



KVALIFIKACIJŲ IR PROFESINIO MOKYMO PLĖTROS CENTRAS

PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

Programos valstybinis kodas: M43101303, M44101303

Suteikiama kvalifikacija: padavėjas ir barmenas

Europos mokymosi visą gyvenimą kvalifikacijų lygis: IV

Lietuvos kvalifikacijų lygis: IV

Programos trukmė: 1,5 metų

Programos apimtis kreditais: 90 kreditų

Būtinasis minimalus išsilavinimas:

- baigta vidurinio ugdymo programa
arba

- įgytas pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

Reikalavimai asmens pasirengimui mokytis:

Apgyvandinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti padavėjo ir barmeno modulinę profesinio mokymo programą.

SPK sprendimą įteisinančio elektroninio posėdžio Nr. ST2-11, įvykusio 2015 m. balandžio 24 d. nutarimas

Vilnius, 2016

TURINYS

Įvadas.....	3
1. Programos struktūra.....	5
1.1. Privalomųjų profesinio mokymo modulių sąrašas.....	5
1.2. Pasirenkamųjų profesinio mokymo (susijusių su kvalifikacija) modulių sąrašas.....	7
1.3. Galima kitais teisės aktais reglamentuotų kompetencijų įgijimo apimtis kreditais.....	7
2. Modulinės programos rengėjai	8
3. Priedai.....	8
3.1. Privalomųjų modulių aprašai.....	9
3.1.1. Įvadinio modulio aprašas.....	9
3.1.2. Modulio „Pasiruošimas lankytojų aptarnavimui“ aprašas.....	15
3.1.3. Modulio „Baro gėrimai“ aprašas.....	26
3.1.4. Modulio „Valgių ir gėrimų patiekimas“ aprašas.....	35
3.1.5. Modulio „Specialių užsakymų aptarnavimas“ aprašas.....	45
3.1.6. Modulio „Barmeno darbas“ aprašas.....	55
3.1.7. Modulio „Darbo ir apskaitos maitinimo įmonėse organizavimas“ aprašas.....	68
3.1.8. Baigiamojo modulio aprašas	77
3.2. Pasirenkamųjų profesinio mokymo (susijusių su kvalifikacija) modulių aprašai.....	87
3.2.1. Modulio „Patiekalų ir gėrimų gaminimas“ aprašas.....	87
3.2.2. Modulio „Užsienio svečių mitybos įpročiai ir aptarnavimas“ aprašas.....	100
3.2.3. Modulio „Elgesys prie stalo“ aprašas.....	106

IVADAS

Programos paskirtis

Modulinė padavėjo ir barmeno profesinio mokymo programa skirta parengti kvalifikuotą padavėją ir barmeną, gebantį dirbti įvairiose maitinimo įmonėse, sudaryti tinkamas mokymo ir mokymosi sąlygas, kurios užtikrintų kompetencijų, reikalingų skirtingiems padavėjo ir barmeno veiklos procesams, ugdymą: pasiruošimas lankytojų aptarnavimui, baro gėrimų išmanymas ir parinkimas, valgių ir gėrimų patiekimas, specialių užsakymų aptarnavimas, barmeno darbas, apskaitos maitinimo įmonėse organizavimas.

Programos mokymosi rezultatai / kompetencijos

Baigę mokymo programą, mokiniai gebės:

1. Pasiruošti lankytojų aptarnavimui;
2. Apibūdinti, išpilstyti ir patiekti baro gėrimus.
3. Patiekti valgius ir gėrimus;
4. Aptarnauti specialius užsakymus;
5. Aptarnauti lankytojus prie baro, gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus, kokteilius bei maišytus gėrimus;
6. Organizuoti darbą ir apskaitą maitinimo įmonėse.

Programos pasirenkamųjų modulių kompetencijos:

1. Gaminti nesudėtingus patiekalus ir gėrimus;
2. Organizuoti užsienio svečių maitinimą ir aptarnavimą;
3. Tinkamai elgtis prie stalo pagal etiketo reikalavimus.

Programoje mokiniai įgis šią / šias specializaciją / specializacijas:

-

PROGRAMOJE UGDOMOS BENDROSIOS KOMPETENCIJOS*

1. Tvarkingumas, geros higienos praktikos taisyklių laikymasis;
2. Sveikatos tausojimas ir darbo sauga;
3. Užsienio kalbos mokėjimas;
4. Bendravimas;
5. Informacinių technologijų naudojimas;
6. Problemų sprendimas;
7. Dėmesingumas maitinimo įmonės svečiui;

8. Pareigingumas;
9. Matematinis raštingumas;
10. Iniciatyvumas ir verslumas;
11. Komandinis darbas;
12. Profesinės etikos ir estetikos suvokimas.

1. PROGRAMOS STRUKTŪRA

1.1. PRIVALOMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ SĄRAŠAS

Eil. nr.	Modulio pavadinimas	Valstybinis kodas	LTKS lygis	Trukmė (apimtis kreditais)	Kompetencija (-os), reikalinga (-os) mokytis šiame modulyje
1.	Įvadinis modulis		IV	9	-
2.	Pasiruošimas lankytojų aptarnavimui		IV	10	-
3.	Baro gėrimai		IV	10	-
4.	Valgių ir gėrimų patiekimas		IV	10	Pasiruošti lankytojų aptarnavimui. Apibūdinti, išpilstyti ir patiekti baro gėrimus.
5.	Specialių užsakymų aptarnavimas		IV	10	Pasiruošti lankytojų aptarnavimui. Patiekti valgius ir gėrimus.
6.	Barmeno darbas		IV	10	Apibūdinti, išpilstyti ir patiekti baro gėrimus.
7.	Darbo ir apskaitos maitinimo įmonėse organizavimas		IV	5	-
8.	Baigiamasis modulis		IV	10	Pasiruošti lankytojų aptarnavimui. Apibūdinti, išpilstyti ir patiekti baro gėrimus. Patiekti valgius ir gėrimus. Aptarnauti specialius užsakymus. Aptarnauti lankytojus prie baro, gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus, kokteilius bei maišytus gėrimus. Organizuoti darbą ir apskaitą maitinimo įmonėse.

Paaiškinimas:

Modulių seka rekomenduojama pagal sudėtingumą, taip pat ir jų apimtis pagal kompetencijos sudėtingumą bei platumą. Rekomenduojama 4-ąjį modulį „Valgių ir gėrimų patiekimas“ mokytis praėjus 2-ąjį „Pasiruošimas lankytojų aptarnavimui“ ir 3-įjį „Baro gėrimai“, o 6-ąjį modulį „Barmeno darbas“ – po to, kai baigiami 2-asis „Pasiruošimas lankytojų aptarnavimui“, 3-iasis „Baro gėrimai“ bei 4-asis modulis „Valgių ir gėrimų patiekimas“. Geresniam 5-ojo modulio „Specialių užsakymų aptarnavimas“ išmokimui rekomenduotina prieš tai baigti 2-ąjį „Pasiruošimas

lankytojų aptarnavimui“, 3-iajį „Baro gėrimai“ ir 4-ąjį modulį „Valgių ir gėrimų patiekimas“. Visais atvejais mokymas pradedamas nuo įvadinio modulio. „Patiekalų ir gėrimų gaminimas“ modulį (iš pasirenkamųjų modulių sąrašo) rekomenduojama mokintis po įvadinio modulio ar lygiagrečiai su 2-uoju moduliu. Renkantis tik 3-iajį modulį „Baro gėrimai“ ar 4-ąjį modulį „Valgių ir gėrimų patiekimas“ ar 5-ąjį modulį „Specialių užsakymų aptarnavimas“, rekomenduojama pasirinkti iš pasirenkamųjų modulių ir „Patiekalų ir gėrimų gaminimas“ modulį. Renkantis 4-ąjį modulį „Valgių ir gėrimų patiekimas“ arba 5-ąjį modulį „Specialių užsakymų aptarnavimas“, rekomenduotina pasirinkti pasirenkamąjį modulį „Užsienio svečių mitybos įpročiai ir aptarnavimas“.

1.2. PASIRENKAMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO (SUSIJUSIŲ SU KVALIFIKACIJA) MODULIŲ SĄRAŠAS

Eil. nr.	Modulio pavadinimas	Valstybinis kodas	LTKS lygis	Trukmė (apimtis kreditais)	Kompetencija (-os), reikalinga (-os) mokytis šiame modulyje
1.	Patiekalų ir gėrimų gaminimas		IV	8	-
2.	Užsienio svečių mitybos įpročiai ir aptarnavimas		IV	3	-
3	Elgesys prie stalo		IV	3	-

Paaiškinimas:

Besimokantieji turėtų pasirinkti modulius taip, kad bendra pasirinkamųjų profesinio mokymo modulių, susijusių su kvalifikacija, apimtis būtų 11 kreditų. Šie pasirinkamieji moduliai padės besimokančiajam įsigilinti į tam tikrų funkcijų maitinimo įmonėje atlikimą.

1.3. GALIMA KITAIŠ TEISĖS AKTAIS REGLAMENTUOTŲ KOMPETENCIJŲ ĮGIJIMO APIMTIS KREDITAIS

Siekiant įgyti kvalifikaciją, galima / privaloma (pabraukti) pasirinkti nesusijusių su kvalifikacija modulių, kurių bendra apimtis nėra didesnė nei penki (5) kreditai.

Įgyjamos šios kitais teisės aktais reglamentuotos kompetencijos:

1. Saugus elgesys ekstremaliose situacijose – 1 kreditas;
2. Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas – 4 kreditai.



ŠVIETIMO
IR MOKSLO
MINISTERIJA



KVALIFIKACIJŲ IR
PROFESINIO MOKYMO
PLĖTROS CENTRAS

Parengta Europos Sąjungos socialinio fondo ir Lietuvos Respublikos biudžeto lėšomis, įgyvendinant projektą Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-001 „Kvalifikacijų formavimas ir modulinio profesinio mokymo sistemos kūrimas“

2. MODULINĖS PROGRAMOS RENGĖJAI

- 1. Virginija Beleckienė;**
- 2. Reda Latišenkienė;**
- 3. Gražina Rauckienė;**
- 4. Vytautas Jokubauskas.**

© Kvalifikacijų ir profesinio mokymo plėtros centras, 2016

3. PRIEDAI

3.1.PRIVALOMŲJŲ MODULIŲ APRAŠAI

3.1.1. Įvadinio modulio aprašas

Modulio paskirtis: modulis skirtas stojantiejiems į visą programą ir siekiantiesiems įgyti visą kvalifikaciją.

Pagrindiniai tikslai:

- Supažindinti mokinius su būsima profesine veikla ir modulinio profesinio mokymo specifika (profesinė etika, darbo sauga, profesinė kalba ir t. t.);
- Supažindinti su neformaliai įgytų gebėjimų įvertinimo ir atitinkamų kompetencijų ar modulių įskaitymo procedūromis;
- Įvertinti asmens pasirengimą mokytis programos.

Modulio pavadinimas	Įvadas į profesiją		
Modulio kodas	-		
LTKS lygis	-		
Apimtis kreditais	9 kreditai		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; 2. Bendravimo; 3. Geros higienos praktikos; 4. Užsienio kalbos mokėjimo; 5. Profesinės etikos ir estetikos suvokimo; 6. Problemų sprendimo; 7. Pareigingumo. 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Mokymo ir mokymosi metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (slenkstiniai)*
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti padavėjo ir barmeno profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo pasaulyje.	1.1. Tema. Padavėjo ir barmeno profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje. 1.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Po ekskursijos į viešojo maitinimo įmonę parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta: <ol style="list-style-type: none"> 1) padavėjo ir barmeno darbo specifika viešojo maitinimo įmonėje; 2) padavėjo ir barmeno profesijos samprata; 	Pažintinis vizitas į viešojo maitinimo įmonę, restoraną. Situacijos analizė. Diskusija. Pažintinis	Apibūdinta padavėjo ir barmeno profesija. Įvardintos ir paaiškintos padavėjo ir barmeno profesijos teikiamos galimybės darbo pasaulyje.

