persirengiu.

Žinau, kaip jaučiamasi esant švariam, gražiai apsirengusiam ir sveikam

Jei mano darbo drabužiai išsipurvina, pats /pati tai pastebiu ar atkreipiu dėmesį į savo viršininko ar kolegos pastebėjimus.

Jei darbo drabužiai išsipurvina, persirengiu.

Prieš pradėdamas darbą nusiplaunu ir dezinfekuojau savo rankas.

Rankas plaunu po kiekvieno prisilietimo prie nosies, burnos, ausų, galvos odos ar pasinaudojus tualetu.

Prieš einant į tualetą, nusirengiu darbo drabužius ir pakabinu juos ant pakabos.

SKYRIUS 2: DARBINIŲ PAVIRŠIŲ IR INVENTORIAUS ŠVARA

MOKYMOSI REZULTATAI:

Suprantu, kad darbinių paviršių ir reikmenų švara yra labai svarbu.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, aš rūpinuosi, kad darbiniai paviršiai būtų švarūs.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, pasirenku tinkamą valymo šluostę.

Pasirenku reikiamą valymo priemonių ir dezinfekcinių skysčių tipą ir kiekį darbinių paviršių ir inventoriaus higienos priežiūrai.

Pasitelkus paprastas instrukcijas kiekvieną dieną iššluostau šaldytuvo vidų ir išorę.

Visada naudoju šiltą tekančią vandenį indų plovimui.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, tinkamai išplaunu skirtingų tipų indus.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, iškraustau indaplovę.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, į indaplovę įdedu reikiamą kiekį ploviklio ir ją įjungiu.

Šluostę naudoju tik pagal jos paskirtį. Nenaudoju jos savo rankų šluostymui.

Indų šluostes keičiu kiekvieną dieną.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, pakeičiu šlapias ar nešvarias šluostes naujomis.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, išmetu skalbti bet kurią ant žemės nukritusią šluostę.

Išmetu kavos tirščius ir išvalau stalčių.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, kiekvieną dieną išvalau ir dezinfekuojau barą ir kavos aparatą.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, rūšiuoju atliekas: biologines, pakuotes, popierių, stiklą ir kitas.

MODULIS 2: SAUGUS DARBAS

SKYRIUS 3: PAGRINDINĖS SAUGAUS DARBO SU MAISTU TAISYKLĖS

MOKYMOSI REZULTATAI:

Žinau dažniausius infekcinių ligų simptomus, pvz. pakilusi temperatūra, vėmimas, viduriavimas, kosulys, čiaudulys.

Žinau, kad jei sergu infekcine liga, tai per maistą galiu užkrėsti kitus.

Prieš pradėdant darbą pasakau viršininkui apie galimas infekcines ligas.

Žinau, kad jei ant rankų yra žaizdų, privalau nedirbti su maistu.
Viršininko prašau žaizdas uždengti.

Žinau, kad pasireiškus ligos simptomams mano viršininkas gali nurodyti atlikti kitas užduotis.

Esant kosuliui ir čiauduliui žinau, kaip tinkamai apsaugoti maistą, žmones ir darbo zoną.

Drąsinant viršininkui sandėliuoju maistą tinkamoje temperatūroje sandėliavimo patalpoje, šaldytuve, šaldiklyje.

Žinau, kad nustatome ir fiksuojame šaldytuvo temperatūrą.

Žinau, kad turiu priminti viršininkui ar kolegai apie šaldytuvo temperatūros nustatymą.

Pasitelkus pagalbą žinau, kokios yra šaldytuvo dalys ir koks maistas kokioje šaldytuvo dalyje laikomas.

Žinau, kaip patikrinti, ar šaldytuve laikomas tinkamas maistas.

Žinau, kad šaldytuvas turi būti kasdien valomas ir dezinfekuojamas.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, aš galiu išvalyti šaldytuvą.

Žinau, kurioje darbo stalo vietoje galiu dėti nuplautus vaisius, kiaušinius.

Dirbant su kiaušiniais, vaisiais ir daržovėmis visada kruopščiai plaunu rankas.

Visus likučius sudedu į uždarą indą ir įmetu į tam skirtą šiukšliadėžę iškart, kai tik baigiu darbą virtuvėje.

Pasitelkus pagalbą užsidedu apsauginį galvos apdangalą, kuomet dirbu su specifiniu maistu.

Atpažįstu netinkamą misto išvaizdą ar kvapą ir nedelsiant apie tai pranešu savo viršininkui.

Žinau, kad valymo ir dezinfekavimo priemonės turiu taip sandėliuoti, kad jos nesiliestų su maistu.

Žinau, kad bet kuris maisto produktas, kuris nukrenta ant žemės, turi būti nuplautas arba išmestas.

SKYRIUS 4: SAUGAUS DARBO TAISYKLIŲ LAIKYMASIS

MOKYMOSI REZULTATAI:

Žinau saugumo darbe svarbą.

Rūpinuosi savo paties, taip pat bendradarbių ir svečių saugumu.

Laikausi darbo saugos instrukcijų.

Žinau ir laikausi pagrindinių priešgaisrinės saugos darbo zonoje taisyklių.

Žinau, kur yra rūkymo zonos.

Žinau, kaip tinkamai iškratyti pelenines.

Žinau, kad svarbu išjungti prietaisus ir įrengimus.

Žinau ir laikausi saugumo priemonių dirbant su prietaisais ir įrengimais.

Žinau, kaip informuoti viršininką atsiradus priemonių veikimo defektų.

Pasitelkus pagalbą ir instrukcijas, žinau, kaip ekonomiškai naudoti energiją, vandenį ir valymo priemones.

MODULIS 3: DARBO VIETOS IR ASMENINĖ IŠVAIZDA

SKYRIUS 5: SAVĖS IR DARBO ZONOS PARUOŠIMAS DARBUI

MOKYMO SI REZULTATAI:

Žinau, kad svarbu paruošti darbo zoną ir pasiruošti pačiam/-iai klientų aptarnavimui ir kt. užduotims.

Žinau, kad kasdien su viršininku nusistatau kasdienines darbo užduotis.

Žinau, kad dirbu komandoje, kurioje kiekvienas atlieka skirtingas užduotis.

Žinau, kurioje savo darbinių drabužių vietoje turiu prisiegti užrašą su savo vardu ir pavarde.

Su viršininko pagalba ant darbinių drabužių prisiegu užrašą su savo vardu ir pavarde.

Pasitelkiant pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, paruošiu visas įrangą, prietaisus ir smulkų inventorių, reikalingą gėrimų paruošimui.

Patariant viršininkui patikrinu, ar tam tikro maisto yra sandėlyje.

Žinau, kad turiu informuoti viršininką, kai baigiasi maisto ištekliai šaldytuve.

SKYRIUS 6: VIETOS PARUOŠIMAS SVEČIAMS

MOKYMOŠI REZULTATAI:

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, galiu sustatyti patalpoje bei priešakiniame kiemelyje stalus ir kėdes.

Nuvalau ir sutvarkau stalus ir kėdes iškart, kai tik svečiai išeina.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, dienai pasibaigus kėdes ir stalus sunešu į patalpos vidų.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, sustatau svečiams skirtas kėdes ir stalus patalpos viduje bei lauke.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, žinau, kaip iš sodo parinkti gėles ir kitus dekoratyvinius augalus.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, žinau, kaip nupjauti gėles ir kitus dekoratyvinius augalus.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, vazose ant stalų pamerkiu gėles.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, kaip padaryti paprastas dekoracijas iš kukurūzų žievės ir molio.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, parenku tinkamas staltieses.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, užtiesiu tinkamas staltieses ant stalų.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, pakeičiu, jei reikia, staltieses.

Žinau, kur dėti nešvarias staltieses ir ten jas dedu.

Žinau, koks yra stalo inventorių ir kam jis naudojamas.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, parenku tinkamą stalo inventorių: cukrinę, peleninę ir kainoraštį.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, žinau, kaip prižiūrėti patalpos viduje ir lauke esančius stalus. Pripilu cukrines ir iškratau pelenines.

MODULIS 4: ĮRANGOS IR PRIEMONIŲ NAUDOJIMAS

SKYRIUS 7: MAŠINŲ, PRIETAISŲ IR SMULKAUS INVENTORIAUS ŽINOJIMAS IR NAUDOJIMAS

MOKYMOSI REZULTATAI:

Pasitelkus pagalbą žinau, kaip darbui paruošti kavos aparatą.

Į kavos aparatą įdedu filtrus.

Pro filtrus praleidžiu karštą vandenį.

Žinau, kad kavos puodeliai visada turi būti pašildyti, todėl juos uždedu ant kavos aparato lentynėlės.

Nuvalau puodukų šildymo lentynos paviršių ir uždedu ant jos šluostę.

Pasitelkus pagalbą, išvalau kavos aparatą darbo dienos pabaigoje.

Esant viršininko iniciatyvai, naudoju kavos malūnėlį.

Pasitelkus pagalbą išrenku ir išvalau kavos malūnėlį.

Pasitelkus pagalbą išrenku ir išvalau vandens šildytuvą.

Arbatos paruošimui kaitinu vandenį vandens šildytuve.

Žinau, kad kasdien siūlomi desertai laikomi šaldytuvo vitrinose.

Įjungiu ir išjungiu šaldytuvo vitrinose šviesą.

Pasitelkus pagalbą išvalau šaldytuvo vitrinas su tinkama šluoste ir valymo priemonėmis.

Pasitelkus pagalbą sudedu į šaldytuvo vitrinas desertus.

Žinau, kad blenderis gali būti plaunamas tik rankomis.

Žinau, kad plaunant blenderio ašmenis iškyla pavojus susižaloti, todėl blenderį leidžiu plauti kolegoms ar viršininkui.

MODULIS 5: INGREDIENTAI IR GĖRIMAI

SKYRIUS 8: KARŠTŲ IR ŠALTŲ GĖRIMŲ INGREDIENTŲ ŽINOJIMAS IR NAUDOJIMAS

MOKYMOSI REZULTATAI:

Žinau, kad turime skirtingų rūšių arbatas, kurios laikomos metalinėse dėžėse.

Žinau, kuo skiriasi arbatos iš pakelių ir arbatos iš dėžių.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, supilu arbatą iš originalios pakuotės į atitinkamą dėžę.

Žinau, kad turiu išsaugoti originalias arbatos ir kavos pakuotes tol, kol arbata ar kava naudojama.

Žinau, kokią kavos rūšį teikiame klientams.

Nemaltą kavą laikau originalioje pakuotėje vėsioje kameroje.

Visada užspaudžiu kavos paketį su specialiu spaustuku, kad neišgaruotų jos aromatas.

Žinau, kuo skiriasi kristalinis ir miltinis cukrus.

Pasitelkus pagalbą pripilu cukraus į cukrines ir atsinešu cukraus pakuotes.

Žinau, kad svečiams, sergantiems diabetu, turime saldiklio ir žinau, kur jis laikomas.

Žinau, kokie vaisiai naudojami specialių šaltų gėrimų paruošimui.

Žinau, kad visi vaisiai, išskyrus bananus, iki naudojimo laikomi šaldytuve.

Žinau, kas yra cinamonas ir šokoladas ir žinau, kad jie naudojami ruošiant gėrimus.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, paruošiu pateikimui grietinėlę.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, išmetu sugedusį pieną ir grietinėlę.

Pranešu viršininkui apie pieno ir grietinėlės pasibaigusią galiojimo datą.

Žinau, kad mes naudojam UHT (pakaitintą) pieną.

Žinau, kad grietinėlė ir pienas laikomi šaldytuve ir po naudojimo aš visada ten juos padedu.

Žinau, kad į šaldytuvą negalima dėti karšto pieno.

Žinau, kad prieš naudojimą turiu nuplauti vaisius po bėgančiu vandeniu.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, rūpestingai pašalinu nereikalingas vaisių dalis, tokias kaip žievė ir įdubos.

Pasitelkus pagalbą ir lengvai suprantamas instrukcijas, žinau, kaip tinkamai supjaustyti įvairius vaisius.

Žinau, kad visi šalti gėrimai laikomi šaldytuvo vitrinose ir aš juos ten dedu.

Žinau, kad šokoladinio gėrimo paruošimui reikia pieno ir šokolado miltelių.

MODULIS 6: BENDRAVIMAS

SKYRIUS 9: BENDRAVIMAS SU BENDRADARBIAIS

MOKYMOSI REZULTATAI:

Pasitelkus viršininko pagalbą, veikiu laikydamasis/-i savo teisių ir įsipareigojimų komandoje.

Žinau savo ir savo bendradarbių užduotis.

Žinau, kad turiu viršininką.

Žinau, kas man skiria užduotis ir į ką galiu kreiptis dėl savo užduočių

Laikausi savo viršininko nurodymų.

Žinau, kad galiu pateikti siūlymus, susijusius su darbo užduotimis.

Žinau, kaip paprašyti viršininko papildomų paaiškinimų, jei man jų reikia.

Žinau, kad jei reikės, man padės viršininkas ar bendradarbiai.

Kai suprantu, kad padariau klaidą, informuoju ir aptariu tai su viršininku.

Pasitelkus pagalbą žinau, kaip pagarbiai pasakyti savo nuomonę tais atvejais, kuomet nesutinku su bendradarbių ar viršininko nuomone.

Jei pastebiu, kad bendradarbiui/-ei reikia pagalbos, padedu jam/jai.

Žinau, kad esant konfliktinei situacijai su bendradarbiais, turiu priimti savo atsakomybę.

Žinau, kad tokiais atvejais turiu kreiptis į viršininką.

SKYRIUS 10: BENDRAVIMAS SU SVEČIAIS

MOKYMOSI REZULTATAI:

Žinau pagrindines elgesio taisykles.

Pasitelkus pagalbą, dirbu laikydamasis/-si pagrindinių elgesio taisyklių.

Psisveikinu, atsisveikinu su svečiais, pakviečiu padavėją.

Žinau tinkamus bendravimo su svečiais būdus.

Pasitelkus pagalbą žinau, kad priėjus prie stalo galiu pertraukti svečius.

Mandagiai pasisveikinu su svečiais.

Pasaku padavėjau, kad svečiai jo laukia.

Parodau svečiams, kur jie gali pasikabinti savo paltus, padėti skėčius.

Parodau svečiams, kur yra tualetai.

Jei svečiai pageidauja, išjungiu radiją ar uždarau duris.

Jei svečiai pageidauja, pritemdau langus.

Žinau, kad svarbu, jog svečiau jaustųsi gerai.

Kontroliuoju, kaip garsiai kalbu su savo bendradarbiais.

Iškilus problemoms su svečiais, kreipiuosi į viršininką.

KVALIFIKACIJOS PAVADINIMAS: padavėjo padėjėja (aukštesnysis lygmuo)

NKS KVALIFIKACIJOS LYGMUO: 2

Susijusi kvalifikacija: padavėjo padėjėjas (pagrindinis lygmuo / NKS lygmuo 1)

Darbo sritis: Darbas arbatinėse, kavinėse, konditerijos parduotuvėse, picerijose, restoranuose

Aprašymas:

Padavėjo padėjėjas (aukštesnysis lygmuo) dirba arbatinėse, kavinėse, konditerijos parduotuvėse, picerijose, restoranuose.

Jis / ji darbe laikosi asmeninės higienos reikalavimų.

Jis / ji palaiko švarius darbinius paviršius ir inventorių.

Jis / ji žino ir laikosi pagrindinių saugaus darbo su maistu reikalavimų.

Jis / ji pasiruošia pats/pati bei paruošia darbo zoną darbui.

Jis / ji paruošia vietą svečiams.

Jis / ji atpažįsta bei naudoja ingredientus šiltiems ir šaltiems gėrimams.

Jis / ji atpažįsta ir naudoja įvairius įrenginius, prietaisus ir smulkų inventorių.

Jis / ji bendrauja su bendradarbiais.

Jis / ji bendrauja su svečiais.

Jis / ji laikosi saugaus darbo taisyklių.

Visas šias užduotis jis/ji atlieka savarankiškai su atsitiktine kitų priežiūra.

MODULIS 1: HIGIENA

SKYRIUS 1: ASMENINĖS HIGIENOS LAIKYMASIS DARBE

MOKYMO SI REZULTATAI:

Suprantu, kad mano sveikata ir asmeninė higiena yra labai svarbi dirbant su maistu, prietaisais ir svečiais.

Žinau, kad darbui esu pasiruošęs/-usi tuomet, kai: nusiprausiu po dušu, mano nagai yra švarūs ir nukarpyti. Privalau išsiplauti plaukus, nusiskusti barzdą bei ūsus, vilkėti švarius apatinius bei viršutinius drabužius.

Švarius ir išlygintus darbo drabužius bei tinkamą avalynę imu iš jiems laikyti skirtos vietos.

Užsivelku pasirinktus darbo drabužius ir avalynę.

Kuomet dirbu su specifiniu maistu, užsidedu apsauginę galvos apdangalą.

Kuomet darbo metu prakaituoju, nusiprausiu po dušu bei persirengiu.

Žinau, kaip jaučiamasi esant švariam, gražiai apsirengusiam ir sveikam.

Jei mano darbo drabužiai išsipurvina, pats /pati tai pastebiu ar atkreipiu dėmesį į savo viršininko ar kolegos pastebėjimus.

Jei darbo drabužiai išsipurvina, persirengiu.

Prieš pradedant darbą nusiplaunu ir dezinfekuojau savo rankas.

Rankas plaunu po kiekvieno prisilietimo prie nosies, burnos, ausų, galvos odos ar pasinaudojus tualetu.

Prieš einant į tualetą, nusirengiu darbo drabužius ir pakabinu juos ant pakabos.

SKYRIUS 2: DARBINIŲ PAVIRŠIŲ IR INVENTORIAUS ŠVARA

MOKYMOSI REZULTATAI:

Suprantu, kad darbinių paviršių ir reikmenų švara yra labai svarbu.

Be atskiro perspėjimo rūpinuosi, kad darbiniai paviršiai būtų švarūs.

Pasirenku tinkamą valymo šluostę, reikiamą valymo priemonių ir dezinfekcinių skysčių tipą ir kiekį darbinių paviršių ir inventoriaus higienos priežiūrai.

Be atskiro perspėjimo ar pagalbos kiekvieną dieną iššluostau šaldytuvo vidų ir išorę.

Visada naudoju šiltą tekančią vandenį indų plovimui.

Tinkamai išplaunu skirtingų tipų indus.

Iškraustau indaplovę.

Į indaplovę įdedu reikiamą kiekį ploviklio ir ją įjungiu.

Šluostę naudoju tik pagal jos paskirtį. Nenaudoju jos savo rankų šluostymui.

Indų šluostes keičiu kiekvieną dieną.

Pakeičiu šlapias ar nešvarias šluostes naujomis.

Išmetu skalbti bet kurią ant žemės nukritusią šluostę.

Išmetu kavos tirščius ir išvalau stalčius.

Be atskiro perspėjimo ar pagalbos kiekvieną dieną išvalau ir dezinfekuojau barą ir kavos aparatą.

Be atskiro perspėjimo ar pagalbos rūšioju atliekas: biologines, pakuotes, popierių, stiklą ir kitas

Pastebiu netinkamai išplautus/iššluostytus indus. Atskiriu juos nuo švarių ir perplaunu/peršluostau.

MODULIS 2: SAUGUS DARBAS

SKYRIUS 3: PAGRINDINĖS SAUGAUS DARBO SU MAISTU TAISYKLĖS

MOKYMOSI REZULTATAI:

Žinau ir atpažįstu dažniausius infekcinių ligų simptomus, pvz. pakilusi temperatūra, vėmimas, viduriavimas, kosulys, čiaudulys.

Žinau, kad jei sergu infekcine liga, tai per maistą galiu užkrėsti kitus.

Prieš pradėdant darbą pasakau viršininkui apie bet kokius savo ar mano šeimos narių infekcinių ligų simptomus.

Žinau, kad pasireiškus ligos simptomams mano viršininkas gali nurodyti atlikti kitas užduotis.

Prieš pradėdant darbą prašau bendradarbių uždengti visas ant rankų esančias žaizdas.

Esant kosuliui ir čiauduliui žinau, kaip tinkamai apsaugoti maistą, žmones ir darbo zoną.

Be išorinės pagalbos sandėliuoju maistą tinkamoje temperatūroje sandėliavimo patalpoje, šaldytuve, šaldiklyje.

Žinau, kad nustatome ir fiksuojame šaldytuvo temperatūrą. Aš tai atlieku be išorinės pagalbos.

Žinau, kokios yra šaldytuvo dalys ir koks maistas kokioje šaldytuvo dalyje laikomas.

Žinau, kaip patikrinti, ar šaldytuve laikomas tinkamas maistas.

Žinau, kad maistą reikia saugoti nuo graužikų ir vabzdžių. Stengiuosi tai daryti, uždarau sandėliavimo patalpos duris bei produktų pakuotes.

Žinau, kad šaldytuvas turi būti kasdien valomas ir dezinfekuojamas. Aš tą darau.

Žinau, kurioje darbo stalo vietoje galiu dėti nuplautus vaisius, kiaušinius.

Dirbant su kiaušiniais, vaisiais ir daržovėmis visada kruopščiai plaunu rankas.

Visus likučius sudedu į uždara indą ir įmetu į tam skirtą šiukšliadėžę iškart, kai tik baigiu darbą virtuvėje.

Užsidedu apsauginį galvos apdangalą, kuomet dirbu su specifiniu maistu.

Atpažįstu netinkamą misto išvaizdą ar kvapą ir nedelsiant apie tai pranešu savo viršininkui.

Valymo ir dezinfekavimo priemonės sandėliuoju taip, kad jos nesiliestų su maistu.

Nuplaunu ar išmetu maisto produktus, kurie nukrenta ant žemės.

SKYRIUS 4: SAUGAUS DARBO TAISYKLIŲ LAIKYMASIS

MOKYMOSI REZULTATAI:

Žinau saugumo darbe svarbą. Rūpinuosi savo paties, taip pat bendradarbių ir svečių saugumu.

Laikausi darbo saugos instrukcijų.

Žinau ir laikausi priešgaisrinės saugos darbo zonoje taisyklių.

Žinau, kur yra rūkymo zonos. Tinkamai iškratau pelenines.

Žinau, kad svarbu išjungti prietaisus ir įrengimus.

Žinau ir laikausi saugumo priemonių dirbant su prietaisais ir įrengimais.

Žinau, kaip informuoti viršininką atsiradus priemonių veikimo defektų.

Pasitelkus pagalbą, žinau, kaip ekologiškai tvarkyti įvairių rūšių pakuotes ir atliekas. Rūšiuoju biologines atliekas, pakuotes, popierių ir kitas atliekas.

Pasitelkus pagalbą, žinau, kaip ekonomiškai naudoti energiją, vandenį ir valymo priemones.

MODULIS 3: DARBO VIETOS IR ASMENINĖ IŠVAIZDA

SKYRIUS 5: SAVĖS IR DARBO ZONOS PARUOŠIMAS DARBUI

MOKYMOSI REZULTATAI:

Žinau, kad svarbu paruošti darbo zoną ir pasiruošti pačiam/-iai klientų aptarnavimui ir kt. užduotims.

Žinau, kad kasdien su viršininku nusistatau kasdienines darbo užduotis.

Žinau, kad dirbu komandoje, kurioje kiekvienas atlieka skirtingas užduotis.

Žinau, kurioje savo darbinių drabužių vietoje turiu prisisegti užrašą su savo vardu ir pavarde.

Be išorinės pagalbos ant darbinių drabužių prisisegu užrašą su savo vardu ir pavarde.

Be atskiro perspėjimo ar išorinės pagalbos paruošiu visas įrangą, prietaisus ir smulkų inventorių, reikalingą gėrimų paruošimui.

Tinkamai paruošiu darbui kavos aparatą.

Patikrinu, ar tam tikro maisto yra sandėlyje.

Žinau, kad turiu informuoti viršininką, kai baigiasi maisto ištekliai šaldytuve.

Paruošiu sąrašą produktų, kurių reikia nupirkti.

SKYRIUS 6: VIETOS PARUOŠIMAS SVEČIAMS

MOKYMOŠI REZULTATAI:

Galiu sustatyti patalpoje bei priešakiniame kiemelyje stalus ir kėdes.

Nuvalau ir sutvarkau stalus ir kėdes iškart, kai tik svečiai išeina.

Dienai pasibaigus kėdes ir stalus sunešu į patalpos vidų.

Be išorinės pagalbos sustatau svečiams skirtas kėdes ir stalus patalpos viduje bei lauke.

Be išorinės pagalbos žinau,
kaip iš sodo parinkti gėles ir kitus dekoratyvinius augalus.

Be išorinės pagalbos žinau,
kaip nupjauti gėles ir kitus dekoratyvinius augalus.

Be išorinės pagalbos vazose ant stalų pamerkiu gėles.

Pasitelkus minimalią pagalbą darau paprastas dekoracijas iš kukurūzų žievės ir molio.

Be išorinės pagalbos parenku tinkamas staltieses.

Be išorinės pagalbos užtiesiu tinkamas staltieses ant stalų.

Be išorinės pagalbos pakeičiu, jei reikia, staltieses.

Žinau, kur dėti nešvarias staltieses ir ten jas dedu.

Žinau, koks yra stalo inventoriųs ir kam jis naudojamas.

Be išorinės pagalbos parenku tinkamą stalo inventorių: cukrinę, peleninę ir kainoraštį.

Be išorinės pagalbos esant svečiams palaikau stalų tvarką.
Nurenku tuščius indus, pakeičiu peleninę.
Jei kas išsilieja, nuvalau stalą ir pakeičiu staltiesę.

MODULIS 4: ĮRANGOS IR PRIEMONIŲ NAUDOJIMAS

SKYRIUS 7: MAŠINŲ, PRIETAISŲ IR SMULKAUS INVENTORIAUS ŽINOJIMAS IR NAUDOJIMAS

MOKYMOSI REZULTATAI:

Be išorinės pagalbos žinau, kaip darbui paruošti kavos aparatą.
Į kavos aparatą įdedu filtrus. Pro filtrus praleidžiu karštą vandenį.

Žinau, kad kavos puodeliai visada turi būti pašildyti,
todėl juos uždedu ant kavos aparato lentynėlės.

Nuvalau puodukų šildymo lentynos paviršių ir uždedu ant jos šluostę.

