

KVALIFIKACINIŲ VIENETŲ SAMPRATA

1. APRAŠO TIKSLAS

Pagrindinis šio aprašo tikslas yra teikti paramą aprašant kvalifikacinius vienetus, siekiant perkelti, pripažinti ir patvirtinti pirminio profesinio lygmens mokinių įgytus mokymosi rezultatus, dalyvaujant Europos mobilumo programose.

2. METODIKA

Kadangi sąvoka "mokymosi rezultatai" jau yra labai plačiai įtraukta į Europos švietimo ir mokymo politiką, svarbu suprasti skirtumą tarp numatomų mokymosi rezultatų (išreikšta kvalifikacijos apraše) ir pasiektais mokymosi rezultatais (veiksmingai pasiekti mokinio mokymosi rezultatai).

Cedefop (2016 m.) išsamiai pateikia kaip reikėtų suprasti numatytus ir pasiektus mokymosi rezultatus, pateikdamas du tarpusavyje susijusius apibrėžimus:

a) mokymosi rezultatai, apibrėžiami kaip "teiginiai apie tai, ką mokinys žino, supranta ir gali atlikti pasibaigus mokymosi procesui. Mokymosi rezultatai apibrėžiami žinių, įgūdžių ir kompetencijų požiūriu" - apibrėžimas, kurį pateikė Europos Komisija (2009 m. birželio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos rekomendacija dėl Europos profesinio mokymo kreditų sistemos sukūrimo);

(b) mokymosi rezultatai apibrėžiami kaip "žinių, gebėjimų ir (arba) kompetencijų visuma, kuriuos asmuo įgijo ir (arba) sugeba įrodyti baigęs mokymosi procesą - formalų, neformalų ar savaiminį" (Cedefop, 2014a, p. 164- 165).

Pagal Cedefop" (2016 m.), šie apibrėžimai yra tarpusavyje susiję, nes pirmasis apibrėžimas išreiškia numatytus mokymosi rezultatus (pageidaujamus mokymosi rezultatus), o antrasis apibrėžimas reiškia jau pasiektus mokymosi rezultatus.

"Pasiiekti mokymosi rezultatai gali būti nustatyti tik pasibaigus mokymosi procesui, vertinant ir įrodant, kad pasiektas mokymasis realiaame gyvenime, pavyzdžiui, darbe. Siekiant nuosekliai taikyti mokymosi rezultatus, reikia nuolat palaikyti dialogą tarp numatytų ir realių rezultatų, siekiant pagerinti numatytus lūkesčius (numatomus mokymosi rezultatus), remiantis faktiškai pasiektais rezultatais "(Cedefop, 2016 m.). Dialogas tarp švietimo pasaulio ir tikro darbo bei plačiosios visuomenės yra labai svarbus siekiant sėkmingo mokymosi rezultatų patvirtinimo metodo įgyvendinimo ir nuolatinės peržiūros ir atnaujinimo.

Atsižvelgiant į skirtumą tarp numatomų mokymosi rezultatų - pageidaujamų mokymosi rezultatų siekiant sėkmingai atlikti tam tikrą profesinę veiką - ir veiksmingai pasiektų mokymosi rezultatų pasiektų po

mokymosi proceso - EURspace projekte kvalifikacinio vieneto sudedamosios dalys apima ne tik laukiamų **mokymosi rezultatų** apibūdinimą **žinių, įgūdžių ir kompetencijų** požiūriu, bet taip pat:

- šių laukiamų mokymosi rezultatų ryšį su konkrečiu **siektinu mokymosi rezultatu**, kuriame išreiškiamos pagrindinės techninės užduotys, kurias besimokantysis turi atlikti, siekdamas įrodyti konkretų pastebimą rezultatą;
- **mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijus**, kurie yra susiję su kiekvienu siektinu mokymosi rezultatu ir atitinkamomis konkrečiomis vieneto žiniomis, įgūdžiais ir kompetencijomis. Veiklos kriterijai yra išmatuojami, pastebimi ir pateikiama kokybinė ir kiekybinė informacija apie darbų atlikimą.
- **galutinius rezultatus**. Galutiniai rezultatai yra stebimi rezultatai, gauti produktai ar įrodymai. Galutiniai rezultatai tiesiogiai susiję su siektiniais mokymosi rezultatais ir mokymosi rezultatų vertinimo kriterijais, o tai yra stebimas veikos rezultatas.

Kvalifikacinio vieneto sudedamosios dalys kartu su vertinimo priemonėmis leidžia palyginti tikėtinus mokymosi rezultatus su pasiektais mokymosi rezultatais ir sužinoti, koku mastu mokymosi rezultatai yra pasiekti.

Kvalifikaciniai vienetai yra vienas svarbiausių ECVET techninių komponentų, skirtų ECVET įgyvendinimui. ECVET reikalauja ne tik apibūdinti mokymosi rezultatus, bet ir siekti, kad mokymosi rezultatai būtų sujungti į kvalifikacinius vienetus.