	<p>3) padavėjui ir barmenui reikalingos asmenybės savybės;</p> <ul style="list-style-type: none"> Po ekskursijos į restoraną parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta: <ol style="list-style-type: none"> padavėjo ir barmeno darbo specifika restorane; padavėjui ir barmenui reikalingos asmenybės savybės; Parašyti esė tema „Kodėl aš renkuosi padavėjo ir barmeno profesiją“. 	<p>vizitas į praktinio mokymo kabinetus.</p> <p>Veiklos procesų stebėjimas.</p>	
<p>2. Apibūdinti padavėjo ir barmeno profesinę veiklą, veiklos procesus ir funkcijas / uždavinius.</p>	<p>2.1. Tema. Padavėjo ir barmeno profesinės veiklos procesai ir funkcijos / uždaviniai.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aprašyti atskirus padavėjo ir barmeno veiklos procesus ir funkcijas / uždavinius / atsakomybę, kuriuos padavėjas ir barmenas atlieka skirtingose darbo vietose; Aprašyti restorano / viešojo maitinimo įmonės struktūrą, pavaldumą, pareigybes. 	<p>Veiklos procesų stebėjimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Apibūdinta padavėjo ir barmeno veikla. Išskirti veiklos procesai, įvardintos padavėjo ir barmeno funkcijos.</p>
<p>3. Paaiškinti pagrindinius padavėjo ir barmeno profesijos darbo ir sveikatos saugos, asmens higienos reikalavimus.</p>	<p>3.1. Tema. Darbuotojų saugos ir sveikatos samprata. Pagrindinės sąvokos.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aptarti sąvokų – darbuotojas, darbdavys, padalinio vadovas, darbo vieta, darbo aplinka, darbo sąlygos, kenksmingas veiksnys, pavojingas veiksnys, profesinė liga, nelaimingas atsitikimas – reikšmės; Apibūdinti elektroaugos, priešgaisrinės saugos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus ir jų laikymąsi; Paaiškinti pirmosios 	<p>Veiklos procesų stebėjimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Paaiškintos pagrindinės darbuotojų saugos ir sveikatos sąvokos ir reikalavimai. Paaiškintos nelaimingų atsitikimų, ekstremalių situacijų galimos priežastys.</p>

	<p>pagalbos teikimo veiksmus pagal pavojingos būklės požymius;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti aplinkosaugos reikalavimus, atliekų rūšiavimą. <p>3.2. Tema. Maisto tvarkymo įmonių, darbuotojų sveikata ir asmens higiena.</p> <p>3.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti asmens higienos, sanitarijos ir darbo vietai keliamus reikalavimus; • Įvardyti higieninius reikalavimus maisto įmonių teritorijoms, maisto atliekų tvarkymui; • Įvardyti higieninius reikalavimus maisto ir ne maisto produktų paruošimui; • Įvardyti higieninius reikalavimus maisto įmonių įrangai, inventoriui. 		
<p>4. Paaiškinti mokymosi padavėjo ir barmeno programos formas ir metodus, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijus ir mokymosi pasiekimų demonstravimo formas bei metodus.</p>	<p>4.1. Tema. Padavėjo ir barmeno mokymo programos paskirtis ir struktūra.</p> <p>4.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parašyti refleksiją, kurioje būtų paaiškinta: <ol style="list-style-type: none"> 1) mokymosi programoje formos ir metodai (kaip aš mokysiuosi); 2) mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (ko aš išmoksiu, kokius gebėjimus įgysiu); 3) mokymosi pasiekimų demonstravimo formos ir metodai (kaip aš pademonstruosiu tai, ką išmokau); 4) suformuluoti klausimus, kurie iškilo rašant refleksiją (ko aš nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie programos 	<p>Programos analizė.</p> <p>Pokalbis.</p>	<p>Paaiškinta programos mokymosi eiga, mokymosi formos ir metodai. Paaiškinti mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai. Įvardintos mokymosi pasiekimų demonstravimo formos bei metodai.</p>

	mokymąsi).		
5. Taisyklingai bendrauti valstybine ir bent viena užsienio kalba, mandagiai ir paslaugiai suteikti informaciją.	<p>5.1. Tema. Kalbos kultūra visuomeniniame maitinime.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal pateiktą įmonės valgiaraštį pasiūlyti įsivaizduojamam lankytojui patiekalų ir gėrimų asortimentą; • Ištaisyti klaidas neteisingai parašytame valgių sąraše. <p>5.2. Tema. Užsienio kalba visuomeniniame maitinime.</p> <p>5.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprašyti padavėjo ir barmeno portretą; • Paaiškinti prancūziškus terminus valgiaraščiuose; • Išmokti ir įvardinti pagrindinius aptarnavimo restorane / viešbutyje terminus / sakinius / mandagumo tezes užsienio kalba. 	<p>Veiklos procesų stebėjimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Suformuota viešoji kalba, bendrauta valstybine ir viena užsienio kalba, paaiškintas valgiaraštis.</p>
6. Išmanyti bendravimo su lankytojais etikos ir psichologijos pagrindus.	<p>6.1. Tema. Lankytojų aptarnavimo psichologija.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti lankytojų tipus, jų poreikius ir lankytojų aptarnavimo ypatumus; • Paaiškinti konfliktų priežastis ir jų sprendimą; • Išdėstyti padavėjo ir barmeno elgesio etiką aptarnavimo salėje. <p>6.2. Tema. Bendravimo psichologija.</p> <p>6.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suformuluoti sėkmingo bendravimo sampratą, prieiti prie išvados, kad bendravimas – žmogaus vertybė. 	<p>Veiklos procesų stebėjimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Įvardinti pagrindiniai padavėjo ir barmeno profesinės etikos ir psichologijos principai.</p>

Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Demonstruoti jau turimus, neformaliu ir / ar savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijai būdingus gebėjimus ¹ .	<p>1.1. Tema. Padavėjo darbo technika.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paservuoti stalą pagal lankytojo užsakymą; • Sulankstyti medžiagines servetėles; • Pateikti pasirinktą patiekalą; • Nurinkti vartotus indus. <p>1.2. Tema. Kokteiliai.</p> <p>1.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti ir pateikti mėgstamiausią kokteilį; • Pristatyti gaminamo kokteilio receptūrą ir gamybos technologiją. <p>1.3. Tema. Baro gėrimų patiekimas.</p> <p>1.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pateikti pasirinktą spiritinį gėrimą; • Pristatyti patiekiamo spiritinio gėrimo kilmę, žaliavas, patiekimo temperatūrą, parinkti taure, pasiūlyti maisto. 	Praktinių užduočių atlikimas.	Pademonstruoti jau turimi, neformaliu ir / ar savaiminiu būdu įgyti padavėjo ir barmeno kvalifikacijai būdingi gebėjimai.
2. Į(si)vertinti trūkstamą pasirengimą, kuris reikalingas programos mokymuisi.	<p>2.1. Tema. Minimalūs reikalavimai pradedantiesiems mokytiis programos.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Užpildyti testą; • Analizuoti gautus testo rezultatus; • Sudaryti individualų programos mokymo plano projektą. 	Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas. Testavimas.	Įsivertintas demonstruojamų gebėjimų lygis.
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Modulinės padavėjo ir barmeno profesinio mokymo programos aprašas; 2. Testas ir praktinės užduotys turimiems gebėjimams vertinti; 3. Praktinės užduotys patikrinti neformaliu (formaliu) ir / ar savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijai reikiamus įgūdžius. <p>Mokymo(si) priemonės: Mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti.</p>		

¹ Gerai, labai gerai arba puikiai pademonstravus jau turimus, neformaliu (formaliu) ir / ar savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijai būdingus gebėjimus, gali būti įskaitomas atitinkamas modulis.

	<p>Kiti ištekliai: Programinė įranga praktiniams darbams atlikti.</p>
<p>Mokytojų kvalifikacija</p>	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aukštasis išsilavinimas, profesijos mokytojo kvalifikacija. 2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai. 3. Įgyta padavėjo ir barmeno kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų padavėjo ir barmeno darbo patirtį maitinimo įmonėse. <p>Atskiras modulio dalis gali dėstyti profesijos mokytojai, turintys atitinkamą kvalifikaciją ar baigę tos srities kursus. Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Lietuvių kalbos mokytojas. Mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
<p>Modulio rengėjai</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Virginija Beleckienė; 2. Reda Latišenkienė; 3. Gražina Rauckienė; 4. Vytautas Jokubauskas.

** Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – išklaudyta / neišklaudyta.*

3.1.2. Modulio „Pasiruošimas lankytojų aptarnavimui“ aprašas

Modulio pavadinimas	Pasiruošimas lankytojų aptarnavimui		
Modulio kodas	4101301		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10 kreditų		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	1. Įvadas į profesiją.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Tvarkingumas, geros higienos praktikos taisyklių laikymasis; 2. Bendravimas; 3. Dėmesingumas maitinimo įmonės svečiui; 4. Pareigingumas; 5. Iniciatyvumas ir verslumas; 6. Profesinės etikos ir estetikos suvokimas.		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoja mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
<i>Kognityviniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Įvardyti maitinimo įmonių tipus, apibūdinti paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą.	<p>1.1. Tema. Maitinimo įmonių tipai (restoranas, kavinė, baras, užėiga, greitojo maitinimo įmonė, valgykla).</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti maitinimo įmonių tipus, apibūdinti paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus; • Paaiškinti maitinimo įmonių tipų klasifikavimą pagal asortimentą, aptarnavimo formą, lankytojų sudėtį ir pomėgius. 	Paskaita. Konsultavimas. Diskusija.	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai įvardyti maitinimo įmonių tipai, klystama apibūdinant jų paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus, klasifikavimą.</p> <p>Gerai: Ne visai įvardyti ir apibūdinti maitinimo įmonių tipai, nurodyta jų paskirtis ir jiems keliami reikalavimai, klasifikavimas.</p> <p>Puikiai: Įvardyti maitinimo įmonių tipai, apibūdinta jų paskirtis ir jiems keliami reikalavimai, paaiškinta klasifikavimas pagal asortimentą, aptarnavimo formą, lankytojų sudėtį ir</p>

			pomėgius.
2. Apibūdinti padavėjo-barmeno profesijai būdingus reikalavimus.	<p>2.1. Tema. Bendrieji reikalavimai aptarnaujančiam personalui.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti pagrindinius padavėjo-barmeno išvaizdai, charakteriui, gebėjimams, bendravimui keliamus reikalavimus; • Paaiškinti padavėjo-barmeno asmens higienai keliamus reikalavimus; • Įvardyti ir pademonstruoti padavėjo darbui reikalingus daiktus; • Įvardyti ir apibūdinti aptarnaujančio personalo (moterų ir vyrų) klasikinę aprangą ir jai keliamus reikalavimus; • Paaiškinti, kad maitinimo įmonės lankytojus aptarnaujantis personalas privalo: <ul style="list-style-type: none"> - žinoti valgiaraščio ir kainoraščio asortimentą, - įvertinti lankytojų kontingentą, - vadovautis pardavimo technikos principais (padavėjo-barmeno laikysena, veido išraiška, akių kontaktas, kalbėjimas, miklumas, 	Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas Diskusija. „Minčių lietus“.	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teigiamai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta išsamiai, be klaidų.</p>

	paslaugumas).		
3. Apibūdinti maitinimo įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą.	<p>3.1. Tema. Maitinimo įmonių prekybos patalpos, baldai.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir apibūdinti maitinimo įmonių prekybines / gamybines arba pagalbines patalpas; • Įvardyti ir apibūdinti maitinimo įmonių baldus ir jų išdėstymo reikalavimus prekybos (pobūvių) salėje; • Įvardyti ir paaiškinti prekybos salės / gamybinių arba pagalbinių patalpų pasirengimo darbus prieš atvykstant lankytojams. 	Aiškinamasis pasakojimas. Diskusija. Individualus užduočių atlikimas.	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai įvardyta ir apibūdinta maitinimo įmonių prekybos patalpos, baldai, jų išdėstymo reikalavimai, prekybos salės paruošimas lankytojų sutikimui. Atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Įvardyta ir apibūdinta maitinimo įmonių prekybos patalpos, baldai, jų išdėstymo reikalavimai, bet ne visai paaiškinta prekybos salės paruošimas lankytojų sutikimui. Į papildomus klausimus atsakyta teigiamai.</p> <p>Puikiai: Įvardyta ir apibūdinta maitinimo įmonių prekybos patalpos, baldai ir jų išdėstymo reikalavimai, prekybos salės paruošimas lankytojams sutikti.</p>
4. Įvardyti stalo įrankių, indų, taurių, užtiesalų, servetėlių ir rankšluostėlių, padėklų asortimentą, apibūdinti paskirtį, laikymo sąlygas.	<p>4.1. Tema. Stalo įrankiai.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti stalo įrankius, jų asortimentą ir paskirtį, paruošimo naudojimui, tausojimo ir laikymo sąlygas; • Įvardyti ir apibūdinti asmeniniam ir bendram naudojimui skirtus stalo įrankius. 	Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas . Individualus užduočių atlikimas.	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai žino ir apibūdina stalo įrankius, jų paskirtį, laikymo sąlygas. Atsakant į papildomus klausimus, klystama.</p> <p>Gerai: Žino stalo įrankius, bet ne visai apibūdina jų</p>