Žinau, kokiai kavai kokį puodelį parinkti.

Be išorinės pagalbos galiu paruošti visas mūsų siūlomų kavų rūšis.

Be išorinės pagalbos išvalau kavos aparatą darbo dienos pabaigoje.

Be išorinės pagalbos sumalu kavą malūnėliu.
Darau tai visuomet, kai baigiasi malta kava.

Be išorinės pagalbos išrenku ir išvalau kavos malūnėlį.

Be išorinės pagalbos išrenku ir išvalau vandens šildytuvą.

Be išorinės pagalbos pripilu vandens į vandens šildytuvą.

Arbatos paruošimui kaitinu vandenį vandens šildytuve.

Žinau, kad kasdien siūlomi desertai laikomi šaldytuvo vitrinose.

Įjungiu ir išjungiu šaldytuvo vitrinose šviesą.

Be išorinės pagalbos išvalau šaldytuvo vitrinas su tinkama šluoste ir valymo priemonėmis.

Žinau, kaip sudėti desertus į šaldytuvo vitrinas.

Be išorinės pagalbos žinau, kaip sudėti vaisių gabaliukus į blenderį.

Be išorinės pagalbos rūpestingai uždarau blenderio dangtį ir saugiai jį įjungiu.

Be išorinės pagalbos paruošiu vaisių kokteilius ir frapė su visais priedais pagal receptą.

Be išorinės pagalbos žinau, kaip išrinkti blenderį ir paruošti plovimui.

Žinau, kad blenderis gali būti plaunamas tik rankomis.

Žinau, kad plaunant blenderio ašmenis iškyla pavojus susižaloti, todėl blenderį leidžiu plauti kolegoms ar viršininkui.

Be išorinės pagalbos žinau, kaip parinkti tinkamus puodukus ir stiklines karštų ir šaltų gėrimų paruošimui.

Be išorinės pagalbos žinau, kaip paruošti indus arbatos iš dėžutės serviravimui.

MODULIS 5: INGREDIENTAI IR GĖRIMAI

SKYRIUS 8: KARŠTŲ IR ŠALTŲ GĖRIMŲ INGREDIENTŲ ŽINIJIMAS IR NAUDOJIMAS

MOKYMOSI REZULTATAI:

Žinau, kad turime skirtingų rūšių arbatas, kurios laikomos metalinėse dėžėse.

Žinau, kuo skiriasi arbatos iš pakelių ir arbatos iš dėžių.

Be išorinės pagalbos supilu arbatą iš originalios pakuotės į atitinkamą dėžę.

Saugau originalias arbatos ir kavos pakuotes tol, kol arbata ar kava naudojama.

Žinau, kokią kavos rūšį teikiame klientams.

Nemaltą kavą laikau originalioje pakuotėje vėsioje kameroje.

Visada užspaudžiu kavos pakelį su specialiu spaustuku, kad neišgaruotų jos aromatas.

Žinau, kuo skiriasi kristalinis ir miltinis cukrus.

Be išorinės pagalbos pripilu cukraus į cukrines ir atsinešu cukraus pakuotes.

Atnešu cukraus pakaitalo svečiams, kurie jo užsisako.

Žinau, kokie vaisiai naudojami specialių šaltų gėrimų paruošimui.

Visus vaisius, išskyrus bananus, iki naudojimo laikau šaldytuve.

Žinau, kas yra cinamonas ir šokoladas ir žinau, kaip jie naudojami ruošiant gėrimus.

Be išorinės pagalbos paruošiu pateikimui grietinėlę.

Be išorinės pagalbos išmetu sugedusį pieną ir grietinėlę ir pranešu apie tai viršininkui.

Žinau, kad mes naudojam UHT (pakaitintą) pieną.

Grietinėlę ir pieną laikau šaldytuve, po naudojimo visada ten juos padedu.

Nededu į šaldytuvą karšto pieno.

Prieš naudojimą nuplaunu vaisius po bėgančiu vandeniu.

Be išorinės pagalbos rūpestingai pašalinu nereikalingas vaisių dalis, tokias, kaip žievė, išgraužos ir įdubos.

Be išorinės pagalbos supjaustau įvairius vaisius.

Šaltus gėrimus laikau šaldytuvo vitrinose ar šaldytuve.

Naudoju pieną ir šokolado miltelius šokoladinio gėrimo paruošimui.

MODULIS 6: BENDRAVIMAS

SKYRIUS 9: BENDRAVIMAS SU BENDRADARBIAIS

MOKYMOSI REZULTATAI:

Pasitelkus viršininko pagalbą, veikiu laikydamasis/-i savo teisių ir įsipareigojimų komandoje.

Žinau savo ir savo bendradarbių užduotis.

Žinau, kad turiu viršininką.

Žinau, kas man skiria užduotis ir į ką galiu kreiptis dėl savo užduočių

Laikausi savo viršininko nurodymų.

Žinau, kad galiu pateikti siūlymus, susisjusius su darbo užduotimis.

Prašau viršininko papildomų paaiškinimų, jei man jų reikia.

Žinau, kuomet man reikalinga pagalba, man padės viršininkas ar bendradarbiai.

Kai suprantu, kad padariau klaidą, informuoju ir aptariu tai su viršininku.

Be išorinės pagalbos žinau, kaip pagarbiai pasakyti savo nuomonę tais atvejais, kuomet nesutinku su bendradarbių ar viršininko nuomone.

Jei pastebiu, kad bendradarbiui/-ei reikia pagalbos, padedu jam/jai.

Žinau, kad esant konfliktinei situacijai su bendradarbiais, turiu priimti savo atsakomybę. Kreipiuosi į viršininką.

SKYRIUS 10: BENDRAVIMAS SU SVEČIAIS

MOKYMOŠI REZULTATAI:

Žinau pagrindines elgesio taisykles. Pasitelkus minimalią pagalbą, dirbu laikydamasis/-si pagrindinių elgesio taisyklių.

Pasisveikinu, atsisveikinu su svečiais, pakviečiu padavėją.

Pasitelkus minimalią pagalbą, tinkamai bendrauju su svečiais.

Žinau, kad priėjus prie stalo galiu pertraukti svečius.

Mandagiai su jais pasisveikinu.

Pasaku padavėjau, kad svečiai jo laukia.

Parodau svečiams, kur jie gali pasikabinti savo paltus, padėti skėčius.

Parodau , kur yra tualetai.

Jei svečiai pageidauja, išjungiu radiją ar uždarau duris, pritemdau langus.

Žinau, kad svarbu, jog svečiau jaustųsi gerai.Kontroliuoju, kaip garsiai kalbu su savo bendradarbiais.

Iškilus problemoms su svečiais, kreipiuosi į viršininką.

Kvalifikacijos pavadinimas: virtuvės padėjėjas

Kvalifikacijos lygis pagal EKS: 1

Susijusi kvalifikacija: virėjo padėjėjas/-a (2-asis EKS lygis)

Veiklos sritis: viešasis maitinimas

Aprašymas:

Virtuvės padėjėjas dirba komercinėse ir viešosiose organizacijose, tokiose kaip firmų, mokyklų ir ligoninių valgyklos; viešbučiuose ar maitinimo įmonėse, tokiose kaip restoranai, picerijos ar maži restoranai. Su kitų priežiūra ir pagalba jis/ji priima ir tikrina prekes ir šviežią maistą, bendradarbiauja ruošiant paprastus patiekalus ir padeda virtuvės šefams paruošti maistą pateikimui klientams. Tai apima maisto produktų plovimą, lupimą ir supjaustymą paruošiant juos virimui, kuomet klientai juos užsisako, taip pat žalių, nevirtų produktų, reikalingų nesudėtingų patiekalų paruošimui, apdorojimą. Taip pat su kitų priežiūra ir pagalba, jis/ji prižiūri maisto produktų sandėlį, rūpinasi darbo vieta, įrengimais ir virtuvės reikmenimis bei indais.

MODULIS 1: ASMENINĖ HIGIENA IR DARBO VIETOS ŠVARA

MODULIS 2: MAISTO PRODUKTŲ SANDĖLIAVIMAS IR LAIKYMAS

MODULIS 3: TINKAMAS MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMAS

MODULIS 4: TINKAMAS ĮRENGIMŲ IR PRIEMONIŲ NAUDOJIMAS

MODULIS 5: TINKAMAS ĮRANKIŲ, REIKMENŲ, PRIEMONIŲ IR ĮRENGIMŲ
VALYMAS

MODULIS 1: ASMENINĖ HIGIENA IR DARBO VIETOS ŠVARA

MODULIO APRAŠYMAS:

Dėl sveikatos ir saugumo reikalavimų bei maisto tiekimo reikalavimų, asmeninė higiena ir darbo vietos švara yra labai svarbu. Tiesiogiai prižiūrint ir padedant kitiems, virtuvės padėjėjas griežtai privalo laikytis asmeninės higienos ir darbo vietos švaros procedūrų. Šiame Modulyje lengvai suprantamų instrukcijų pagalba jis/ji išmoks, kaip tinkamai palaikyti asmeninę ir darbo vietos higieną (pvz. kaip plautis rankas, užsidėti švarius drabužius, avėti nuvalytus tinkamus batus, paruošti ir išvalyti darbo vietą, kaip rūšiuoti atliekas ir t.t.).

SKYRIUS 1: TINKAMAI ELGTIS ESANT LIGŲ/INFEKCIJŲ SIMPTOMAMS

Žinios

Aš žinau, kad man neleidžiama atlikti darbo, jei esu užsikrėtęs ligomis, kurios kelia pavojų virtuvės personalo ir klientų sveikatai.

Aš galiu nusičiaudėjus ir /ar nusikosėjus nusiplauti ir dezinfekuoti rankas, kuomet tai nėra infekcinės ligos simptomai.

Aš galiu prieš pradėdant darbą tinkamai uždengti ir apsaugoti visas ant rankų esančias žaizdas.

Aš žinau, kaip informuoti mentorių/viršininką apie tai, kad žaizdos ant mano rankų turi būti tinkamai uždengtos ir apsaugotos prieš pradėdant darbą.

Įgūdžiai

Aš atpažįstu infekcinių ligų simptomus, kurie perspėja mane apie tai, jog privalau nekontaktuoti su maistu ir personalu.

Aš plaunu ir dezinfekuojau savo rankas nusičiaudėjus ir /ar nusikosėjus (kuomet tai nėra infekcinių ligų simptomai).

Galiu tinkamai uždengti ir apsaugoti visas ant rankų esančias žaizdas prieš pradėdant darbą.

Informuoju savo mentorių/viršininką kai reikia tinkamai uždengti ir apsaugoti žaizdas ant rankų prieš pradėdant darbą.

Mano mentorius/viršininkas šiuos visus dalykus man reguliariai primena.

Kompetentingumai

Aš suprantu, kad esant infekcinėms ligoms man neleidžiama dirbti.

Aš žinau, kad nusičiaudėjus ir/ar nusikosėjus labai svarbu nusiplauti rankas.

Aš kreipiu dėmesį ir informuoju savo mentorių/viršininką apie poreikį prieš pradedant darbą uždengti ir apsaugoti visas žaizdas ant mano rankų. Jei kas nors man nuolatos primena, aš galiu šiais visais dalykais pasirūpinti.

SKYRIUS 2: RŪPINIMASIS ASMENINE HIGIENA

Žinios

Aš žinau, kad kiekvieną dieną prieš einant į darbą turiu išsimaudyti ir naudoti dezodorantą.

Moku paaiškinti, kaip prieš einant į darbą susitvarkyti plaukus, prisižiūrėti dantis ir nagus.

Žinau, kaip nusiplauti ir dezinfekuoti rankas prieš pradedant darbą ir pasinaudojus tualetu.

Įgūdžiai

Tinkamai susitvarkau plaukus, dantis ir nagus.

Prieš pradedant darbą ir pasinaudojus tualetu tinkamai nusiplaunu ir dezinfekuojau savo rankas.

Mano vadovas nuolat man primena visus šiuos dalykus.

Kompetentingumai

Žinau, kad prieš einant į darbą labai svarbu išsimaudyti ir naudoti dezodorantą.

Suprantu, kad prieš einant į darbą turiu pasirūpinti savo plaukais, dantimis ir nagais.

Suprantu, kad prieš darbą ir pasinaudojus tualetu labai svarbu nusiplauti ir dezinfekuoti savo rankas.

Jei kas nors reguliariai man primena, aš galiu visais šiais dalykais pasirūpinti.

SKYRIUS 3: ŠVARIŲ DRABUŽIŲ IR BATŲ NEŠIOJIMAS

Žinios

Aš žinau, kad turiu prieš ateinant į darbą turiu užsivilkti švarius apatinius.

Aš žinau, kaip užsivilkti tinkamus, švarius ir išlygintus darbo drabužius ir batus.

Moku paaiškinti, kaip nuvalyti darbo batus, jei jie darbo metu išsipurvina.

Atpažįstu, kada reikia pasikeisti darbo drabužius, jei jie darbo metu išsipurvina.

Īgūdžiai

Užsivelku švairius apatinius prieš ateinant į darbą.
 Užsivelku tinkamus, švairius ir išlygintus darbo drabužius ir batus.
 Nusivalau darbo batus, jei jie darbo metu išsipurvina.
 Mano vadovas man kartais primena apie šiuos visu dalykus.

Kompetentingumai

Suprantu, kad labai svarbu apsivilkti švairius apatinius prieš ateinant į darbą.
 Suprantu, kad turiu užsivilkti tinkamus,
 švairius ir išlygintus darbo drabužius ir batus.
 Suprantu, kad labai svarbu nuvalyti darbo batus ir pasikeisti darbo drabužius
 jei jie darbo metu išsipurvina.
 Jei kas nors man reguliariai primena, aš galiu šiais visais dalykais pasirūpinti.

SKYRIUS 4: PALAIKYTI ŠVARĄ DARBO VIETOJE

Žinios

Žinau, kaip išlaikyti švairią darbo vietą.
 Žinau, kaip darbo vietos ir inventoriaus švaros palaikymui pasirinkti tinkamą
 valymo ir dezinfekavimo priemonių rūšį ir kiekį.
 Žinau, kad šiltas bėgantis vanduo naudojamas rankomis plaunamiems
 indams.
 Žinau, kaip rankomis plauti įvairių tipų indus, puodus, keptuves,
 stalo įrankius, stiklines ir t.t.
 Žinau, kaip sukrauti indus į indaplovę.
 Žinau, kaip ištuštinti indaplovę.
 Galiu pasakyti, kaip įdėti reikiamą kiekį indų ploviklio į indaplovę ir kaip ją
 įjungti.
 Žinau, kad indų šluostės naudojamos šluostyti tik indams,
 o ne mano rankoms.
 Žinau, kad indų šluostės turi būti keičiamos mažiausiai kartą per dieną.
 Žinau, kad turiu pakeisti indų šluostę, jei ji drėgna ar nešvari.
 Žinau, kad visos šluostės, kurios nukrenta ant grindų, daugiau nenaudojamos
 ir jos turi būti skalbiamos.
 Galiu išvardinti procedūras, kaip tinkamai nuvalyti ir dezinfekuoti visus
 virtuvės paviršius.
 Galiu paaiškinti, kaip tinkamai naudoti priemones visų virtuvės paviršių
 valymui ir dezinfekavimui.
 Žinau, kaip rūšiuoti atliekas: biologines, pakuotes, popierių, stiklą ir kt.

Įgūdžiai

Galiu prižiūrėti darbo vietos švarą.

Parenku tinkamą rūšį ir kiekį valymo ir dezinfekavimo priemonių darbo vietos ir inventoriaus švaros palaikymui.

Tinkamai rankomis plaunu įvairių tipų indus, puodus, keptuves, stalo įrankius, stiklines ir kt.

Sukraunu indus į indaplovę.

Iškraustau indaplovę.

Įdedu reikiamą kiekį indų ploviklio į indaplovę ir įjungiu ją.

Tinkamai nuvalau ir dezinfekuoju visus virtuvės paviršius.

Tinkamai naudoju priemones visų virtuvės paviršių valymui ir dezinfekavimui.

Galiu tinkamai rūšiuoti atliekas: biologines, pakuotes, popierių, stiklą ir kt.

Mano vadovas nuolat tikrina, ar aš teisingai atlieku šiuos dalykus.

Kompetentingumai

Suprantu, kad labai svarbu palaikyti darbo vietoje švarą.

Moku parinkti tinkamą rūšį ir kiekį valymo ir dezinfekavimo priemonių darbo vietos ir inventoriaus higienos palaikymui.

Suprantu, kad šiltas tekantis vanduo naudojamas indų plovimui rankomis.

Žinau, kaip rankomis plauti įvairių tipų indus, puodus, keptuves, stalo įrankius, stiklines ir kt.

Suprantu, kaip sudėti indus į indaplovę ir kaip ją ištuštinti.

Moku parinkti tinkamą kiekį indų ploviklio, įdėti jį į indaplovę ir ją įjungti.

Suprantu, kad indų šluostės naudojamos indų, o ne rankų šluostymui.

Suprantu, kad indų šluostės keičiamos mažiausiai kartą per dieną, taip pat, kai jos yra drėgnos ir nešvarios.

Suprantu, kad visos šluostės, kurios nukrenta ant grindų, daugiau negali būti naudojamos ir turi būti plaunamos.

Suprantu, kad labai svarbu nuvalyti ir dezinfekuoti visus virtuvės paviršius.

Žinau, kad labai svarbu rūšiuoti atliekas: biologines, pakuotes, popierių, stiklą ir kt.

Jei mano mentorius / viršininkas man tai reguliariai primena, galiu visais šiais dalykais pasirūpinti.

MODULIS 2: MAISTO PRODUKTŲ SANDĖLIAVIMAS IR LAIKYMAS

MODULIO APRAŠYMAS:

Tinkamas sandėliavimas ir laikymas reikalingas užkirsti kelią maisto užteršimui ir sugadinimui. Šiame Modulyje lengvai suprantamų instrukcijų pagalba

virtuvės padėjėjas sužinos pagrindinius maisto sandėliavimo, laikymo ir konservavimo principus ir metodus.

SKYRIUS 5: MAISTO SANDĖLIAVIMAS

Žinios

Žinau, kad maisto sandėliavimo zonos turi būti gerai vėdinamos ir apšviestos bei apsaugotos nuo drėgmės.

Žinau, kad grindys, sienų paviršiai ir stalai turi būti lengvai nuvalomi, grindys turi būti sausas.

Žinau, kad sandėliavimo zonose neturi būti vabzdžių ir kirmėlių.

Suprantu, kad gavus maistą iš tiekėjo, jis turi būti saugomas nuo užteršimo.

Žinau, kad pagrindinė taisyklė maisto saugojimui yra tą, kad karštas maistas turi būti išlaikytas karštas, o šaltas maistas turi būti išlaikytas šaltas.

Aš žinau, kad greitai gendantys ar potencialiai pavojingi maisto produktai, kurie gali lengvai užsiteršti, pavyzdžiui, pienas ir žalia mėsa, turi būti saugomi žemoje temperatūroje, geriausiai šaldytuve su žemesne negu -10°C temperatūra.

Žinau, kad sušaldyti maisto produktai turi būti saugomi žemesnėje, negu -18°C temperatūroje.

Įgūdžiai

Tinkamai sandėliuoju maistą ant lentynų ar stovų, esančių virš grindų, siekiant išvengti maisto sugadinimo ar užteršimo.

Tinkamai sandėliuoju žalią ir pagamintą maistą, kurie negali liestis, nes žalias maistas gali užteršti pagamintą maistą.

Tikrinu ir tvarkau maisto sandėliavimo zonas, kurios turi būti gerai vėdinamos ir apšviestos, bei apsaugotos nuo drėgmės.

Tinkamai prižiūriu gautą iš tiekėjo maistą, kad jis neužsiterštų.

Aš galiu tinkamai saugoti greitai gendančius ar potencialiai pavojingus maisto produktus, kurie gali lengvai užsiteršti, pavyzdžiui, pieną ir žalią mėsą, žemoje temperatūroje, geriausiai šaldytuve su žemesne negu -10°C temperatūra.

Galiu saugoti sušaldytus maisto produktus žemesnėje, negu -18°C temperatūroje.

Mano vadovas man nuolatos primena šiuos dalykus.

Kompetentingumai

Suprantu, kad svarbu sandėliuoti maistą ant lentynų ar švarių stovų virš grindų. Maistas saugomas ant grindų turi didesnes galimybes būti sugadintas ir užterštas.

Žinau, kad lentynos ir stovai turi būti pakankamai platūs ir pakankamai aukštai virš grindų, siekiant išvengti maisto sugadinimo ir užteršimo.

Tai ypatingai svarbu sandėliuojant žalią ir pagamintą maistą, kurie negali kontaktuoti, nes žalias maistas gali užteršti pagamintą maistą. Suprantu, kad labai svarbu, jog maisto sandėliavimo zonos būtų gerai vėdinamos ir apšviestos bei apsaugotos nuo drėgmės. Suprantu, kad grindys, sienų paviršiai ir stalai turi būti lengvai valomi, grindys turi būti sausas. Suprantu, kad labai svarbu, jog sandėliavimo zonoje nebūtų vabzdžių ir kirmėlių. Suprantu, kad gavus maistą iš tiekėjo, jį reikia saugoti nuo užteršimo. Žinau, kad pagrindinė maisto sandėliavimo taisyklė yra išlaikyti karštą maistą karštu, o šaltą- šaltu. Jei mano mentorius / viršininkas primins man reguliariai, aš galiu pasirūpinti visais šiais dalykais.

SKYRIUS 6: MAISTO SAUGOJIMAS

Žinios

Žinau, kad visas maistas privalo būti apsaugotas nuo įvairių teršalų visą sandėliavimo ir paruošimo laikotarpį. Žinau, kad tvarkydamas maistą privalau vengti tokių blogų įpročių kaip kasymasis, plaukų, nosies ar burnos lietimasis, nešvarūs plaukai, nešvarūs ir ilgi nagai, rūkymas, kosėjimas ar čiaudėjimas maisto ruošimo zonoje. Žinau, kad visada prieš pradėdant ruošti maistą, po kiekvienos pertraukos, ypatingai pasinaudojus tualetu, privalau nusiplauti rankas. Žinau, kad jei viduriuoju, skauda gerklę ar turiu odos infekcijų, privalau vengti maisto tvarkymo. Suprantu, kad visas vanduo, naudojamas maisto ruošimui, turi būti švarus. Suprantu, kad visi indai, stiklinės ir rakandai privalo būti švarūs reguliariai plaunant švariu vandeniu, švarūs rakandai privalo būti uždengti. Žinau, kad visi paviršiai, kurie liečiasi su maistu, privalo būti ypatingai švarūs. Suprantu, kad maisto saugykloje, ruošimo ir tiekimo zonoje neturi būti gyvūnėlių, žiurkių, pelių ir vabzdžių. Žinau, kad maistas turi būti uždengtas ir saugojamas atskirai nuo chemikalų ir nuodų (jie privalo būti aiškiai paženklinėti). Žinau, kad šluostės, kurios turi kontaktą su indais ir rakandais ir naudojamas uždengti maistui, turi būti kasdien keičiamos ir virinamos prieš naudojimą.

Įgūdžiai

Saugau maistą nuo įvairių teršalų visą maisto saugojimo ir ruošimo laikotarpį. Apsaugau produktus nuo nežinomos kilmės vandens ir skysčių, taip pat ir nuo stogo galinčio patekti vandens, nuo rankų nešvarumų, kosėjimo ir čiaudėjimo metu išskiriamų skysčių, dulkių, musių, kitų vabzdžių ir kenkėjų, insekticidų ir kitų cheminių medžiagų, nešvarių darbo įrankių ir paviršių, cigarečių dūmų. Vengiu blogų įpročių tvarkant maistą, tokių kaip kasymasis, plaukų, burnos ir nosies lietimasis, nešvarūs plaukai, nešvarūs ilgi nagai, rūkymas, kosėjimas ar čiaudėjimas maisto tvarkymo ir ruošimo zonoje. Visada prieš pradėdant ruošti maistą ir po kiekvienos pertraukos, ypač pasinaudojus tualetu, nusiplaunu rankas.

Laikau šią bendrą taisyklę siekiant išvengti maisto užteršimo:

- maisto ruošimui naudojamas vanduo turi būti švarus ir saugus vartoti;
- visos lėkštės, stiklinės ir stalo įrankiai turi būti nuolatos plaunami švariame vandenyje, o švarūs indai ir stalo įrankiai turi būti laikomi uždengti;
- visi paviršiai, kurie liečiasi su maistu, turi būti visiškai švarūs;
- maisto saugojimo, ruošimo ir serviravimo patalpose neturi būti naminių gyvūnėlių, žiurkių, pelių ir vabzdžių;
- maistas turi būti laikomas uždengtas ir saugomas atskirai nuo cheminių ir nuodingų medžiagų (kurios turi būti su aiškiomis etiketėmis);
- audiniai, kurie liečiasi su indais ir stalo įrankiais ir kurie yra naudojami maistui uždengti, turi būti keičiami kiekvieną dieną ir virinami.

Mano vadovas man nuolat apie tai primena.

Kompetentingumai

Žinau, kad labai svarbu visą maisto saugojimo ir ruošimo laikotarpį saugoti maistą nuo tokių teršalų, kaip: nešvarus vanduo, taip pat ir tas vanduo, kuris patenka per plyšius, tarpus; teršalai nuo nešvarių rankų; kosėjimo ir čiaudėjimo; dulkės ir suodžiai; musių, graužikų ir kitų parazitų pernešami teršalai; vabzdžių naikinimo priemonės ir kiti chemikalai; nešvarūs indai ir paviršiai; teršalai nuo rūkymo.

Suprantu, kad saugant maistą nuo užteršimo labai svarbu laikytis tinkamų švaros ir higienos taisyklių. Šis terminas apima grupę praktikų, kurių turi laikytis bet kas, kuris tvarko maistą bet kurioje jo tiekimo proceso stadijoje.

Suprantu, kad tvarkydamas maistą privalau vengti tokių blogų įpročių kaip kasymasis, plaukų, nosies ar burnos lietimasis, nešvarūs plaukai, nešvarūs ir ilgi nagai, rūkymas, kosėjimas ar čiaudėjimas maisto ruošimo zonoje.

