



## LIETUVOS RESPUBLIKOS ŠVIETIMO, MOKSLO IR SPORTO MINISTRAS

### ĮSAKYMAS

#### DĖL ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTRO 2012 M. GEGUŽĖS 14 D. ĮSAKYMO NR. V-786 „DĖL AKREDITACIJOS SUTEIKIMO PANEVĖŽIO PREKYBOS, PRAMONĖS IR AMATŲ RŪMAMS“ PRIEDO PAPILDYMO

2020 m. vasario 17 d. Nr. V-218  
Vilnius

Atsižvelgdamas į Kvalifikacijų ir profesinio mokymo plėtros centro 2020 m. vasario 11 d. teikimą Nr. V7-74 „Dėl institucijos, siekiančios įgyti teisę vertinti asmens įgytas kompetencijas, akreditavimo“:

P a p i l d a u Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2012 m. gegužės 14 d. įsakymo Nr. V-786 „Dėl akreditacijos suteikimo Panevėžio prekybos, pramonės ir amatų rūmams“ priedo „Kompetencijų (pagal kvalifikacijas), kurias vertinti suteikiama teisė Panevėžio prekybos, pramonės ir amatų rūmams, sąrašas“ sąrašą:

<b>Kvalifikacija</b>	<b>Kompetencijų sąrašas</b>
Apdailininkas (statybininkas), IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tinkuoti statinių konstrukcijas.</li><li>2. Klijuoti plyteles ant vertikalių konstrukcijų.</li><li>3. Dekoruoti paviršius tapetais.</li><li>4. Dažyti įvairius paviršius rankiniais įrankiais ir mechanizuotu būdu.</li><li>5. Apšiltinti pastato fasadą termoizoliacinėmis plokštėmis.</li><li>6. Dekoruoti pastato paviršius dažų mišiniais.</li><li>7. Tinkuoti mechanizuotu būdu.</li><li>8. Atlikti horizontalių paviršių apdailą plytelėmis.</li></ol>
Apskaitininkas ir kasininkas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Formuoti apskaitos informacinę sistemą ir pildyti apskaitos registrus.</li><li>2. Dokumentuoti ir registruoti ilgalaikį turtą apskaitoje.</li><li>3. Dokumentuoti ir registruoti apskaitoje kasos ir banko operacijas.</li><li>4. Formuoti ir įtraukti į apskaitą atsargų apskaitos duomenis.</li><li>5. Formuoti ir įtraukti į apskaitą pajamų ir sąnaudų apskaitos duomenis.</li><li>6. Formuoti ir įtraukti į apskaitą mokėtinų ir gautinų sumų duomenis.</li><li>7. Formuoti ir įtraukti į apskaitą apskaičiuoto ir išmokėto atlygio darbuotojui apskaitos duomenis.</li></ol>
Automatinių sistemų eksploatavimo mechatronikas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Montuoti ir derinti mechaninius įrenginius.</li><li>2. Surinkti ir derinti elektrotechnikos įrenginius.</li><li>3. Prijungti ir valdyti elektros variklius.</li><li>4. Parinkti ir sujungti elektronikos komponentus ir įtaisus.</li><li>5. Parinkti ir prijungti jutiklius.</li></ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Parinkti, montuoti ir eksploatuoti pneumatikos bei elektropneumatikos įrenginius.</li> <li>7. Parinkti, montuoti ir eksploatuoti hidraulikos bei elektrohidraulikos įrenginius.</li> <li>8. Programuoti loginius valdiklius.</li> <li>9. Valdyti automatizuotos gamybos sistemas.</li> </ol>
Barmenas, III LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paruošti ir tvarkyti barą.</li> <li>2. Aptarnauti baro lankytojus.</li> <li>3. Sudaryti baro asortimentą.</li> <li>4. Įforminti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.</li> <li>5. Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.</li> <li>6. Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.</li> <li>7. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.</li> <li>8. Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.</li> </ol>
Barmenas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paruošti ir tvarkyti barą.</li> <li>2. Aptarnauti baro lankytojus.</li> <li>3. Sudaryti baro asortimentą.</li> <li>4. Įforminti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.</li> <li>5. Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.</li> <li>6. Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.</li> <li>7. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.</li> <li>8. Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.</li> </ol>