	<p>4.2. Tema. Stalo indai.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti stalo indus, jų asortimentą, paskirti, paruošimo naudojimui ir laikymo sąlygas; • Įvardyti ir apibūdinti asmeninio, bendro naudojimo stalo indus. <p>4.3. Tema. Taurės.</p> <p>4.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir apibūdinti taurių asortimentą, paskirti, paruošimo naudojimui ir laikymo sąlygas; • Įvardyti baro, prekybos salės, pobūvių taures, apibūdinti jų paskirtį. <p>4.4. Tema. Stalo užtiesalai, servetėlės ir rankšluostėliai.</p> <p>4.4.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir apibūdinti stalo užtiesalų, servetėlių, rankšluostėlių asortimentą, paskirti, tausojimą, naudotų rūšiavimą skalbimui / valymui, laikymo sąlygas. <p>4.5. Tema. Padėklai.</p> <p>4.5.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir apibūdinti padėklų asortimentą, paskirti. 		<p>paskirti ir laikymo sąlygas. Į papildomai pateiktus klausimus atsakoma be klaidų.</p> <p>Puikiai: Žino ir išsamiai apibūdina stalo įrankius, jų paskirtį, laikymo sąlygas.</p>
<p>5. Apibūdinti valgiaraščių, kainoraščių rūšis, paaiškinti jų sudarymo taisykles.</p>	<p>5.1. Tema. Valgiaraščiai ir kainoraščiai. Jų sudarymo ypatumai.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir apibūdinti valgiaraščių ir kainoraščių rūšis; • Išnagrinėti ir paaiškinti valgiaraščių ir kainoraščių sudarymo 	<p>Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas . Diskusija. Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai įvardytos ir apibūdintos valgiaraščių ir kainoraščių rūšys bei jų sudarymo taisyklės. Gerai:</p>

	taisyklės.		Įvardytos ir apibūdintos valgiaraščių ir kainoraščių rūšys, bet ne visai paaiškintos jų sudarymo taisyklės. Puikiai: Įvardytos ir apibūdintos valgiaraščių ir kainoraščių rūšys, paaiškintos jų sudarymo taisyklės.
6. Paaiškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus.	<p>6.1. Tema. Padavėjo darbo technikos reikalavimai.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir pademonstruoti įrankių, indų, taurių (blizginimas) ir kito inventoriaus (prieskonių indelių ir kt.) paruošimą darbui; • Paaiškinti ir pademonstruoti padavėjo rankšluostėlio naudojimo taisyklės; • Paaiškinti ir pademonstruoti padėklo naudojimo taisyklės; • Paaiškinti ir pademonstruoti indų, įrankių, taurių nešimo ir naudotų indų nurinkimo techniką. 	<p>Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas</p> <p>. Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai paaiškinta indų, taurių paruošimas darbui, padavėjo rankšluostėlio, padėklo naudojimo taisyklės, stalo inventoriaus nešimas ir naudotų indų nurinkimas. Atsakant į papildomus klausimus, klystama.</p> <p>Gerai: Neužtikrintai paaiškinta įrankių, indų, taurių paruošimas darbui, padavėjo rankšluostėlio, padėklo naudojimo taisyklės, indų, įrankių, taurių nešimas ir naudoto stalo inventoriaus nurinkimas, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškinta įrankių, indų, taurių paruošimas darbui, padavėjo rankšluostėlio, padėklo panaudojimo taisyklės, indų, įrankių, taurių nešimas ir naudoto stalo inventoriaus nurinkimas.</p>

<p>7. Apibūdinti stalo serviravimo reikalavimus, planuoti serviravimo eigą ir žinoti pagrindines stalo serviruotes.</p>	<p>7.1. Tema. Pagrindiniai serviravimo reikalavimai. 7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir apibūdinti pagrindinius stalo serviravimo reikalavimus; • Paaiškinti servetėlių lankstymo taisyklės, pademonstruoti servetėlių lankstymą; • Įvardinti ir paaiškinti staltiesės ant stalo užtiesimo ir keitimo, kitų darbo etapų eiliškumą. 	<p>Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas . Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai įvardyti ir apibūdinti pagrindiniai stalo serviravimo reikalavimai, į pateiktus klausimus atsakyta su klaidomis. Gerai: Įvardyti ir apibūdinti pagrindiniai stalo serviravimo reikalavimai, ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Puikiai: Įvardyti ir apibūdinti pagrindiniai stalo serviravimo reikalavimai, išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p>
	<p>7.2. Tema. Stalo serviravimo eiga. 7.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir pademonstruoti stalo serviravimo eigą be svečio, prie svečio ir serviruotės koregavimą po priimto užsakymo. 	<p>Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas . Diskusija. Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai paaiškinta stalo serviravimo eiga, atsakant į pateiktus klausimus, klystama. Gerai: Ne visai paaiškinta stalo serviravimo eiga, į pateiktus klausimus atsakyta teigiamai. Puikiai: Išsamiai paaiškinta stalo serviravimo eiga.</p>
	<p>7.3. Tema. Pusryčių, priešpiečių, pietų, pavakarių, vakarienės stalo serviruotės ir stalo serviravimo seka. 7.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti pusryčių serviruotes, įvardinti joms priklausančių 	<p>Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas . Diskusija. Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai įvardyta ir apibūdinta pusryčių, priešpiečių, pietų,</p>

	<p>serviravimo inventorių, paaiškinti ir pademonstruoti serviravimo darbų seką;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti priešpiečių serviruotes, įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, paaiškinti ir pademonstruoti serviravimo darbų seką; • Apibūdinti pagrindines pietų stalo serviruotes (paprasta, išplėstinė, <i>couvert</i>, šventinė), įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, paaiškinti ir pademonstruoti serviravimo darbų seką; • Apibūdinti pavakarių serviruotes, įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, paaiškinti ir pademonstruoti serviravimo darbų seką; • Apibūdinti vakarienės serviruotes, įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, paaiškinti ir pademonstruoti serviravimo darbų seką. 		<p>pavakarių, vakarienės stalo serviruotės bei jų serviravimo seka, su klaidomis atsakyta į pateiktus klausimus.</p> <p>Gerai: Įvardyta ir apibūdinta pusryčių, priešpiečių, pietų, pavakarių, vakarienės stalo serviruotės bei jų serviravimo seka, ne visai atsakyta į pateiktus klausimus.</p> <p>Puikiai: Įvardyta ir apibūdinta pusryčių, priešpiečių, pietų, pavakarių, vakarienės stalo serviruotės bei jų serviravimo seka, išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p>
<p>8. Apibūdinti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį stalų serviruotėse.</p>	<p>8.1. Tema. Stalo puošybos elementai. 8.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir apibūdinti įvairius stalo puošybos elementus, paaiškinti jų naudojimo 	<p>Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas . Diskusija. Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Į pateiktus klausimus atsakyta klystant. Gerai:</p>

	reikalavimus.		Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Puikiai: Išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Saugiai dirbti lankytojų aptarnavimo parengiamuosius darbus.	<p>1.1. Tema. Darbų saugos ir higienos reikalavimai dirbant lankytojų aptarnavimo parengiamuosius darbus.</p> <p>1.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Laikantis darbų saugos ir higienos reikalavimų, atlikti lankytojų aptarnavimo parengiamuosius darbus. 	Demonstravimas . Praktinių užduočių atlikimas. Stebėjimas, analizė ir vertinimas.	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta visiškai pagal darbų saugos ir higienos reikalavimus dirbant lankytojų aptarnavimo parengiamuosius darbus.</p>
2. Paruošti prekybos salę, baldus lankytojų aptarnavimui.	<p>2.1. Tema. Prekybos salės, baldų paruošimas darbui.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Paruošti prekybos salės patalpas lankytojams sutikti; Išdėstyti pagal reikalavimus stalus ir kėdes; Paruošti darbui pagalbinę stalą, servantą. 	Demonstravimas . Praktinių užduočių atlikimas. Stebėjimas, analizė ir vertinimas.	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, atsakant į papildomus klausimus, klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta visiškai, tvarkingai.</p>
3. Paruošti stalo serviravimo inventorių serviruoti.	<p>3.1. Tema. Stalo serviravimo inventoriaus parinkimas ir paruošimas serviruoti.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p>	Demonstravimas . Praktinių užduočių	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti ir parinkti pagal pateiktą užduotį reikiamą stalo serviravimui inventorių (staltieses, servetėles, indus, įrankius, taures, padėklus, prieskonių indelius ir kitus reikmenis); • Paruošti stalo inventorių serviruoti: išblizginti lėkštes, įrankius, taures; • Paruošti serviruoti prieskonių indelius, servetėlių dėklus, stalo aksesuarus ir kitus reikmenis. 	<p>atlikimas. Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, netvarkingai, atsakant į papildomus klausimus klystama. Gerai: Ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Praktinė užduotis atlikta visiškai, tvarkingai.</p>
<p>4. Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių.</p>	<p>4.1. Tema. Lėkščių, padėklų, taurių, įrankių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas ir naudoto nurinkimas. 4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nešti įvairiais būdais lėkštes; • Nešti lėkštes su padėklinėmis lėkštėmis; • Pagal nurodytą užduotį nešti padėklą su stalo inventoriumi, patiekalais ar gėrimais; • Nešti įrankius, reikalingus stalams serviruoti; • Nešti taures su padėklu ir be padėklo; • Nurinkti naudotus indus, įrankius, taures; • Nešti švarias ir nurinkti naudotas pelenines ir kitą serviravimo inventorių. 	<p>Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Užduotys atliktos ne visai, atsakant į papildomus klausimus klystama. Gerai: Užduotys atliktos ne visai, į papildomus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Teisingai neša ir nurenka indus, taures, įrankius ir kitą serviravimo inventorių.</p>

5. Sudaryti valgiaraštį.	<p>5.1. Tema. Valgiaraščio sudarymas.</p> <p>5.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sudaryti valgiaraštį pagal nurodytą užduotį (pusryčiams, priešpiečiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir kt.). 	Praktinių užduočių atlikimas. Stebėjimas, analizė ir vertinimas.	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, netvarkingai, atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta visiškai, tvarkingai.</p>
6. Serviruoti stalus.	<p>6.1. Tema. Stalų serviravimas.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Užtiesti staltiesę ant svečio stalo; • Sulankstyti pagal pateiktą užduotį higienines servetėles, skirtas stalams serviruoti; • Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti stalą restorano serviruote be svečio, prie svečio; • Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti minimalią pusryčių serviruotę; • Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti paprastą, išplėstinę ir <i>couvert</i> pietų stalo serviruotes; • Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti vakarienes serviruotę; • Pagal pateiktą valgiaraštį parinkti 	Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Stebėjimas, analizė ir vertinimas.	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, netvarkingai, atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta visiškai, tvarkingai.</p>

	serviravimo inventorių ir paserviruoti stalą.		
7. Savarankiškai sudaryti valgiaraštį ir paserviruoti stalą pagal serviravimo reikalavimus.	<p>7.1. Tema. Savarankiškas darbas: valgiaraščio sudarymas, serviravimo inventoriaus parinkimas, stalo serviravimas, stalo apipavidalinimas.</p> <p>7.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Savarankiškai sudaryti valgiaraštį, parinkti serviravimo inventorių, paserviruoti stalą, parinkti serviruotei tinkamus aksesuarus. 	Konsultacijos. Savarankiškas darbas. Savarankiško darbo analizė ir (įsi) vertinimas. Aptarimas.	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis, atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Per nurodytą laiką užduotis atlikta, darbas atliktas tvarkingai.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)....208 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....6 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius.....50 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6		
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga:		
	<ul style="list-style-type: none"> Modulinės padavėjo ir barmeno profesinio mokymo programos aprašas; Literatūra; Dalijamoji medžiaga, skaidrės, filmai; Testai, praktinės užduotys. 		
Mokytojų kvalifikacija	Mokymo(si) priemonės:		
	<ul style="list-style-type: none"> Mokomasis restoranas su įranga, serviravimo priemonėmis (15 darbo vietų); Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti. 		
Modulio rengėjai	Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos reikalavimus:		
	<ol style="list-style-type: none"> Aukštasis išsilavinimas, profesijos mokytojo kvalifikacija. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai. Įgyta padavėjo ir barmeno kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų padavėjo ir barmeno darbo patirtį maitinimo įmonėse. <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>		
	<ol style="list-style-type: none"> Virginija Beleckienė; Reda Latišenkienė; Gražina Rauckienė; Vytautas Jokubauskas. 		