EURspace projekte kvalifikacinis vienetas suprantamas kaip kvalifikacijos sudedamoji dalis, susidedanti iš tarpusavyje susijusių žinių, įgūdžių ir kompetencijų, kuriuos galima įvertinti ir patvirtinti su tam tikru kiekiu priskirtų ECVET taškų. Kvalifikacinio vieneto negalima supainioti su disciplina arba su mokymo programos moduliu. Kvalifikacija susideda iš keleto kvalifikacinių vienetų. Taigi besimokantis asmuo gali įgyti kvalifikaciją sukaupdamas reikiamus vienetus, pasiektus skirtingose šalyse ir skirtinguose kontekstuose (formaliojo ir prireikus neformaliojo bei savaiminio būdu), tuo pat metu laikantis nacionalinių teisės aktų, susijusių su kvalifikacinių vienetų kaupimu ir mokymosi rezultatų pripažinimu.

Vienetas gali būti specifinis vienai kvalifikacijai arba bendras kelioms kvalifikacijoms. Tikėtini mokymosi rezultatai, apibrėžiantys vieneta, gali būti pasiekti nepriklausomai nuo to, kur ir kaip jie buvo pasiekti. (2009 m. birželio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos rekomendacija dėl Europos profesinio mokymo kreditų sistemos sukūrimo).

Kvalifikaciniai vienetai turėtų būti aprašyti remiantis profesine veikla ir pagrindinėmis techninėmis užduotimis. Kvalifikaciniai vienetai turėtų apimti ne tik technines ir metodines žinias, įgūdžius ir kompetencijas, bet taip pat požiūrius ir kitas socialines ir asmenines kompetencijas, svarbias atitinkamai profesijai.

Atsižvelgiant į tai, kad mokymosi rezultatai orientuoti į rezultatus, pasiektus baigus mokymosi procesą, kontekstinės sąlygos, mokymosi procesai, mokymosi metodikos ir išteklių nėra laikomi svarbiais kvalifikacinių vienetų aprašymui.

Kvalifikacinio vieneto komponentai yra išsamiau aprašyti apraše Nr. 4, *"Bendrų mokymosi rezultatų grupavimo į branduolinius vienetus aprašas"*.

Toliau pateikiami kai kurie kvalifikacinių vienetų pavyzdžiai, išdėstyti pagal nurodytą metodiką. Kai kurios partnerių šalys turi bendrus siektinus rezultatus, sugrupuotus į kvalifikacinį vienetą, šiuo atveju apie sriubų gamybą.

1 lentelė: Kvalifikacinis vienetas “Sriubų ruošimas” pagal Portugalijos virėjo programą.

KVALIFIKACINIS VIENETAS		VALANDOS	KREDITAI
SRIUBŲ RUOŠIMAS		25	2,25
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
Parengti kasdienius sriubų gamybos planus	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ technologiją, susijusią su virtuvės prietaisais ir reikmenimis; ▪ Gamybos ir organizavimo tvarką: virtuvės paslaugas; ▪ Restorano paslaugas (rezervavimas, užsakymai ir kt.); ▪ Virtuvės planavimo metodus: gamyba. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ interpretuoti ir analizuoti dokumentus, susijusius su virtuvės organizavimu ir funkcionavimu; ▪ Analizuoti gamybos planą ir kitas gamybos gaires (rezervacijas, užsakymus, specialias paslaugas ir t.t.); ▪ Perskaityti ir interpretuoti technines specifikacijas PT ir EN kalbomis; ▪ Pasirinkti ir taikyti gamybos ir organizavimo procedūras: virtuvės paslaugos; ▪ Taikyti virtuvės planavimo metodus. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rengia kasdienius sriubų gamybos planus; - dirbant komandoje; - laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos standartų; - nustatant tikslus ir atliekant atitinkamus veiksmus; - aktyviai sprendžiant problemas ir nenumatytus įvykius.
	<p>MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dirba pagal gamybos planus (kasdieninę gamybą, užsakymus, specialias paslaugas ir tt); ▪ laikosi virtuvės aptarnavimo organizavimo ir naudojimo taisyklių; ▪ Dirba komandoje; ▪ nustato atitinkamus tikslus ir veiksmus; ▪ laikosi darbuotojų saugos ir sveikatos normų; ▪ prisitaiko prie situacijos ir sugeba išspręsti problemas ir (arba) nenumatytus įvykius. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
Parengti produkto technologijos kortelę	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Technologijos korteles; ▪ Technines specifikacijas; ▪ pajamų skaičiavimo metodiką; ▪ mitybą ir dietologiją; ▪ paruošimo trukmę ir procesus; ▪ Ingredientų matavimus, proporcijas ir svėrimo procedūras; ▪ Kainodaros metodus; ▪ profesinę anglų kalbą maitinimo sektoriuje. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ suprasti ir išanalizuoti gamybos planą ir kitas gamybos gaires (sąlygos, užsakymai, specialiosios tarnybos ir kt.); ▪ skaityti ir interpretuoti technologijos korteles portugalų ir anglų kalbomis; ▪ Taikyti matavimo procedūras - ingredientų proporcijas ir svėrimą; ▪ pasirinkti informaciją, kad paruoštų gaminio technologijos kortelę; ▪ Taikyti kainodaros metodus. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ parengia gaminio technologijos lentelę; - naudojant pajamų skaičiavimo metodiką; - laikantis kainų nustatymo gairių; - laikantis žaliavų ir galutinių produktų gamybos procedūrų; - laikantis bendrųjų ir vidinių technologijos kortelių rengimo tvarkos; - laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos standartų; - prisiimant atsakomybę už prekes; - veikiant pagal nustatytus tikslus.
	<p>MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ taiko pajamų skaičiavimo metodiką; ▪ taiko kainodaros gaires; ▪ laikosi žaliavų ir galutinio produkto gamybos procesų; ▪ laikosi bendrųjų ir vidinių technologijos kortelių rengimo tvarkos; 		

- dirba pagal darbo saugos ir sveikatos standartus;
- tinkamai apibrėžia tikslus iratitinkamus veiksmus.

SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
Paruošti žaliavą, įrangą ir darbo vietą	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sriubų, kreminių sriubų, sultinių tipus; • žaliavas, naudojamas sriubose; • Nacionalinius ir regioninius valgius; • Ingredientų matavimo priemonės, proporcijas ir svėrimo procedūras; • Maisto tvarkymo procedūras; • sriubų, kreminių sriubų, sultinių ruošimo būdus: - indų ir medžiagų tvarkymą; - žaliavų ir kitų sudedamųjų dalių parinkimą, matavimą ir paruošimą; • maisto kokybės, saugos ir higienos normas; • higieną ir dezinfekciją; • Profesinę anglų kalbą maitinimo sektoriuje. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interpretuoti produkto technologijos korteles; • skaityti ir interpretuoti technologijos korteles užsienio kalba; • Pasirinkti įrangą ir reikmenis, reikalingus gamybai; • organizuoti darbo erdvę, prietaisus ir reikmenis; • Taikyti maisto tvarkymo standartus; • Taikyti maisto kokybės ir higienos normas. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia žaliavą, įrangą ir darbo vietą; - pasirenkant įrangą ir prietaisus pagal produkto technologijos kortelę; - taikant sriubų, kreminių sriubų, sultinių ruošimo būdus; - prisiimant atsakomybę už prekes ir materialųjį turtą; - aktyviai sprendžiant problemas ir nenumatytus įvykius. - laikantis saugos ir sveikatos standartų; - gerbiant maisto kokybės, saugos ir higienos standartus; - dirbant komandoje; - veikiant pagal nustatytus tikslus.

MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI

- parenka prietaisus ir reikmenis pagal gaminio technologijos kortelę;
 - gerbia darbo planą ir nustatytą biudžetą;
 - laikosi maisto kokybės, saugos ir higienos normų;
 - Taiko tikrinimo metodus tikrinant žaliavų laikymo būklę;
 - prisitaiko prie situacijos ir sugeba išspręsti problemas ir (arba) nenumatytus įvykius.

SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCJOS
----------------------------------	--------	----------	--------------

**Paruošti / pagaminti
sriubas (regionines ir
nacionalines)**

Mokinys žino ir supranta:

- sriubų, kreminių sriubų, sultinių tipus;
- žaliavas, naudojamas sriubose;
- Nacionalinius ir regioninius valgius;
- sriubų paruošimo būdus: kreminės sriubos, sultiniai;
- sriubų puošybos būdai: kreminės sriubos, sultiniai;
- mise-en-place- produktų paruošimo būdą prieš verdant sriubas;
- žaliavų dėjimo į sriubą eilės tvarką;
- virimo laiką.
- Būtinus prietaisus / indus ir kontrolės procedūras: sriubos paruošimo procesą;
- kokybės kontrolės procedūras;
- mitybą ir dietologiją;
- Maisto tvarkymo standartus;
- maisto kokybės, saugos ir higienos normas;
- Profesinę anglų kalbą maitinimo sektoriuje.

Mokinys geba:

- suprasti produkto technologijos korteles;
- skaityti ir interpretuoti technologijos korteles anglų kalba;
- Pasirinkti įrangą ir reikmenis, reikalingus gamybai;
- Taikyti gamybos procedūras sriuboms ir sultiniams gaminti;
- Taikyti maisto kokybės ir higienos standartus;
- Taikyti maisto tvarkymo standartus.

Mokinys:

- Paruošia žaliavą, įrangą ir darbo vietą;
- naudojant tinkamus prietaisus ir reikmenis ;
- taikant sriubų, kreminių sriubų, sultinių ruošimo būdus;
- dirbant komandoje;
- laikantis darbų saugos ir sveikatos standartų;
- sprendžiant problemas ir numatant įvykius.
- gerbiant maisto kokybės, saugos ir higienos standartus;
- veikiant pagal nustatytus tikslus.

MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI

- laikosi technologijos kortelėje nurodytų paruošimo procedūrų (sudedamosios dalys, laikas, temperatūra, puošimas ir t.t.);
 - dirba pagal darbo planą ir nustatytą biudžetą;
 - atitinka maisto kokybės, saugos ir higienos normas;
 - naudojami tinkama įranga ir reikmenimis;
 - dirba komandoje;
 - prisitaiko prie situacijos ir sugeba išspręsti problemas ir (arba) nenumatytus įvykius.

SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
Sriubų pateikimas ir puošimas	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sriubų, kreminių sriubų, sultinių tipus; ▪ žaliavas, naudojamas sriubose; ▪ Nacionalinius ir regioninius valgius; ▪ sriubų patiekimo būdus; ▪ sriubų garnyravimo būdus; ▪ sriubų puošybos būdus; ▪ Būtinus prietaisus / indus ir kontrolės procedūras: sriubų paruošimo procesas; ▪ kokybės kontrolės procedūras; ▪ Mitybos ir dietologijos sampratą; ▪ Maisto tvarkymo standartus; ▪ maisto kokybės, saugos ir higienos normas; ▪ profesinę anglų kalbą maitinimo sektoriuje. 	<p>Besimokantis geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ suprasti produkto technologijos kortelę; ▪ skaityti ir interpretuoti technologijos kortelę anglų kalba; ▪ Pasirinkti įrangą ir reikmenis, reikalingus gamybai; ▪ Taikyti gamybos procedūras sriuboms, sultiniams gaminti; ▪ Naudoti žaliavas sriubai gaminti; ▪ Naudoti nacionalinius ir regioninius valgius; ▪ Taikyti maisto kokybės ir higienos standartus; ▪ Taikyti maisto tvarkymo standartus. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pateikia ir garniruoja sriubas: - taikant patiekimo procedūras; - taikant garniravimo metodus; - dirbant komandoje; - laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos standartų; - sprendžiant problemas ir numatant įvykius. - laikantis maisto kokybės, saugos ir higienos standartų; - dirbant pagal nustatytus tikslus; - dirbant kūrybiškai.

MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI

- Laikosi sriubų pateikimo procedūrų;
- Dirba pagal darbo planą ir aukštesnius nurodymus;
- Atitinka maisto kokybės, saugos ir higienos normas;
- Taiko sriubų garniravimo technologijas;
- Parodo kūrybiškumą dekoruojant sriubas;
- Prisitaiko prie situacijos ir sugeba išspręsti problemas ir (arba) nenumatytus įvykius.

SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
<p>žaliavų, įrankių ir medžiagų tiekimas</p>	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ žaliavų ir produktų pakavimo ir laikymo technologijas; ▪ Atsargų registravimo ir kontrolės procedūras. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Taikyti žaliavų ir produktų pakavimo ir laikymo sąlygas; ▪ Taikyti atsargų registravimo ir kontrolės procedūras. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tiekia žaliavas, įrankius ir medžiagas: - laikantis žaliavų ir produktų pakavimo būdų; - laikantis atsargų registravimo ir kontrolės tvarkos; - dirbant komandoje; - dirbant pagal nustatytus tikslus; - sprendžiant problemas ir numatant įvykius; - laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos standartų; - dirbant pagal maisto kokybės, saugos ir higienos standartus.

MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI

- naudojasi tinkamomis produktų laikymo technologijomis (šaldymas šaldytuve, greitas aušinimas, šaldymas šaldiklyje, vakuumas);
- atitinka maisto saugos ir higienos taisykles;
- dirba pagal atsargų tvarkymo procedūras

GALUTINIAI REZULTATAI

- Dienos darbo planas;
- Produkto technologijos kortelė;
- Pagamintos, patiektos ir papuoštos sriubos;
- Paruoštų produktų registracija;
- Atsargų registracija.

2 lentelė: Kvalifikacinis vienetas “Sriubos” pagal Ispanijos virėjo mokymo programą.

KVALIFIKACINIS VIENETAS		VALANDOS	KREDITAI
SRIUBOS		26	1,6
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Įvairias gamybos ir virtuvės paslaugų sritis ▪ Ingredientų reikalavimus, taip pat įrangą, reikmenis, įrankius ir kt. ▪ Saugos ir aplinkos apsaugos taisykles 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nustatyti ir sekti įvairius gamybos ir virtuvės aptarnavimo etapus ▪ Nustatyti tarpines produktų laikymo procedūras, atsižvelgiant į įvairius gamybos poreikius ir tolesnį naudojimą 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ organizuoja sriubų gamybos ir patiekimo procesus, analizuojant žodinę ar rašytinę informaciją: <ul style="list-style-type: none"> - Apskaičiuojant galimą poreikį suderinti su likusia virtuvės komanda; - laikantis tvarkos ir švaros; - racionaliai naudojant energiją ir materialinius išteklius; - taikant saugos ir aplinkos apsaugos normas.
MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI			
Organizuoti sriubų gamybos ir pateikimo procesus, analizuojant žodinę ar rašytinę informaciją	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apibūdina įvairias gamybos ir virtuvės paslaugų sritis; ▪ Nustato ir seka įvairius gamybos ir virtuvės aptarnavimo etapus; ▪ išskiria ingredientų reikalavimus, taip pat įrangą, indus, įrankius ir kt.; ▪ atsižvelgia į galimus poreikius suderinti su likusia virtuvės komanda; ▪ pripažįsta, kad svarbu, kad darbas būtų tvarkingas ir švarus, kad darbas būtų sklandus; ▪ nustato tarpines konservavimo procedūras, atsižvelgiant į įvairių preparatų poreikius ir tolesnį naudojimą; ▪ Nustato procesus, ieškojo racionalaus energijos ir materialinių išteklių naudojimo; ▪ Organizaciniu požiūriu vertina sveikatos, darbo saugos ir aplinkosaugos taisykles. 		

SIEKINAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
<p>Paruošti sriubas, parenkant ir taikant tradicinius ir pažangius metodus</p>	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • įvairias pažangias kulinarijos technologijas, taikomas sriuboms • Sriuboms taikomas įvairias kulinarijos technologijas • Saugos ir aplinkos apsaugos taisyklės 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prieš atliekant užduotis patikrinti, ar yra visi reikalingi elementai; • Pagal nustatytą tvarką taikyti sriubų kulinarius metodus • Parengti tarpines produktų laikymo procedūras, atsižvelgiant į įvairius gaminius ir vėlesnį jų naudojimą 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ruošia nustatytas sriubas, atrenka ir taiko tradicinius ir pažangius metodus: <ul style="list-style-type: none"> - vertinant skirtingų technologijų svarbą skirtingose gamybos srityse; - siejant technikas su galimais įvairių žaliavų panaudojimo būdais; - taikant korekcines priemones, atsižvelgiant į gautus rezultatus - vertinant galutinio produkto charakteristikas; - taikant saugos ir aplinkosaugos taisykles.

MOKYMOŠI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI

- Identifikuoja įvairius pažangius kulinarius metodus;
 - Vertina šių metodų svarbą skirtingose gamybos srityse;
 - Sieja metodus su skirtingų žaliavų pritaikymu;
 - Patikrina, ar yra visi reikalingi elementai, prieš atliekant užduotis;
 - Vykdo kulinarijas technologijas pagal nustatytą tvarką;
 - Nustato galimas korekcines priemones priklausomai nuo gautų rezultatų;
 - Įvertina ir tikrina galutinio produkto charakteristikas;
 - Numato tarpines produktų laikymo procedūras, atsižvelgiant į įvairių produktų tolesnio naudojimo poreikius;
 - Atlieka visas operacijas atsižvelgiant į sveikatos, darbo saugos ir aplinkosaugos reikalavimus.

SIEKINAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
<p>Pagaminti sriubas iš įvairių žaliavų įvertinant skirtingas alternatyvas</p>	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • žaliavų apdirbimo metodus, atsižvelgiant į norimą galutinį rezultatą; • sriubų laikymo procedūras; • Saugos ir aplinkos apsaugos taisyklės. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizuoti ir sekti užduotis įvairiems etapams, kad būtų laiku ir tinkamai pagaminti produktai; • Prieš atliekant užduotis patikrinti, ar yra visi reikalingi elementai; • Laikytis sriubų gamybos procedūrų; • Surinkti kurso metu gamintų patiekalų receptų knygą. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruošia sriubas iš įvairių žaliavų, įvertindamas jų skirtingas alternatyvas: <ul style="list-style-type: none"> - Pasiūlant skirtingus kulinarius produktus, pagrįstus tam tikromis žaliavinėmis medžiagomis; - Vertinant galimybes panaudoti išteklius; - Derinant elementus priimtinu būdu - Vertinant galutinio produkto charakteristikas; - taikant saugos ir aplinkosaugos taisykles.

MOKYMOŠI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI

- Siūlo skirtingus kulinarius gaminius, pagal tam tikras turimas žaliavas;
- Įvertina galimybes panaudoti išteklius;
- Kuria gaminius, tinkamai derinant produktus;
- Pritaiko atitinkamas technologijas pagal žaliavas ir siektiną galutinį rezultatą;

- atlieka organizavimo ir sekos nustatymo užduotis įvairiems etapams, siekiant laiku ir tinkamai pagaminti produktus;
- Patikrina ar yra visi reikalingi ingredientai, prieš atliekant užduotis;
- Dirba pagal nustatytą tvarką, kad būtų pagaminti numatyti gaminiai;
- Patikrina ir vertina galutinio produkto charakteristikas;
- Sudaro receptų knygą su visais kursų / ciklo metu gamintais patiekalais;
- atlieka tarpines ir galutines produktų laikymo procedūras, atsižvelgiant į gautų produktų reikalavimus ir tolesnį jų naudojimą;
- Atlieka visas operacijas atsižvelgiant į sveikatos, darbo saugos ir aplinkosaugos reikalavimus.

SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
Paruošti sriubas žmonėms, turintiems specifinių maisto produktų poreikių, analizuojant kiekvienos situacijos ypatybes	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none">▪ Įvairius specifinius mitybos reikalavimus;▪ Galimus produktų pakaitalus;▪ Saugos ir aplinkos apsaugos taisykles.	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none">▪ Nustatyti maisto produktus, kurie nėra įtraukti į kiekvieną konkretų mitybos poreikį;▪ Paruošti patiekalus laikantis nustatytų procedūrų ir išvengiant kryžminės taršos.	Mokinys: <ul style="list-style-type: none">• ruošia sriubas žmonėms, turintiems specifinių maisto poreikių, analizuojant kiekvienos situacijos ypatybes:- Vertinant galimas netinkamo tvarkymo / paruošimo pasekmes;- Taikant saugos ir aplinkosaugos taisykles.
	MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none">▪ žino įvairius specifinių mitybos poreikių tipus;<ul style="list-style-type: none">▪ Nurodo maisto produktus, kurie yra nevartotini pagal kiekvieną specifinį mitybos poreikį;▪ Žino galimus produktų pakaitalus;▪ Paruošia patiekalus pagal nustatytą tvarką ir išvengia kryžminės taršos;▪ Įvertina galimas nepakankamo tvarkymo / paruošimo pasekmes;▪ Atlieka visas operacijas atsižvelgiant į sveikatos, darbo saugos ir aplinkosaugos reikalavimus.		
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none">- Sriubos yra tinkamai paruoštos;- Operacijos atliekamos pagal saugos ir aplinkosaugos taisykles.			