Duonos ir pyrago gaminių kepėjas, III LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.</li> <li>2. Parinkti ir paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminių gaminiui.</li> <li>3. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.</li> <li>4. Gaminti kvietinės duonos gaminius.</li> <li>5. Gaminti ruginės, ruginės ir kvietinės duonos gaminius.</li> <li>6. Gaminti mielinės tešlos gaminius.</li> <li>7. Gaminti paprastuosius pyrago gaminius.</li> <li>8. Gaminti pagerintuosius pyrago gaminius.</li> <li>9. Gaminti kremus.</li> <li>10. Formuoti kreminius gaminius.</li> <li>11. Apipavidalinti kreminius gaminius.</li> </ol>
Kambarių tvarkytojas, II LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tvarkyti gyvenamuosius kambarius.</li> <li>2. Valyti įvairius paviršius ir dangas kambaryje.</li> <li>3. Prižiūrėti svečių kambariuose esančios įrangos ir inventoriaus būklę.</li> <li>4. Tvarkyti bendrojo naudojimo patalpas.</li> <li>5. Valyti įvairius paviršius ir dangas bendrojo naudojimo patalpose.</li> </ol>
Konditeris, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.</li> <li>2. Prižiūrėti konditerijos įrenginius ir reikmenis.</li> <li>3. Maišyti ir minkyti tešlą.</li> <li>4. Gaminti nemielinės tešlos gaminius.</li> <li>5. Gaminti mielinės tešlos gaminius.</li> <li>6. Gaminti konditerijos gaminių pusgaminius.</li> <li>7. Gaminti cukrinės konditerijos gaminius.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.</li> <li>9. Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti.</li> <li>10. Gaminti kreminės konditerijos gaminius.</li> </ol>
Maisto (mėsos apdorojimo ir perdirbimo) pramonės darbuotojas, III LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paruošti darbo vietą mėsos apdorojimui ir perdirbimui.</li> <li>2. Išpjaustyti skerdenas.</li> <li>3. Gaminti mėsos pusgaminius ir gaminius.</li> </ol>
Maisto (mėsos, pieno, duonos) pramonės darbuotojas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paruošti darbo vietą duonos ir pyrago gaminių gamybai.</li> <li>2. Paruošti ir apdoroti duonos ir pyrago gaminių žaliavas.</li> <li>3. Gaminti duonos ir pyrago gaminius.</li> <li>4. Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos gamybai.</li> <li>5. Išpjaustyti skerdenas.</li> <li>6. Paruošti ir apdoroti mėsos ir paukštienos pusgaminių žaliavas.</li> <li>7. Gaminti mėsos ir paukštienos pusgaminius.</li> <li>8. Paruošti darbo vietą mėsos ir paukštienos gaminių gamybai.</li> <li>9. Paruošti ir apdoroti mėsos ir paukštienos gaminių žaliavas.</li> <li>10. Gaminti mėsos ir paukštienos gaminius.</li> <li>11. Paruošti darbo vietą pieno gaminių gamybai.</li> <li>12. Atlikti pirminį pieno paruošimą ir apdorojimą.</li> <li>13. Gaminti pieno gaminius.</li> </ol>
Motorinių transporto priemonių kroviniams vežti vairuotojas, III LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eksploatuoti motorinę transporto priemonę ar motorinių transporto priemonių junginį.</li> <li>2. Identifikuoti ir pašalinti smulkius motorinės transporto priemonės ar motorinių transporto priemonių junginio gedimus.</li> <li>3. Vairuoti motorinę transporto priemonę ar motorinių transporto priemonių junginį.</li> <li>4. Vairuoti motorinę transporto priemonę kroviniams vežti komerciniais tikslais saugiai, tausojant aplinką ir esant įvairioms eismo sąlygoms.