3.1.3. Modulio „Baro gėrimai“ aprašas

Modulio pavadinimas	Baro gėrimai		
Modulio kodas	4101302		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	1. Įvadas į profesiją.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sveikatos tausojimo ir darbo saugos; 2. Bendravimo; 3. Informacinių technologijų naudojimo; 4. Pareiškumo; 5. Komandinio darbo; 6. Profesinės etikos ir estetikos suvokimo; 7. Užsienio kalbos mokėjimo. 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoju mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
<i>Kognityviniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Žinoti alkoholio gamybos procesą, paaiškinti apie alkoholio daromą žalą žmogaus sveikatai.	1.1. Tema. Alkoholio gamyba ir žala organizmui. 1.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Apibrėžti pagrindinius spiritinių gėrimų terminus bei gamybos proceso sąvokas; • Aprašyti, kodėl reikia įspėti visuomenę apie alkoholio daromą žalą žmogaus sveikatai; • Įvardyti alkoholinių gėrimų pardavimo taisykles ir atsakomybę už pažeidimus. 	Pokalbis. Paskaita. Konsultavimas. Darbas grupėmis. Savarankiškas darbas.	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta savarankiško darbo užduotis. Aprašyta netvarkingai, atmestiniai. Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta savarankiško darbo užduotis. Aprašyta teisingai. Puikiai: Savarankiško darbo užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų. Aprašyta įtikinančiai, pagrįstai.
2. Žinoti stipriųjų baro gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, suderinimą su	2.1. Tema. Baro gėrimų sąrašas. 2.1.1. Užduotis: <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti baro gėrimų eiliškumą sąrašė. 	Pokalbis. Paskaita. Individualus užduočių	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai

maistu.	<p>2.2. Tema. Stiprieji gėrimai (degtinė, viskis, džinas, romas, tekila, konjakas, brendis).</p> <p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Užrašyti stipriųjų gėrimų kilmę ir žaliavas; • Nurodyti stipriųjų gėrimų skonines savybes; • Įvardyti gėrimus ir su jais derantį maistą; • Pristatyti stipriųjų gėrimų rūšis; • Suformuoti ir paaiškinti spiritinių gėrimų klasifikaciją. <p>2.3. Tema. Someljė (pranc. <i>Sommelier</i>) veikla viešojo maitinimo įmonėse.</p> <p>2.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti someljė darbinės pareigas ir būtinas žinias dirbant viešojo maitinimo įmonėse. 	atlikimas.	atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma. Pateikta užduotis atlikta ne visai, su klaidomis. Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Pateikta užduotis atlikta visiškai, bet su klaidomis. Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Pateikta užduotis atlikta visiškai ir be klaidų.
3. Gebėti tinkamai pristatyti likerių kilmę, žaliavą, skonines savybes, spalvą, jų rūšis, panaudojimą kokteiliams ruošti.	<p>3.1. Tema. Likerių asortimento studijavimas.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti likerių asortimentą; • Išnagrinėti likerių asortimento skirtumus pagal žaliavas, spalvą, skonį, konsistenciją. 	Pokalbis. Paskaita. Individualus užduočių atlikimas.	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai Apibūdinta apie 1/3 mokytojo pateiktų likerio rūšių. Gerai: Paaiškinta 2/3 mokytojo pateiktų likerio rūšių. Puikiai: Paaiškintos visos likerio rūšys.
4. Gebėti pateikti informaciją lankytojui apie vyną, jį suderinti su maistu.	<p>4.1. Tema. Vyno asortimentas, gamyba, kokybės rodikliai ir klasifikavimas.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p>	Pokalbis. Paskaita. Vizualizacija.	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai:

	<ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti vynuogių rūšis, žinomas vynuogynų rajonus; • Paašškinti vyno gamybos procesą; • Išnagrinėti vyno klasifikavimą; • Išnagrinėti ir paašškinti vyno etiketę, kokybės rodiklius; • Suderinti vyną su maistu ir paašškinti. <p>4.2. Tema. Vyno patiekimas: temperatūra, taurių parinkimas, vyno dekantavimas.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Užrašyti vyno patiekimo temperatūras ir laikymo sąlygas; • Apibūdinti taures vynui patiekti; • Paašškinti vyno dekantavimą; • Suplanuoti vyno patiekimo eigą. <p>4.3. Tema. Šampanas ir putojantis vinas.</p> <p>4.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti šampano ir putojančio vyno rūšis; • Palyginti šampaną ir putojantį vyną. <p>4.4. Tema. Kitų rūšių vinas.</p> <p>4.4.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti natūralius desertinius, stipriuosius, aromatizuotus vynus. 	<p>Temos analizė komandoje.</p> <p>Mokytojo klausimai.</p>	<p>Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
<p>5. Žinoti alaus rūšis, jo patiekimo ypatumus.</p>	<p>5.1. Tema. Alus.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti alaus komponentus ir 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p>

	<p>svarbiausias gamybos operacijas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyti alaus patiekimo temperatūras priklausomai nuo jo rūšies; • Suformuoti ir paaiškinti alaus klasifikaciją; • Peržiūrėjus informaciją internetinėje svetainėje, žinoti apie alaus sudedamųjų dalių įtaką alaus kokybei. 	„Minčių lietus“.	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
6. Žinoti baro nealkoholinių gėrimų asortimentą.	<p>6.1. Tema. Nealkoholiniai gėrimai.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti nealkoholinių gėrimų asortimentą; • Apibūdinti vaisvandenių skonines savybes, jų naudą / žalą žmogaus organizmui; • Susisteminti sulčių, mineralinio vandens, vaisvandenių klasifikacijas. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Savarankiško darbo užduotis atlikta pavėluotai, klaidingai suformuota klasifikacija.</p> <p>Gerai: Savarankiško darbo užduotis atlikta laiku, klaidingai suformuota klasifikacija.</p> <p>Puikiai: Savarankiško darbo užduotis atlikta laiku, teisingai suformuota klasifikacija.</p>
7. Gebėti įvardyti populiariausias arbatos ir kavos rūšis, jų kokybės rodiklius.	<p>7.1. Tema. Arbata, kava.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paskaityti apie kavos istorijas, legendas; • Aprašyti arbatžolių ir kavos pupelių kilmę, rūšis, apdorojimą; • Nurodyti arbatžolių, kavos auginimo rajonus; • Nurodyti 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p> <p>„Minčių lietus“.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p>

	<p>arbatžolių, kavos pupelių kokybės rodiklius, laikymo sąlygas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti apie arbatos, kavos poveikį bendrai organizmo sveikatai. 		<p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Gebėti naudoti ir pritaikyti informacines technologijas.	<p>1.1. Tema. Naršymas žiniatinklyje. Pateikties kūrimas.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Surasti internete informaciją apie naują kokteilį, sukurti technologinę kortelę ir pagal turimą kainoraštį apskaičiuoti pardavimo kainą; • Sukurti nedidelės apimties pateiktį „Rekomenduoju užsisakyti šį gėrimą“, parengti ją demonstravimui. 	<p>Savarankiškas darbas.</p> <p>Individualių praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Pakankamai gerai parinkta informacija, užduotis atlikta su klaidomis arba nepabaigta.</p> <p>Gerai: Gerai žinoma pateikties kūrimo programa, optimaliai parinkta informacija, užduotis užbaigta su trūkumais.</p> <p>Puikiai: Optimaliai ir tiksliai parinkta informacija, užduotis atlikta.</p>
2. Paruošti baro vitriną pagal reikalavimus ir remiantis prieš tai sudarytu gėrimų sąrašu.	<p>2.1. Tema. Baro gėrimų išdėstymas baro vitrinoje.</p> <p>2.1.1. Užduotys: Sudaryti baro gėrimų sąrašą pagal nustatytą eiliškumą;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sugrupuoti gėrimus pagal žaliavas baro vitrinoje; • Sugrupuoti vyno butelius pagal spalvą / šalis gamintojas / rūšį baro vitrinoje. 	<p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas.</p> <p>Analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Sudarytas sąrašas nesilankant eiliškumo, sugrupuota su neesminėmis klaidomis.</p> <p>Gerai: Sąrašas sudarytas, paruošta baro vitrina, sugrupuota su neesminėmis klaidomis.</p> <p>Puikiai: Sąrašas sudarytas be klaidų, paruošta baro vitrina, sugrupuota pagal reikalavimus.</p>
3. Pristatyti ir patiekti	<p>3.1. Tema. Stipriųjų gėrimų pristatymas ir</p>	<p>Praktinių užduočių</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į</p>

<p>stipriuosius baro gėrimus.</p>	<p>patiekimas.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matuoti gėrimų kieki, naudojant įvairius matavimo indus; • Pilstyti gėrimus į taures po lygiai be matavimo indų; • Pristatyti ir patiekti degtinę, parinkti taures, priderinti gėrimus, maistą; • Pristatyti ir patiekti anyžines degtines; • Pristatyti ir patiekti įvairias viskio rūšis; • Pristatyti ir patiekti džiną su toniku; • Pristatyti ir patiekti romą, parinkti taures, priderinti gėrimus; • Pristatyti ir patiekti tekilą su priedais; • Pristatyti ir patiekti konjaką, brendį; • Pristatyti ir patiekti vieną iš likerio rūšių ir sambuką. 	<p>atlikimo stebėjimas.</p> <p>Analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Pristatyta ir patiekta patenkinamai, apibūdinta su nežymiais neatitikimais.</p> <p>Gerai: Pristatyta ir patiekta gerai, yra neesminių klaidų, pagal reikalavimus.</p> <p>Puikiai: Pristatyta ir patiekta be klaidų, tiksliai parinktos taurės, apibūdinta, suderinta.</p>
<p>4. Mokėti pristatyti ir patiekti vyną bei alų / sidrą.</p>	<p>4.1. Tema. Vyno patiekimas.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal instrukcijas pristatyti, atidaryti išpilstyti baltąjį, raudonąjį sausą vyną. Paaiškinti apie atidaryto butelio laikymą ant stalo / prie stalo; • Atidaryti, išpilstyti putojantį vyną / šampaną į taures. Paaiškinti apie atidaryto butelio laikymą ant stalo / prie stalo; • Pristatyti ir patiekti 	<p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas.</p> <p>Analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Pristatyta ir patiekta su trūkumais, su neatitikimais.</p> <p>Gerai: Patiekta gerai, yra neesminių klaidų pristatant ir suderinant gėrimą su maistu.</p> <p>Puikiai: Pristatyta ir patiekta be klaidų, tiksliai parinktos taurės, apibūdinta, suderinta.</p>