Ta3: Kvalifikacinis vienetas "Užsienio šalių sriubos" pagal Turkijos virėjo mokymo programą

KVALIFIKACINIS VIENETAS		VALANDOS	KREDITAI
UŽSIENIO ŠALIŲ SRIUBOS		24	1,2
IEKTIMAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
Gaminti užsienio šalių sriubas atsižvelgiant į jų specifines savybes ir paruošti jas pagal pageidaujamą skonį, išvaizdą ir tekstūrą	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Įvairių užsienio šalių kulinarijos kultūrą; Įvairių kultūrų sriubas; Specialių sriubų charakteristikas; Įvairių kultūrų sriubų įvairovę; Įvairių sriubų paruošimą, garniravimą ir patiekimą, atsižvelgiant į jų kilmę. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Išvirti sultinį; Išvirti sriubą; Paruošti garnyrą; Paruošti sriubą patiekimui. 	Mokinys: Gamina užsienio šalių sriubas: <ul style="list-style-type: none"> Paruošiant specialių sriubų įrangą ir ingredientus; Pasiruošiant sultinį sriuboms; Verdant sriubas pagal jų savybes ir tipą; Paruošiant garnyrą pagal sriubų savybes ir tipą; paruošiant sriubas patiekimui; laikantis sveikatos ir saugos bei higienos procedūrų.
	MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI		
	Paruošia įrankius ir ingredientus sriuboms; Paruošia sultinį sriuboms; Verda sriubą pagal jos charakteristiką ir tipą; Paruošia tinkamą garnyrą pagal sriubos tipą ir charakteristikas; Paruošia sriubą patiekimui; Laikosi higienos taisyklių.		
IEKTIMAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
Gaminti tarptautines šaltas sriubas pagal jų savybes ir paruošti jas pageidaujamu skoniu, išvaizda ir tekstūra	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Šaltų sriubų charakteristikas; Šaltų sriubų gamybos ypatumus; Šaltų sriubų rūšis; Šaltų sriubų paruošimą, garniravimą ir patiekimą. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Išvirti sultinį; Išvirti sriubą; Atvėsinti; Paruošti garnyrą; Paruošti produktą patiekimui. 	Mokinys: Verda tarptautinės šaltas sriubas: <ul style="list-style-type: none"> Paruošiant šaltų sriubų įrangą ir sudedamąsias dalis; Ruošiant sultinius šaltoms sriuboms; Ruošiant sriubas pagal jų charakteristikas ir tipą; Atvėsinant sriubas pagal jų savybes ir tipą; Paruošiant garnyrus pagal sriubų savybes ir tipą; Paruošiant sriubas patiekimui; Laikantis sveikatos ir saugos bei higienos procedūrų.
	MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI		
	Paruošia įrankius ir ingredientus šaltoms sriuboms gaminti; Paruošia sultinius šaltoms sriuboms; Pagamina sriubą pagal jos savybes ir tipą; Atvėsina sriubą pagal jos savybes ir tipą; Paruošia tinkamą garnyrą pagal sriubos savybes ir tipą; Paruošia sriubą patiekimui; Dirba laikantis higienos taisyklių.		

GALUTINIAI REZULTATAI

- Pagamintos specialiosios tarptautinės sriubos
- Pagamintos šaltos tarptautinės sriubos

4 lentelė: Kvalifikacinis vienetas “Sriubų ir padažų gamyba ir patiekimas” pagal Lietuvos virėjo mokymo programą.

KVALIFIKACINIS VIENETAS		VALANDOS	KREDITAI
SRIUBŲ IR PADAŽŲ GAMYBA IR PATIEKIMAS		81	3
SIKTYNAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŽINIOS	JGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Parinkti maisto produktus (žaliavas) sriuboms, padažams gaminti	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių kortelių sudarymo principus. • Maisto produktų ir žaliavų apskaičiavimą remiantis technologinėmis kortelėmis. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti maisto produktų (žaliavų) kokybę reikalingą sriubų, padažų gaminimui. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Parengia sriubų, padažų technologines korteles.
MOKYMOŠI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai parenka maisto produktus (žaliavas) sriuboms, padažams remiantis technologijos kortelėmis; • Parengia technologijos korteles; • Apskaičiuoja reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį sriuboms, padažams naudojantis informacinėmis technologijomis. 			
SIKTYNAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŽINIOS	JGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Paruošti darbo vietą sriuboms, padažams gaminti.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimus ir taisykles darbo vietai. • Higienos ir saugos reikalavimus; • Įrenginius, įrankius ir inventorių reikalingus sriuboms gaminti; • Terminio apdorojimo įvairius būdus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti darbo reikalavimus; • Dirbti pagal higienos reikalavimus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Taikyti įvairius terminio apdorojimo būdus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia darbo vietą sriuboms ir padažams gaminti laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis; • Parenka, saugiai ir teisingai naudoja įrenginius ir įrankius sriuboms ir padažams gaminti.
MOKYMOŠI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi darbo vietos paruošimo reikalavimų. • Laikosi higienos ir saugos reikalavimų. • Parenka įrenginius, įrankius ir inventorių, naudoja juos saugiai ir teisingai. 			
SIKTYNAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŽINIOS	JGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Parinkti kokybiškus maisto produktus (žaliavas) sriubų ir padažų gaminimui.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Maisto kokybės vertinimo būdus; • Maisto produktų parinkimą pagal sriubų, padažų asortimentą. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti metodus maisto kokybei įvertinti; • Parinkti maisto produktus skirtingam sriubų, padažų asortimentui. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Parenka kokybiškus produktus sriubų ir padažų gaminimui
MOKYMOŠI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai parinkti maisto produktai sriubų, padažų gaminimui. • Laikomasi sveikos mitybos principų. • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 			
SIKTYNAS MOKYMOŠI	ŽINIOS	JGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS

REZULTATAS			
4.Paruošti pusgaminius sriuboms ir padažams gaminti	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus (lupimas, pjaustymas, smulkinimas ir kt.); • Terminio apdorojimo būdus (kepimo, virimo ir kt.); • Technologinių įrengimų ir virtuvės įrankių naudojimą; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teisingai naudoti pusgaminių paruošimo būdus maisto produktų (žaliavų) sriubų ir padažų gaminimui; • Naudoti tinkamus terminio apdorojimo būdus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Laikytis higienos ir darbo saugos reikalavimų. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia maisto produktus ir žaliavas, sriuboms ir padažams gaminti laikantis technologinių reikalavimų.
MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pasirinkta tinkama įrangą ir įrankiai, maisto produktai ir žaliavos sriuboms ir padažams gaminti. • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugos standartų. • Maisto produktai ir žaliavos sriuboms ir padažams gaminti paruošti laikantis technologinių reikalavimų. 		
SIKINTAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
5.Gaminti sriubas ir padažus.	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų ir padažų asortimentą; • Sriubų ir padažų gamybos technologinį procesą; • Maisto produktų (žaliavų) panaudojimą sriuboms ir padažams gaminti; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laikytis technologinio gamybos proceso eiliškumo, gaminant padažus ir sriubas; • Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant padažus ir sriubas. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gamina sriubas, padažus pagal technologinę kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Naudoja technologines korteles gaminant sriubas ir padažus. • Sriubas ir padažus gamina laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Laikosi maisto kokybės, higienos ir saugos standartų. 		
SIKINTAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
6. Įvertinti sriubų ir padažų pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų ir padažų pusgaminių ir patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus; • Sriubų ir padažų pusgaminių ir patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti sriubų ir padažų pusgaminių ir patiekalų kokybės rodiklius. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyto sriubų ir padažų pusgaminių ir patiekalų kokybę.
MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Jusliniu būdu nustato sriubų ir padažų kokybę; • Paaiškina vertinimo kriterijus sriubų ir padažų kokybei nustatyti. 		
SIKINTAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS

7. Patiekti sriubų ir padažų patiekalus.

Mokinys žino ir supranta:

- Tiekimo sriubų ir padažų būdus;
- Serviravimo indų pasirinkimą;
- Sriubų ir padažų patiekimo temperatūrą;
- Sriubų ir padažų dekoravimą;
- Priedus patiekiamas prie sriubų ir padažų (duona, bulvės ir t.t.)
- Padažų ir patiekalų derinimą;
- Padažų serviravimo būdus.

Mokinys geba:

- Parinkti padažų ir sriubų patiekimo būdus;
- Parinkti indus;
- Patiekti sriubas ir padažus tinkamos temperatūros;
- Dekoruoti sriubas;
- Parinkti priedus ir garnyrus prie sriubų ir padažų;
- Derinti padažus patiekalams.

Mokinys:

- Patiekia kokybiškus padažus ir sriubas;
- Derina padažus su patiekalais ir patiekia teisingai.

MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI

- Parenka maisto produktus (žaliavas) sriubų ir padažų patiekimui.
- Patiekia sriubas laikantis technologinių reikalavimų, kūrybiškai dekoruojant.
- Teisingai derina ir patiekia padažus su skirtingais patiekalais.

GALUTINIAI REZULTATAI

- Parengtos technologinės kortelės laikantis receptūra.
- Pagaminti padažai, sriubos laikantis gamybos technologinio proceso, gaminimo nuoseklumo ir higienos, saugumo reikalavimų.
- Įvertinta padažų ir sriubų kokybė, naudojant vertinimo metodus ir kriterijus.
- Teisingai parinkti padažai patiekalams.
- Sriubos ir padažai apipavidalinti ir kūrybiškai dekoruoti.

5 lentelė: Kvalifikacinis vienetas “Skysti patiekalai” pagal Rumunijos virėjo mokymo programą.