</li> <li>5. Pakrauti motorinę transporto priemonę deramai laikantis saugos ir tinkamo transporto priemonės naudojimo taisyklių.</li> <li>6. Planuoti ir vykdyti krovinų vežimo veiklą.</li> <li>7. Identifikuoti ir pašalinti nesudėtingus transporto priemonės gedimus.</li> <li>8. Eksploatuoti transporto priemonę ar transporto priemonių junginį.</li> <li>9. Saugiai pakrauti ir iškrauti, tvirtinti krovinį, užtikrinti krovinio saugumą gabenant.</li> <li>10. Saugiai, tausojant aplinką, vairuoti transporto priemonę bei transporto priemonių junginį įvairiomis eismo sąlygomis.</li> <li>11. Numatyti pavojingas situacijas kelyje.</li> <li>12. Numatyti netinkamų veiksmų darbe teises pasekmes.</li> <li>13. Laikytis darbo ir poilsio režimo.</li> <li>14. Tvarkyti krovinų vežimo dokumentaciją.</li> <li>15. Žymėti ir ženklinti krovinų pakuotes, konteinerius, transporto priemones.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>15. Pakrauti ir saugiai vežti pavojinguosius krovinius.</li> <li>16. Pakrauti ir saugiai vežti pavojinguosius krovinius cisternomis.</li> </ol>
Padavėjas, III LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paruošti darbo vietą.</li> <li>2. Paruošti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.</li> <li>3. Serviruoti stalus.</li> <li>4. Pateikti patiekalus ir gėrimus.</li> <li>5. Vykdyti pardavimų apskaitą.</li> </ol>
Padavėjas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paruošti darbo vietą.</li> <li>2. Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.</li> <li>3. Serviruoti stalus.</li> <li>4. Pateikti patiekalus ir gėrimus.</li> <li>5. Vykdyti pardavimų apskaitą.</li> <li>6. Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius.</li> <li>7. Aptarnauti viešbučio svečius.</li> </ol>
Pardavėjas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konsultuoti maisto prekių asortimento klausimais.</li> <li>2. Konsultuoti ne maisto prekių asortimento klausimais.</li> <li>3. Dirbti su prekėmis.</li> <li>4. Dirbti technologiniais įrengimais.</li> <li>5. Valdyti elektroninius kasos aparatus, kasos sistemas.</li> <li>6. Efektyviai aptarnauti klientus.</li> <li>7. Fiksuoti pirkimų ir pardavimų operacijas buhalterinės apskaitos programoje.</li> </ol>
Siuvėjas – operatorius, II LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paruošti darbo vietą ir įrangą siuvimo procesams pagal nurodymus.</li> <li>2. Paruošti kirpinius ir furnitūrą pagal nurodymus.</li> <li>3. Atlikti siuvimo operacijas pagal nurodymus.</li> <li>4. Siūti atskiras siuvinių detales pagal nurodymus.</li> <li>5. Atlikti baigiamuosius siuvimo darbus pagal nurodymus.</li> </ol>
Siuvėjas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paruošti siuvėjo darbo vietą ir siuvimo technologiniuose procesuose naudojamą įrangą.</li> <li>2. Paruošti medžiagas ir furnitūrą.</li> <li>3. Valdyti ir prižiūrėti siuvimo technologiniuose procesuose naudojamą įrangą.</li> <li>4. Sukirpti drabužių detales.</li> <li>5. Apdoroti ir siūti drabužių detales.</li> <li>6. Sukirpti juosmeninių drabužių detales.</li> <li>7. Apdoroti ir siūti juosmeninių drabužių detales.</li> <li>8. Jungti juosmeninių drabužių detales į gaminį.</li> <li>9. Taisyti juosmeninius drabužius.</li> <li>10. Atlikti juosmeninių drabužių baigiamąją apdailą.</li> <li>11. Sukirpti petinių drabužių be pamušalo detales.</li> <li>12. Apdoroti ir siūti petinių drabužių be pamušalo detales.</li> <li>13. Jungti petinių drabužių be pamušalo detales.</li> <li>14. Taisyti petinius drabužius be pamušalo.</li> <li>15. Atlikti petinių drabužių be pamušalo baigiamąją apdailą.</li> <li>16. Sukirpti petinių drabužių su pamušalu detales.</li> <li>17. Apdoroti ir siūti petinių drabužių viršaus ir pamušalo detales.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>18. Jungti petinių drabužių viršaus ir pamušalo detales į gaminį.</li> <li>19. Taisyti petinius drabužius su pamušalu.</li> <li>20. Atlikti petinių drabužių su pamušalu baigiamąją apdailą.</li> <li>21. Priimti siuvimo paslaugos užsakymą.</li> <li>22. Siūti drabužius primatuojuant.</li> </ol>