	<p>spirituotus, aromatizuotus vynus;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suderinti 10 patiekalų iš pateikto valgiaraščio su gėrimais; • Įvertinti vyno kokybę pagal degustavimo lapą. <p>4.2. Tema. Alaus / sidro patiekimas.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbo inventorių alaus / sidro patiekimui: prijungti anglies dioksido balioną prie alaus / sidro pilstymo sistemos ir nustatyti slėgį, prijungti KEG galvutę prie statinės; • Pasiūlyti lankytojui maisto prie alaus; • Pagal instrukciją įpilti alų ir patiekti lankytojui; • Pagal instrukciją įpilti alų ir patiekti lankytojui, kai naudojami keli pilstymo kranai; • Išvalyti alaus (sidro) pilstymo įrangą. 		
<p>5. Pasirengti karštųjų ir maišytųjų gėrimų ruošimui.</p>	<p>5.1. Tema. Arbatos, kavos paruošimas patiekti.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti kavos pupeles kavos gėrimams ruošti: patikrinti sumaltos kavos stambumą, pasverti dozuotą kavą, patikrinti kokybę; • Išnagrinėti kavos ir arbatos gėrimų 	<p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas.</p> <p>Analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Paruošta su neesminėmis klaidomis, atpažinta su nežymiomis klaidomis.</p> <p>Gerai: Paruošta pagal reikalavimus, atpažinta ne visai tiksliai, arba paruošta su klaidomis, atpažinta tiksliai.</p>

	<p>receptūras;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal pateiktus pavyzdžius atpažinti plikomos arbatos rūšis. <p>5.2. Tema. Baro priedai. 5.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal pateiktus pavyzdžius atpažinti prieskonius. 		<p>Puikiai: Paruošta pagal reikalavimus, atpažinta teisingai, be klaidų, tiksliai.</p>
6. Savarankiškai demonstruoti turimus įgūdžius patiekiant baro gėrimus.	<p>6.1. Tema. Baro gėrimų pristatymas ir patiekimas. 6.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savarankiškai pristatyti baro gėrimus, parinkti taures, pasiūlyti maistą ir jį patiekti. 	<p>Aptarimas. Konsultacijos. Savarankiškas darbas. Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai; Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Per nurodytą laiką pristatytas gėrimas su klaidomis, patiekta savarankiškai. Atsakyta ne į visus klausimus. Gerai: Per nurodytą laiką pasirinktas baro gėrimas pristatytas gerai, patiektas savarankiškai. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Per nurodytą laiką pasirinktas baro gėrimas pristatytas išsamiai, patiektas savarankiškai, be klaidų, atsakyta į visus papildomus klausimus.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....208 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....6 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius.....50 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6</p>		
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Literatūra; • Testai ir praktinės užduotys. 		
	<p>Mokymo(si) priemonės: Mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti.</p>		
	<p>Kiti ištekliai: Mokomasis baras su įranga, įrankiais, priemonėmis.</p>		
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos reikalavimus: 1. Aukštasis išsilavinimas, profesijos mokytojo kvalifikacija. 2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai.</p>		

	<p>3. Įgyta padavėjo ir barmeno kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų padavėjo ir barmeno darbo patirtį maitinimo įmonėse.</p> <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Virginija Beleckienė; 2. Reda Latišenkienė; 3. Gražina Rauckienė; 4. Vytautas Jokubauskas.

3.1.4. Modulo „Valgių ir gėrimų patiekimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Valgių ir gėrimų patiekimas		
Modulio kodas	4101303		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	1. Įvadas į profesiją; 2. Pasiruošimas lankytojų aptarnavimui.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Tvarkingumas, geros higienos praktikos taisyklių laikymasis; 2. Bendravimas; 3. Dėmesingumas maitinimo įmonės svečiui; 4. Pareigingumas; 5. Iniciatyvumas ir verslumas; 6. Problemų sprendimas; 7. Komandinis darbas.		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoja mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
<i>Kognityviniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Apibūdinti lankytojų aptarnavimo sistemas, elementus, stalų rezervavimo taisykles.	<p>1.1. Tema. Lankytojų aptarnavimo sistemos.</p> <p>1.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maitinimo įmonėse lankytojų aptarnavimo darbui organizuoti pasirenkamas sistemas: <ul style="list-style-type: none"> - individualaus aptarnavimo (aptarnauja vienas padavėjas); - aptarnavimo dviese; - grandininio aptarnavimo; - komandinio aptarnavimo; - savitarnos; - mišraus aptarnavimo. <p>1.2. Tema. Stalų rezervavimo taisyklės. Lankytojų aptarnavimo elementai.</p> <p>1.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti iš anksto maitinimo įmonėje 	Paskaita, konsultavimas. Darbas grupėmis. Individualus užduočių atlikimas.	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p>

	<p>lankytojo užsisakomo (rezervuojamo) stalo užsakymo taisykles;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir apibūdinti lankytojų aptarnavimo elementus: <ul style="list-style-type: none"> - lankytojo sutikimas, - pasodinimas, - užsakymo priėmimas, - atsiskaitymas su lankytoju, - atsisveikinimas. 		
2. Apibūdinti patiekalų patiekimo metodus.	<p>2.1. Tema. Patiekalų patiekimo metodai.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir pademonstruoti patiekalų įdėjimą į lankytojo lėkštę didžiais ir rankiais iš didlėkščių; • Paaiškinti ir pademonstruoti patiekalų patiekimo metodus: <ul style="list-style-type: none"> - patiekalų patiekimą porcijomis; - patiekalų patiekimą nuo pristatomo staliuko; - svečių aptarnavimą apnešiojant patiekalus, juos pasiūlant ir įdedant; - kelių patiekalo porcijų, įdėtų į bendrus indus, patiekimą; - patiekalo patiekimą svečiui bendruose induose. 	<p>Aiškinamasis pasakojimas.</p> <p>Demonstravimas</p> <p>Diskusija.</p> <p>Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai įvardyti, su neesminėmis klaidomis apibūdinti patiekalų patiekimo metodus.</p> <p>Gerai: Ne visai įvardyti ir apibūdinti patiekalų patiekimo metodus.</p> <p>Puikiai: Įvardyti ir išsamiai apibūdinti patiekalų patiekimo metodus.</p>
3. Paaiškinti valgių ir gėrimų patiekimo nuoseklumą.	<p>3.1. Tema. Valgių ir gėrimų patiekimo nuoseklumas.</p> <p>3.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir paaiškinti valgių ir gėrimų patiekimo eiliškumą pagal maitinimo produktų grupes. 	<p>Aiškinamasis pasakojimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai išvardytas ir su klaidomis apibūdintas valgių ir gėrimų patiekimo</p>

			<p>nuoseklumas.</p> <p>Gerai: Ne visai įvardytas ir apibūdintas valgių ir gėrimų patiekimo nuoseklumas.</p> <p>Puikiai: Įvardytas ir paaiškintas valgių ir gėrimų patiekimo nuoseklumas.</p>
<p>4. Apibūdinti valgių ir gėrimų patiekimo reikalavimus.</p>	<p>4.1. Tema. Valgių ir gėrimų patiekimas.</p> <p>4.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti bendras lankytojų aptarnavimo taisyklės; • Apibūdinti nealkoholinių gėrimų: sulčių, gėlo vandens, vaisvandenių ir mineralinio vandens (gazuoto ir negazuoto) patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; • Apibūdinti duonos bei jos gaminių patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; • Apibūdinti šaltųjų patiekalų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; • Apibūdinti sriubų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; • Apibūdinti karštųjų užkandžių patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; • Apibūdinti karštųjų antrųjų patiekalų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; • Apibūdinti desertinių patiekalų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; • Apibūdinti konditerijos gaminių 	<p>Aiškinamasis pasakojimas.</p> <p>Demonstravimas</p> <p>. Diskusija.</p> <p>Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai ir klystant apibūdinta nealkoholinių gėrimų, duonos ir jos gaminių, šaltųjų patiekalų, sriubų, karštųjų patiekalų, desertų, specialaus patiekimo patiekalų, konditerijos gaminių, vaisių ir uogų, šaltųjų bei karštųjų gėrimų patiekimo inventorių, reikalavimai ir būdai, bendrosios aptarnavimo taisyklės.</p> <p>Gerai: Ne visai apibūdinta nealkoholinių gėrimų, duonos ir jos gaminių, šaltųjų patiekalų, sriubų, karštųjų patiekalų, desertų, specialaus patiekimo patiekalų, konditerijos gaminių, vaisių ir uogų, šaltųjų bei karštųjų gėrimų patiekimo inventorių, reikalavimai ir būdai, bendrosios aptarnavimo taisyklės.</p> <p>Puikiai: Išsamiai apibūdinta</p>

	<p>patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti vaisių, uogų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; • Apibūdinti šaltųjų ir karštųjų gėrimų (kavos, arbatos, šokolado, kakavos ir kt.) patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; • Apibūdinti patiekalų, išsiskiriančių specialiu patiekimo būdu, jiems skirtą patiekimo inventorių ir reikalavimus: <ul style="list-style-type: none"> - ikry patiekimas; - sraigių, austrių, midijų, krevečių ir kitų moliuskų patiekimas; - vėžių, omarų, krabų patiekimas; - artišokų, šparagų patiekalų patiekimas; - sūrio (fermentinio ir kitų rūšių) patiekimas; - fondu (sūrio, mėsos, žuvies ir vėžiagyvių, šokolado) patiekalų patiekimas; - kitų egzotiškų delikatesinių patiekalų patiekimas. 		<p>nealkoholinių gėrimų, duonos ir jos gaminių, šaltųjų patiekalų, sriubų, karštųjų patiekalų, desertų, specialaus patiekimo patiekalų, konditerijos gaminių, vaisių ir uogų, šaltųjų bei karštųjų gėrimų patiekimo inventorių, reikalavimai ir būdai, bendrosios aptarnavimo taisyklės.</p>
<p>5. Apibūdinti padavėjo darbus prie svečio stalo.</p>	<p>5.1. Tema. Padavėjo darbai prie svečio stalo. 5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti saugaus darbo taisyklės dirbant prie svečio stalo; • Įvardyti ir 	<p>Aiškinamasis pasakojimas.</p> <p>Demonstravimas</p> <p>. Diskusija.</p> <p>Individualus</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai įvardytas reikalingas darbo inventorių patiekalams</p>

	<p>pademonstruoti reikalingą darbo inventorių patiekalams paruošti ir patiekti prie svečio stalo;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti ir pademonstruoti padavėjo darbų, reikalingų paruošti ir patiekti svečiui prie stalo, seką: <ul style="list-style-type: none"> - patiekalų pjaustymas porcijomis; - mėsos, žuvies filė atskyrimas nuo kaulo; - patiekalų užpylimas alkoholiu ir uždegimas; - vaisių paruošimas; - salotų gaminimas ir marinavimas; - įvairių rūšių kavos (airiškos ir kt.) paruošimas. 	užduočių atlikimas.	<p>paruošti ir patiekti prie svečio stalo. Klystant paašškinta atitinkamų darbų eiga dirbant prie svečio stalo.</p> <p>Gerai: Įvardytas reikalingas darbo inventorių patiekalams paruošti ir patiekti prie svečio stalo, bet ne visai tiksliai paašškinta atitinkamų darbų eiga dirbant prie svečio stalo.</p> <p>Puikiai: Įvardytas reikalingas darbo inventorių patiekalams paruošti ir patiekti prie svečio stalo, išsamiai paašškinta atitinkamų darbų eiga dirbant prie svečio stalo.</p>
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Saugiai dirbti patiekiant valgius ir gėrimus.	<p>1.1. Tema. Darbų saugos ir higienos reikalavimai patiekiant valgius ir gėrimus.</p> <p>1.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekti valgius ir gėrimus, laikantis darbų saugos ir higienos taisyklių. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta, tiksliai laikantis darbų saugos ir higienos reikalavimų.</p>
2. Patiekti patiekalus	2.1. Tema. Patiekalų patiekimas lankytojams	Demonstravimas.	Nepatenkinamai; Užduoties neatliko, į