KVALIFIKACINIS VIENETAS		VALANDOS	KREDITAI
SKYSTI PATIEKALAI		31	1,6
SIEKTINAS REZULTATAS	MOKYMOSI ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
Gaminti skystus patiekalus	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skystų patiekalų vaidmenį, vietą meniu, maistinę vertę ir virškinamumą; • Žaliavų identifikavimą ir dozavimą pagal skystų patiekalų receptą; • Pirminį ir terminį apdorojimą, siekiant paruošti skystus patiekalus; • Atsargų, tinkamų skystiems patiekalams tiekti, naudojimą; • Skystų patiekalų sudedamąsias dalis atliekant paprastą fizinį tyrimą; • Organoleptinį bandymą skystų patiekalų kokybei nustatyti. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pristatyti skystų patiekalų, esančių maisto gamyboje, vietą ir vaidmenį, atlikdami darbo lapus, mokslines knygas ir individualius portfelius; • pasirinkti ir tiekti žaliavas pagal skystų patiekalų receptą; • atlikti pirmines ir šilumines operacijas, naudojant specialius virtuvės reikmenis; • naudoti tinkamą inventorių skystiems patiekalams tiekti; • atlikti paprastą fizinį tyrimą, kurio metu nustatoma sudedamųjų dalių dozė; • atlikti organoleptinį testą, kad nustatytų 	<p>Mokinys</p> <ul style="list-style-type: none"> • gamina skystus patiekalus: - pateikiant ir įvertinant skystus patiekalus; - bendraujant su klientais siekiant patenkinti jų poreikius; - dirbant komandoje; - parenkant ir matuojant žaliavas ir papildomus ingredientus skystiems patiekalams gaminti; - laikantis higienos ir saugumo standartų; - planuojant ir laikantis aptarnavimo programos; - siekiant išvengti kryžminės taršos.

- tinkamumą; skystų patiekalų patiekimo sąlygas;
• paruošti skystus patiekalus.

MOKYMOSI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI

- Supranta skystų patiekalų gamybos svarbą;
- pasirenka žaliavas pagal receptus;
- atlieka paruošiamąjį darbą ir terminį apdirbimą, naudojant tinkamą įrangą;
- paruošia skystus patiekalus;
- Patikrina kokybės sąlygas.

GALUTINIAI REZULTATAI

- Paruošti skysti patiekalai: sriubos, kreminės sriubos, rūgščios sriubos, sultiniai, jūros gėrybių sriubos, troškiniai.

6 lentelė: Kvalifikacinis vienetas “Sriubų gamyba” pagal Prancūzijos virėjo mokymo programą.

KVALIFIKACINIS VIENETAS		VALANDOS	KREDITAI
SRIUBŲ GAMYBA		30,5	1,2
KVALIFIKACINIS VIENETAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none">Gamybos būdų charakteristikas ir jų derinimą;Pagrindinių organoleptinių savybių indikatorių nustatymą.	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none">Gaminti sriubas:<ul style="list-style-type: none">-pjaustytas / švelnias / kremines;- šviežių ir džiovintų daržovių.	Mokinys: <ul style="list-style-type: none">Gamina sriubas.
Gaminti sriubas	MOKYMO SI PASIEKIMŲ VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none">Meistriški judesiai ir pagrindiniai profesionalūs metodai dirbant savarankiškaiOptimizavimas priemonių (laikas, produktai ...)Produktų atitikimas pagal technologijos kortelę, pavadinimą, profesinį žodynąmedžiagų ir įrangos pasirinkimo svarbagaminio naudojimo protokolų laikymasisGaminių organoleptinių savybių optimizavimasGaminių vertinimas ir taisymas, jei reikiakritinio situacijų sprendimasDarbas pagal planą		
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none">Priemonių optimizavimas: žmogiškųjų išteklių, technikos, medžiagų, įrangos, žaliavųMaisto produktų tinkamumas ir jų kontrolėPritaikymas prie naujų technologijų, naujų produktų, naujų medžiagųGreitas situacijų sprendimas			

BIBLIOGRAFINĖS NUORODOS

Recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning.

Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training.

Cedefop (2016). *Application of learning outcomes approaches across Europe: a comparative study*. Luxembourg: Publications Office. Cedefop reference series. No 105. <http://dx.doi.org/10.2801/735711>.

Cedefop (2014a). *Terminology of European education and training policy: a selection of 130 key terms*. Second edition. Luxembourg: Publications Office. <http://www.cedefop.europa.eu/en/publications-and-resources/publications/4117>.

INTERNETINĖS NUORODOS

http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1809/CP/duplacertificacao/811183_RefC_P

<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2010/04/1001930a.pdf>

http://megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0_DBF.rar

<http://www.kpmc.lt/kpmc/profesinis-mokymas-3/programos-ir-istekliai/modulines-profesinio-mokymo-programos/>

<http://tvvet.ro/Anexe/OMECTS/OMECTS%203646%20din%2004.02.2011.zip>

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1675#Baccalaureat-Professionnel-Cuisine>

I PRIEDAS – TECHNINIS LAPAS

1- Šiame apraše pateikiama:

- aprašant kvalifikacinius vienetus, siekiant perkelti, pripažinti ir patvirtinti pirminio profesinio lygmens mokinių įgytus mokymosi rezultatus, dalyvaujant Europos mobilumo programose.

2- Šis aprašas skirtas – Tikslinė Grupė

- profesinio mokymo specialistams;
- mokytojams;
- instruktoriams;
- direktoriams;
- profesinių mokymo centrų direktoriams;
- asmenims dirbantiems su profesinio mobilumo programomis;
- projektų vadovams;
- Europos mobilumo programas koordinuojančių institucijų atstovams;
- mokykloms;
- profesinio mokymo centrams;
- Europos mobilumo programose dalyvaujančioms institucijoms (siunčiančioms, priimančioms, tarpinėms organizacijoms, mokinius praktikai priimančioms įmonėms).

3- Pedagoginio proceso fazė ir pakopa, kurioje priemonė turėtų būti naudojama:

1 etapas: prieš mobilumą

1 žingsnis: Siektinų mokymosi rezultatų nustatymas