Socialinio darbuotojo padėjėjas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valdyti informaciją, reikalingą socialinio darbuotojo padėjėjo profesinėje veikloje.</li> <li>2. Teikti socialinę paramą įvairių tikslinių grupių klientams.</li> <li>3. Teikti klientams bendrąsias socialines paslaugas.</li> <li>4. Prižiūrėti slaugomą asmenį.</li> <li>5. Palaikyti asmens higienos įgūdžius įvairaus tipo socialinėse įstaigose.</li> <li>6. Teikti klientams socialinės priežiūros paslaugas.</li> <li>7. Analizuoti socialinių paslaugų poreikį klientams.</li> <li>8. Teikti klientams socialinės globos paslaugas.</li> <li>9. Taikyti socialinio darbo vertybes teikiant klientams socialines paslaugas.</li> <li>10. Taikyti socialinio darbo pagrindus teikiant klientams bendrąsias ir specialiąsias socialines paslaugas.</li> <li>11. Bendrauti su skirtingomis asmenų grupėmis teikiant socialines paslaugas.</li> <li>12. Rengti nedidelės apimties socialinius projektus ir juos įgyvendinti.</li> <li>13. Taikyti profesinės užsienio kalbos žinias bendraujant su klientais ir jų artimaisiais.</li> </ol>
Svečių aptarnavimo darbuotojas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Priimti svečius.</li> <li>2. Teikti informaciją svečiui apie galimas papildomas paslaugas įmonėje.</li> <li>3. Vykdyti ūkio priemonių ir finansinių dokumentų apskaitą.</li> <li>4. Vykdyti materialinių vertybių apskaitą.</li> <li>5. Informuoti įmonės apsaugos tarnybą ir kitus atsakingus darbuotojus dėl susiklosčiusių nepageidaujamų situacijų.</li> <li>6. Padėti svečiams ekstremalių situacijų metu.</li> <li>7. Prižiūrėti augalus vidaus ir lauko teritorijoje.</li> <li>8. Prižiūrėti tvarką lauko teritorijoje.</li> <li>9. Tvarkyti gyvenamuosius kambarius ir bendrojo naudojimo patalpas.</li> <li>10. Valyti įvairius paviršius ir dangas.</li> <li>11. Prižiūrėti svečių kambariuose esančios įrangos ir inventoriaus būklę.</li> <li>12. Parinkti maisto produktus.</li> <li>13. Ruošti pusryčių užkandžius ir (arba) patiekalus.</li> <li>14. Paruošti maitinimo salę (vietą).</li> <li>15. Pateikti gėrimus ir patiekalus svečiams.</li> <li>16. Pateikti svečiams maistą ir gėrimus kambaryje.</li> </ol>
Virėjas, IV LTKS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.</li> <li>2. Prižiūrėti virtuvės įrenginius.</li> </ol>



3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.
4. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kieki.
5. Gaminti pusgaminius.
6. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.
7. Įvertinti pusgaminų ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.
8. Gaminti saldžiuosius patiekalus.
9. Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.
10. Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.
11. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.
12. Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.
13. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.
14. Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams.
15. Pildyti higienos žurnalus.
16. Ženklinti pusgaminius, patiekalus, fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.
17. Stebėti maisto produktų ir žaliavų kieki.

Švietimo, mokslo ir sporto ministras



Algirdas Monkevičius