<p>lankytojams įvairiais patiekimo metodais.</p>	<p>įvairiais patiekimo metodais. 2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paservuoti stalą lankytojui pagal nurodytą užduotį ir patiekti porcijuotą patiekalą; • Paservuoti stalą lankytojui pagal nurodytą užduotį ir patiekti patiekalus iš didlėkštės, juos pasiūlant svečiui ir įdedant; • Paservuoti stalą lankytojui pagal nurodytą užduotį ir patiekti patiekalą nuo pristatomo staliuko; • Paservuoti stalą lankytojams pagal nurodytą užduotį ir patiekti patiekalus bendruose induose, kuriuose patiekiamos kelios patiekalo porcijos; • Paservuoti stalą svečiui pagal nurodytą užduotį ir patiekti patiekalą bendruose induose. 	<p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama. Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Užduotis atlikta laiku ir visai, be klaidų.</p>
<p>3. Patiekti įvairių maitinimo grupių patiekalus ir gėrimus.</p>	<p>3.1. Tema. Šaltųjų, karštųjų, desertinių, delikatesinių patiekalų, konditerijos gaminių, vaisių, uogų ir gėrimų patiekimas. 3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti nealkoholinių gėrimų: sulčių, gėlo vandens, vaisvandenių ir mineralinio vandens (gazuoto ir negazuoto) patiekimui skirtą inventorių ir patiekti gėrimus; • Parinkti duonos ir jos gaminiams patiekti 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Per tam skirtą laiką užduotis atlikta ne visai ir netvarkingai, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama. Gerai: Per tam skirtą laiką užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai:</p>

	<p>skirtą inventorių ir patiekti nurodytus gaminius;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti nurodytam šaltajam patiekalui patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą; • Parinkti nurodytai sriubai patiekti skirtą inventorių ir patiekti sriubą; • Parinkti nurodytam karštajam užkandžiui patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą; • Parinkti nurodytam karštajam antrajam patiekalui patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą; • Parinkti nurodytam desertui patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą; • Parinkti nurodytam konditerijos gaminiui patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą; • Parinkti nurodytam vaisiaus ar uogų patiekimui skirtą inventorių ir patiekti; • Parinkti nurodytam specialaus patiekimo patiekalui (jūros gėrybių ir kt.) patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą; • Parinkti nurodytam šaltajam ar karštajam gėrimui patiekti reikalingą inventorių ir patiekti gėrimą. 		<p>Per tam skirtą laiką užduotis atlikta laiku ir visiškai, be klaidų.</p>
<p>4. Priimti užsakymą ir aptarnauti lankytoją.</p>	<p>4.1. Tema. Užsakymo priėmimas pagal pateiktą valgiaraštį ir svečio aptarnavimas.</p>	<p>Demonstravimas. Praktinių užduočių</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p>

	<p>4.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Priimti užsakymą pagal pateiktą valgiaraštį ir aptarnauti svečią. 	<p>atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta be klaidų.</p>
<p>5. Paruošti ir patiekti patiekalus prie svečio stalo.</p>	<p>5.1. Tema. Patiekalų prie svečio stalo paruošimas ir patiekimas lankytojui.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti patiekalui (nurodyto) porcijuoti ir patiekti reikalingą inventorių, supjaustyti patiekalą porcijomis prie svečio ir jam patiekti; • Parinkti žuvies filė (nurodytos) atskirti nuo kaulų ir patiekti reikalingą inventorių, atskirti žuvies filė nuo kaulų prie svečio ir jam patiekti; • Parinkti vaisiui (nurodytam) paruošti ir patiekti reikalingą inventorių, vaisių paruošti prie svečio ir jam patiekti; • Parinkti patiekalui (nurodyto), užpilamam alkoholiu bei uždegamam paruošti ir patiekti reikalingą inventorių, paruošti patiekalą prie svečio ir jam patiekti; • Parinkti patiekalui (nurodytam) gaminti ir marinuoti reikalingą inventorių, 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai ir netvarkingai, atsakant į papildomai pateiktus klausimus, klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta laiku ir visiškai.</p>

	paruošti patiekalą prie svečio ir jam patiekti.		
6. Savarankiškai iš lankytojo priimti užsakymą, aptarnauti, patiekti patiekalus ir gėrimus pagal reikalaujamą nuoseklumą, atsiskaityti ir atsiveikinti.	<p>6.1. Tema. Savarankiškas darbas: svečių sutikimas, pasodinimas, užsakymo priėmimas pagal pateiktą valgiaraštį, aptarnavimas, atsiskaitymas ir išlydėjimas.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savarankiškai vienu metu aptarnauti nuo svečio sutikimo iki atsiskaitymo) du–keturis lankytojus; • Aptarnauti svečių grupę, kai patiekiami skirtingi valgiai; • Sutikti, pasodinti ir aptarnauti svečių (10–16 žmonių) grupes. Paaiškinti, kaip teisingai iš didesnės grupės svečių priimti užsakymą ir jį pateikti nesumaišant patiekalų bei gėrimų. 	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta su klaidomis, ne visi patiekalai ir gėrimai patiekti laikantis reikalaujamo patiekimo nuoseklumo. Aptariant darbą ir atsakant į pateiktus klausimus, klydo.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta su neesminiais netikslumais, patiekalai ir gėrimai patiekti laikantis reikalaujamo patiekimo nuoseklumo. Aptariant darbą, neišsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta, patiekalai ir gėrimai patiekti laikantis reikalaujamo patiekimo nuoseklumo. Aptariant darbą, pateikta išsami savianalizė ir įsivertinimas.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)..208</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....6</p> <p>Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius..... 50</p> <p>Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius..... 6</p>		
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulinės padavėjo ir barmeno profesinio mokymo programos aprašas; • Literatūra; • Dalijamoji medžiaga, skaidrės, filmai; • Testai, praktinės užduotys. 		
	Mokymo(si) priemonės:		

	<ul style="list-style-type: none"> • Mokomasis restoranas su įranga, serviravimo priemonėmis (15 darbo vietų); • Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti.
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aukštasis išsilavinimas, profesijos mokytojo kvalifikacija. 2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kur 3. Įgyta padavėjo ir barmeno kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų padavėjo ir barmeno darbo patirtį maitinimo įmonėse. <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Virginija Beleckienė; 2. Reda Latišenkienė; 3. Gražina Rauckienė; 4. Vytautas Jokubauskas.

3.1.5. Modulo „Specialių užsakymų aptarnavimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Specialių užsakymų aptarnavimas		
Modulio kodas	4101304		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	1. Įvadas į profesiją; 2. Pasiruošimas lankytojų aptarnavimui; 3. Valgių ir gėrimų patiekimas.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Tvarkingumas, geros higienos praktikos taisyklių laikymasis; 2. Bendravimas; 3. Dėmesingumas maitinimo įmonės svečiui; 4. Pareigingumas; 5. Iniciatyvumas ir verslumas; 6. Profesinės etikos ir estetikos suvokimas.		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoja mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
<i>Kognityviniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Apibūdinti pobūvių rūšis ir jų ypatumus.	1.1. Tema. Pobūvių rūšys. 1.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti pobūvių skirstymą į oficialius ir neoficialius; • Apibūdinti pobūvių skirstymą priklausomai nuo aptarnavimo formos: <ul style="list-style-type: none"> - pobūvis, visiškai aptarnaujamas padavėjo; - pobūvis, iš dalies aptarnaujamas padavėjo; - pobūvis-furšetas; - pobūvis-kokteilis; - kavos ar arbatos vaišės; - mišrus pobūvis; - išvažiuojamasis pobūvis (<i>keiteringas</i>); • Įvardyti ir apibūdinti oficialių priėmimų tipus: <ul style="list-style-type: none"> - dieniniai stovimi priėmimai („Taurė 	Paskaita. Konsultavimas. Grupinis darbas. Individualus užduočių atlikimas.	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai įvardytos ir klystant apibūdintos pobūvių ir priėmimų rūšys. Gerai: Ne visai įvardytos ir apibūdintos pobūvių ir priėmimų rūšys. Puikiai: Įvardytos ir išsamiai apibūdintos pobūvių ir priėmimų rūšys.

	<p>šampano“, „Taurė vyno“);</p> <ul style="list-style-type: none"> - vakariniai stovimi priėmimai (kokteilis, furšetas, bufetas); - dieniniai sėdimi priėmimai (kviestiniai pusryčiai, dalykiniai pietūs, „Arbatėlė“, „Ponių kava“); - vakariniai sėdimi priėmimai (kviestiniai pietūs, kviestinė vakarienė, žurfiksas); - priėmimai, vykstantys kultūrinių renginių metu. 		
<p>2. Įvardinti užsakymo priėmimo reikalavimus ir paaiškinti pasirengimo darbus pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.</p>	<p>2.1. Tema. Užsakymo priėmimo ir pasirengimo pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams reikalavimai.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti užsakymo priėmimo reikalavimus; • Paaiškinti valgiaraščio sudarymo ypatumus; • Apibūdinti stalų parinkimo formas; • Paaiškinti pasirengimo darbų plano sudarymą; • Paaiškinti reikalingo inventoriaus parinkimo ir paruošimo reikalavimus; • Paaiškinti svečių susodinimo prie stalo reikalavimus. 	<p>Aiškinamasis pasakojimas.</p> <p>Demonstravimas</p> <p>. Diskusija.</p> <p>Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Įvardyti užsakymo priėmimo reikalavimai, bet klystant paaiškinti pasiruošimo darbai pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.</p> <p>Gerai: Įvardyti užsakymo priėmimo reikalavimai, bet neišsamiai paaiškinti pasiruošimo darbai pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.</p> <p>Puikiai: Įvardinti užsakymo priėmimo</p>

			reikalavimai, paaiškinti pasiruošimo darbai pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.
3. Apibūdinti darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eiga įvairių pobūvių, priėmimų, vaišių ir konferencijų metu.	<p>3.1. Tema. Darbo organizavimo, stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai įvairių pobūvių, priėmimų, vaišių, konferencijų metu.</p> <p>Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti pobūvio, kurį visiškai aptarnauja padavėjas, darbo organizavimo, stalo serviravimo ir aptarnavimo reikalavimus; • Apibūdinti pobūvio, kurį iš dalies aptarnauja padavėjas, darbo organizavimo, stalo serviravimo ir aptarnavimo reikalavimus; • Apibūdinti švediško stalo serviravimo ir aptarnavimo ypatumus; • Apibūdinti pobūvio-furšeto darbo organizavimo, stalo serviravimo ir aptarnavimo reikalavimus; • Apibūdinti pobūvio-kokteilio darbo organizavimo, aptarnavimo reikalavimus; • Apibūdinti pobūvio kokteilio-furšeto darbo organizavimo, aptarnavimo reikalavimus; • Apibūdinti „Kavutės“, „Arbatėlės“ vaišių stalo serviravimo ir 	<p>Aiškinamasis pasakojimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai, su klaidomis apibūdinta darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eiga pobūvių, priėmimų, įvairių vaišių ir konferencijų metu.</p> <p>Gerai: Ne visai apibūdinta darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eiga pobūvių, priėmimų, įvairių vaišių ir konferencijų metu.</p> <p>Puikiai: Apibūdinta darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eiga pobūvių, priėmimų, įvairių vaišių ir konferencijų metu.</p>