Suprantu, kad visada prieš pradėdant ruošti maistą, po kiekvienos pertraukos, ypatingai pasinaudojus tualetu, privalau nusiplauti rankas.

Suprantu, kad jei viduriuoju, skauda gerklę ar turiu odos infekciją, privalau vengti maisto tvarkymo.

Suprantu šias bendras taisykles, kaip išvengti maisto užteršimo:

- maisto ruošimui naudojamas vanduo turi būti švarus ir saugus vartoti;
- visos lėkštės, stiklinės ir stalo įrankiai turi būti nuolatos plaunami švariame vandenyje, o švarūs indai ir stalo įrankiai turi būti laikomi uždengti;
- visi paviršiai, kurie liečiasi su maistu, turi būti visiškai švarūs;
- maisto saugojimo, ruošimo ir serviravimo patalpose neturi būti naminių gyvūnėlių, žiurkių, pelių ir vabzdžių;
- maistas turi būti laikomas uždengtas ir saugomas atskirai nuo cheminių ir nuodingų medžiagų (kurios turi būti su aiškiomis etiketėmis);
- audiniai, kurie liečiasi su indais ir stalo įrankiais ir kurie yra naudojami maistui uždengti, turi būti keičiami kiekvieną dieną ir virinami.

Šiek tiek man padedant, galiu pasirinkti šiais dalykais ir tinkamai apsaugoti maistą.

SKYRIUS 7: MAISTO RUOŠIMAS

Žinios

Žinau, kad maistas ypatingai pažeidžiamas ir kyla užteršimo grėsmė tuo metu, kai jis ruošiamas valgymui.

Galiu paaiškinti, kaip taikyti maisto tvarkytojo higienos procedūras ir užtikrinti, kad visi paviršių ir rakandų švarą.

Žinau, kad žalias valgomas maistas, toks, kaip vaisiai ir kai kurios daržovės, turi būti rūpestingai nuplautas švariame, saugiame vandenyje.

Žinau, kad maistas turi būti gaminamas kruopščiai tam, kad visi ligas sukeliantys mikroorganizmai būtų sunaikinti.

Žinau, kad virimas, kaip labai svarbi maisto ruošimo dalis, taip pat maisto apsaugojimui.

Įgūdžiai

Taikau maisto tvarkytojo higieną ir užtikrinu, kad visų paviršių ir priemonių švarą prieš maisto paruošimą valgymui.

Rūpestingai švariu ir saugiu vandeniu nuplaunu maistą, kuris valgomas žalias, toks, kaip vaisiai ir kai kurios daržovės.

Kruopščiai verdu maistą, kad būtų sunaikinti visi ligas sukeliantys mikroorganizmai.

Vadovas nuolat man primena šiuos dalykus.

Kompetentingumai

Žinau, kad maistas labai pažeidžiamas ir lengvai užteršiamas kuomet jis ruošiamas valgymui; todėl labai svarbu laikytis maisto tvarkytojo higienos procedūrų ir užtikrinti visų paviršių ir priemonių švarą.

Suprantu, kad maistas, kuris valgomas žalias, toks, kaip vaisiai ir kai kurios daržovės, turi būti kruopščiai nuplautas švariu, saugiu vandeniu.

Suprantu, kad virimas, kaip labai svarbi maisto ruošimo dalis, yra naudojamas maisto saugojimui.

Jeigu mano mentorius / viršininkas man reguliariai primins, aš galiu pasirūpinti visais šiais dalykais

MODULIS 3: TINKAMAS MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMAS

MODULIO APRAŠYMAS:

Kai kurio maisto gaminimas pereina vos kelis žingsnius, pvz. plovimas ar lupimas, kurie iš esmės nepakeičia jo struktūros ar maistinių savybių; kito maisto paruošimas apima visa apdorojimo žingsnių seką, dažnai įtraukiant daug įvairių ingredientų. Šiame Modulyje, naudojant lengvai suprantamas instrukcijas, virtuvės padėjėjas sužinos saugaus ir tinkamo maisto produktų apdorojimo principus ir metodus.

SKYRIUS 8: SAUGUS MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMAS

Žinios

Žinau pagrindinius maisto apsaugojimo nuo užteršimo darbo vietoje, kur ruoši maisto produktus, principus.

Žinau, kad rankos yra vienas pagrindinių bakterijų šaltinių, todėl labai svarbu jas kruopščiai nuplauti su muilu ir šiltu vandeniu prieš verdant maistą, palietus šiukšliadėžę, pasinaudojus tualetu ir palietus žalią maistą.

Žinau, kad virtas maistas ir maistas valgomas žalias neturi kontaktuoti su žaliu maistu, kuris gali užkrėsti pavojingomis bakterijomis.

Žinau, kad žalia mėsa, įtraukiant vištieną, gali turėti pavojingų bakterijų, kurios gali lengvai pasklisti visur, prie ko ji prisiliečia; pvz. kitas maistas, stalviršiai, stalai, pjaustymo lentelės ir peiliai.

Žinau apie visas maisto užteršimo galimybes, apimant maisto paviršių, kraują ir skysčius, bet kurios priemonės, stalviršiai ir netgi pakavimo medžiagos.

Žinau, kad ant darbo stalų turiu vengti laikyti priemones, naudotas maisto ruošimui.

Žinau, kad sandėliuojant žalią mėsa, visada ją reikia laikyti švariame uždare inde, padėtame ant apatinės šaldytuvo lentynos, kur ji negali liesti ar užtikšti ant kito maisto.

Žinau, kad maistą laikyti rankose turiu kaip įmanoma mažiau.

Žinau, kad maistas, kuris valgomas žalias, toks kaip vaisiai ir kai kurios daržovės, turi būti plaunamas švariu, saugiu vandeniu.

Igūdžiai

Užkertu kelią maisto užteršimui darbo vietoje, kurioje ruošiu maisto produktus.

Kruopščiai nusiplaunu rankas su muilu ir šiltu vandeniu prieš verdant maistą, palietus šiukšliadėžę, pasinaudojus tualetu ir palietus žalią maistą.

Tinkami apsaugau virtą maistą nuo kontaktavimo su žaliu maistu, kuris gali turėti pavojingų bakterijų..

Vengiu, kad žalia mėsa, įskaitant vištieną, kuri gali turėti pavojingų bakterijų liestųsi prie kito maisto, stalviršių, stalų, pjaustymo lentelių ir peilių.

Pripažįstu visas maisto užteršimo galimybes, apimant maisto paviršių, kraują ir skysčius, bet kokius virtuvės reikmenis, stalviršius ir netgi pakavimo medžiagas.

Vengiu laikyti ant darbo stalų priemones, naudotas maisto ruošimui.

Žalią mėsą laikau švariame, uždaram inde apatinėje šaldytuvo lentynoje, kur ji negali liestis ar užtikšti ant kito maisto.

Rankose laikau maistą kaip galima mažiau.

Rūpestingai švariu ir saugiu vandeniu nuplaunu maistą, kuris valgomas žalias, tokį kaip vaisiai ir kai kurios daržovės.

Su kitų pagalba galiu saugiai apdoroti maisto produktus.

Kompetentingumai

Suprantu pagrindinius maisto apsaugojimo nuo užteršimo darbo vietoje, kur ruošiami maisto produktai, principus.

Suprantu, kad rankos yra vienas pagrindinių bakterijų šaltinių, todėl labai svarbu jas kruopščiai nuplauti su muilu ir šiltu vandeniu prieš verdant maistą, palietus šiukšliadėžę, pasinaudojus tualetu ir palietus žalią maistą.

Suprantu, kad virtas maistas ir maistas valgomas žalias neturi kontaktuoti su žaliu maistu, kuris gali užkrėsti pavojingomis bakterijomis.

Suprantu, kad žalia mėsa, įtraukiant vištieną, gali turėti pavojingų bakterijų, kurios gali lengvai pasklisti visur, prie ko ji prisiliečia; pvz. kitas maistas, stalviršiai, stalai, pjaustymo lentelės ir peiliai.

Pripažįstu visas maisto užteršimo galimybes, apimant maisto paviršių, kraują ir skysčius, bet kurios priemonės, stalviršiai ir netgi pakavimo medžiagos.

Suprantu, kad ant darbo stalų turiu vengti laikyti priemones, naudotas maisto ruošimui.

Suprantu, kad sandėliuojant žalią mėsą, visada ją reikia laikyti švariame

uždaramame inde, padėtame ant apatinės šaldytuvo lentynos, kur ji negali liesti ar užtikšti ant kito maisto.

Suprantu, kad maistą laikyti rankose turiu kaip įmanoma mažiau.

Suprantu, kad maistas, kuris valgomas žalias, toks kaip vaisiai ir kai kurios daržovės, turi būti plaunamas švari, saugiu vandeniu

Jei vadovas man nuolat primins, aš pasirūpinsiu visais šiais dalykais.

SKYRIUS 9: MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMAS

Maisto kepimas (paruošti ir kepti patiekalus pagal klientų ir įmonės reikalavimus)

Žinau, kaip išvalyti paruošimo ir gaminimo patalpas prieš maisto gaminimą ir po jo.

Žinau, kokie yra saugumo reikalavimai, kurių laikomasi kepant maistą.

Žinau pavojus, kurie kyla gaminant maistą su giliomis gruzdintuvėmis bei ką daryti, kad išvengti tokių pavojų.

Žinau, kaip naudoti tinkamus ir švarius riebalus bei aliejų kepant.

Žinau, kaip nusausti iškeptą maistą ir jį tinkamai apipavidalinti.

Žinau, kaip laikytis įmonės reikalavimų dėl kepimo įrankių ir prietaisų priežiūros ir maisto kepimo.

Kepimas ant grotelių (paruošti ir kepti ant grotelių patiekalus pagal klientų ir įmonės reikalavimus)

Žinau, kaip išvalyti paruošimo ir gaminimo patalpas ir groteles prieš maisto gaminimą ir po jo.

Žinau pavojus, kurie kyla kepant maistą ant grotelių bei ką daryti, kad išvengti tokių pavojų.

Žinau, kaip nustatyti tinkamą kepimo temperatūrą ir kiek laiko reikia kepti maistą (taip pat ir paruoštus pusgaminius) ant grotelių.

Žinau, kaip apipavidalinti ant grotelių iškeptus patiekalus.

Kepimas orkaitėje ar krosnyje (paruošti ir kepti orkaitėje ar krosnyje patiekalus pagal klientų ir įmonės reikalavimus)

Žinau, kaip išvalyti paruošimo ir gaminimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Žinau, kaip parinkti tinkamą temperatūrą ir kepimo laiką įvairiems patiekalams kepti bei kaip paruošti gaminius kepimui.

Žinau, kaip kepti, atvėsinti ir apipavidalinti iškeptus patiekalus pagal receptų nurodymus.

Žinau, kaip saugoti iškeptus patiekalus ir tinkamai juos supakuoti išsinešimui.

Miltinės tešlos gaminių ruošimas (paruošti ir pagaminti miltinius gaminius pagal meniu nurodymus)

Žinau, kad gaminant miltinius gaminius labai svarbu laikytis tinkamo santykio tarp gaminimo laiko ir temperatūros.

Žinau, kaip parinkti reikiamą kiekį reikiamo tipo ir kokybės miltų.

Žinau, kaip pasirinkti tinkamą miltinių patiekalų gaminimo būdą pagal recepto reikalavimus.

Galiu paaiškinti, kaip apipavidalinti ir patiekti miltinius patiekalus pagal kliento pageidavimus.

Vaisiai ir patiekalai iš vaisių (atrinkti vaisius, paruošti šaltus ir karštus patiekalus iš vaisių)

Žinau, kaip atpažinti įvairius vaisius.

Žinau, kaip įvertinti vaisių kokybę ir šviežumą.

Žinau, kaip paruošti ir pagaminti paprasčiausius vaisių patiekalus pagal įmonės reikalavimus, kuo labiau išsaugant jų maistinę vertę.

Žinau, kaip išvalyti paruošimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Žinau, kaip sumažinti atliekų kiekį.

Žinau įvairius patiekalų gaminimo būdus, tinkamus gaminti patiekalams iš vaisių.

Žinau, kaip paruošti ir apipavidalinti karštus ir šaltus patiekalus iš vaisių.

Daržovės ir patiekalai iš daržovių (atrinkti daržoves, paruošti šaltus ir karštus patiekalus iš daržovių)

Žinau, kaip atpažinti ir išrūšiuoti įvairias daržoves.

Žinau, kaip įvertinti daržovių kokybę ir šviežumą.

Žinau, kaip paruošti ir pagaminti paprasčiausius patiekalus iš daržovių pagal įmonės reikalavimus, kuo labiau išsaugant jų maistinę vertę.

Žinau, kaip išvalyti paruošimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Žinau, kaip tinkamai paruošti ir apipavidalinti daržoves pagal pateiktą receptą.

Žinau, kaip sumažinti atliekų kiekį.

Žinau įvairius patiekalų gaminimo būdus, tinkamus gaminti patiekalams iš daržovių.

Karšti ir šalti sumuštiniai bei suktinukai (gaminti karštus ir šaltus sumuštinus, suktinukus ir užpildus vartojimui vietoje)

Žinau, kaip išvalyti paruošimo ir gaminimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Žinau, kaip saugoti karštus ir šaltus sumuštinus ir suktinukus laikantis geros maisto gamybos higienos praktikos.

Žinau, kaip atpažinti ir naudoti įvairių rūšių duoną gaminant karštus ir šaltus sumuštinus bei suktinukus.

Žinau, kaip atpažinti ir naudoti įvairius karštus ir šaltus sumuštinių užpildus bei pasirinkti tinkamą jų paruošimo būdą.

Žinau, kaip patraukliai apipavidalinti ir patiekti karštus ir šaltus sumuštinus ir suktinukus.

Aš suprantu, kad norint teisingai aptarnauti pirkėją, prieš patiekiant sumuštinus ir suktinukus būtina atlikti visus jų gamybos veiksmus.

Įgūdžiai

Maisto kepimas (paruošti ir kepti patiekalus pagal klientų ir įmonės reikalavimus)

Išvalau paruošimo ir gaminimo patalpas prieš maisto gaminimą ir po jo.

Laikausi saugumo reikalavimų, taikomų kepant maistą.

Galiu nustatyti pavojus, kurie kyla gaminant maistą su giliomis gruzdintuvėmis bei ką daryti, kad išvengti tokių pavojų.

Naudoju tinkamus ir švarius riebalus bei aliejų kepant.

Nusausinu iškeptą maistą ir jį tinkamai apipavidalinu.

Laikausi įmonės reikalavimų dėl kepimo įrankių ir prietaisų priežiūros ir maisto kepimo.

Šiek tiek man padedant, galiu atlikti visus šiuos dalykus ir teisingai kepti maistą.

Kepimas ant grotelių (paruošti ir kepti ant grotelių patiekalus pagal klientų ir įmonės reikalavimus)

Išvalau paruošimo ir gaminimo patalpas ir groteles prieš maisto gaminimą ir po jo.

Galiu nustatyti pavojus, kurie kyla kepant maistą ant grotelių bei ką daryti, kad išvengti tokių pavojų.

Galiu nustatyti tinkamą kepimo temperatūrą ir kiek laiko reikia kepti maistą (taip pat ir paruoštus pusgaminius) ant grotelių.

Galiu apipavidalinti ant grotelių iškeptus patiekalus.

Šiek tiek man padedant, galiu atlikti visus šiuos dalykus ir teisingai kepti maistą ant grotelių.

Kepimas orkaitėje ar krosnyje (paruošti ir kepti orkaitėje ar krosnyje patiekalus pagal klientų ir įmonės reikalavimus)

Išvalau paruošimo ir gaminimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Parenku tinkamą temperatūrą ir kepimo laiką įvairiems patiekalams kepti bei paruošiu gaminius kepimui.

Kepu, atvėsiniu ir apipavidalinu iškeptus patiekalus pagal receptų nurodymus.

Saugau iškeptus patiekalus ir tinkamai juo supakuoju išsinešimui.

Šiek tiek man padedant, galiu atlikti visus šiuos dalykus ir teisingai kepti maistą orkaitėje ar krosnyje.

Miltinės tešlos gaminių ruošimas (paruošti ir pagaminti miltinius gaminius pagal meniu nurodymus)

Galiu paaiškinti, kodėl gaminant miltinius gaminius labai svarbu laikytis tinkamo santykio tarp gaminimo laiko ir temperatūros.

Parenku reikiamą kiekį reikiamo tipo ir kokybės miltų.

Pasirenku tinkamą miltinių patiekalų gaminimo būdą pagal recepto reikalavimus.

Apipavidalinu ir patiekiu miltinius patiekalus pagal kliento pageidavimus.

Šiek tiek man padedant, taisyklingai gaminu miltinės tešlos gaminius ir patiekalus.

Vaisiai ir patiekalai iš vaisių (atrinkti vaisius, paruošti šaltus ir karštus patiekalus iš vaisių)

Atpažįstu įvairius vaisius.

Atpažįstu vaisių kokybę ir šviežumą parodančias savybes.

Ruošiu ir gaminu paprasčiausius vaisių patiekalus pagal įmonės reikalavimus, stengdamasis/-i kuo labiau išsaugoti jų maistinę vertę.

Išvalau paruošimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Atpažįstu atliekų kiekio sumažinimo būdus.

Taikau įvairius patiekalų gaminimo būdus, tinkamus gaminti patiekalams iš vaisių.

Paruošiu ir apipavidalinu karštus ir šaltus patiekalus iš vaisių.

Šiek tiek man padedant, atlieku šiuos darbus ir gaminu patiekalus iš vaisių.

Daržovės ir patiekalai iš daržovių (atrinkti daržoves, paruošti šaltus ir karštus patiekalus iš daržovių)

Atpažįstu ir išrūšiuoju įvairias daržoves.

Atpažįstu daržovių kokybę ir šviežumą parodančias savybes.

Ruošiu ir gaminu paprasčiausius patiekalus iš daržovių pagal įmonės reikalavimus, stengdamasis/-i kuo labiau išsaugoti jų maistinę vertę.

Išvalau paruošimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Paruošiu ir apipavidalinu daržoves pagal pateiktą receptą.

Atpažįstu atliekų kiekio sumažinimo būdus.

Taikau įvairius patiekalų gaminimo būdus, tinkamus gaminti patiekalams iš daržovių.

Šiek tiek man padedant, atlieku šiuos darbus ir gaminu patiekalus iš daržovių.

Karšti ir šalti sumuštiniai bei suktinukai (gaminti karštus ir šaltus sumuštinus, suktinukus ir užpildus vartojimui vietoje)

Išvalau paruošimo ir gaminimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Saugau karštus ir šaltus sumuštinčius ir suktinukus laikantis geros maisto gamybos higienos praktikos.

Atpažįstu ir naudoju įvairių rūšių duoną gaminant karštus ir šaltus sumuštinčius bei suktinukus.

Atpažįstu ir naudoju įvairius karštus ir šaltus sumuštinčių užpildus bei pasirenku tinkamą jų paruošimo būdą.

Patraukliai apipavidalinu ir patiekiu karštus ir šaltus sumuštinčius ir suktinukus. Šiek tiek man padedant, gaminu karštus ir šaltus sumuštinčius bei suktinukus.

Kompetetingumai

Maisto kepimas (paruošti ir kepti patiekalus pagal klientų ir įmonės reikalavimus)

Suprantu, kaip svarbu išvalyti paruošimo ir gamavimo patalpas prieš maisto gaminimą ir po jo.

Suprantu, kokie svarbūs yra saugumo reikalavimai, kurių laikomasi kepant maistą.

Suprantu pavojus, kurie kyla gaminant maistą su giliomis gruzdintuvėmis bei ką daryti, kad išvengtų tokių pavojų.

Suprantu, kad kepant turiu naudoti tinkamus ir švarius riebalus bei aliejų.

Suprantu, kad turiu nusausti iškeptą maistą ir jį tinkamai apipavidalinti.

Suprantu, kaip laikytis įmonės reikalavimų dėl kepimo įrankių ir prietaisų priežiūros ir maisto kepimo.

Jei vadovas man nuolat primena šiuos dalykus, galiu jais pasirūpinti.

Kepimas ant grotelių (paruošti ir kepti ant grotelių patiekalus pagal klientų ir įmonės reikalavimus)

Suprantu, kodėl yra svarbu išvalyti paruošimo ir gamavimo patalpas ir groteles prieš maisto gaminimą ir po jo.

Suprantu pavojus, kurie kyla kepant maistą ant grotelių bei ką daryti, kad išvengtų tokių pavojų.

Suprantu, kaip nustatyti tinkamą kepimo temperatūrą ir kiek laiko reikia kepti maistą (taip pat ir paruoštus pusgaminius) ant grotelių.

Suprantu, kad turiu tinkamai apipavidalinti ant grotelių iškeptus patiekalus.

Jei vadovas man nuolat primena šiuos dalykus, galiu jais pasirūpinti.

Kepimas orkaitėje ar krosnyje (paruošti ir kepti orkaitėje ar krosnyje patiekalus pagal klientų ir įmonės reikalavimus)

Suprantu, kodėl yra svarbu išvalyti paruošimo ir gamavimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Suprantu, kaip parinkti tinkamą temperatūrą ir kepimo laiką įvairiems patiekalams kepti bei kaip paruošti gaminius kepimui.

Suprantu, kaip kepti, atvėsinti ir apipavidalinti iškeptus patiekalus pagal receptų nurodymus.

Pasirūpinu tinkamai saugoti iškeptus patiekalus ir juos supakuoti išsinešimui. Jei vadovas man nuolat primena šiuos dalykus, galiu jais pasirūpinti.

Miltinės tešlos gaminių ruošimas (paruošti ir pagaminti miltinius gaminius pagal meniu nurodymus)

Suprantu, kodėl gaminant miltinius gaminius labai svarbu laikytis tinkamo santykio tarp gaminimo laiko ir temperatūros.

Suprantu, kaip parinkti reikiamą kiekį reikiamo tipo ir kokybės miltų.

Suprantu, kaip pasirinkti tinkamą miltinių patiekalų gaminimo būdą pagal recepto reikalavimus.

Suprantu, kad turiu dėmesingai apipavidalinti ir patiekti miltinius patiekalus pagal kliento pageidavimus.

Jei vadovas man nuolat primena šiuos dalykus, galiu jais pasirūpinti.

Vaisiai ir patiekalai iš vaisių (atrinkti vaisius, paruošti šaltus ir karštus patiekalus iš vaisių)

Suprantu, kad yra įvairių rūšių vaisiai ir skirtingos jų savybės, rodančios vaisių kokybę ir šviežumą.

Suprantu, kaip paruošti ir pagaminti paprasčiausius vaisių patiekalus pagal įmonės reikalavimus, kuo labiau išsaugant jų maistinę vertę.

Suprantu, kodėl yra svarbu išvalyti paruošimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Suprantu atliekų kiekio sumažinimo būdus.

Suprantu įvairius patiekalų gaminimo būdus, tinkamus gaminti patiekalams iš vaisių.

Suprantu, kad turiu dėmesingai paruošti ir apipavidalinti karštus ir šaltus patiekalus iš vaisių.

Jei vadovas man nuolat primena šiuos dalykus, galiu jais pasirūpinti.

Daržovės ir patiekalai iš daržovių (atrinkti daržoves, paruošti šaltus ir karštus patiekalus iš daržovių)

Suprantu, kad turiu atpažinti ir išrūšiuoti įvairias daržoves, įvertinant daržovių kokybę ir šviežumą.

Suprantu, kaip paruošti ir pagaminti paprasčiausius patiekalus iš daržovių pagal įmonės reikalavimus, kuo labiau išsaugant jų maistinę vertę.

Suprantu, kodėl yra svarbu išvalyti paruošimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Suprantu, kaip tinkamai paruošti ir apipavidalinti daržoves pagal pateiktą receptą.

Suprantu atliekų kiekio sumažinimo būdus.

Suprantu įvairius patiekalų gaminimo būdus, tinkamus gaminti patiekalams iš daržovių.

Jei vadovas man nuolat primena šiuos dalykus, galiu jais pasirūpinti.

Karšti ir šalti sumuštiniai bei suktinukai (gaminti karštus ir šaltus sumuštinus, suktinukus ir užpildus vartojimui vietoje)

Suprantu, kodėl yra svarbu išvalyti paruošimo ir gaminimo patalpas ir įrengimus prieš maisto gaminimą ir po jo.

Suprantu, kad privalau saugoti karštus ir šaltus sumuštinus ir suktinukus laikantis geros maisto gamybos higienos praktikos.

Suprantu, kad turiu atpažinti ir naudoti įvairių rūšių duoną gaminant karštus ir šaltus sumuštinus bei suktinukus.

Suprantu, kad turiu atpažinti ir naudoti įvairius karštus ir šaltus sumuštinų užpildus bei dėmesingai pasirinkti tinkamą jų paruošimo būdą.

Suprantu, kad turiu patraukliai apipavidalinti ir patiekti karštus ir šaltus sumuštinus ir suktinukus.

Aš suprantu, kad norint teisingai aptarnauti pirkėją, prieš patiekiant sumuštinus ir suktinukus būtina atlikti visus jų gamybos veiksmus ir kad tai labai pagerina kliento aptarnavimą.

Jei vadovas man nuolat primena šiuos dalykus, galiu jais pasirūpinti.

MODULIS 4: TINKAMAS ĮRENGIMŲ IR PRIEMONIŲ NAUDOJIMAS

MODULIO APRAŠYMAS:

Maisto gaminimo darbas reikalauja specialių įrankių, reikmenų ir įrengimų tinkamam ir efektyviam maisto paruošimui, ir kiekvienas daiktas reikalingas tam tikros funkcijos virtuvėje atlikimui. Šiame Modulyje lengvai suprantamų instrukcijų pagalba virtuvės asistentas susipažins su tinkamu virtuvės reikmenų, priemonių ir įrengimų naudojimu.

SKYRUS 10: MAISTO RUOŠIMUI SKIRTŲ MAŠINŲ IR ĮRENGIMŲ NAUDOJIMAS

Žinios

Žinau, kaip parinkti, naudoti ir prižiūrėti mažus rankinius įrankius ir reikmenis.

Žinau, kaip tinkamai naudoti ir prižiūrėti mažus ir didelius įrengimus.

Žinau, kaip naudoti matavimo priemones.

Žinau, kaip naudoti svarstyklės ir kitus maisto ruošimo įrengimus.
 Galiu paaiškinti, kaip naudoti termometrus maisto temperatūros tikrinimui.
 Galiu paaiškinti, kaip naudoti puodus ir keptuves skirtingo maisto ruošimui.
 Žinau, kaip pjaustyti ir maišyti maistą naudojant standartinius įrengimus.

Žinau, kaip naudoti įrengimus, siekiant išvengti nudegimų ir nusiplikinimų.
 Atpažįstu pagrindinius pjaustymo peiliu būdus.
 Žinau, kad orkaitėje galima nustatyti skirtingą temperatūrą.
 Žinau, kad orkaitė labai įkaista ir išjungta dar ilgai išlieka karšta.
 Žinau, kad tik tam tikri indai yra skirti kepinimui orkaitėje.
 Žinau, kad kai kurios tešlos turi būti dedamos į tam tešlos kėlimo įrengimą.
 Žinau, kad tešlos kėlimo įrengimo temperatūra ir drėgnumas gali būti reguliuojamas.
 Žinau, kad į šaldytuvą negalima dėti karštų daiktų.
 Žinau, kad kai kurie kepiniai turi būti uždengti saugant juos nuo sudžiūvimo.
 Žinau, kad galiu susižaloti su mikseriu. Todėl man leidžiama juo naudotis tik tada, kai mano viršininkas man liepia ir kada jis/ji yra šalia.

Įgūdžiai

Parenku, naudoju ir prižiūriu mažius rankinius įrankius ir reikmenis.
 Tinkamai naudoju ir prižiūriu mažus ir didelius įrengimus.
 Naudoju matavimo priemones.
 Naudoju svarstyklės ir kitus maisto ruošimo įrengimus.
 Naudoju termometrus maisto temperatūros matavimui.
 Naudoju puodus ir keptuves skirtingo maisto ruošimui.
 Pjaustau ir maišau maistą naudojant standartinius įrengimus.
 Naudoju įrengimus išvengiant nusideginimų ir nusiplikinimų.
 Naudoju įvairius pjaustymo peiliu būdus.
 Tinkamai nustatau orkaitėje temperatūrą.
 Nustatau tinkamą temperatūrą ir drėgmės lygį tešlos kėlimo įrenginyje.
 Nededu karštų daiktų į šaldytuvą.
 Tinkamai uždengiu kai kuriuos kepinis saugant juos nuo sudžiūvimo.
 Su kitų pagalba galiu naudoti maisto ruošimui skirtus įrengimus ir mašinas.

Kompetentingumai

Suprantu, kaip parinkti, naudoti ir prižiūrėti mažus rankinius įrankius ir reikmenis bei tinkamai naudoti ir prižiūrėti mažus ir didelius įrengimus.
 Suprantu, kaip naudoti matavimo priemones, svarstyklės ir kitus maisto ruošimo įrengimus.
 Suprantu, kaip naudoti termometrus maisto temperatūros tikrinimui.
 Suprantu, kaip naudoti puodus ir keptuves skirtingo maisto ruošimui.

Suprantu, kaip pjaustyti ir maišyti maistą naudojant standartinius įrengimus.
 Suprantu, kaip naudoti įrengimus, siekiant išvengti nudegimų ir nusiplikinimų.
 Pripažįstu, kad orkaitėje galima nustatyti skirtingą temperatūrą ir kad ji labai įkaista ir ilgai išlieka karšta ją išjungus.

Suprantu, kad tik kai kuriuos indus galima dėti į orkaitę.

Suprantu, kad kai kuri tešla turi būti dedama į kėlimo įrengimą ir kad tešlos kėlimo įrengimo temperatūra ir drėgmė gali būti reguliuojama.

Suprantu, kad į šaldytuvą negalima dėti karštų daiktų.

Suprantu, kad kai kurie kepinių produktai turi būti uždengti, siekiant juos apsaugoti nuo sudžiūvimo.

Suprantu, kad mikseriu galima naudotis tik tada, kai liepia viršininkas ir kai jis/ji yra šalia.

Jei mano mentorius/viršininkas primins man reguliariai, galiu pasirūpinti visais šiais dalykais.

MODULIS 5: TINKAMAS ĮRANKIŲ, REIKMENŲ, PRIEMONIŲ IR ĮRENGIMŲ VALYMAS

MODULIO APRAŠYMAS:

Dėl sveikatos ir saugumo bei maisto ruošimo reikalavimų tinkamas įrankių, reikmenų, priemonių ir įrengimų valymas yra labai svarbus. Šiame Modulyje lengvai suprantamų instrukcijų pagalba virtuvės padėjėjas išmoks, kaip tinkamai išvalyti virtuvės reikmenis ir įrankius, įrengimus ir mašinas.

SKYRIUS 11: ĮPRASTŲ ĮRANKIŲ, REIKMENŲ, ĮRENGIMŲ IR MAŠINŲ SAUGUS VALYMAS

Žinios

Moku paaiškinti, kaip apžiūrėti ir išvalyti virtuvės įrankius, įrengimus ir mašinas.

Žinau, kaip tinkamai valyti ir laikyti peilius.

Žinau, kaip tinkamai išardyti ir surinkti įrengimą.

Žinau, kad įrankiai, reikmenys ir įrengimai tuoj pat po naudojimo turi būti išvalyti ir kruopščiai išdžiovinti, siekiant išlaikyti jų gerą būklę.

Žinau, kad įrankiai, reikmenys ir įrengimai turi būti valomi naudojant rekomenduojamas valymo medžiagas.

Žinau, kad įrankiai, reikmenys ir kilnojami įrengimai po išvalymo turi būti padėti į jiems skirtą vietą.

Galiu išvardinti įvairias valymo medžiagas ir priemones.

Žinau, kad skirtingas vietos ar įrengimus reikia valyti skirtingomis valymo medžiagomis ir priemonėmis.

Galiu paaiškinti, kaip tinkamai išvalyti orkaitę.

Galiu paaiškinti, kaip išvalyti šaldytuvą.

Žinau, kad kai kurie indai negali būti plaunami indaplovėje.

Žinau, kad kai kurie indai ir virtuvės reikmenys turi būti valomi ypač rūpestingai.

Žinau,

kaip išplovus blizginti stalo įrankius naudojant vandenį su citrina ar actą.

Įgūdžiai

Apžiūriu ir išvalau virtuvės įrankius, įrengimus ir mašinas.

Tinkamai išvalau ir laikau peilius.

Tinkamai išardau ir surenku įrengimus.

Po naudojimo išvalau įrankius, reikmenis ir įrengimus ir kruopščiai juos išdžiovinu, siekiant palaikyti jų tinkamą būklę.

Įrankius, reikmenis ir įrengimus valau naudojant rekomenduojamas valymo medžiagas.

Po išvalymo įrankius,

reikmenis ir kilnojamus įrengimus padedu į jiems skirtą vietą.

Skirtingoms vietoms ir mašinoms naudoju skirtingas valymo medžiagas ir priemones.

Tinkamai išvalau orkaitę.

Tinkamai išvalau šaldytuvą.

Atskiriu indus ir virtuvės reikmenis, kurie turi būti valomi ypač rūpestingai.

Po plovimo tinkamai išblizginu stalo įrankius naudojant vandenį su citrina ar actą.

Su kitų pagalba galiu saugiai išvalyti paprastus virtuvės įrankius, reikmenis, įrengimus ir mašinas.

Kompetentingumai

Suprantu, kaip apžiūrėti ir išvalyti virtuvės įrankius, įrengimus ir mašinas.

Suprantu, kaip tinkamai valyti ir laikyti peilius.

Suprantu, kaip tinkamai išardyti ir surinkti įrengimą.

Suprantu, kad įrankiai, reikmenys ir įrengimai tuoj pat po naudojimo turi būti išvalyti ir kruopščiai išdžiovinti, siekiant išlaikyti jų gerą būklę.

Žinau, kad įrankiai, reikmenys ir įrengimai turi būti valomi naudojant rekomenduojamas valymo medžiagas.

Pripažįstu, kad įrankiai, reikmenys ir kilnojami įrengimai po išvalymo turi būti

padėti į jiems skirtą vietą.

Žinau, kad yra įvairios valymo medžiagos ir priemonės.

Suprantu, kad skirtingas vietas ar įrengimus reikia valyti skirtingomis valymo medžiagomis ir priemonėmis.

Moku tinkamai išvalyti orkaitę.

Moku išvalyti šaldytuvą.

Suprantu, kad kai kurie indai negali būti plaunami indaplovėje.

Suprantu, kad kai kurie indai ir virtuvės reikmenys turi būti valomi ypač rūpestingai.

Suprantu, kaip išplovus blizginti stalo įrankius naudojant vandenį su citrina ar actą.

Jei mano mentorius / viršininkas primins man reguliariai, aš pasirūpinsiu visais šiais dalykais.

Kvalifikacijos pavadinimas: virėjo padėjėjas

Kvalifikacijos lygis pagal EKS: 2

**Susijusi kvalifikacija: pagalbinis virtuvės darbininkas/-ė
(1-asis EKS lygis)**

Veiklos sritis: viešasis maitinimas

Aprašymas:

Virėjo padėjėjas dirba komercinėse ir kolektyvinėse organizacijose, tokiose kaip įmonių, mokyklų ar ligoninių valgyklos; viešbučiuose ar maitinimo įmonėse, tokiose kaip restoranai, picerijos ar maži restoranai. Su kitų priežiūra ir pagalba, jis/ji priima ir tikrina prekes bei šviežius maisto produktus, bendradarbiauja ruošiant paprastus patiekalus ir padeda virtuvės šefams ruošti maistą, teikiamą klientams. Darbas apima maisto produktų plovimą, lupimą ir pjaustymą, paruošiant juos gaminiui (klientui užsakius), ir žaliavų, reikalingų nesudėtingų patiekalų paruošimui, apdorojimą. Taip pat su kitų dirbančiųjų priežiūra ir pagalba, jis/ji prižiūri maisto produktų sandėlį, rūpinasi darbo vieta, įrengimais ir virtuvės įrankiais, reikmenimis bei indais.

MODULIS 1: ASMENINĖ HIGIENA IR DARBO VIETOS ŠVARA

MODULIS 2: MAISTO PRODUKTŲ SANDĖLIAVIMAS, LAIKYMAS IR SAUGA

MODULIS 3: TINKAMAS MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMAS

MODULIS 4: TINKAMAS ĮRENGIMŲ IR PRIEMONIŲ NAUDOJIMAS

MODULIS 5: DARBAS SU PAGRINDINIAIS RECEPTAIS

MODULIS 6: TINKAMAS ĮRANKIŲ, REIKMENŲ, PRIEMONIŲ, ĮRENGIMŲ IR
KEPYKLOS VALYMAS

MODULIS 1: ASMENINĖ HIGIENA IR DARBO VIETOS ŠVARA

MODULIO APRAŠYMAS: Dėl sveikatos ir saugumo reikalavimų bei maisto tiekimo reikalavimų, asmeninė higiena ir darbo vietos švara yra labai svarbios. Tiesiogiai prižiūrint ir padedant kitiems, virėjo padėjėjas privalo griežtai laikytis asmeninės higienos ir darbo vietos švaros procedūrų. Šiame modulyje lengvai suprantamų instrukcijų pagalba jis/ji išmoks, kaip tinkamai palaikyti asmeninę ir darbo vietos higieną (pvz. kaip plautis rankas, dėvėti švarius drabužius, avėti nuvalytus tinkamus batus, paruošti ir išvalyti darbo vietą, rūšiuoti atliekas ir t.t.).

SKYRIUS 1: TINKAMAS ELGESYS PASIREIŠKUS LIGŲ/ INFEKCIJŲ SIMPTOMAMS

Žinios

Žinau, kad man neleidžiama atlikti savo darbo, jei esu užsikrėtęs ligomis, kurios kelia pavojų virtuvės personalo ir klientų sveikatai.

Galiu išvardinti infekcinių ligų simptomus, įspėjančius mane neturėti kontakto su maistu ir virtuvės personalu.

Galiu paaiškinti, kaip nusičiaudėjus ir /ar nusikosėjus nusiplauti ir dezinfekuoti rankas (kuomet tai nėra infekcinės ligos simptomai).

Galiu paaiškinti, kaip prieš pradedant darbą tinkamai uždengti ir apsaugoti visas ant rankų esančias žaizdas.

Žinau, kaip informuoti mentorių/viršininką apie tai, kad žaizdos ant mano rankų turi būti tinkamai uždengtos ir apsaugotos prieš pradedant darbą.

Įgūdžiai

Atpažįstu infekcinių ligų simptomus, kurie perspėja mane apie tai, jog privalau nekontaktuoti su maistu ir personalu.

Plaunu ir dezinfekuoju savo rankas nusičiaudėjus ir /ar nusikosėjus (kuomet tai nėra infekcinių ligų simptomai).

Galiu tinkamai uždengti ir apsaugoti visas ant rankų esančias žaizdas prieš pradedant darbą.

Informuoju savo mentorių/viršininką kai žaizdos ant mano rankų turi būti tinkamai uždengtos ir apsaugotos prieš man pradedant darbą.

Mano vadovas nuolat primena man apie būtinus atlikti veiksmus.

Kompetentingumai

Suprantu, kad užsikrėtus infekcinėmis ligomis man neleidžiama dirbti. Tai sukeltų pavojų virtuvės personalui ir klientų sveikatai.

Suprantu, kad pasireiškus infekcinių ligų simptomams labai svarbu neturėti kontakto su maisto produktais ir virtuvės personalu.

Suprantu, kad yra svarbu plautis ir dezinfekuoti savo rankas nusičiaudėjus ir/ar nusikosėjus (kai tai nėra infekcinių ligų simptomai).

Pasirūpinu ir tinkamai uždengiu bei apsaugau visas žaizdas ant savo rankų prieš pradėdant darbą.

Atkreipiu dėmesį ir informuoju savo mentorių/viršininką apie poreikį prieš pradėdant darbą uždengti ir apsaugoti visas žaizdas ant mano rankų.

Jei kas nors man nuolat primena, aš galiu atlikti visus veiksmus.

SKYRIUS 2: ASMENINĖS HIGIENOS PRIEŽIŪRA

Žinios

Žinau kaip pasirūpinti savo asmenine higiena, plaukų sušukavimu, burnos ir nagų higiena.

Moku paaiškinti kaip nusiplauti ir dezinfekuoti savo rankas prieš pradėdant darbą ir pasinaudojus tualetu.

Įgūdžiai

Pasirūpinu savo asmenine higiena, plaukų sušukavimu, burnos ir nagų higiena prieš ateinant į darbą.

Nusiplaunu ir dezinfekuojau rankas prieš pradėdant darbą arba pasinaudojus tualetu.

Mano vadovas nuolat primena man apie būtinus atlikti veiksmus.

Kompetentingumai

Suprantu, kad yra labai svarbu rūpintis savo asmenine higiena, plaukų sušukavimu, burnos ir nagų higiena prieš einant į darbą.

Suprantu, kad yra svarbu nusiplauti ir dezinfekuoti rankas prieš pradėdant darbą ir pasinaudojus tualetu.

Jaučiant palaikymą, aš pasirūpinu savo asmenine higiena.

SKYRIUS 3: ŠVARIŲ DARBINIŲ DRABUŽIŲ IR BATŲ NEŠIOJIMAS

Žinios

Žinau, kad turiu dėvėti švarius apatinius prieš ateinant į darbą.

Žinau, kaip apsirengti tinkamais, švariais ir išlygintais drabužiais bei avėti švariais, tvarkingais batais.

Moku paaiškinti, kaip nuvalyti darbinius batus, jei jie darbo metu išsipurvina.

Žinau, kada turiu pasikeisti darbinius drabužius, jei jie darbo metu išsipurvina.

Įgūdžiai

Dėviu švarius apatinius prieš ateinant į darbą.

Apsirengiu tinkamais, švariais ir išlygintais darbiniais drabužiais bei apsiaunu švarius ir tinkamus batus.

Nuvalau darbinius batus, jei jie darbo metu išsipurvina.

Pakeičiu darbinius drabužius, jei jie darbo metu išsipurvina.

Mano vadovas nuolat primena man apie būtinus atlikti veiksmus.

Kompetentingumai

Suprantu, kad labai svarbu dėvėti švarius apatinius prieš ateinant į darbą.

Suprantu, kad turiu apsirengti tvarkingais, švariais ir išlygintais drabužiais prieš ateinant į darbą.

Suprantu, kad labai svarbu nuvalyti darbinius batus ir pakeisti darbinius drabužius, jei jie darbo metu išsipurvina.

Jaučiant palaikymą, aš atlieku visus šiuos veiksmus.

SKYRIUS 4: ŠVAROS DARBO VIETOJE PALAIKYMAS

Žinios

Žinau, kaip palaikyti švarias darbo zonas.

Žinau, kaip darbo zonų ir inventoriaus higienos palaikymui pasirinkti tinkamą valymo ir dezinfekavimo priemonių rūšį ir kiekį.

Galiu paaiškinti, kaip rankomis išplauti įvairių tipų indus, puodus, keptuves, įrankius, stiklines, t.t.

Žinau, kaip sukrauti indus į indaplovę.

Žinau, kaip iškrauti indus iš indaplovės.

Galiu paaiškinti, kaip įdėti reikiamą indų ploviklio kiekį į indaplovę ir kaip ją įjungti.

Žinau, kad mažiausiai kartą per dieną turi pakeisti indų nusausinimui skirtą šluostę, ypač kai ji sušlampa ar išsipurvina.

Galiu išvardinti procedūras, kaip tinkamai nuvalyti ir dezinfekuoti visus virtuvės įrangos paviršius.

Galiu paaiškinti, kaip tinkamai panaudoti priemones visų virtuvės įrangos paviršių valymui ir dezinfekavimui.

Žinau, kaip rūšiuoti atliekas: biologines atliekas, pakuotes, popierių, stiklą ir kt.

Įgūdžiai

Galiu palaikyti švarą darbo zonose.

Pasirenku tinkamą rūšį ir kiekį valymo ir dezinfekavimo priemonių darbo zonų ir inventoriaus higienos palaikymui.

Tinkamai rankomis plaunu įvairių tipų indus, puodus, keptuves, stalo įrankius, stiklines ir kt.

Sukraunu indus į indaplovę.

Iškraunu indus iš indaplovės.

Įdedu reikiamą kiekį indų ploviklio į indaplovę ir įjungiu ją.

Tinkamai nuvalau ir dezinfekuojau visus virtuvės įrangos paviršius.

Pakeičiu šluostę, skirtą indams nusausti, kai ji yra šlapia ar nešvari, mažiausiai kartą per dieną.

Tinkamai naudoju priemones visų virtuvės paviršių valymui ir dezinfekavimui.

Galiu tinkamai rūšiuoti atliekas:

biologines atliekas, pakuotes, popierių, stiklą ir kt.

Mano vadovas nuolat primena man apie būtinus atlikti veiksmus.

Kompetentingumai

Suprantu, kad labai svarbu palaikyti švarą darbo zonose.

Moku parinkti tinkamą rūšį ir kiekį valymo ir dezinfekavimo priemonių darbo zonų ir inventoriaus higienos palaikymui.

Žinau, kaip rankomis plauti įvairių tipų indus, puodus, keptuves, stalo įrankius, stiklines ir kt.

Suprantu, kaip sudėti indus į indaplovę ir kaip juos iškrauti.

Moku parinkti tinkamą indų ploviklio kiekį, įdėti jį į indaplovę ir ją įjungti.

Suprantu, kad nuvalyti ir dezinfekuoti visus virtuvėje esančius paviršius yra labai svarbu.

Suprantu, kad šluostės, skirtos nusausti indus, yra keičiamos mažiausiai kartą per dieną, taip pat, kai jos yra drėgnos ir nešvarios.

Suprantu, kad labai svarbu nuvalyti ir dezinfekuoti visus virtuvės paviršius.

Suprantu, kad labai svarbu rūšiuoti atliekas: biologines atliekas, pakuotes, popierių, stiklą ir kt.

Jaučiant palaikymą, aš rūpinuosi darbo vieta ir palaikau jos švarą.

MODULIS 2: MAISTO PRODUKTŲ SANDĖLIAVIMAS, LAIKYMAS IR SAUGA

MODULIO APRAŠYMAS: Tinkamas maisto produktų sandėliavimas, laikymas ir sauga reikalingi siekiant užkirsti kelią jų užteršimui ir sugedimui. Šiame modulyje, lengvai suprantamų instrukcijų pagalba, virėjo padėjėjas sužinos pagrindinius maisto produktų sandėliavimo, laikymo ir saugos principus bei metodus.

SKYRIUS 5: MAISTO SANDĖLIAVIMAS

Žinios

Žinau, kad maisto sandėliavimo zonos turi būti gerai vėdinamos ir apšviestos bei apsaugotos nuo galimo vandens lašėjimo nuo lubų.

Žinau, kad grindys, sienų paviršiai ir stalai turi būti lengvai nuvalomi, grindys turi būti sausos.

Žinau, kad maisto sandėliavimo zonose negali būti vabzdžių ir graužikų (profesionaliai apžiūrint ir įvertinant, jei įmanoma).

Suprantu, kad maistas negali būti užterštas po to, kai yra gaunamas iš tiekėjo.

Žinau, kad greitai gendantys ir potencialiai pavojingi sveikatai maisto produktai gali būti labai lengvai užteršti kaip, pavyzdžiui, pienas ir neapdorota mėsa, kurie turi būti laikomi žemesnėje negu 10 °C temperatūroje, geriausiai šaldytuve.

Žinau, kad šaldyti maisto produktai turi būti laikomi šaldiklyje, žemesnėje negu -18 °C.

Įgūdžiai

Galiu tinkamai patikrinti ir tvarkyti maisto sandėliavimo vietas, kurios turi būti gerai vėdinamos ir apšviestos bei apsaugotos nuo galimo vandens lašėjimo nuo lubų.

Galiu užtikrinti grindų, sienų paviršių ir stalų lengvą valymo prieigą ir vandens pertekliaus ant grindų šalinimą.

Tinkamai palaikau maisto sandėliavimo zonas, kuriose nėra vabzdžių ir graužikų.

Tinkamai prižiūriu gautą iš tiekėjo maistą, kad jis neužsiterštų.

Tinkamai prižiūriu greitai sugendančius ir potencialiai pavojingus sveikatai maisto produktus, kurie gali būti lengvai užteršiami, kaip, pavyzdžiui, pienas ir neapdorota mėsa, kurie turi būti laikomi žemesnėje nei 10 °C temperatūroje, geriausiai šaldytuve.

Tinkamai sandėliuojų šaldytus maisto produktus, kurie turi būti laikomi šaldiklyje, žemesnėje nei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje.

Mano vadovas nuolat primena man apie būtinus atlikti veiksmus.

Kompetentingumai

Suprantu, kad maisto sandėliavimo zonos turi būti gerai vėdinamos ir apšviestos bei apsaugotos nuo galimo vandens lašėjimo nuo lubų.

Suprantu, kad svarbu palaikyti lengvą grindų, sienų paviršių bei stalų valymo prieigą bei pašalinti vandens perteklių nuo grindų.

Suprantu, kad labai svarbu, jog maisto sandėliavimo zonose nebūtų vabzdžių ir graužikų.

Suprantu, kad gavus maistą iš tiekėjo, jį reikia saugoti nuo užteršimo.

Suprantu, kad greitai gendantys ir potencialiai pavojingi sveikatai maisto produktai, kurie gali būti lengvai užteršiami, tokie kaip, pavyzdžiui, pienas ir neapdorota mėsa, turi būti laikomi žemesnėje negu $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje, geriausiai šaldytuve.

Suprantu, kad šaldyti maisto produktai turi būti laikomi šaldiklyje, žemesnėje negu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje.

Jaučiant palaikymą, aš atlieku visus šiuos veiksmus ir tinkamai sandėliuojų maisto produktus.

SKYRIUS 6: MAISTO SAUGA

Žinios

Žinau ir galiu paaiškinti, kad maistas visuomet turi būti apsaugotas jo sandėliavimo ir ruošimo metu nuo šių teršėjų: bet kokio vandens, kuris gali būti nesaugus įskaitant lašėjimą ir persisunkimą pro lubas; nešvarių rankų, kosėjimo ir čiaudėjimo; dulkių ir suodžių; musių, graužikų ir kitų parazitų; insekticidų ir kitų chemikalų; nešvarių įrankių bei darbui skirtų paviršių; cigarečių dūmų.

Žinau, kad tvarkant maistą privalau vengti tokių blogų įpročių kaip kasymasis, plaukų, nosies ar burnos lietimasis, netrinkimas, nagų nepriežiūra (nešvarūs ir ilgi), rūkymas ir kosėjimas ar čiaudėjimas maisto ruošimo zonose.

Suprantu, kad visada prieš pradedant ruošti maistą, po kiekvienos pertraukos, ypatingai pasinaudojus tualetu, privalau nusiplauti rankas.

Žinau, kad jei viduriuoju, skauda gerklę ar turiu odos infekcijų, privalau vengti kontakto su maistu.

Suprantu, kad visas vanduo, naudojamas maisto ruošimui, turi būti švarus.

Suprantu, kad visi indai, stiklinės ir įrankiai turi būti švarūs juos reguliariai plaunant švariu vandeniu, o švarūs įrankiai turi būti laikomi uždaroje vietoje.

Žinau, kad visi paviršiai, kurie kontaktuoja su maistu, turi būti labai švarūs. Suprantu, kad maisto saugykloje, ruošimo ir tiekimo zonose neturi būti gyvūnėlių, žiurkių, pelių ir vabzdžių.

Žinau, kad maistas turi būti uždengtas ir laikomas atskirai nuo chemikalų ir nuodų (kurie turi būti aiškiai pažymėti).

Žinau, kad šluostės, kurios turi kontaktą su indais ir įrankiais, ir kurios yra naudojamos maistui uždengti, turi būti keičiamos kasdien.

Įgūdžiai

Visuomet saugau maistą jo sandėliavimo ir ruošimo metu nuo šių teršėjų: vandens, kuris gali būti nesaugus įskaitant lašantį ar prasiskverbusį pro lubas; nešvarių rankų, kosėjimo ir čiaudėjimo; dulkių ir suodžių; musių, graužikų ir kitų parazitų; insekticidų ir kitų chemikalų; nešvarių įrankių ir darbo paviršių; cigarečių dūmų.