	<p>aptarnavimo reikalavimus;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti mišraus pobūvio darbo organizavimo, stalo serviravimo ypatumus ir aptarnavimo reikalavimus; • Apibūdinti oficialių pobūvių ir įvairių diplomatinių priėmimų darbo organizavimo, aptarnavimo ypatumus; • Apibūdinti reikalavimus, kurių reikia laikytis padavėjui aptarnaujant svečius diplomatinio priėmimo metu; • Apibūdinti konferencijų, seminarų, pasitarimų dalyviams teikiamų maitinimo paslaugų darbo organizavimo, aptarnavimo reikalavimus; • Apibūdinti šeimos ir kalendorinių švenčių stalo serviravimo ir aptarnavimo ypatumus; • Paaikškinti informacijos (trumpa renginio eiga, valgių patiekimo tvarka, aptarnavimo nuoseklumas, pasirinkta aptarnavimo technika, pareigų pasiskirstymas ir kt.) ypatumus, kuriuos turi žinoti padavėjas prieš pobūvį ar kitą renginį. 		
4. Apibūdinti maitinimo paslaugų organizavimą	4.1. Tema. Maitinimo paslaugų organizavimas poilsio vietose ir keleivių	Aiškinamasis pasakojimas.	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė

<p>poilsio vietose ir keleivių aptarnavimą laivuose, geležinkelio, oro transporte.</p>	<p>aptarnavimas laivuose, geležinkelio, oro transporte.</p> <p>4.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maitinimo paslaugų poilsio vietose ir keleivių aptarnavimo laivuose, geležinkelio, oro transporte organizavimo ypatumus. 	<p>Diskusija.</p> <p>Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus, su klaidomis atsakyta į papildomai pateiktus klausimus.</p> <p>Gerai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p>
<p>5. Apibūdinti viešbučio gyventojų maitinimo organizavimo ypatumus.</p>	<p>5.1. Tema. Viešbučio gyventojų maitinimo organizavimas.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti viešbučio gyventojų maitinimo organizavimą ir aptarnavimą restorane, aukštų bufetuose; • Apibūdinti pusryčių rūšis ir jų ypatumus; • Paaiškinti valgių ir gėrimų patiekimą į viešbučio kambarį; • Paaiškinti, kaip sukombinuoti mini baro asortimentą. 	<p>Aiškinamasis pasakojimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai apibūdintas viešbučio gyventojų maitinimo organizavimas. Atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai apibūdintas viešbučio gyventojų maitinimo organizavimas. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai apibūdintas viešbučio gyventojų maitinimo organizavimas.</p>
<p>6. Apibūdinti svečių aptarnavimo ypatumus, susijusius su tam tikrų šalių religija, tos šalies papročiais.</p>	<p>6.1. Tema. Svečių aptarnavimo ypatumai, susiję su tam tikrų šalių religija, tos šalies papročiais.</p> <p>6.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supažindinti su svečių aptarnavimo ypatumais, susijusiais su tam tikrų šalių religija, tos šalies papročiais. 	<p>Aiškinamasis pasakojimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus, su klaidomis atsakyta į papildomai pateiktus klausimus.</p> <p>Gerai: Ne visai atsakyta į</p>

			pateiktus klausimus, į papildomus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Mokėti saugiai dirbti specialių užsakymų aptarnavimo metu.	<p>1.1. Tema. Darbų saugos ir higienos reikalavimai specialių užsakymų aptarnavimo metu.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo inventoriaus patikrinimas ir paruošimas pagal naudojimosi, aptarnavimo instrukcijas; • Svečių aptarnavimas ir darbo inventoriaus naudojimas, laikantis darbų saugos ir higienos taisyklių. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta, nuosekliai laikantis darbų saugos ir higienos reikalavimų.</p>
2. Priimti užsakymą pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams, pasiręgti juos aptarnauti.	<p>2.1. Tema. Užsakymo priėmimas ir pasirėngimas pobūviui, priėmimui, vaišėms, konferencijai ar kitam renginiui.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Priimti užsakymą konkrečiam (nurodytam) pobūviui ar priėmimui, vaišėms, konferencijai ar kitam renginiui; • Sudaryti valgiaraštį; • Parinkti stalų formas ir sudaryti išdėstymo schemas bei puošybos elementus; • Sudaryti pasiruošimo darbų planą; • Sudaryti stalo serviravimui ir aptarnavimui 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta visiškai, be klaidų.</p>

	<p>reikalingo inventoriaus ir kitų priemonių sąrašą, apskaičiuoti atitinkamo inventoriaus paruošimui skirtą laiką;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti serviravimo inventorių; • Sudaryti svečių susodinimo schemas; • Parinkti ir aprašyti atitinkamo oficialaus priėmimo (diplomatinio) specifinius reikmenis ir pasirengimo darbus. 		
<p>3. Serviruoti stalus ir aptarnauti svečius pobūvių, priėmimų, įvairių vaišių, konferencijų metu.</p>	<p>3.1. Tema. Stalo serviravimas ir svečių aptarnavimas pobūvių, priėmimų, įvairių vaišių, konferencijų metu.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal nurodytą užduotį paservuoti stalą pobūviui, kurį visiškai aptarnauja padavėjas, ir aptarnauti svečius; • Pagal nurodytą užduotį paservuoti stalą pobūviui, kurį iš dalies aptarnauja padavėjai, ir aptarnauti svečius; • Serviruoti švedišką stalą pagal žinomą valgiaraštį ir aptarnauti lankytojus; • Sudaryti ir aprašyti pobūvio-furšeto stalo serviravimo pagal žinomą valgiaraštį schemą ir svečių 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta visiškai, be klaidų.</p>

	<p>aptarnavimo eigos planą;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal nurodytą užduotį pobūviui-kokteiliui patiekti patiekalus ir gėrimus, aptarnauti svečius; • Serviruoti „Kavutės“, „Arbatėlės“ vaišių stalą pagal žinomą valgiaraštį ir aptarnauti svečius; • Aprašyti nurodyto mišraus pobūvio aptarnavimo darbų eigą; • Sudaryti ir aprašyti nurodyto oficialaus pobūvio ar priėmimo stalų serviravimo ir svečių aptarnavimo eigos planą; • Pagal sudarytą pasirengimo darbų planą nurodytos konferencijos, seminaro ar pasitarimo dalyvių aptarnavimui parinkti inventorių, paserviruoti stalą ir aptarnauti svečius; • Paserviruoti stalą pagal sudarytą valgiaraštį nurodyta šeimos ar kalendorinės šventės tema. 		
<p>4. Suteikti maitinimo paslaugas viešbučio gyventojams.</p>	<p>4.1. Tema. Valgių ir gėrimų patiekimas viešbučio svečiams.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apsilankyti nurodytame viešbutyje, susipažinti su jame esamu maitinimo organizavimu svečiams, jį aprašyti pagal iš anksto 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai</p>

	<p>sudarytus klausimus;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pateikti pusryčius viešbučio gyventojams: paservuoti stalą ir pateikti paprastus, kontinentinius, išplėstinius, Vienos, tarptautinius pusryčius; • Pateikti valgius ir gėrimus pagal žinomą užsakymą į viešbučio kambarį. Naudotų indų surinkimas iš kambarių; • Sudaryti mini baro užsakymo lapą iš pateikto asortimento pagal svečio pageidavimus. 		<p>pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Užduotis atlikta visiškai, be klaidų.</p>
<p>5. Savarankiškai priimti užsakymą pobūviui, sudaryti pasirengimo darbų planą, serviruoti stalą ir aptarnauti svečius.</p>	<p>5.1. Tema. Nurodyto pobūvio užsakymo priėmimas, pasirengimo darbų organizavimas, stalo serviravimas, svečių aptarnavimas.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savarankiškai priimti užsakymą, sudaryti valgiaraštį (apskaičiuoti sąmatą, suderinti su užsakovu, išrašyti avansinę sąskaitą), pasirengimo darbų planą, aprašyti stalo serviravimo ir aptarnavimo eigą, paservuoti stalą ir pristatyti darbą; • Sutvarkyti prekybos salę po pobūvio. 	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi) vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką užduotis atlikta su klaidomis. Atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta visiškai, tvarkingai.</p>
<p>Mokymosi valandų paskirstymas</p>	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)..... 208</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....6</p> <p>Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius.....50</p> <p>Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6</p>		
<p>:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mokymo(si) medžiaga: • Modulinės padavėjo ir barmeno profesinio mokymo programos 		

	<p>aprašas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Literatūra; • Dalijamoji medžiaga, skaidrės, filmai; • Testai, praktinės užduotys.
	<ul style="list-style-type: none"> • Mokymo(si) priemonės: • Mokomasis restoranas su įranga, servravimo priemonėmis (15 darbo vietų); • Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti.
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aukštasis išsilavinimas, profesijos mokytojo kvalifikacija. 2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kur 3. Įgyta padavėjo ir barmeno kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų padavėjo ir barmeno darbo patirtį maitinimo įmonėse. <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Virginija Beleckienė; 2. Reda Latišenkienė; 3. Gražina Rauckienė; 4. Vytautas Jokubauskas.

3.1.6. Modulio „Barmeno darbas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Barmeno darbas		
Modulio kodas	4101305		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	1. Įvadas į profesiją; 2. Baro gėrimai.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Tvarkingumas; 2. Geros higienos praktikos taisyklių laikymasis; 3. Sveikatos tausojimas ir darbo sauga; 4. Dėmesingumas maitinimo įmonės svečiui; 5. Matematinis raštingumas; 6. Profesinės etikos ir estetikos suvokimas.		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoja mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Išnagrinėti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, baro terminus ir barų rūšis.	<p>1.1. Tema. Tarptautinė barmeno asociacija IBA (<i>The International Bartenders Association</i>). Baro terminų santrauka.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išdėstyti Tarptautinės barmeno asociacijos IBA funkcijas ir veiklą; • Užrašyti ir paaiškinti baro terminų reikšmes. <p>1.2. Tema. Barai ir jų rūšys.</p> <p>1.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti barą, jo kūrimosi istoriją; • Įvardyti barų rūšis pagal siūlomą asortimentą, pramogas; • Išdėstyti kokteilių ir kavų ruošimo plėtros tendencijas bei naujoves. <p>1.3. Tema. Baristo veikla</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Konsultavimas.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Savarankiškas darbas atliktas neišbaigtai, su klaidomis.</p> <p>Gerai: Savarankiškas darbas atliktas su neesminėmis klaidomis.</p> <p>Puikiai: Savarankiškas darbas atliktas gerai, be klaidų.</p>

	<p>viešojo maitinimo įmonėse.</p> <p>1.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti baristo darbinės pareigas ir apibūdinti būtinas žinias dirbant viešojo maitinimo įmonėse. 		
<p>2. Išmanyti baro įrengimų eksploatacijos taisyklės ir inventoriaus paskirtį.</p>	<p>2.1. Tema. Baro įrengimai.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti bare montuojamus įrengimus; • Suplanuoti baro įrangos išdėstymą; • Išnagrinėti mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrengimų ir matavimo prietaisų paskirtį bei jų eksploataavimo taisyklės, techninius aprašymus; • Įvardyti darbų saugos reikalavimus dirbant su baro įranga; • Iliustruoti baro prekystalį, nurodant matmenis. <p>2.2. Tema. Baro taurės, indai ir įrankiai.</p> <p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti pagrindines barmeno darbo priemones kokteiliams ruošti; • Įvardyti taures kokteiliams patiekti; • Paaiškinti baro įrankių paskirtį; • Iš iliustracijų atpažinti ir aprašyti baro reikmenų pavadinimą, paskirtį, matmenis. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Konsultavimas.</p> <p>Darbas grupėmis.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Įvardintos su klaidomis baro įrengimų eksploataavimo saugos taisyklės, neskiria baro inventoriaus.</p> <p>Gerai: Įvardintos ne visos baro įrengimų eksploataavimo saugos taisyklės. Skiria baro inventorių, bet ne visiškai paaiškina jo paskirtį.</p> <p>Puikiai: Geba išsamiai paaiškinti baro įrengimų, matavimo prietaisų paskirtį ir jų eksploataavimo saugos taisyklės. Skiria baro inventorių ir paaiškina jo paskirtį.</p>