Vengiu blogų įpročių dirbant su maistu, tokių kaip kasymasis, plaukų, nosies, burnos lietimasis, netrinkimas, ilgi nagai, rūkymas bei kosėjimas ir čiaudėjimas maisto tvarkymo ir ruošimo zonose.

Tinkamai dirbu su maistu, t.y. visada prieš pradėdamas ruošti maistą ir po kiekvienos pertraukos, ypač pasinaudojus tualetu, nusiplaunu rankas.

Vengiu sąlyčio su maistu, jei turiu odos infekcijų, viduriuojau ar man peršti gerklę.

Galiu tinkamai taikyti pagrindinius principus, padedančius išvengti maisto užteršimo:

- vanduo, naudojamas maisto ruošimui, turi būti švarus;
- visi indai, stiklinės ir įrankiai, reguliariai plaunami švariame vandenyje, turi būti švarūs, o švarūs įrankiai turi būti uždėti;
- visi paviršiai, kurie kontaktuoja su maistu, turi būti itin švarūs;
- maisto sandėliavimo, ruošimo ir tiekimo vietose negali būti gyvūnų, žiurkių, pelių ir vabzdžių;
- maistas turi būti uždengtas ir laikomas atskirai nuo chemikalų ir nuodų (kurie turi būti aiškiai pažymėti);
- šluostės, kontaktuojančios su indais bei įrankiais ir naudojamos maistui uždengti, turi būti kasdien keičiamos.

Mano vadovas nuolat primena man apie būtinus atlikti veiksmus.

Kompetetingumai

Suprantu, kad maistas jo sandėliavimo ir ruošimo metu turi būti visada apsaugotas nuo šių teršėjų: vandens, galinčio lašėti prasisunkus pro lubas; nešvarių rankų; kosėjimo ir čiaudėjimo; dulkių ir suodžių; musių, graužikų ir kitų parazitų; insekticidų ir kitų chemikalų; nešvarių įrankių ir darbinių paviršių; cigarečių dūmų.

Suprantu, kad ruošiant maistą reikia vengti tokių blogų įpročių kaip: kasymasis; plaukų, burnos, nosies lietimasis; plaukų netrinkimas; nagų nepriežiūra (ilgi ir nešvarūs); rūkymas ir kosėjimas ar čiaudėjimas maisto ruošimo zonoje.

Aš suprantu, kad visada prieš pradėdant ruošti maistą, po kiekvienos pertraukos, ypatingai pasinaudojus tualetu, privalau nusiplauti rankas.

Suprantu, kad yra labai svarbu vengti sąlyčio su maistu, kai turiu odos infekciją, viduriuojau ar man peršti gerklę.

Suprantu, kad turiu taikyti pagrindinius principus, padedančius išvengti maisto užteršimo:

- vanduo, naudojamas maisto ruošimui, turi būti švarus;
- visi indai, stiklinės ir įrankiai, reguliariai plaunami švariame vandenyje, turi būti švarūs, o švarūs įrankiai turi būti uždėti;
- visi paviršiai, kurie kontaktuoja su maistu, turi būti itin švarūs;
- maisto sandėliavimo, ruošimo ir tiekimo vietose negali būti gyvūnų, žiurkių, pelių ir vabzdžių;
- maistas turi būti uždengtas ir laikomas atskirai nuo chemikalų ir nuodų (kurie turi būti aiškiai pažymėti);
- šluostės, kontaktuojančios su indais bei įrankiais ir naudojamos maistui uždengti, turi būti kasdien keičiamos.

Jaučiant palaikymą, aš atlieku visus šiuos veiksmus ir tinkamai apsaugau maistą.

SKYRIUS 7: MAISTO RUOŠIMAS

Žinios

Žinau, kad maistas ypatingai pažeidžiamas ir kyla užteršimo grėsmė tuo metu, kai jis ruošiamas valgymui.

Galiu paaiškinti, kaip taikyti praktikoje maisto ruošimo higienos procedūras ir užtikrinti visų paviršių ir įrankių švarą.

Žinau, kad termiškai neapdorotas valgomas maistas, toks kaip vaisiai ir kai kurios daržovės, turi būti rūpestingai nuplautos švariame, saugiame vandenyje.

Žinau, kad maistas turi būti gaminamas kruopščiai tam, kad visi ligas sukeltys mikroorganizmai būtų sunaikinti.

Žinau, kad maistas turi būti gaminamas ne mažesnėje nei 70oC temperatūroje.

Žinau, kad maisto gaminimas, kaip svarbi maisto ruošimo dalis, yra siejamas su maisto apsauga.

Igūdžiai

Galiu apsaugoti maistą nuo užteršimo jo gaminimo ir paruošimo vartojimui eigoje.

Taikau maisto higienos reikalavimus ir užtikrinu visų paviršių ir įrankių švarą ruošiant maistą vartojimui.

Švariu ir saugiu vandeniu atsakingai nuplaunu valgomą neapdorotą maistą, tokį kaip vaisiai ir kai kurios daržovės.

Kruopščiai gaminu maistą, siekiant sunaikinti visus ligas sukeliančius mikroorganizmus.

Mano vadovas nuolat primena man apie būtinus atlikti veiksmus.

Kompetentingumai

Suprantu, kad maistas labai pažeidžiamas ir lengvai užteršiamas kuomet jis ruošiamas valgymui, todėl labai svarbu laikytis maisto higienos reikalavimo procedūrų ir užtikrinti visų paviršių ir įrankių švarą.

Suprantu, kad valgomas neapdorotas maistas, toks kaip vaisiai ir kai kurios daržovės, turi būti kruopščiai nuplautas švariu, saugiu vandeniu.

Suprantu, kad maistas turi būti gaminamas kruopščiai tam, kad visi ligas sukeliančios mikroorganizmai būtų sunaikinti.

Suprantu, kad maistas turi būti gaminamas ne mažesnėje nei 70oC temperatūroje.

Suprantu, kad maisto gaminimas, kaip svarbi maisto ruošimo dalis, yra siejamas su maisto apsauga.

Jaučiant palaikymą, aš galiu atlikti visus būtinus veiksmus ir tinkamai paruošti maistą.

MODULIS 3: TINKAMAS MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMAS

MODULIO APRAŠYMAS: Kai kurio maisto gaminimas sudaro tik kelis etapus, pavyzdžiui, plovimas ar lupimas, kurie iš esmės nepakeičia maisto struktūros ar maistinių savybių; tuo tarpu kito maisto paruošimą sudaro kompleksinis procesas, kurio eigoje dažnai naudojami įvairūs ir skirtingi ingredientai. Šiame modulyje, naudojant lengvai suprantamas instrukcijas, virėjo padėjėjas sužinos saugaus ir tinkamo maisto produktų apdorojimo principus ir metodus.

SKYRIUS 8: SAUGUS MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMAS

Žinios

Žinau pagrindinius maisto apsaugos nuo užteršimo darbo vietoje principus.
Žinau, kad rankos yra vienas pagrindinių bakterijų šaltinių, todėl labai svarbu jas kruopščiai nuplauti su muilu ir šiltu vandeniu prieš gaminant maistą, palietus šiukšliadėžę, pasinaudojus tualetu ir palietus neapdorotą maistą.
Žinau, kad pagamintas maistas ir valgomas neapdorotas maistas neturi kontaktuoti su tuo neapdorotu maistu, kuris gali užkrėsti pavojingomis bakterijomis.

Žinau, kad žalia mėsa, tokia kaip vištiena, gali turėti pavojingų bakterijų, lengvai pasklindančių skirtinguose sąlyty turėjusiuose paviršiuose, pavyzdžiui, kito maisto, stalviršių, stalų, pjaustymo lentelių ir peilių.

Žinau apie visas galimas maisto užteršimo galimybes, tokias kaip maisto paviršius, kraujas, skysčiai, įrankiai, stalviršiai ir netgi pakavimo medžiagos.

Žinau, kad turiu vengti laikyti priemones ant darbo stalų, naudotų maisto ruošimui.

Žinau, kad neapdorotą mėsą visada reikia laikyti švariame uždare inde, padėtame apatinėje šaldytuvo lentynoje, tokiu būdu išvengiant sąlyčio su kitu maistu.

Žinau, kad maistą rankose turiu laikyti kuo trumpesnį periodą.

Žinau, kad valgomas neapdorotas maistas, toks kaip vaisiai ir kai kurios daržovės, turi būti plaunamas švariu, saugiu vandeniu.

Žinau, kad svarbu maistą gaminti pakankamai ilgai, siekiant užtikrinti jo pilnavertį paruošimą.

Įgūdžiai

Užkertu kelią maisto užteršimui darbo vietoje, kurioje ruošu maisto produktus.
Kruopščiai nusiplaunu rankas su muilu ir šiltu vandeniu prieš gaminant maistą, palietus šiukšliadėžę, pasinaudojus tualetu ir palietus neapdorotą maistą.

Tinkami apsaugau pagamintą maistą nuo sąlyčio su neapdorotu maistu, galinčiu turėti pavojingų bakterijų.

Vengiu neapdorotos mėsos, įskaitant galinčią turėti pavojingų bakterijų vištieną, sąlyčio su kitu maistu, stalviršiais, stalais, pjaustymo lentelėmis ir peiliais.

Atpažįstu visas maisto užteršimo galimybes, tokias kaip maisto paviršius, kraujas, skysčiai, įrankiai, stalviršiai ir netgi pakavimo medžiagos.

Vengiu ant darbo stalų laikyti priemones, naudotas maisto ruošimui.

Laikau neapdorotą mėsą švariame, uždare inde apatinėje šaldytuvo

lentynoje, tokiu būdu išvengiant sąlyčio su kitu maistu.

Tinkamai laikau maistą rankose.

Švariu ir saugiu vandeniu atsakingai nuplaunu valgomą neapdorotą maistą, tokį kaip vaisiai ir kai kurios daržovės.

Gaminu maistą pakankamai ilgai, siekiant užtikrinti jo pilnavertį paruošimą.

Jaučiant palaikymą, aš galiu saugiai paruošti maistą.

Kompetentingumai

Suprantu pagrindinius maisto apsaugojimo nuo užteršimo darbo vietoje principus.

Suprantu, kad rankos yra vienas iš pagrindinių bakterijų šaltinių, todėl labai svarbu jas kruopščiai nuplauti su muilu ir šiltu vandeniu prieš gaminant maistą, palietus šiukšliadėžę, pasinaudojus tualetu ir palietus neapdorotą maistą.

Suprantu, kad pagamintas maistas ir valgomas neapdorotas maistas neturi kontaktuoti su tuo neapdorotu maistu, kuris gali užkrėsti pavojingomis bakterijomis.

Suprantu, kad žalia mėsa, tokia kaip vištiena, gali turėti pavojingų bakterijų, lengvai pasklindančių skirtinguose sąlytį turėjusiuose paviršiuose, pavyzdžiui, kito maisto, stalviršių, stalų, pjaustymo lentelių ir peilių.

Atpažįstu visas maisto užteršimo galimybes, tokias kaip maisto paviršius, kraujas, skysčiai, įrankiai, stalviršiai ir netgi pakavimo medžiagos.

Suprantu, kad turiu vengti laikyti priemonės ant darbo stalų, naudotų maisto ruošimui.

Suprantu, kad neapdorotą mėsą visada reikia laikyti švariame uždare inde, padėtame apatinėje šaldytuvo lentynoje, tokiu būdu išvengiant sąlyčio su kitu maistu.

Suprantu, kad maistą rankose turiu laikyti kuo trumpesnę periodą.

Suprantu, kad valgomas neapdorotas maistas, toks kaip vaisiai ir kai kurios daržovės, turi būti plaunamas švariu, saugiu vandeniu.

Suprantu, kad svarbu maistą gaminti pakankamai ilgai, siekiant užtikrinti jo pilnavertį paruošimą.

Mentoriui/viršininkui priminus apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

SKYRIUS 9: MAISTO PRODUKTŲ APDOROJIMAS

Žinios

Keptas maistas (paruošti ir kepti maisto produktus, atitinkančius klientų bei organizacinius reikalavimus)

Paaškinu, kaip išvalyti maisto ruošimo ir gaminimo zonas prieš ir po pasinaudojimo jomis.

Išvardinu saugumo reikalavimus, reikalingus kepat maistą.

Žinau galimus pavojus ir įspėjamuosius veiksmus, kurių reikia imtis kepat maistą gruzdintuvėje, siekiant užskirsti kelią nelaimingiems atsitikimams.

Žinau, kaip panaudoti teisingą riebalų ar aliejaus rūšį, skirtą įvairių maisto produktų kepimui.

Žinau, kaip teisingai nusausinti ir tinkamai papuošti maistą.

Pasakau, kaip išdėstyti organizacinius reikalavimus, skirtus kepimo įrankiams ir keptam maistui prižiūrėti.

Keptas ant griliaus maistas (paruošti ir kepti maisto produktus ant griliaus, atitinkančius klientų bei organizacinius reikalavimus)

Paaškinu, kaip išvalyti maisto ruošimo zonas ir grilius prieš ir po pasinaudojimo.

Žinau galimus pavojus ir įspėjamuosius veiksmus, kurių reikia imtis gaminant maistą ant griliaus, siekiant užskirsti kelią nelaimingiems atsitikimams.

Žinau, kaip nustatyti tinkamą laiką ir temperatūrą, siekiant iškepti įvairius maisto produktus, įskaitant ir iš anksto paruoštą maistą.

Žinau, kaip tinkamai papuošti ant griliaus keptą maistą.

Orkaitėje keptas maistas (paruošti ir kepti maistą orkaitėje, naudojantis recepto patikslinimais, siekiant atitikti kliento ir organizacinius reikalavimus)

Paaškinu, kaip išvalyti maisto ruošimo zonas ir įrangą prieš ir po pasinaudojimo.

Žinau, kaip parinkti tinkamą temperatūrą ir kepimo laiką skirtingiems maisto produktams kepti bei ruošti maisto produktus kepimui.

Žinau, kaip orkaitėje iškepti, atvėsinti ir pabaigti maisto produktų gamybą pagal recepto specifikaciją.

Paaškinu, kaip sandėliuoti orkaitėje iškeptus maisto produktus ir tinkamai supakuoti produktus išsinešimui.

Gaminių iš krakmolo ruošimas (paruošti ir pagaminti įvairius gaminius iš krakmolo pagal meniu specifikacijas)

Žinau santykio tarp laiko ir temperatūros svarbumą gaminant gaminius iš krakmolo.

Žinau, kaip pasirinkti tinkamą krakmolo rūšį, kokybę ir kiekį turint įvairų pasirinkimą.

Žinau, kaip išsirinkti tinkamą gaminimo metodą, atitinkantį reikalavimus recepte.

Paiškinu, kaip papuošti, užbaigti ir pristatyti gaminius iš krakmolo, atitinkant kliento reikalavimus.

Vaisiai ir vaisių patiekalai (pasirinkti, paruošti ir iškepti vaisius karštiesiems ar šaltiems patiekalams)

Identifikuojau įvairias vaisių rūšis.

Atpažįstu veiksnius, nurodančius vaisių kokybę ir šviežumą.

Žinau, kaip išlaikant maistinę vertę paruošti ir pagaminti įvairius, paprastus vaisių patiekalus, atitinkančius organizacinius reikalavimus.

Paiškinu, kaip išvalyti maisto ruošimo zonas ir įrangą prieš ir po pasinaudojimo.

Išvardinu būdus, leidžiančius minimaliai utilizuoti maistą.

Įvardinu įvairius gaminimo metodus, tinkamus tam tikram vaisiui.

Žinau, kaip paruošti ir papuošti karštus ir šaltus vaisių patiekalus.

Daržovės ir daržovių patiekalai (pasirinkti, paruošti ir pagaminti daržoves karštiesiems ir šaltiems patiekalams)

Atpažįstu ir kategorizuojau įvairias daržovių rūšis.

Atpažįstu veiksnius, nurodančius daržovių kokybę ir šviežumą.

Žinau, kaip išlaikant maistinę vertę paruošti ir pagaminti paprastus daržovių patiekalus, atitinkančius organizacinius reikalavimus.

Paiškinu, kaip išvalyti maisto ruošimo zonas ir įrangą prieš ir po naudojimo.

Žinau, kaip pateikus receptą tinkamai paruošti patiekalą, įskaitant patiekalo puošimą.

Atpažįstu būdus, leidžiančius minimaliai utilizuoti maistą.

Pasakau įvairius gaminimo metodus, tinkančius tam tikro daržovių patiekalo gamybai.

Karšti ir šalti sumuštiniai bei suktinukai (paruošti karštus ir šaltus sumuštinis, suktinukus ir įdarus greitam suvartojimui)

Paiškinu, kaip išvalyti maisto ruošimo zonas prieš ir po naudojimo.

Suprantu, kaip sandėliuoti karštus ir šaltus sumuštinis bei suktinukus, atitinkant maisto higienos praktikas.

Žinau, kaip identifikuoti ir naudoti įvairius duonos produktus karštų ir šaltų sumuštinių bei suktinukų paruošimui.

Žinau kaip identifikuoti ir panaudoti įvairius karštų ir šaltų sumuštinių įdarus ir pademonstruoti paruošimo metodų į pasirinkimą.

Paaškinu, kaip patraukliai prezentuoti ir papuošti karštus ir šaltus sumuštinus bei suktinukus.

Žinau, kaip svarbu yra atlikti visus paruošiamuosius darbus, nes tai teigiamai įtakoja klientų aptarnavimą.

Įgūdžiai

Keptas maistas (paruošti ir kepti maisto produktus, atitinkančius klientų bei organizacinius reikalavimus)

Išvalau maisto ruošimo ir gaminimo zonas prieš ir po pasinaudojimo jomis.

Pritaikau saugumo reikalavimus, reikalingus kepant maistą.

Suprantu galimus pavojus ir įspėjamuosius veiksmus, kurių reikia imtis kepant maistą gruzdintuvėje, siekiant užskirsti kelią nelaimingiems atsitikimams.

Naudoju teisingą riebalų ar aliejaus rūšį, skirtą įvairiems maisto produktams kepti.

Teisingai nusausinu ir tinkamai papuošiu maistą.

Išdėstau organizacinius reikalavimus, skirtus kepimo įrankiams ir keptam maistui prižiūrėti.

Jaučiant palaikymą, aš galiu atlikti visus būtinus veiksmus ir tinkamai kepti maistą.

Keptas ant griliaus maistas (paruošti ir kepti maisto produktus ant griliaus, atitinkančius klientų bei organizacinius reikalavimus)

Išvalau maisto ruošimo zonas ir grilius prieš ir po pasinaudojimo.

Atpažįstu galimus pavojus ir įspėjamuosius veiksmus, kurių reikia imtis gaminant maistą ant griliaus, siekiant užskirsti kelią nelaimingiems atsitikimams.

Nustatau tinkamą laiką ir temperatūrą, siekiant iškepti įvairius maisto produktus, įskaitant ir iš anksto paruoštą maistą.

Tinkamai papuošiu ant griliaus keptą maistą.

Jaučiant palaikymą, aš galiu atlikti visus būtinus veiksmus ir tinkamai ant griliaus kepti maistą.

Orkaitėje keptas maistas (paruošti ir kepti maistą orkaitėje, naudojantis recepto patikslinimais, siekiant atitikti kliento ir organizacinius reikalavimus)

Išvalau maisto ruošimo zonas ir įrangą prieš ir po pasinaudojimo.

Pasirenku tinkamą temperatūrą ir kepimo laiką skirtingiems maisto produktams kepti bei ruošiu maisto produktus kepimui.

Iškepu, atvėsinu ir pabaigiu maisto produktų gamybą orkaitėje pagal recepto specifikaciją.

Sandėliuoju orkaitėje iškeptus maisto produktus ir tinkamai supakuoju produktus išsinešimui.

Jaučiant palaikymą, aš galiu atlikti visus būtinus veiksmus ir tinkamai orkaitėje kepti maistą.

Gaminių iš krakmolo ruošimas (paruošti ir pagaminti įvairius gaminius iš krakmolo pagal meniu specifikacijas)

Suprantu santykio tarp laiko ir temperatūros svarbumą gaminant gaminius iš krakmolo.

Galiu paaiškinti, kaip pasirinkti tinkamą krakmolo rūšį, kokybę ir kiekį turint įvairių pasirinkimą.

Galiu paaiškinti, kaip išsirinkti tinkamą gaminimo metodą, atitinkantį reikalavimus recepte.

Papuošiu, užbaigiu ir pristatau gaminius iš krakmolo, atitinkančius kliento reikalavimus.

Jaučiant palaikymą, aš galiu atlikti visus būtinus veiksmus ir tinkamai pagaminti krakmolo produktus.

Vaisiai ir vaisių patiekalai (pasirinkti, paruošti ir iškepti vaisius karšties ar šalties patiekalams)

Identifikuojau įvairias vaisių rūšis.

Identifikuojau veiksnius, nurodančius vaisių kokybę ir šviežumą.

Išlaikant maistinę vertę paruošiu ir pagaminu įvairius, paprastus vaisių patiekalus, atitinkančius organizacinius reikalavimus.

Tinkamai išvalau maisto ruošimo zonas ir įrangą prieš ir po pasinaudojimo.

Identifikuojau būdus, leidžiančius minimaliai utilizuoti maistą.

Pritaikau įvairius gaminimo metodus, tinkamus tam tikram vaisiui.

Paruošiu ir papuošiu karštus ir šaltus vaisių patiekalus.

Jaučiant palaikymą, aš galiu atlikti visus būtinus veiksmus ir tinkamai paruošti vaisių patiekalus.

Daržovės ir daržovių patiekalai (pasirinkti, paruošti ir pagaminti daržoves karšties ir šalties patiekalams)

Identifikuojau ir kategorizuojau įvairias daržovių rūšis.

Identifikuojau veiksnius, nurodančius daržovių kokybę ir šviežumą.

Išlaikant maistinę vertę paruošiu ir pagaminu paprastus daržovių patiekalus, atitinkančius organizacinius reikalavimus.

Išvalau maisto ruošimo zonas ir įrangą prieš ir po naudojimo.

Pateikęs receptą tinkamai paruošiu patiekalą, įskaitant patiekalo puošimą.

Identifikuojau būdus, leidžiančius minimaliai utilizuoti maistą.

Naudoju įvairius gaminimo metodus, tinkančius tam tikro daržovių patiekalo gamybai.

Jaučiant palaikymą, aš galiu atlikti visus būtinus veiksmus ir tinkamai paruošti daržovių patiekalus.

Karšti ir šalti sumuštiniai bei suktinukai (paruošti karštus ir šaltus sumuštinus, suktinukus ir įdarus greitam suvartojimui)

Išvalau maisto ruošimo zonas prieš ir po naudojimo.

Sandėliuoju karštus ir šaltus sumuštinus bei suktinukus, atitinkant maisto higienos praktikas.

Identifikuojau ir naudoju įvairius duonos produktus karštų ir šaltų sumuštinių bei suktinukų paruošimui.

Identifikuojau ir panaudoju įvairius karštų ir šaltų sumuštinių įdarus ir pademonstruoju paruošimo metodų pasirinkimą.

Patraukliai prezentuoju ir papuošiu karštus ir šaltus sumuštinus bei suktinukus.

Atlieku visus paruošiamuosius darbus prieš aptarnaujant klientus, nes tai teigiamai įtakoja klientų aptarnavimą

Jaučiant palaikymą, aš galiu atlikti visus būtinus veiksmus ir tinkamai paruošti karštus ir šaltus sumuštinus bei suktinukus.

Kompetentingumai

Keptas maistas (paruošti ir kepti maisto produktus, atitinkančius klientų bei organizacinius reikalavimus)

Atkreipiu dėmesį, kad reikia išvalyti maisto ruošimo ir gaminimo zonas prieš ir po pasinaudojimo jomis.

Suprantu saugumo reikalavimus, reikalingus kepant maistą.

Suvokiu galimus pavojus ir įspėjamuosius veiksmus, kurių reikia imtis kepant maistą gruzdintuvėje, siekiant užskirsti kelią nelaimingiems atsitikimams.

Sutinku naudoti teisingą riebalų ar aliejaus rūšį, skirtą įvairiems maisto produktams skrudinti.

Pasirūpinu teisingu maisto nusausinimu ir tinkamu papuošimu.

Suprantu, kaip išdėstyti organizacinius reikalavimus, skirtus kepimo įrankiams ir keptam maistui prižiūrėti.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

Keptas ant griliaus maistas (paruošti ir kepti maisto produktus ant griliaus, atitinkančius klientų bei organizacinius reikalavimus)

Pasirūpinu maisto ruošimo zonų ir grilių išvalymu prieš ir po pasinaudojimo jais.

Suprantu galimus pavojus ir įspėjamuosius veiksmus, kurių reikia imtis gaminant maistą ant griliaus, siekiant užskirsti kelią nelaimingiems atsitikimams.

Suprantu, kaip nustatyti tinkamą laiką ir temperatūrą, siekiant iškepti įvairius maisto produktus, įskaitant ir iš anksto paruoštą maistą.

Pasirūpinu tinkamu ant griliaus kepto maisto papuošimu.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

Orkaitėje keptas maistas (paruošti ir kepti maistą orkaitėje, naudojantis recepto patikslinimais, siekiant atitikti kliento ir organizacinius reikalavimus)

Atidžiai išvalau maisto ruošimo zonas ir įrangą prieš ir po pasinaudojimo.

Suprantu, kaip pasirenkti tinkamą temperatūrą ir kepimo laiką skirtingiems maisto produktams kepti bei ruošti maisto produktus kepinui.

Suprantu, kaip iškepti, atvėsinti ir pabaigti maisto produktų gamybą orkaitėje pagal recepto specifikaciją.

Suprantu kaip sandėliuoti orkaitėje iškeptus maisto produktus ir tinkamai supakuoti produktus išsinešimui.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

Gaminių iš krakmolo ruošimas (paruošti ir pagaminti įvairius gaminius iš krakmolo pagal meniu specifikacijas)

Suvokiu santykio tarp laiko ir temperatūros svarbumą gaminant gaminius iš krakmolo.

Suprantu, kaip pasirinkti tinkamą krakmolo rūšį, kokybę ir kiekį turint įvairų pasirinkimą.

Suprantu, kaip išsirinkti tinkamą gaminimo metodą, atitinkantį reikalavimus recepte.

Atidžiai papuošiu, užbaigiu ir pristatau gaminius iš krakmolo, atitinkančius kliento reikalavimus.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

Vaisiai ir vaisių patiekalai (pasirinkti, paruošti ir iškepti vaisius karšties ar šalties patiekalams)

Noriai identifikuoju įvairias vaisių rūšis.

Suprantu veiksnius, nurodančius vaisių kokybę ir šviežumą.

Suprantu, kaip išlaikant maistinę vertę paruošti ir pagaminti įvairius, paprastus vaisių patiekalus, atitinkančius organizacinius reikalavimus.

Suprantu, kaip tinkamai išvalyti maisto ruošimo zonas ir įrangą prieš ir po pasinaudojimo.

Suprantu būdus, leidžiančius minimaliai utilizuoti maistą.

Suprantu ir taikau įvairius gaminimo metodus, tinkamus tam tikram vaisiui.

Atidžiai paruošiu ir papuošiu karštus ir šaltus vaisių patiekalus.

Jaučiant palaikymą, aš galiu atlikti visus būtinus veiksmus ir tinkamai paruošti vaisių patiekalus.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

Daržovės ir daržovių patiekalai (pasirinkti, paruošti ir pagaminti daržoves karštiesiems ir šaltiems patiekalams)

Identifikuojau daržovių rūšis ir faktorius, nurodančius jų kokybę ir šviežumą.

Žinau, kaip išsaugant maistinę vertę paruošti ir pagaminti paprastų daržovių patiekalų asortimentą, atitinkantį organizacinius reikalavimus.

Atidžiai išvalau maisto ruošimo zonas ir įrangą prieš ir po naudojimo.

Suprantu, kaip pateikus receptą tinkamai paruošti patiekalą, įskaitant patiekalo puošimą.

Suprantu būdus, leidžiančius minimaliai utilizuoti maistą.

Suprantu įvairius gaminimo metodus, tinkančius tam tikro daržovių patiekalo gamybai.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

Karšti ir šalti sumuštiniai bei suktinukai (paruošti karštus ir šaltus sumuštinis, suktinukus ir įdarus greitam suvartojimui)

Atidžiai išvalau maisto ruošimo zonas prieš ir po naudojimo.

Pasirūpinu karštų ir šaltų sumuštinių bei suktinukų sandėliavimu, atitinkant maisto higienos praktikas.

Noriai naudoju įvairius duonos produktus karštų ir šaltų sumuštinių bei suktinukų paruošimui.

Atidžiai identifikuojau ir panaudoju įvairius karštų ir šaltų sumuštinių įdarus ir pademonstruoju paruošimo metodų pasirinkimą.

Pasirūpinu patrauklia karštų ir šaltų sumuštinių bei suktinukų prezentacija ir papuošimu.

Suvokiu visų paruošiamųjų darbų prieš aptarnaujant klientus svarbą, nes tai teigiamai įtakoja klientų aptarnavimą.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

MODULIS 4: TINKAMAS ĮRENGIMŲ IR PRIEMONIŲ NAUDOJIMAS

MODULIO APRAŠYMAS: Maisto gaminimas reikalauja specialių indų, įrankių ir įrengimų tinkamam ir efektyviam maisto paruošimui, kurie yra reikalingi tam tikros maisto gaminto funkcijos atlikimui. Šiame Modulyje lengvai suprantamų instrukcijų pagalba virėjas padėjėjas susipažins su tinkamu virtuvės indų, įrankių ir įrengimų naudojimu.

SKYRIUS 10: MAISTO RUOŠIMUI SKIRTŲ ĮRANKIŲ IR ĮRENGIMŲ NAUDOJIMAS

Žinios

Žinau, kaip parinkti, naudoti ir prižiūrėti mažus rankinius įrankius ir indus.

Žinau, kaip tinkamai naudoti ir prižiūrėti mažus ir didelius įrengimus.

Žinau, kaip naudoti matavimo priemones.

Žinau, kaip naudoti svarstyklės ir kitus maisto ruošimo įrengimus.

Žinau ir galiu paaiškinti, kaip naudoti termometrus maisto temperatūros tikrinimui.

Žinau ir galiu paaiškinti, kaip naudoti puodus ir keptuves skirtingo maisto ruošimui.

Žinau, kaip pjaustyti ir maišyti maistą naudojant standartinius įrengimus.

Žinau, kaip naudoti įrengimus, siekiant išvengti nudegimų ir nusiplikinimų.

Atpažįstu pagrindinius pjaustymo peiliu būdus.

Žinau, kad orkaitėje galima nustatyti skirtingą temperatūrą.

Žinau, kad kai kurios tešlos turi būti dedamos į tešlos kėlimo įrengimą.

Žinau, kad tešlos kėlimo įrengimo temperatūra ir drėgnumas gali būti reguliuojami.

Įgūdžiai

Parenku, naudoju ir prižiūriu mažius rankinius įrankius ir indus.

Tinkamai naudoju ir prižiūriu mažus ir didelius įrengimus.

Naudoju matavimo priemones.

Naudoju svarstyklės ir kitus maisto ruošimo įrengimus.

Naudoju termometrus maisto temperatūros matavimui.

Naudoju puodus ir keptuves skirtingo maisto ruošimui.

Pjaustau ir maišau maistą naudojant standartinius įrengimus.

Naudoju įrengimus siekiant išvengti nusideginimų ir nusiplikinimų.

Taikau įvairius pjaustymo peiliu būdus.

Nustatau tinkamą orkaitės temperatūrą.

Nustatau tinkamą temperatūrą ir drėgmės lygį tešlos kėlimo įrenginyje. Jaučiant palaikymą, aš galiu tinkamai naudoti maisto gaminimui skirtus įrankius ir įrengimus.

Kompetentingumai

Suprantu, kaip parinkti, naudoti ir prižiūrėti mažus rankinius įrankius ir indus bei tinkamai naudoti ir prižiūrėti mažus ir didelius įrengimus.

Suprantu, kaip naudoti matavimo priemones, svarstyklės ir kitus maisto ruošimo įrengimus.

Suprantu, kaip naudoti termometrus maisto temperatūros tikrinimui.

Suprantu, kaip naudoti puodus ir keptuves skirtingo maisto ruošimui.

Suprantu, kaip pjaustyti ir maišyti maistą naudojant standartinius įrengimus.

Suprantu, kaip naudoti įrengimus, siekiant išvengti nudegimų ir nusiplikinių.

Suprantu, kad kai kuri tešla turi būti dedama į tešlos kėlimo įrengimą, kurio temperatūra ir drėgmė gali būti reguliuojama.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

MODULIS 5: DARBAS SU PAGRINDINIAIS RECEPTAIS

MODULIO APRAŠYMAS: Šiame modulyje virėjo padėjėjas pažins nacionalinius, regioninius ir tarptautinius patiekalus bei išmoks pagrindinius receptus, taip pat sužinos kaip virtuvės šefams padėti pasiruošti klientų aptarnavimui. Lengvai suprantamų instrukcijų pagalba, virėjo padėjėjas išmoks teisingai, kūrybingai ir tinkamai paruošti skirtingus ingredientus bei išskirti pagrindinius maisto produktų aspektus (kilmę, charakteristiką, panaudojimą), formuojančius receptų ruošimo pagrindą.

SKYRIUS 11: UŽKANDŽIŲ PARUOŠIMAS

Žinios

Paiškinu, kaip analizuoti ir interpretuoti meniu.

Žinau, kaip paruošti reikiamus ingredientus, įrangą ir įrankius.

Žinau, kaip saugiai naudotis įranga karštų ir šaltų užkandžių gamybai.

Paiškinu, kaip paruošti skirtingoms progoms tinkamus karštus ir šaltus užkandžius.

Žinau, kaip pritaikyti karštų ir šaltų užkandžių ruošimo, puošimo, dekoravimo technikas ir kaip juos pristatyti.

Paaiškinu, kaip paruošti dekoracijas ir bufetams ar parodoms skirtus rėmus.

Pasakau, kaip patikrinti galutinio produkto kokybę.

Ilgūdžiai

Analizuoju ir interpretuoju meniu.

Paruošiu reikiamus ingredientus, įrangą ir įrankius.

Saugiai naudoju įrangą karštų ir šaltų užkandžių gamybai.

Paruošiu skirtingoms progoms tinkamus karštus ir šaltus užkandžius.

Pritaikau karštų ir šaltų užkandžių ruošimo, puošimo, dekoravimo technikas ir jų prezentaciją.

Paruošiu dekoracijas ir bufetams ar parodoms skirtus rėmus.

Patikrinu galutinio produkto kokybę.

Šiek tiek man padedant, aš galiu tinkamai paruošti užkandžius.

Kompetentingumai

Žinau, kaip analizuoti ir interpretuoti meniu.

Atidžiai paruošiu reikiamus ingredientus, įrangą ir įrankius.

Žinau, kaip saugiai naudotis įranga karštų ir šaltų užkandžių gamybai.

Pasirūpinu skirtingoms progoms tinkančių karštų ir šaltų užkandžių paruošimu.

Žinau, kaip pritaikyti paruošimo, papuošimo, dekoravimo ir prezentavimo technikas, skirtas karšties ir šaltiems užkandžiams.

Žinau, kaip paruošti dekoracijas ir bufetams ar parodoms skirtus rėmus.

Atidžiai patikrinu galutinio produkto kokybę.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

SKYRIUS 12: MAKARONŲ PARUOŠIMAS

Žinios

Žinau, kaip analizuoti ir interpretuoti meniu.

Žinau, kaip paruošti reikalingus ingredientus ar naudojamus įrengimus ir įrankius.

Žinau, kaip patiekalų ruošimo procese saugiai naudotis įrengimais.

Žinau, kaip pagaminti pagrindinius patiekalus iš makaronų.

Žinau, kaip pagaminti pagrindinius risotto patiekalus.

Žinau, kaip pagaminti švelnius ir kreminius užpildus.

Žinau, kaip pagaminti troškintus orkaitėje patiekalus ir suflė.

Žinau, kaip patikrinti pagaminto patiekalo kokybę.

Įgūdžiai

Analizuoju ir interpretuoju meniu.

Paruošiu reikalingus ingredientus ar naudojamus įrengimus ir įrankius.

Naudoju saugius įrengimus patiekalų ruošimo procese.

Gaminu pagrindinius patiekalus iš makaronų.

Gaminu pagrindinius risotto patiekalus.

Gaminu švelnius ir kreminius užpilus.

Gaminu troškintus orkaitėje patiekalus ir suflė.

Tinkamai patikrinu pagaminto patiekalo kokybę.

Šiek tiek man padedant, aš galiu tinkamai pagaminti įvardintus patiekalus.

Kompetentingumai

Imuosi analizuoti ir interpretuoti meniu.

Suprantu, kaip paruošti reikalingus ingredientus ar naudojamus įrengimus ir įrankius.

Suprantu, kaip patiekalų ruošimo procese saugiai naudotis įrengimais.

Suprantu, kaip pagaminti pagrindinius patiekalus iš makaronų.

Suprantu, kaip pagaminti pagrindinius risotto patiekalus.

Suprantu, kaip pagaminti švelnius ir kreminius užpilus.

Suprantu, kaip pagaminti troškintus orkaitėje patiekalus ir suflė.

Suprantu, kaip patikrinti pagaminto patiekalo kokybę.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

SKYRIUS 13: PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ IŠ MĖSOS PARUOŠIMAS

Žinios

Paiškinu, kaip analizuoti ir interpretuoti meniu.

Paiškinu, kaip paruošti reikiamus ingredientus, įrangą ir įrankius.

Žinau, kaip nuolat stebėti produktų kokybę.

Žinau, kaip paruošti pagrindinius ir dažniausiai vartojamus arklienos, jautienos, ėrienos, kiaulienos ir paukštienos patiekalus, priskiriamus nacionalinei, regioninei ir tarptautinei virtuvei.

Paiškinu, kaip naudoti baltą ir raudoną mėsą ir kaip pateikti meniu kompoziciją.

Identifikuoju daržovių ir ankštinių augalų meniu specifiką.

Žinau neapdoroto ir paruošto garnyro gaminimo technikas ir procesą.

Žinau, kaip patikrinti galutinio produkto kokybę.

Igūdžiai

Analizuoju ir interpretuoju įprastus meniu.

Paruošiu reikiamus ingredientus, įrangą ir įrankius.

Nuolat tikrinu produkto kokybę.

Paruošiu pagrindinius ir dažniausiai vartojamus arklienos, jautienos, ėrienos, kiaulienos ir paukštienos patiekalus, priskiriamus nacionalinei, regioninei ir tarptautinei virtuvei.

Naudoju baltą ir raudoną mėsą ir žinau, kaip pateikti meniu kompoziciją.

Atpažįstu daržovių ir ankštinių augalų meniu specifiką.

Naudoju neapdoroto ir paruošto garnyro gaminimo technikas ir procesą.

Patikrinu galutinio produkto kokybę.

Šiek tiek man padedant, aš galiu tinkamai paruošti išvardintus patiekalus.

Kompetentingumai

Noriai analizuoju ir interpretuoju įprastus meniu.

Atidžiai paruošiu reikiamus ingredientus, įrangą ir įrankius.

Noriai kontroliuoju produkto kokybę.

Suprantu, kaip paruošti pagrindinius, dažniausiai vartojamus arklienos, jautienos, ėrienos, kiaulienos ir paukštienos patiekalus, priskiriamus nacionalinei, regioninei ir tarpautinei virtuvei.

Suprantu, kaip naudoti baltą ir raudoną mėsą bei pateikti meniu kompoziciją.

Atpažįstu daržovių ir ankštinių augalų meniu specifiką.

Suprantu neapdoroto ir paruošto garnyro gaminimo technikas ir procesą.

Pasirūpinu glutinio produkto patikrinimu.

Jeigu mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

SKYRIUS 14: PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ IŠ ŽUVIES PARUOŠIMAS

Žinios

Paaiškinu, kaip analizuoti ir interpretuoti įprastus meniu.

Paaiškinu, kaip paruošti reikiamus ingredientus, įrangą ir įrankius.

Žinau, kaip nuolat kontroliuoti šviežių ir šaldytų produktų kokybę.

Žinau, kaip paruošti pagrindinius ir dažniausiai vartojamus žuvies, vėžiagyvių ir kiautuotų vėžiagyvių patiekalus, priskiriamus nacionalinei, regioninei ir tarptautinei virtuvei.

Paaiškinu, kaip naudoti žuvį, vėžiagyvius ir kiautuotus vėžiagyvius sudarant meniu.

Žinau, kaip patikrinti galutinio produkto kokybę.

Igūdžiai

Analizuoju ir interpretuoju įprastus meniu.

Paruošiu reikiamus ingredientus, įrangą ir produktus.

Nuolat kontroliuoju šviežių ir šaldytų produktų kokybę.

Paruošiu pagrindinius ir dažniausiai vartojamus žuvies, vėžiagyvių ir kiautuotų vėžiagyvių patiekalus, priskiriamus nacionalinei, regioninei ir tarptautinei virtuvei.

Naudoju žuvį, vėžiagyvius ir kiautuotus vėžiagyvius bei pateikiu meniu kompoziciją.

Patikrinu galutinio produkto kokybę.

Šiek tiek man padedant, aš galiu tinkamai paruošti pagrindinius žuvies patiekalus.

Kompetentingumai

Noriai analizuoju ir interpretuoju įprastus meniu.

Atidžiai paruošiu reikiamus ingredientus, įrangą ir įrankius.

Rūpinuosi šviežių ir šaldytų produktų kokybe.

Suprantu, kaip paruošti pagrindinius ir dažniausiai vartojamus žuvies, vėžiagyvių ir kiautuotų vėžiagyvių patiekalus, priskiriamus nacionalinei, regioninei ir tarptautinei virtuvei.

Suprantu, kaip gaminti žuvį, vėžiagyvius ir kiautuotus vėžiagyvius ir pateikti meniu kompoziciją.

Pasirūpinu galutinio produkto kokybės patikrinimu.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

SKYRIUS 15: DESERTŲ PARUOŠIMAS**Žinios**

Paaškinu, kaip analizuoti ir interpretuoti receptus.

Paaškinu, kaip paruošti reikiamus ingredientus, įrangą ir įrankius.

Žinau, kaip nuolat stebėti produktų kokybę.

Išvardinu šviežiams ir trapiems kepiniams reikalingus ingredientus.

Žinau, kaip paruošti sluoksniuotų kepinų tešlą, choux kepinų tešlą, biskvitus ir kreminius sluoksniuotus vieno kėsnio desertus, taip pat bavišką kremą, sluoksniuotus ledus, pyragaičius ir saldžius bei trapius sausainius.

Paaškinu, kaip patikrinti galutinio produkto kokybę ir nustatyti jo galiojimo laiką.

Igūdžiai

Analizuoju ir interpretuoju receptus.

Paruošiu reikiamus ingredientus, įrangą ir įrankius.

Nuolat stebiu ingredientų kokybę.

Naudoju ingredientus šviežių ir trapių kepinų gamybai.

Ruošiu sluoksniuotų kepinų tešlą, choux kepinų tešlą, biskvitus ir kreminius sluoksniuotus vieno kėsnio desertus, taip pat bavišką kremą, sluoksniuotus ledus, pyragaičius ir saldžius bei trapius sausainius.

Patikrinu galutinio produkto kokybę ir nustatau jo galiojimo laiką.

Šiek tiek man padedant, aš galiu tinkamai paruošti išvardintus desertus.

Kompetentingumai

Noriai analizuoju ir interpretuoju receptus.

Atidžiai paruošiu reikiamus ingredientus, įrangą ir įrankius.

Pasirūpinu nuolatine ingredientų kokybės priežiūra.

Atpažįstu ingredientus, reikalingus šviežių ir trapių kepinų gamybai.

Suprantu, kaip paruošti sluoksniuotų kepinų tešlą, choux kepinų tešlą, biskvitus ir kreminius sluoksniuotus vieno kėsnio desertus, taip pat bavišką kremą, sluoksniuotus ledus, pyragaičius ir saldžius bei trapius sausainius.

Pasirūpinu galutinio produkto kokybės patikrinimu ir jo galiojimo laiko nustatymu.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

MODULIS 6: TINKAMAS INDŲ, ĮRANKIŲ, REIKMENŲ, ĮRENGIMŲ IR KEPYKLOS VALYMAS

MODULIO APRAŠYMAS: Dėl sveikatos ir saugumo bei maisto ruošimo reikalavimų, tinkamas indų, įrankių, reikmenų ir įrengimų valymas yra labai svarbus. Šiame Modulyje lengvai suprantamų instrukcijų pagalba virėjo padėjėjas išmoks, kaip tinkamai išvalyti virtuvės indus, įrankius, reikmenis, įrengimus ir kepyklą.

SKYRIUS 16: SAUGUS INDŲ, ĮRANKIŲ, REIKMENŲ, ĮRENGIMŲ IR KEPYKLOS VALYMAS

Žinios

Žinau ir moku paaiškinti, kaip apžiūrėti ir išvalyti virtuvės indus, įrankius, reikmenis ir įrengimus.

Žinau, kaip tinkamai valyti ir laikyti peilius.

Žinau, kaip tinkamai išardyti ir surinkti įrengimus.

Žinau, kad indai, įrankiai ir įrengimai turi būti išvalyti ir kruopščiai išdžiovinti iškart po naudojimo, siekiant išlaikyti jų gerą būklę.

Žinau, kad indai, įrankiai ir įrengimai turi būti valomi naudojant rekomenduojamas valymo medžiagas.

Žinau, kad indai, įrankiai ir kilnojami įrengimai po išvalymo turi būti padėti į jiems skirtą vietą.

Galiu išvardinti įvairias valymo medžiagas ir priemones.

Žinau, kad skirtingas darbo zonas ar įrengimus reikia valyti skirtingomis valymo medžiagomis ir priemonėmis.

Žinau ir galiu paaiškinti, kaip tinkamai išvalyti orkaitę.

Žinau ir galiu paaiškinti, kaip tinkamai išvalyti šaldytuvą.

Žinau, kaip išplovus poliruoti stalo įrankius naudojant vandenį su citrina ar actą.

Įgūdžiai

Apžiūriu ir išvalau virtuvės indus, įrankius, reikmenis ir įrengimus.

Tinkamai išvalau ir laikau peilius.

Tinkamai išardau ir surenku įrengimus.

Išvalau panaudotus indus, įrankius ir įrengimus bei kruopščiai juos išdžiovinu, siekiant palaikyti tinkamą jų būklę.

Išvalau indus, įrankius ir įrengimus naudojant rekomenduojamas valymo medžiagas.

Padedu išvalytus indus, įrankius ir kilnojamus įrengimus į jiems skirtą vietą.

Naudoju skirtingas valymo medžiagas ir priemones skirtingoms darbo zonoms ir įrengimams valyti.

Tinkamai išvalau orkaitę.

Tinkamai išvalau šaldytuvą.

Tinkamai poliruojau išplautus stalo įrankius naudojant vandenį su citrina ar actą.

Šiek tiek man padedant, aš galiu tinkamai išvalyti indus, įrankius, reikmenis, įrengimus ir kepyklą.

Kompetentingumai

Suprantu, kaip apžiūrėti ir išvalyti virtuvės indus, įrankius, reikmenis ir įrengimus.

Suprantu, kaip tinkamai išvalyti ir laikyti peilius.

Suprantu, kaip tinkamai išardyti ir surinkti įrengimus.

Suprantu, kad indai, įrankiai ir įrengimai turi būti išvalyti ir kruopščiai išdžiovinti iškart po naudojimo, siekiant išlaikyti jų gerą būklę.

Suprantu, kad indai, įrankiai ir įrengimai turi būti valomi naudojant rekomenduojamas valymo medžiagas.

Pripažįstu, kad išvalyti indai,

įrankiai ir kilnojami įrengimai turi būti padėti į jiems skirtą vietą.

Suprantu, kad yra įvairios valymo medžiagos ir priemonės.

Suprantu, kad skirtingas darbo zonas ar įrengimus reikia valyti skirtingomis valymo medžiagomis ir priemonėmis.

Moku tinkamai išvalyti orkaitę.

Moku tinkamai išvalyti šaldytuvą.

Suprantu, kaip poliruoti išplautus stalo įrankius naudojant vandenį su citrina ar actą.

Jei mano vadovas nuolat man primena apie būtinus atlikti veiksmus, aš juos atsakingai atlieku.

Kvalifikacijos pavadinimas: Pagalbinis darbuotojas tekstilės sektoriuje

EKS / DQR lygmuo: 1 iš 8

Susijusi kvalifikacija:

Siuvimo darbininkas/-ė (1-asis EKS/ Vokietijos kvalifikacijų sandaros lygis)

Veiklos sritis: Tekstilės produktų gamyba

Aprašymas:

Pagalbiniai darbuotojai padeda atlikti siuvimo darbus gaminant tekstilės produktą.

Jie paprastai atlieka pagalbines užduotis ir nesudėtingus lyginimo darbus.

Jie atlieka paprastus siuvimo darbus.

Pagalbiniai darbuotojai dirba įmonėse, kurios siuva drabužius, dekoracijas ar patalynę, taip pat bures, palapines ar vėliavas.

Tai gali būti bet kokie gaminiai, pagaminti iš tekstilės.

Pagalbiniai darbuotojai paprastai visada dirba toje pačioje darbo vietoje.

Tai vieta, kur jie dirba geriausiai ir greičiausiai.

Tai gali būti darbas prie kirpimo stalo, siuvimo ar lyginimo kambaryje.

Jie visada dirba prižiūrimi vadovo.

Moduliai:

Modulis 1: Siuvimo detalių sukirpimas ir išpjovimas

Modulis 2: Siuvimo detalių tvirtinimas

Modulis 3: Siuvimo ir papildomi darbai

Modulis 4: Mašinų valymas ir priežiūra

Modulis 5: Tarpinio ir galutinio lyginimo darbai

Modulis 6: Tinkamas darbas su medžiagomis

Modulis 7: Socialinė atsakomybė ir savarankiškumas darbe

Modulis 1. Siuvimo detalių sukirpimas ir išpjovimas

Skyrius 1: Darbo vietos paruošimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kaip paruošti kirpimo stalą.

Žinau įrengimus, kurie naudojami kirpimui.

Žinau, kam ir kaip šie įrengimai naudojami.

Žinau, kokie įrankiai ir pagalbos priemonės naudojamos atliekant sukirpimo darbus.

Galiu paaiškinti, kodėl svarbu tinkamai paruošti darbo vietą.

Žinau keletą techninių terminų, susijusių su kirpimu.

Įgūdžiai:

Su kitų pagalba galiu paruošti kirpimo stalą.

Galiu pasirinkti tinkamą įrengimą, įrankį ar pagalbos priemonę savo užduoties atlikimui.

Galiu susitvarkyti darbo vietą, kad lengvai viską rasčiau ir niekas nekristų nuo stalo.

Galiu tinkamai naudoti keletą techninių terminų.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Suprantu, kodėl darbo vieta turi būti tinkamai paruošta.

Manau, kad svarbu, jog darbo vieta būtų tvarkinga.

Skyrius 2: Audinių patiesimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kaip patiesti audinį vienu sluoksniu.

Žinau, kaip patiesti audinį ant kirpimo stalo.

Žinau, kad audinys turi gerąją ir blogąją puses.

Žinau, kaip atpažinti audinio trūkumus.

Žinau, kad šie trūkumai turi būti aiškiai pažymėti.
 Žinau keletą techninių terminų, susijusių su audiniais.

Įgūdžiai:

Su kitų pagalba galiu patiesti audinį vienu sluoksniu.
 Galiu ant stalo patiesti audinį gerąją puse.
 Galiu matyti audinyje trūkumus, netinkamas spalvas bei juos pažymėti.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Žinau, kad svarbu tinkamai patiesti audinį, todėl labai stengiuosi tai padaryti.

Skyrius 3: Siuvimo detalių paruošimas sukirpimui

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kas yra sukirpimas.
 Galiu tai paaiškinti ar pademonstruoti.
 Žinau, kad sukerpant reikia taupyti audinį.
 Žinau, kad sukirpimas turi būti lengvai atliekamas.
 Žinau keletą techninių terminų, susijusių su audinių sukirpimu.

Įgūdžiai:

Su kitų pagalba galiu atlikti paprastus sukirpimo darbus su audiniais ar kompiuteriu.
 Galiu pastebėti audinio kirpimo tiesumą bei kirpimą pagal pūką.
 Galiu kerpant sunaudoti kiek įmanoma mažiau audinio.
 Galiu vengti ir nenaudoti audinio vietų, kurios pažymėtos kaip trūkumai.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Suprantu, kad audinių sukirpimas labai svarbu.
 Suprantu, kad sukerpant audinius privalau nedaryti klaidų.
 Visada stengiuosi tinkamai atlikti sukirpimo darbus.

Skryius 4: Paprastų detalių sukirpimas ir šlampavimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kaip mūsų įmonė atlieka sukirpimus.

Galiu tai paaiškinti ar pademonstruoti.

Žinau, kokia sukirpimo įranga naudojama įmonėje.

Žinau, kaip ja naudotis. Žinau keletą techninių terminų, susijusių su sukirpimu ir šlampavimu.

Žinau darbų saugos taisykles

Žinau, ką reiškia aukštos kokybės sukirpimas.

Įgūdžiai:

Su kitų pagalba galiu atlikti detalių sukirpimo ir šlampavimo darbus.

Galiu naudoti žirkles grubiam kirpimui.

Galiu naudoti žirkles tiesaus kirpimo detalėms.

Galiu šlampuoti detales.

Galiu tinkamai naudoti keletą techninių terminų.

Esu labai atidus/i su kirpimo žirklėmis.

Stengiuosi nesužaloti savęs ir kitų.

Iš karto pasakau atsakingam asmeniui, jei kažkas nutinka su žirklėmis.

Galiu surišti sukirptas detales ir padėti į tinkamą vietą tolesniam darbui.

Galiu sutvarkyti ir išvalyti darbo vietą.

Galiu padėti audinių likučius į tinkamą vietą.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Suprantu, kas sukirpimas yra svarbi užduotis.

Blogai sukirptos detalės negali būti pataisytos.

Žinau, kad kerpant galiu taupyti ar eikvoti audinius.

Žinau, kad siekiant išvengti klaidų, kirpti reikia atidžiai.

Visada stengiuosi tinkamai kirpti audinius.

Skyrius 5: Detalių žymėjimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, koku tikslu naudojamos pažymėtos detalės.
 Galiu tai paaiškinti ar pademonstruoti.
 Žinau, kad detales žymime naudojant lekalus.
 Žinau mūsų įmonės naudojamą žymėjimo įrangą.
 Žinau, kaip naudoti žymėjimo įrangą.
 Žinau keletą techninių terminų, susijusių su žymėjimu.

Įgūdžiai:

Su kitų pagalba galiu atlikti detalių žymėjimą.
 Galiu naudoti mūsų įmonės žymėjimo įrangą.
 Kuomet žymėjimui naudoju žirkles, stengiuosi nesužeisti savęs ar kitų.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Žinau, kad neteisingas detalių žymėjimas sąlygoja netinkamą siuvimą.
 Labai stengiuosi tinkamai atlikti žymėjimus.

Modulis 2. Siuvimo detalių tvirtinimas

Skyrius 6: Siuvimo detalių tvirtinimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kodėl detalės tvirtinamos ir galiu pateikti pavyzdį.
 Žinau, kad tvirtinimo įranga turi būti tinkamai sureguliuota.
 Žinau, kad pritvirtintiems audiniams reikia leisti atvėsti.
 Žinau, kokia yra mūsų įmonės tvirtinimo įranga ir kaip ją naudoti.
 Žinau darbo saugos reikalavimus, taikomus tvirtinimo užduotims.
 Žinau keletą techninių terminų, susijusių su tvirtinimu.

Įgūdžiai:

Su kitų pagalba galiu atlikti siuvimo detalių tvirtinimo darbus.
 Galiu savo darbui pasirinkti tinkamą tvirtinimo įrangą.

Gali naudoti tvirtinimo presą.

Tvirtinimui gali naudoti lygintuvą.

Sutvirtintas detales gali palikti atvėsti.

Sutvirtintas detales gali sudėti į krūvą ir padėti į reikiamą vietą tolesniam darbui.

Gali tinkamai naudoti techninius terminus.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Privalau nekeisti lyginimo įrangos vietos.

Kuomet naudoju tvirtinimui lygintuvą privalau pats/pati reguliuoti slėgį ir laiką.

Žinau, kad tvirtinimas turi būti atliktas tinkamai, priešingu atveju neausti pamušalai išsitampys.

Labai stengiuosi tinkamai sutvirtinti detales.

Neperduodu sutvirtintų detalių, kol man neliopia to daryti.

Modulis 3. Siuvimo ir papildomi darbai

Skyrius 7: Overloko mašinos paruošimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kokia yra overloko mašina ir kokius dygsnius ji daro.

Žinau, kokiems darbams ji naudojama.

Žinau, kad ji turi judantį režiklį, kuris gali mane sužeisti.

Žinau, kad į overloko mašiną sunku įverti siūlą.

Įgūdžiai:

Gali atpažinti overloko mašiną.

Kai reikia, galiu ko nors paprašyti, kad man paruoštų overloko mašiną.

Gali identifikuoti, jei mašina sugedusi.

Kompetentingumai:

Žinau, kad overloko mašinos paruošimas man yra per sudėtinga užduotis.

Aš nieko nebandau taisyti.

Leidžiu paruošti ir taisyti overloko mašiną kitiems asmenims.

Naudoju overloko mašiną tik tada, kai man kas nors leidžia.

Skryius 8: Dviadatės siuvimo mašinos paruošimas

Mokymosi rezultatai

Žinios, susijusios su dviadate mašina:

Žinau, kaip atrodo dviadatė siuvimo mašina ir galiu parodyti, kokias siūles ji daro.
 Žinau, kokiems darbams ji naudojama.
 Žinau, kaip paruošti dviadatę siuvimo mašiną.
 Žinau, kokie nustatymai gali būti pakeisti ir kur jie yra.
 Žinau, kaip vadinamos kai kurios mašinos dalys.

Žinios, susijusios su pėdele:

Žinau, kad yra įvairių rūšių pėdelės.
 Galiu paaiškinti ar parodyti, kaip naudojama pėdelė.
 Žinau, kaip pėdelė vadinama.

Žinios, susijusios su priedais:

Žinau, kad priedai gali palengvinti siuvimą.
 Galiu paaiškinti ar parodyti, kam naudojamas bent vienas priedas.
 Žinau, kaip priedai vadinami.

Žinios, susijusios su siuvimo mašinos adatomis:

Žinau, kad yra įvairių rūšių siuvimo mašinos adatų.
 Galiu pateikti bent vieną pavyzdį, kaip atpažinti sulūžusią adatą.
 Žinau, kad sulūžusios siuvimo mašinos adatos turi būti nedelsiant pakeistos ir
 žinau, kodėl tai turi būti padaryta.

Įgūdžiai:

Su kitų pagalba galiu paruošti dviadatę siuvimo mašiną darbui.
 Galiu pakeisti viršutinį siūlą.
 Galiu pakeisti kai kuriuos siuvimo mašinos nustatymus.
 Galiu atpažinti sulūžusią siuvimo mašinos adatą.
 Galiu identifikuoti, kad kažkas negerai su siuvimo mašina ir informuoti apie tai kitus atsakingus asmenis.
 Laikausi darbų saugos reikalavimų ruošiant siuvimo mašiną darbui.

Kompetetntingumai:

Žinau, kad paruošti dviadatę siuvimo mašiną man yra per sudėtinga užduotis.
 Leidžiu tai atlikti kitiems.
 Aš pakeičiu viršutinį siūlą.
 Žinau, kad siuvimo mašinos paruošimo darbui metu ji visada turi būti

išjungta, nes galiu save sužeisti.

Suprantu, kad galiu naudoti dviadatę siuvimo mašiną tik tada, kaip man liepia tai daryti.

Skyrius 9: Įrankių ir pagalbinių priemonių išdėliojimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kokie įrankiai ir pagalbinės priemonės yra naudojamos siuvimui ir žinau kai kurių jų pavadinimus.

Žinau, kam ir kaip naudojami įrankiai ir pagalbinės priemonės.

Žinau, kad visada po ranka privalau turėti įrankius ir pagalbines priemones.

Įgūdžiai:

Su kitų pagalba galiu pasirinkti tinkamus įrankius ir pagalbines priemones savo užduoties atlikimui.

Galiu taip padėti įrankius ir pagalbines priemones, kad būtų bet kada prieinami ir kad netrukdytų mano darbui.

Galiu tinkamai juos naudoti.

Įrankius ir pagalbines priemones naudoju atidžiai ir juos prižiūriu.

Rūpinuosi, kad jie nenukristų ant žemės.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Suprantu, kad įrankiai ir pagalbinės priemonės visada turi būti lengvai prieinami.

Suprantu, kad svarbu švari ir tvarkinga darbo vieta.

Skyrius 10: Siuvimo medžiagų išdėliojimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, iš kur atnešti medžiagą.

Žinau, kad viską turiu pasidėti ten, kur galėčiau lengvai pasiekti.

Žinau, kad medžiagos turi būti tvarkingai sudėliotos, kad išliktų švarios, nesusipurvintų.

Žinau kai kuriuos terminus, susijusius su siuvimo medžiagomis.

Igūdžiai:

Su kitų pagalba galiu pasirinkti medžiagą savo užduoties atlikimui.
 Galiu medžiagas pasidėti savo darbo vietoje taip, kad jos būtų lengvai pasiekiamos ir išliktų švarios bei tvarkingos.
 Galiu padėti medžiagos taip, kad jos lengvai nenukristų ant grindų.
 Galiu teisingai vartoti keletą techninių terminų.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Žinau, kad turiu atsinešti tik tas medžiagas, kurių reikia.
 Privalau medžiagas rūpestingai padėti. Labai stengiuosi, kad medžiagos neišsipurvintų ir nebūtų sugadintos.

Skyrius 11: Darbo kėdės pritaikymas**Mokymosi rezultatai****Svarbios žinios:**

Žinau, kad siuvimo darbai paprastai atliekami sėdint.
 Žinau, kad per ilgą sėdėjimą turi neigiamą įtaką sveikatai, o netaisyklinga laikysena kenkia dar labiau.
 Žinau, kad svarbu tinkamai prisitaikyti kėdę.
 Žinau, kaip tinkamai prisitaikyti kėdę.

Igūdžiai:

Su kitų pagalba galiu tinkamai prisitaikyti sau kėdę.
 Kai atsisėdu, galiu pasakyti, ar mano kėdė tinkamai sureguliuota.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Žinau, kad netaisyklingas sėdėjimas labai kenkia sveikatai.
 Suprantu, kad privalau savimi rūpintis, kad išlikčiau sveikas/a.
 Suprantu, kad labai svarbu, jog mano kėdė būtų tinkamai sureguliuota.

Skyrius 12: Siuvimo užduočių atlikimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kad yra įvairių tipų siūlės.
Žinau, kokios siūlės daromos naudojant overloko mašiną.
Žinau, kokios siūlės daromos naudojant dviadatę siuvimo mašiną.
Žinau, kaip naudoti šias siuvimo mašinas.
Žinau, kad galiu atlikti tik labai nesudėtingas siuvimo užduotis.
Žinau, kaip siuvant naudoti įrankius ir pagalbines priemones.
Žinau, kad blogai susiūtos siūlės turi būti išardytos.
Žinau keletą technikų siuvimo darbo tvarkymui.
Žinau keletą techninių terminų, susijusių su siuvimu.
Žinau siuvimo darbų saugos taisykles.
Žinau taisyklingos laikysenos taisykles.

Įgūdžiai:

Su kitų pagalba galiu atlikti siuvimo užduotis.
Galiu siūti su overloko mašina
Galiu siūti su dviadate siuvimo mašina.
Galiu sutvarkyti netvarkingus audinio kraštus.
Galiu susiūti atskirus medžiagos gabalus, jei siūlės turi būti tiesios ir gana trumpos.
Galiu siūti dekoratyvines siūles,
bet tik su specialia pėdele ar naudojant tinkamus priedus.
Galiu naudoti keletą technikų siuvimo darbų tvarkymui.
Kreipiu dėmesį savo laikysenai.
Laikausi darbų saugos taisyklių atliekant siuvimo darbus.
Galiu pasakyti, kada jaučiuosi įsitempęs ir atsiranda poreikis pajudėti.
Su kitų pagalba galiu atlikti atsipalaidavimo pratimus.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.
Visada darau tai, kas man liepiama.
Žinau, kad galiu atlikti tik labai nesudėtingus siuvimo darbus.
Suprantu, kad paprastai galiu atlikti tik kelias užduotis.
Žinau, kad mano siuvamos siūlės turi būti tinkamos kokybės.
Labai stengiuosi tinkamai atlikti siuvimo darbus.
Suprantu, kad perduodu savo susiūtas medžiagas tada,
kai man liepiama tai padaryti.

Skrysius 13: Papildomų užduočių atlikimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kokios papildomos užduotys turi būti įvykdytos atliekant tam tikrą darbą.

Žinau, kad šios užduotys yra gamybos proceso dalis.

Galiu pateikti ir pademonstruoti keletą papildomų užduočių pavyzdžių.

Žinau, kad šios užduotys yra tiek pat svarbios, kaip ir siuvimo užduotys.

Žinau, kad papildomų užduočių atlikimas padeda siuvėjams.

Žinau, kad papildomos užduotys yra lengvesnės nei siuvimo darbai.

Žinau techninius terminus, susijusius su papildomomis užduotimis.

Įgūdžiai:

Su kitų pagalba galiu atlikti papildomas užduotis.

Galiu naudoti lekalą detalės iškirpimui.

Galiu prie audinio ką nors prisegti ar rankomis prisiūti.

Galiu priklijuoti etiketę ar uždėti šampą.

Galiu padaryti kilpeles.

Galiu įdėti užtrauktuko slinkiklį ir galvutę.

Galiu uždėti plastmasines sagtis ant diržų.

Galiu išversti medžiagų detales.

Galiu sudėti gaminius į krepšius.

Galiu prikimšti gaminius vata.

Galiu tinkamai naudoti techninius terminus.

Galiu laikytis darbų saugos reikalavimų.

Galiu dirbti rūpindamasis tinkama savo laikysena.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Žinau, kad labai svarbu tiksliai atlikti papildomas užduotys.

Labai stengiuosi tinkamai atlikti papildomas užduotis.

Žinau, kad galiu perduoti savo darbą tik tada, kaip man liepia tai daryti.

Modulis 4. Mašinų valymas ir priežiūra

Skyrius 14: Mašinų valymas ir priežiūra

Mokymosi rezultatai

Žinios:

Galiu paaiškinti, kodėl svarbu reguliariai prižiūrėti siuvimo mašinas.
Galiu paaiškinti, kokia siuvimo mašinų valymo ir priežiūros reikšmė.
Žinau, ką ir kaip naudoti siuvimo mašinų priežiūrai.
Žinau darbų saugos reikalavimus mašinų valymui ir priežiūrai.

Igūdžiai:

Su kitų pagalba galiu išvalyti ir prižiūrėti siuvimo mašinas.
Galiu parinkti mašinų priežiūrai tinkamas pagalbines priemones.
Žinau, kaip tinkamai atsikratyti riebaluotų skudurų.
Galiu paklusti darbo saugos taisyklėms.
Darbo dienos pabaigoje galiu išvalyti siuvimo mašinas ir apsaugoti jas nuo dulkių.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.
Visada darau tai, kas man liepiama.
Suprantu siuvimo mašinų valymo ir priežiūros svarbą.
Suprantu, kaip svarbu siuvimo mašinas apsaugoti nuo sugadinimo ir dulkių.
Stengiuosi reguliariai prižiūrėti siuvimo mašinas.

Modulis 5. Tarpinio ir galutinio lyginimo darbai

Skyrius 15: Tarpinio ir galutinio lyginimo užduočių atlikimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Galiu paaiškinti lyginimo tikslą.
Galiu paaiškinti ar parodyti, kad yra tarpinis ir galutinis lyginimas.
Galiu paaiškinti, kodėl svarbu leisti gaminiams išdžiūti ir atvėsti.
Žinau, kokia lyginimo įranga naudojama įmonėje.

Žinau, kad lygintuvai turi būti tinkamai sureguliuoti.
 Žinau darbų saugos taisykles atliekant lyginimo darbus.
 Žinau keletą techninių terminų, susijusių su lyginimu.

Igūdžiai:

Su kitų pagalba galiu atlikti tarpinį ir galutinį lyginimą.
 Su kitų pagalba galiu paruošti garinį lygintuvą.
 Galiu parinkti tinkamas pagalbines lyginimo priemones ir jas naudoti.
 Galiu tinkamai naudoti lygintuvą.
 Galiu naudoti keletą technikų lyginimo užduočių atlikimui.
 Galiu laikytis darbų saugos reikalavimų atliekant lyginimo užduotis.
 Galiu pasirinkti tinkamą lyginimui padėtį.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Žinau, kad lyginimas yra svarbu.
 Suprantu, kad tinkamas tarpinis lyginimas palengvina siuvimą ir užtikrina geresnį rezultatą.
 Suprantu, kad tinkamas galutinis lyginimas suteikia gaminiui geresnę išvaizdą.
 Visada stengiuosi tinkamai atlikti lyginimo užduotis.

Modulis 6. Tinkamas darbas su medžiagomis

Skyrius 16: Tinkamas darbas su medžiagomis

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kad yra natūralūs ir dirbtiniai pluoštai.
 Žinau, kad yra austi, megzti ir neausti audiniai.
 Žinau, kaip atskirti šiuos audinius.
 Žinau, kad su skirtingomis medžiagomis reikia dirbi skirtingai.
 Žinau, koks gali būti skirtingų medžiagų apdirbimo rezultatas.
 Žinau keletą techninių terminų, susijusių su medžiagomis.

Igūdžiai:

Su kitų pagalba galiu identifikuoti skirtingas medžiagų savybes.
 Galiu tinkamai naudoti kai kuriuos techninius terminus.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti kitų pagalbos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Suprantu, kad medžiagos skiriasi savo savybėmis.

Suprantu, kad apdirbant medžiagas reikia atsižvelgti į jų savybes.

Suprantu, kad su medžiagomis turiu tinkamai dirbti.

Modulis 7. Socialinė atsakomybė ir savarankiškumas darbe

Skyrius 17: Socialinė atsakomybė darbe

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, ką reiškia "socialinė elgsena" ir galiu pasakyti keletą pavyzdžių.

Galiu išvardyti darbus, kuriuose pageidaujamas didesnis ar mažesnis žmonių socialinis elgesys.

Žinau, kaip atpažinti, jei kas nors elgiasi socialiai.

Žinau, kaip atpažinti, ar aš pats/pati elgiuosi socialiai.

Suprantu, kurios užduotys man tinkamos ir kurios ne.

Socialiniai įgūdžiai:

Su kitų pagalba galiu mokytis grupėje ar dirbti kartu su kitais žmonėmis.

Su kitų pagalba galiu užduoti klausimus kitiems žmonėms bei pats/pati atsakyti į kitų žmonių klausimus.

Su kitų pagalba suprantu, kada kam nors reikia pagalbos ir siūlausi padėti.

Su kitų pagalba galiu priimti kritiką ir atitinkamai elgtis.

Su kitų pagalba galiu draugiškai kritikuoti kitus.

Su kitų pagalba galiu darbe elgtis socialiai.

Kompetentingumai:

Žinau, kad man reikia pagalbos dėl socialaus elgesio.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Suprantu, kad darbe privalau elgtis kitaip nei namuose.

Suprantu, kokius įgaliojimus turi mano vadovai ir kas gali nutikti, jei jų negerbsiu.

Žinau, kad turiu laikytis socialaus elgesio taisyklių atlikdamas siuvimo darbus.

Žinau, kad yra keletas užduočių, kurias atliekant socialus elgesys nėra labai svarbus.

Žinau, kad svarbu, jog kiekvienas dirbantysis rastų savo vietą darbe.

Skyrius 18: Savarankiškumas darbe

Mokymosi rezultatai

Žinios, susijusios su terminu "savarankiškumas":

Žinau, ką reiškia terminas "savarankiškumas" ir galiu pasakyti keletą pavyzdžių.

Žinau, kaip svarbu sugebėti savarankiškai dirbti.

Žinau, kad privalau išmokti būti savarankišku/a.

Žinau, kaip atpažinti, ar asmuo dirba savarankiškai.

Žinau, kaip atpažinti, ar aš dirbu savarankiškai.

Žinau, kokias užduotis galiu savarankiškai atlikti.

Žinau, kokias pagalbines priemones naudoti, padedančias man dirbti savarankiškai.

Įgūdžiai, susiję su savarankiškumu:

Su kitų pagalba stengiuosi būti savarankiškas/a.

Kai man reikia pagalbos, pats/pati jos paprašau.

Jei ko nesuprantu, klausiu.

Parodau, kad esu pasirengęs/usi mokytis.

Savarankiškumo laipsnis

Suprantu, kad dar turiu daug ko išmokti.

Suprantu, kad galiu dirbti savarankiškai tada, kai nereikia jokios pagalbos.

Suprantu, kad savarankišku/a galiu tapti tik tada, kai tikrai to noriu ir kad tam reikalingos pastangos.

Suprantu, kad kol netapsiu savarankišku/a, man nebus priskirtos atsakomybės.

Kvalifikacijos pavadinimas: Siuvimo darbuotojai

EKS / DQR lygmuo: 2 iš 8

**Susijusi kvalifikacija:
Pagalbinis tekstilės sektoriaus darbininkas/-ė (1-asis EKS/
Vokietijos kvalifikacijų sandaros lygis)**

Veiklos sritis: Tekstilės produktų gamyba

Aprašymas:

Darbuotojai atliekant siuvimo darbus padeda gaminti tekstilės produktą. Jie atlieka pagalbines užduotis, nesudėtingus siuvimo ir lyginimo darbus. Siuvimo darbuotojai dirba įmonėse, kurios siuva drabužius, dekoracijas ar patalynę, taip pat bures, palapines ar vėliavas. Tai gali būti bet kokie gaminiai, pagaminti iš ar su tekstile. Darbuotojai paprastai visada dirba toje pačioje darbo vietoje. Tai vieta, kur jie dirba geriausiai ir greičiausiai. Tai gali būti darbas prie kirpimo stalo, siuvimo ar lyginimo kambaryje.

Jie visada dirba prižiūrimi vadovo.

Moduliai:

Modulis 1: Siuvimo detalių sukirpimas ir išpjovimas

Modulis 2: Siuvimo detalių tvirtinimas

Modulis 3: Siuvimo ir papildomi darbai

Modulis 4: Mašinų valymas ir priežiūra

Modulis 5: Tarpinio ir galutinio lyginimo darbai

Modulis 6: Tinkamas darbas su medžiagomis

Modulis 7: Socialinė atsakomybė ir savarankiškumas darbe

Modulis 1. Siuvimo detalių sukirpimas ir išpjovimas

Skyrius 1: Darbo vietos paruošimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kaip paruošti kirpimo stalą.

Žinau įrengimus, kurie naudojami kirpimui.

Žinau, kam ir kaip šie įrengimai naudojami.

Žinau, kokie įrankiai ir pagalbos priemonės naudojamos atliekant sukirpimo darbus.

Galiu paaiškinti, kodėl svarbu tinkamai paruošti darbo vietą.

Žinau keletą techninių terminų, susijusių su kirpimu.

Įgūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu paruošti kirpimo stalą.

Galiu pasirinkti tinkamą įrengimą, įrankį ar pagalbos priemonę savo užduoties atlikimui.

Galiu pasirinkti tinkamą audinį ir sukirpimo šabloną.

Galiu susitvarkyti darbo vietą,

kad lengvai viską rasčiau ir niekas nekristų nuo stalo.

Galiu tinkamai naudoti techninius terminus.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Suprantu, kodėl darbo vieta turi būti tinkamai paruošta.

Manau, kad svarbu, jog darbo vieta būtų tvarkinga.

Skyrius 2: Audinių patiesimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kaip patiesti audinį vienu ar keliais sluoksniais.

Žinau, kaip patiesti audinį ant kirpimo stalo.

Žinau, kaip atpažinti audinio gerąją ir blogąją pusę.

Žinau, kaip atpažinti audinio trūkumus.
 Žinau, kad šie trūkumai turi būti aiškiai pažymėti.
 Žinau techninius terminus, susijusius su audiniais.

Igūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu parinkti audinį sukirpimui bei patiesti jį vienu sluoksniu ar keliais sluoksniais.
 Galiu pasakyti, kuri audinio pusė geroji, o kuri- blogoji.
 Galiu ant stalo patiesti audinį gerąją puse.
 Galiu matyti audinyje trūkumus, netinkamas spalvas bei juos pažymėti.
 Galiu padėti patiesti audinį keliais sluoksniais.
 Galiu tinkamai naudoti techninius terminus.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Suprantu, kad savarankiškai galiu patiesti audinį vienu sluoksniu.
 Keliais sluoksniais audinį patiesti galiu su kitų žmonių pagalba.
 Žinau, kad svarbu tinkamai patiesti audinį, todėl labai stengiuosi tai padaryti.

Skyrius 3: Siuvimo detalių paruošimas sukirpimui

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kuo skiriasi sukirpimas ant audinio ir popieriaus.
 Galiu paaiškinti šiuos skirtumus.
 Žinau, kad sukerpant reikia taupyti audinį.
 Žinau, kad sukirpimas turi būti lengvai atliekamas.
 Galiu paaiškinti, į ką atkreipti dėmesį ruošiant audinį sukirpimui.
 Žinau techninius terminus, susijusius su audinių sukirpimu.

Igūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu atlikti paprastus sukirpimo darbus su audiniais ar kompiuteriu.
 Galiu pastebėti audinio kirpimo tiesumą bei kirpimą pagal pūką.
 Galiu kerpant sunaudoti kiek įmanoma mažiau audinio.
 Galiu vengti ir nenaudoti audinio vietų, kurios pažymėtos kaip trūkumai.
 Galiu padėti paruošti sukirpimui audinį, patiestą keliais sluoksniais.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Suprantu, kad audinių sukirpimas labai svarbu.

Suprantu, kad sukerpant audinius privalau nedaryti klaidų.

Suprantu, kad neteisingas audinio žymėjimas sąlygoja neteisingą sukirpimą ir tai gali žmonei brangiai kainuoti.

Visada stengiuosi tinkamai atlikti sukirpimo darbus.

Visada kitas asmuo patikrina mano audinio paruošimą sukirpimui prie jį sukerpant.

Skyrius 4: Paprastų detalių sukirpimas ir štampavimas**Mokymosi rezultatai****Svarbios žinios:**

Žinau, kad detalės gali būti sukerpamos skirtingais būdais.

Galiu pateikti keletą sukirpimo būdų pavyzdžių.

Žinau, kokia sukirpimo įranga naudojama įmonėje.

Žinau, kaip ir kokiais tikslais ją naudotis.

Žinau keletą techninių terminų, susijusių su sukirpimu ir štampavimu.

Žinau darbų saugos taisykles

Žinau, ką reiškia aukštos kokybės sukirpimas.

Įgūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu atlikti detalių sukirpimo ir štampavimo darbus.

Galiu atlikti grubų vieno sluoksnio ir lygų vieno ar dviejų sluoksnių audinio sukirpimą.

Esu labai atidus/i su kirpimo žirkklėmis.

Laikauosi dabų saugos reikalavimų.

Iš karto pasakau atsakingam asmeniui, jei kažkas nutinka su žirkklėmis.

Galiu tinkamai naudoti techninius terminus.

Galiu surišti sukirptas detales ir padėti į tinkamą vietą tolesniam darbui.

Galiu sutvarkyti ir išvalyti darbo vietą.

Galiu padėti audinių likučius į tinkamą vietą.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Suprantu, kas sukirpimas yra svarbi užduotis.

Blogai sukirptos detalės negali būti pataisytos.
Žinau, kad kerpant galiu taupyti ar eikvoti audinius.
Žinau, kad siekiant išvengti klaidų, kirpimas turi būti labai tikslus.
Visada stengiuosi tinkamai kirpti audinius.
Nepradedu sukirpimo darbų, kol man neliepiama to daryti.

Skvrius 5: Detalių žymėjimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, koku tikslu naudojamos pažymėtos detalės.
Galiu tai paaiškinti ar pademonstruoti.
Žinau, kad detales žymime naudojant lekalus.
Žinau mūsų įmonės naudojamą žymėjimo įrangą.
Žinau, kaip naudoti žymėjimo įrangą.
Žinau techninius terminus, susijusius su žymėjimu.

Įgūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu atlikti detalių žymėjimą.
Galiu naudoti mūsų įmonės žymėjimo įrangą.
Galiu tinkamai naudoti techninius terminus.
Laikau si darbų saugos reikalavimų kuomet žymėjimui naudoju kirpimo/pjovimo įrangą.
Kreipiu dėmesį į tinkamą savo laikyseną.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.
Visada darau tai, kas man liepiama.
Žinau, kad neteisingas detalių žymėjimas sąlygoja netinkamą siuvimą.
Labai stengiuosi tinkamai atlikti žymėjimus.
Prieš pradedant žymėjimą visada paklausiu ar viską tinamai paruošiau.

Modulis 2. Siuvimo detalių tvirtinimas

Skyrius 6: Siuvimo detalių tvirtinimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kodėl detalės tvirtinamos ir galiu pateikti pavyzdį.
 Žinau, kad tvirtinimo įranga turi būti tinkamai sureguliuota.
 Žinau, kad pritvirtintiems audiniams reikia leisti atvėsti.
 Žinau, kokia yra mūsų įmonės tvirtinimo įranga ir kaip ją naudoti.
 Žinau darbo saugos reikalavimus, taikomus tvirtinimo užduotims.
 Žinau techninius terminus, susijusius su tvirtinimu.

Įgūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu atlikti siuvimo detalių tvirtinimo darbus.
 Galiu savo darbui pasirinkti tinkamą tvirtinimo įrangą bei pagal duotas instrukcijas ją paruošti darbui.
 Galiu naudoti tvirtinimo presą.
 Tvirtinimui galiu paruošti lygintuvą ir darbo vietą.
 Tvirtinimui galiu naudoti lygintuvą.
 Sutvirtintas detales galiu palikti atvėsti.
 Sutvirtintas detales galiu sudėti į krūvą ir padėti į reikiamą vietą tolesniam darbui.
 Galiu tinkamai naudoti techninius terminus.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Žinau, kad tvirtinimas turi būti atliktas tinkamai, priešingu atveju neausti pamušalai išsitampys.
 Privalau kruopščiai laikytis instrukcijų ruošiant tvirtinimo įrangą.
 Labai stengiuosi tinkamai sutvirtinti detales.
 Neperduodu kitiems sutvirtintų detalių, kol man neliepiama.

Modulis 3. Siuvimo ir papildomi darbai

Skyrius 7: Overloko mašinos paruošimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kokia yra overloko mašina ir kokius dygsnius ji daro.
Žinau, kokiems darbams ji naudojama.
Žinau pagrindines mašinos dalis ir jų pavadinimus.
Žinau, kad ji turi judantį režiklį, kuris gali mane sužeisti.
Žinau, kaip saugiai ir lengvai pakeisti siuvimo siūlą.
Žinau, kad bandomoji siūlė parodo, ar mašina tinkamai sureguliuota.
Žinau, kad mažinos negalima siuvimui, kol ji tinkamai neparuošta.
Žinau darbų saugos reikalavimus mašinos paruošimui.

Ilgūdžiai:

Galiu atpažinti overloko mašiną.
Galiu parinkti tinkamą siuvimui siūlą.
Galiu pakeisti siuvimo siūlą.
Galiu identifikuoti sulūžusią adatą.
Galiu pakeisti adatą.
Informuoju atsakingą asmenį, jei su mašina kas nors nutinka.
Laikausi darbų saugos reikalavimų, kai ruošiu siuvimo mašiną darbui.

Kompetentingumai:

Žinau, kad siūlą įvėrimas į overloko mašiną man yra per sudėtinga užduotis, todėl aš tik pakeičiu siuvimo siūlus.
Aš nieko nebandau taisyti.
Leidžiu įverti siūlus ir taisyti overloko mašiną kitiems asmenims.
Naudoju overloko mašiną tik tada, kai man liepiama.

Skyrius 8: Dviadatės siuvimo mašinos paruošimas

Mokymosi rezultatai

Žinios, susijusios su dviadate mašina:
Žinau, kaip atrodo dviadatė siuvimo mašina ir galiu parodyti, kokias siūles ji daro.
Žinau, kokiems darbams ji naudojama.

Žinau, kaip paruošti dviadatę siuvimo mašiną.
 Žinau, kokie nustatymai gali būti pakeisti ir kur jie yra.
 Žinau pagrindines mašinos dalinis ir jų pavadinimus.

Žinios, susijusios su pėdele:

Žinau, kad yra įvairių rūšių pėdelės.
 Galiu paaiškinti ar parodyti, kaip naudojamos bent dvi pėdelės.
 Žinau, kaip pėdelės vadinamos.

Žinios, susijusios su priedais:

Žinau, kad priedai gali palengvinti siuvimą.
 Galiu paaiškinti ar parodyti, kam naudojami bent du priedai.
 Žinau, kaip priedai vadinami.

Žinios, susijusios su siuvimo mašinos adatomis:

Žinau, kad yra įvairių rūšių siuvimo mašinos adatų.
 Galiu paaiškinti, kuo adatos skiriasi.
 Galiu pateikti bent vieną pavyzdį, kam kuri adata naudojama.
 Galiu pateikti bent vieną pavyzdį, kaip atpažinti sulūžusią adatą.
 Žinau, kad sulūžusios siuvimo mašinos adatos turi būti nedelsiant pakeistos ir
 žinau, kodėl tai turi būti padaryta.
 Žinau, kaip pakeisti siuvimo mašinos adatą.

Įgūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu paruošti dviadatę siuvimo mašiną darbui.
 Galiu parinkti pėdelę ir siuvimo adatas bei sumontuoti juos ant siuvimo mašinos.
 Galu sumontuoti ant siuvimo mašinos man žinomus priedus.
 Galiu parinkti tinkamą siuvimo siūlą ir jį įverti į siuvimo mašiną.
 Galiu pakeisti kai kuriuos siuvimo mašinos nustatymus.
 Galiu atpažinti sulūžusias siuvimo mašinos adatas.
 Galiu pakeisti sulūžusias siuvimo mašinos adatas.
 Galiu identifikuoti, kad kažkas negerai su siuvimo mašina ir informuoti apie tai kitus atsakingus asmenis.
 Laikausi darbų saugos reikalavimų ruošiant siuvimo mašiną darbui.

Kompetetntingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Žinau, kad svarbu, jog galiu pats/pati paruošti dviadatę siuvimo mašiną darbui.
 Suprantu, kad siuvimo mašinos paruošimas įtakoja siuvimo rezultatus.

Suprantu priedų ir specialios pėdelės naudą.

Žinau, kad siuvimo mašinos paruošimo darbui metu ji visada turi būti išjungta, nes galiu save sužeisti.

Suprantu, kad galiu naudoti dviadatę siuvimo mašiną tik tada, kaip man liepia tai daryti.

Skyrius 9: Įrankių ir pagalbinių priemonių išdėliojimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kokie įrankiai ir pagalbinės priemonės yra naudojamos siuvimui ir žinau kai kurių jų pavadinimus.

Žinau, kam ir kaip naudojami įrankiai ir pagalbinės priemonės.

Žinau, kad visada po ranka privalau turėti įrankius ir pagalbines priemones.

Įgūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu pasirinkti tinkamus įrankius ir pagalbines priemones savo užduoties atlikimui.

Galiu taip padėti įrankius ir pagalbines priemones, kad būtų bet kada prieinami ir kad netrukdytų mano darbui bei visada išliktų švarūs ir tvarkingi.

Įrankius ir pagalbines priemones naudoju atidžiai ir juos prižiūriu.

Rūpinuosi, kad jie nenukristų ant žemės.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos. Visada darau tai, kas man liepiama.

Suprantu, kad įrankiai ir pagalbinės priemonės visada turi būti lengvai prieinami.

Suprantu, kad svarbu švari ir tvarkinga darbo vieta.

Skyrius 10: Siuvimo medžiagų išdėliojimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, iš kur atnešti medžiagą.

Žinau, kad viską turiu pasidėti ten, kur galėčiau lengvai pasiekti.

Žinau, kad medžiagos turi būti tvarkingai sudėliotos, kad išliktų švarios, nesusipurvintų.

Žinau terminus, susijusius su siuvimo medžiagomis.

Igūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu pasirinkti medžiagą savo užduoties atlikimui. Galiu medžiagas pasidėti savo darbo vietoje taip, kad jos būtų lengvai pasiekiamos ir išliktų švarios bei tvarkingos.

Galiu padėti medžiagos taip, kad jos lengvai nenukristų ant grindų.

Galiu teisingai vartoti techninius terminus.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Žinau, kad turiu atsinešti tik tas medžiagas, kurių reikia.

Labai stengiuosi, kad medžiagos neišsipurvintų ir nebūtų sugadintos.

Skyrius 11: Darbo kėdės pritaikymas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kad siuvimo darbai paprastai atliekami sėdint.

Žinau, kad per ilgą sėdėjimą turi neigiamą įtaką sveikatai, o netaisyklinga laikysena kenkia dar labiau.

Žinau, kad svarbu tinkamai prisitaikyti kėdę.

Žinau, kaip tinkamai prisitaikyti kėdę.

Žinau, į ką atlikdamas/a siuvimo darbus turiu atkreipti dėmesį.

Igūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu tinkamai prisitaikyti sau kėdę.

Galiu sureguliuoti kėdę taip, kaip parodyta instrukcijoje.

Kai atsisėdu, galiu pasakyti, ar mano kėdė tinkamai sureguliuota.

Jei reikia, galiu koreguoti kėdės nustatymus.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Žinau, kad netaisyklingas sėdėjimas labai kenkia sveikatai.

Suprantu, kad privalau savimi rūpintis, kad išlikčiau sveikas/a.

Suprantu, kad labai svarbu, jog mano kėdė būtų tinkamai sureguliuota.

Skyrius 12: Siuvimo užduočių atlikimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kad yra įvairių tipų siūlės ir galiu pasakyti jų pavadinimus.
 Žinau, kokios siūlės daromos naudojant overluko mašiną.
 Žinau, kokios siūlės daromos naudojant dviadatę siuvimo mašiną.
 Žinau, kaip naudoti šias siuvimo mašinas.
 Žinau, turiu užtikrinti geros kokybės siūles.
 Žinau, kokios siūlės yra geros kokybės,
 galiu apie tai paaiškinti ir pademonstruoti.
 Žinau, kaip siuvant naudoti įrankius ir pagalbines priemones.
 Žinau, kaip sklandžiai dirbti.
 Žinau daug technikų siuvimo darbo tvarkymui.
 Žinau techninius terminus, susijusius su siuvimu.
 Žinau siuvimo darbų saugos taisykles.
 Žinau taisyklingos laikysenos taisykles.

Įgūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu atlikti siuvimo užduotis.
 Galiu siūti su overluko mašina
 Galiu siūti su dviadate siuvimo mašina.
 Galiu sutvarkyti netvarkingus audinio kraštus.
 Galiu susiūti atskirus medžiagos gabalus, jei siūlės nėra labai vingiuotos.
 Galiu siūti dekoratyvines siūles, jei naudoju specialią pėdelę ar tinkamus priedus, bet galiu tai padaryti ir be specialios pėdelės ar priedų.
 Galiu naudoti tinkamas technikas siuvimo darbų tvarkymui.
 Kreipiu dėmesį savo laikysenai.
 Laikausi darbų saugos taisyklių atliekant siuvimo darbus.
 Galiu pasakyti, kada jaučiuosi įsitempęs ir atsiranda poreikis pajudėti.
 Su nedidele kitų pagalba galiu atlikti atsipalaidavimo pratimus.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Žinau, kad galiu atlikti tik labai nesudėtingus siuvimo darbus.
 Suprantu, kad paprastai galiu atlikti tik kelias užduotis ir savarankiškai galiu paruošti labai paprastus gaminius.³
 Žinau, kad mano siuvamos siūlės turi būti tinkamos kokybės.
 Labai stengiuosi tinkamai atlikti siuvimo darbus.

Suprantu, kad perduodu savo susiūtas medžiagas tada, kai man liepiama tai padaryti.

Skryius 13: Papildomų užduočių atlikimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Žinau, kokios papildomos užduotys turi būti įvykdytos atliekant tam tikrą darbą.
 Žinau, kad šios užduotys yra gamybos proceso dalis.
 Galiu pateikti ir pademonstruoti keletą papildomų užduočių pavyzdžių.
 Žinau, kad šios užduotys yra tiek pat svarbios, kaip ir siuvimo užduotys.
 Žinau, kad papildomų užduočių atlikimas padeda siuvėjams.
 Žinau, kad papildomos užduotys yra lengvesnės nei siuvimo darbai.
 Žinau techninius terminus, susijusius su papildomomis užduotimis.

Įgūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu atlikti papildomas užduotis.
 Galiu naudoti lekalą detalės iškirpimui.
 Galiu prie audinio ką nors prisegti ar rankomis prisiūti.
 Galiu priklijuoti etiketę ar uždėti štapą.
 Galiu padaryti kilpeles.
 Galiu įdėti užtrauktuko slinkiklį ir galvutę.
 Galiu uždėti plastmasines sagtis ant diržų.
 Galiu išversti medžiagų detales.
 Galiu sudėti gaminius į krepšius.
 Galiu prikimšti gaminius vata.
 Galiu tinkamai naudoti techninius terminus.
 Galiu laikytis darbų saugos reikalavimų.
 Galiu dirbti rūpindamasis tinkama savo laikysena.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Žinau, kad labai svarbu tiksliai atlikti papildomas užduotis.
 Labai stengiuosi tinkamai atlikti papildomas užduotis.
 Žinau, kad galiu perduoti savo darbą tik tada, kaip man liepia tai daryti.

Modulis 4. Mašinų valymas ir priežiūra

Skyrius 14: Mašinų valymas ir priežiūra

Mokymosi rezultatai

Žinios:

Galiu paaiškinti, kodėl svarbu reguliariai prižiūrėti siuvimo mašinas.
Galiu paaiškinti, kokia siuvimo mašinų valymo ir priežiūros reikšmė.
Žinau, ką ir kaip naudoti siuvimo mašinų priežiūrai.
Žinau darbų saugos reikalavimus mašinų valymui ir priežiūrai.

Igūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu išvalyti ir prižiūrėti siuvimo mašinas.
Galiu parinkti mašinų priežiūrai tinkamas pagalbines priemones.
Žinau, kaip tinkamai atsikratyti riebaluotų skudurų.
Galiu paklusti darbų saugos taisyklėms.
Darbo dienos pabaigoje galiu išvalyti siuvimo mašinas ir apsaugoti jas nuo dulkių.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.
Visada darau tai, kas man liepiama.
Suprantu siuvimo mašinų valymo ir priežiūros svarbą.
Suprantu, kaip svarbu siuvimo mašinas apsaugoti nuo sugadinimo ir dulkių.
Stengiuosi reguliariai prižiūrėti siuvimo mašinas.

Modulis 5. Tarpinio ir galutinio lyginimo darbai

Skyrius 15: Tarpinio ir galutinio lyginimo užduočių atlikimas

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Galiu paaiškinti lyginimo tikslą.
Galiu paaiškinti ar parodyti, kad yra tarpinis ir galutinis lyginimas.
Galiu išvardinti tris lyginimo faktorius.
Žinau, kad lyginimo faktorius parenkamas priklausomai nuo audinio tipo.
Galiu paaiškinti, kodėl svarbu leisti gaminiams išdžiūti ir atvėsti.

Žinau, kad lygintuvai turi būti tinkamai sureguliuoti.
 Žinau darbų saugos taisykles atliekant lyginimo darbus.
 Žinau techninius terminus, susijusius su lyginimu.

Igūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu atlikti tarpinį ir galutinį lyginimą.
 Galiu atskirti ir naudoti tinkamą lyginimo įrangą.
 Su nedidele kitų pagalba galiu paruošti lyginimo įrangą.
 Galiu parinkti tinkamas pagalbines lyginimo priemones ir jas naudoti.
 Galiu tinkamai naudoti lyginimo įrangą.
 Galiu naudoti tinkamas technikas lyginimo užduočių atlikimui.
 Galiu naudoti tinkamus techninius terminus.
 Galiu laikytis darbų saugos reikalavimų atliekant lyginimo užduotis.
 Galiu pasirinkti tinkamą lyginimui padėtį.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Žinau, kad lyginimas yra svarbu.
 Suprantu, kad tinkamas tarpinis lyginimas palengvina siuvimą ir užtikrina geresnį rezultatą.
 Suprantu, kad tinkamas galutinis lyginimas suteikia gaminiui geresnę išvaizdą.
 Visada stengiuosi tinkamai atlikti lyginimo užduotis.

Modulis 6. Tinkamas darbas su medžiagomis

Skyrius 16: Tinkamas darbas su medžiagomis

Mokymosi rezultatai

Svarbios žinios:

Galiu paaiškinti, kuo skiriasi natūralūs ir dirbtiniai pluoštai.
 Galiu paaiškinti pagrindinius skirtumus tarp austų, megztų ir neaustų medžiagų ir kaip šios medžiagos pagamintos.
 Žinau, kaip skirtingos medžiagos reaguoja jas apdirbant ir į ką turiu atkreipti dėmesį dirbant su jomis.
 Žinau, koks gali būti skirtingų medžiagų apdirbimo rezultatas.
 Žinau techninius terminus, susijusius su medžiagomis.

Igūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu identifikuoti skirtingas medžiagų savybes.
 Apdirbant medžiagas atkreipiu dėmesį jų turimas savybes.
 Galiu naudoti medžiagoms tinkamas darbo technikas.
 Galiu tinkamai naudoti techninius terminus.

Kompetentingumai:

Žinau, kad atliekant bet kurį darbą man gali prireikti nedidelės kitų pagalbos.
 Visada darau tai, kas man liepiama.
 Suprantu, kad medžiagos skiriasi savo savybėmis.
 Suprantu, kad apdirbant medžiagas reikia atsižvelgti į jų savybes.
 Suprantu, kad su medžiagomis turiu tinkamai dirbti.

Modulis 7. Socialinė atsakomybė ir savarankiškumas darbe

Skyrius 17: Socialinė atsakomybė darbe

Mokymosi rezultatai**Žinios, susijusios su socialine elgsena:**

Žinau, ką reiškia "socialinė elgsena" ir galiu pasakyti keletą pavyzdžių.
 Galiu išvardyti darbus, kuriuose pageidaujamas didesnis ar mažesnis žmonių socialinis elgesys.
 Žinau, kaip atpažinti, jei kas nors elgiasi socialiai.
 Žinau, kaip atpažinti, ar aš pats/pati elgiuosi socialiai.
 Suprantu, kurios užduotys man tinkamos ir kurios ne.

Socialiniai įgūdžiai:

Su nedidele kitų pagalba galiu mokytis grupėje ar dirbti kartu su kitais žmonėmis.
 Su kitų pagalba galiu užduoti klausimus kitiems žmonėms bei pats/pati atsakyti į kitų žmonių klausimus.
 Su kitų pagalba suprantu, kada kam nors reikia pagalbos ir siūlausi padėti.
 Su kitų pagalba galiu priimti kritiką ir atitinkamai elgtis.
 Su kitų pagalba galiu draugiškai kritikuoti kitus.
 Su kitų pagalba galiu darbe elgtis socialiai.

Kompetentingumai:

Žinau, kad man reikia nedidelės pagalbos dėl savo elgsenos.

Visada darau tai, kas man liepiama.

Suprantu, kad darbe privalau elgtis kitaip nei namuose.

Suprantu, kokius įgaliojimus turi mano vadovai ir kas gali nutikti, jei jų negerbsiu.

Žinau, kad turiu laikytis socialaus elgesio taisyklių atlikdamas siuvimo darbus.

Žinau, kad yra keletas užduočių, kurias atliekant socialus elgesys nėra labai svarbus.

Žinau, kad svarbu, jog kiekvienas dirbantysis rastų savo vietą darbe.

Skyrius 18: Savarankiškumas darbe**Mokymosi rezultatai****Žinios, susijusios su terminu "savarankiškumas":**

Žinau, ką reiškia terminas "savarankiškumas" ir galiu pasakyti keletą pavyzdžių.

Žinau, kaip svarbu sugebėti savarankiškai dirbti.

Žinau, kad privalau išmokti būti savarankišku/a.

Žinau, kaip atpažinti, ar asmuo dirba savarankiškai.

Žinau, kaip atpažinti, ar aš dirbu savarankiškai.

Žinau, kokias užduotis galiu savarankiškai atlikti.

Žinau, kokias pagalbines priemones naudoti, padedančias man dirbti savarankiškai.

Įgūdžiai, susiję su savarankiškumu:

Su nedidele kitų pagalba stengiuosi būti savarankiškas/a.

Kai man reikia pagalbos, pats/pati jos paprašau.

Jei ko nesuprantu, klausiu.

Parodau, kad esu pasirengęs/usi mokytis.

Savarankiškumo laipsnis:

Suprantu, kad dar turiu daug ko išmokti.

Suprantu, kad galiu dirbti savarankiškai tada, kai nereikia jokios pagalbos.

Suprantu, kad savarankišku/a galiu tapti tik tada, kai tikrai to noriu ir kad tam reikalingos pastangos.

Suprantu, kad kol netapsiu savarankišku/a, man nebus priskirtos atsakomybės.

Techninė literatūra

Šis vadovas parašytas atsižvelgiant į Europinius standartus, todėl jame pateikta lengvai skaitoma ir suprantama informacija.

Šiuos standartus galima rasti žemiau pateiktu adresu:

Įtrauki Europa, Kelias į suaugusiųjų švietimą žmonėms su intelektine negalia:

http://inclusion-europe.eu/?page_id=185

(Liepos 2, 2015)

www.eqfmeetsecvet.eu

Kontaktai

Chance B – Holding GmbH

Kontaktas: Marion Bock

Adresas: Franz-Josef-Strasse 3, 8200 Gleisdorf, Austrija

Tel.: +43 3112 4911 0

E-paštas: marion.bock@chanceb.at, Tinklapis: www.chanceb.at

Varstveno delovni center POLŽ Maribor

Kontaktas: Aleška Knaflič Cijan

Address: Park mladih 4, 2000 Mariboras, Slovėnija

Tel.: +386 2 320 86 50

E-paštas: vdc.polz@vdcpolz.si, Tinklapis: www.vdcpolz.si

FormAzione Co&so Network

Kontaktas: Patrizia Giorio

Adresas: Via Val di Pesa 4, 50127 Firenze, Italija

Tel.: +39 055 4476026

E-paštas: giorio@formazionenet.eu, Tinklapis: www.formazionenet.eu

Chiemgau-Lebenshilfe-Werkstätten GmbH

Kontaktas: Marlies Krumböhmer

Adresas: Bodelschwingstrasse 2, 83301 Traunreut, Vokietija

Tel.: +49 8699 86134 304

E-paštas: marlies.krumboehmer@clw-traunreut.de, Tinklapis: www.clw-traunreut.de

Vytautas Magnus University

Kontaktas: Vidmantas Tūtlys

Adresas: Jonavos g. 66 - 205, LT-44191 Kaunas, Lietuva

Tel.: +370 37 327826

E-paštas: v.tutlys@smf.vdu.lt, Tinklapis: www.vdu.lt

EASPD

Kontaktas: Sonia Staskowiak

Adresas: Oudergemselaan 63, 1040 Briuselis, Belgija

Tel.: +32 2 282 4617

E-paštas: sonia.staskowiak@easpd.eu, Tinklapis: www.easpd.eu

Austrijos Federacinė Švietimo ir moterų reikalų ministerija

Slovėnijos respublikos profesinio mokymo centras, Slovėnija

Toskanos regionas – Mokymo ir profesinio konsultavimo centras, Italija



Šį projektą finansuoja Europos Komisija ir Austrijos Federacinė Švietimo bei moterų reikalų ministerija.

Šis leidinys atspindi tikrai autoriaus požiūrį. Europos Komisija neprisiima atsakomybės už leidinyje pateiktos informacijos naudojimą.