<p>3. Apibūdinti barmeno parengiamuosius darbus ir suprasti skysčių matavimo vienetų sistemas.</p>	<p>3.1. Tema. Parengiamieji darbai bare. Matavimo sistemos ir vienetai.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sudaryti baro parengiamųjų ir atidarymo darbų sąrašą; • Paaiškinti produktų rotaciją; • Įvardyti gėrimų matavimo vienetus; • Įvardyti kokteilių sudėtinių dalių matavimo taisykles; • Apskaičiuoti skysčio mato vienetus (ml, cl, oz); • Apskaičiuoti maišytų gėrimų stiprumą pagal išnagrinėtą formulę. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Konsultavimas.</p> <p>Darbas grupėmis.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Paaiškinti barmeno parengiamieji darbai ir atlikti matematiniai veiksmai su neesminėmis klaidomis.</p> <p>Gerai: Sudarytas darbų sąrašas ir paaiškinti barmeno parengiamieji darbai. Matematiniai veiksmai atlikti su neesminėmis klaidomis.</p> <p>Puikiai: Geba sudaryti darbų sąrašą ir paaiškinti barmeno parengiamuosius darbus. Tiksliai atlikti matematiniai veiksmai.</p>
<p>4. Išmanyti kokteilių ruošimo įvairius būdus, priklausomai nuo jų komponentų.</p>	<p>4.1. Tema. Kokteilių ruošimo būdai ir eiga.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti barmeno darbo technikos pagrindines taisykles ir patarimus; • Įvardyti kokteilių ruošimo būdus; • Įvardyti kokteilių ruošimo eigą; • Paaiškinti ledo panaudojimą ruošiant kokteilius; • Išnagrinėti kokteilių ruošimo rankinėje plaktuvėje taisykles ir eigą; • Išnagrinėti kokteilių ruošimo barmeno stiklinėje taisykles ir eigą; • Suformuluoti kokteilių ruošimo 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Vizualizacija.</p> <p>Temos analizė komandoje.</p> <p>Mokytojo klausimai.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>

	<p>elektrinėje plaktuvėje taisykles ir eigą;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suplanuoti kokteilių ruošimo tiesiog svečio taurėje taisykles ir eigą; • Išnagrinėti kokteilių ruošimo sluoksniavimo būdu taisykles ir eigą; • Paaiškinti kokteilių ruošimą modeliavimo būdu (grūdimas, traiškymas) ypatumus; • Susipažinti su flairingo stiliais, jų taikymo galimybėmis ir funkcijomis. Darbų sauga, sanitarija ir higiena flairingo metu. 		
<p>5. Žinoti kokteilių puošimo ypatumus.</p>	<p>5.1. Tema. Baro priedų panaudojimas puošimui. 5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti sirupus, vaisius, daržoves, pieno produktus, kurie naudojami kokteiliams ruošti; • Apibūdinti ledą; • Apibūdinti prieskonius, jų panaudojimą maišytiems gėrimams ruošti. <p>5.2. Tema. Kokteilių puošimo taisyklės. 5.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti pagrindines taisykles ruošiant kokteilių papuošimus; • Apibūdinti puošimo būdus; • Įvardyti vaisius, daržoves, kuriais 	<p>Pokalbis. Paskaita. Vizualizacija. Temos analizė komandoje. Mokytojo klausimai.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. Gerai: Ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>

	<p>puošiami kokteiliai;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaikinti, kaip puošiamas taurės kraštelis ir aromatizuojamas kokteilis. 		
6. Suklasifikuoti ir apibūdinti maišytuosius gėrimus ir kokteilius pagal tam tikrus požymius.	<p>6.1. Tema. Maišytų gėrimų klasifikavimas.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti požymius, pagal kuriuos klasifikuojami maišytieji gėrimai; • Apibūdinti kokteilius pagal patiekimo laiką ir paskirtį; • Apibūdinti kokteilius, kurie grupuojami pagal skonį ir apimtį; • Aprašyti kokteilius, kurie grupuojami pagal pagrindinį komponentą; • Nustatyti kokteilius, pagal kurių komponentus parenkamas ruošimo būdas. <p>6.2. Tema. Grupiniai gėrimai. Kitų kategorijų maišytieji gėrimai.</p> <p>6.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti krušono, grogo, punšo (<i>panč</i>), sangrijos komponentus, ruošimą ir patiekimą; • Apibūdinti karštojo vyno (<i>Gluhwein</i>) ruošimą ir patiekimą; • Įvardyti kitų kategorijų maišytų gėrimų asortimentą ir jų ypatumus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Vizualizacija.</p> <p>Savarankiškas darbas pagal parengtas užduotis.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Maišytų gėrimų ir kokteilių asortimentas suklasifikuotas su klaidomis.</p> <p>Gerai: Maišytų gėrimų ir kokteilių asortimentas suklasifikuotas gerai, darant neesminių klaidų.</p> <p>Puikiai: Maišytų gėrimų ir kokteilių asortimentas suklasifikuotas be klaidų.</p>
7. Žinoti klasikinius	7.1. Tema. Klasikiniai kokteiliai.	Pokalbis.	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į

<p>kokteilius, jų istorijas, klasifikaciją.</p>	<p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perskaityti medžiagą ir pakartoti kokteilio istoriją; • Įvardyti klasikinius kokteilius pagal jų patiekimo laiką ir paskirtį: aperityvai (<i>before dinner</i>), popietiniai (<i>digestif</i>), dienos kokteiliai (<i>all-day</i>); • Pakartoti klasikinius kokteilius pagal pagrindinį komponentą su degtinės, džino, viskio, romo, tekilos, brendžio ir kitu pagrindu; • Aprašyti klasikinius kokteilius pagal ruošimo būdus rankinėje plaktuvėje (<i>šeikeryje</i>), barmeno stiklinėje, elektrinėje plaktuvėje, patiekimo taurėje; • Suplanuoti klasikinius kokteilius pagal apimtį: mažieji (<i>short drinks</i>), didieji (<i>long drinks</i>), vakarėlio (<i>party drinks</i>), vieno gurkšnio (<i>shot drinks</i>). 	<p>Paskaita.</p> <p>Vizualizacija.</p> <p>Savarankiškas darbas pagal parengtas užduotis.</p>	<p>klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Prisimena kokteilių istorijas. Klasikinius kokteilius grupuojant neatsižvelgta į bendruosius požymius.</p> <p>Gerai: Prisimena kokteilių istorijas. Grupuojant klasikinius kokteilius, padarytos neesminės klaidos.</p> <p>Puikiai: Prisimena kokteilių istorijas, klasikinių kokteilių sugrupavimas atitinka bendruosius požymius.</p>
<p>8. Gebėti paaiškinti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimą.</p>	<p>8.1. Tema. Karštieji gėrimai bare.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti kavai ir kitiems karštiesiems gėrimams ruošti baristo darbe reikalingus reikmenis; 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Vizualizacija.</p> <p>Savarankiškas darbas pagal parengtas užduotis.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visiškai paaiškinta karštųjų gėrimų ruošimo technologija ir patiekimas. Skiria kavos gėrimų rūšis, savarankiškas darbas</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti kavos gėrimų asortimentą ir priedus; • Apibūdinti kavos gėrimų ruošimo ypatumus; • Palyginti <i>Espresso</i>, <i>Capuccino</i>, <i>Late</i>, <i>Macchiato</i> kavų ruošimo ypatumus; • Paašškinti rytietiškos (turkiška), airiškos kavos ruošimo ir patiekimo ypatumus; • Iliustruoti karštųjų gėrimų patiekimą su priedais, konditerija; • Apibūdinti arbatos gėrimų ruošimo ypatumus; • Įvardyti arbatos gėrimų asortimentą ir priedus; • Išnagrinėti arbatos gėrimų patiekimo būdus. 		<p>atliktas su klaidomis.</p> <p>Gerai: Paašškinta su neesminėmis klaidomis karštųjų gėrimų ruošimo technologija ir patiekimas. Skiria kavos gėrimų rūšis, savarankiškas darbas atliktas gerai.</p> <p>Puikiai: Paašškinta karštųjų gėrimų ruošimo technologija ir patiekimas, skiria kavos gėrimų rūšis, savarankiškas darbas atliktas be klaidų.</p>
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Mokėti saugiai dirbti su baro įranga.	<p>1.1. Tema. Baro įrengimų paruošimas ir eksploatavimas.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas patikrinti ir parengti mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo įrengimus darbui; • Pagal naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas dirbti mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrengimais. 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas</p> <p>·</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas.</p> <p>Analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visiškai pagal naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas atlikta užduotis apie baro įrangos parengimą ir naudojimą.</p> <p>Gerai: Gerai, su neesminėmis klaidomis pagal naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas atlikta užduotis apie baro įrangos parengimą ir naudojimą.</p> <p>Puikiai: Saugiai ir tiksliai pagal</p>

			naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas atlikta užduotis apie baro įrangos parengimą ir naudojimą.
2. Atpažinti baro inventorių, baro indus ir taures bei paruošti barmeno darbo vietą.	<p>2.1. Tema. Baro taurių, indų, įrankių panaudojimas kokteiliams ruošti.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti baro pagrindinių priemonių, skirtų komponentų maišymui, natūralius pavyzdžius; • Išnagrinėti baro taurių, skirtų maišytiesiems gėrimams ir kokteiliams patiekti ir ruošti, natūralius pavyzdžius; • Parinkti taures kokteiliams patiekti; • Išnagrinėti baro įrankių, skirtų, kokteiliams ruošti ir patiekti, natūralius pavyzdžius. <p>2.2. Tema. Barmeno darbo vietos parengimas.</p> <p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išplauti, išblizginti taures pagal higienos, darbų saugos reikalavimus, paruošti patiekimui; • Paruošti baro reikmenis, išdėstyti pagal reikalavimus barmeno darbo vietoje. 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas</p> <p>·</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas.</p> <p>Analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Pakankamai gerai, su nedidelėmis klaidomis atpažintas baro inventorių. Praktinė užduotis atlikta tvarkingai, taikant geros higienos taisykles.</p> <p>Gerai: Atpažintas baro inventorių. Praktinė užduotis atlikta su nedideliais trūkumais, tačiau tvarkingai.</p> <p>Puikiai: Tiksliai atpažintas ir optimaliai apibūdintas baro inventorių ir išsamiai, tvarkingai, taikant geros higienos taisykles, atlikta užduotis.</p>
3. Gaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis eiliškumo.	<p>3.1. Tema. Kokteilių maišymas įvairiais būdais ir jo eiga.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas</p> <p>·</p> <p>Praktinių užduočių</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Kokteilio maišymo būdas pademonstruotas pagal</p>

	<p>rankinėje plaktuvėje;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą barmeno stiklinėje; • Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą tiesiog svečio taurėje; • Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą elektrinėje plaktuvėje; • Pagal instrukciją demonstruoti kokteilio komponentų sluoksniavimą. 	<p>atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas.</p> <p>Analizė ir vertinimas.</p>	<p>instrukciją, su neesminėmis klaidomis. Laikytasi ruošimo eiliškumo.</p> <p>Gerai: Kokteilio maišymo būdas pademonstruotas pagal instrukciją, laikytasi ruošimo eiliškumo.</p> <p>Puikiai: Pademonstruotas kokteilio maišymo būdas pagal instrukciją, optimaliai parinktos ir panaudotos priemonės, laikytasi ruošimo eiliškumo.</p>
<p>4. Mokėti puošti kokteilius.</p>	<p>4.1. Tema. Kokteilių puošimas.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti gražmenas iš citrusinių vaisių (griežinėlis, skiltelė, spiralė); • Paruošti gražmenas iš egzotinių vaisių (karambolos, ananaso, kinkanų, fizalių ir kt.); • Paruošti kokteilių gražmenas iš daržovių (saliero stiebo, alyvuogių, marinuotų svogūnėlių, vyšninių pomidorukų ir kt.); • Aromatizuoti gėrimą; • Puošti taurės kraštą įvairiais produktais; • Pagal pateiktus pavyzdžius atpažinti prieskonius. 	<p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas.</p> <p>Analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Parenka gražmenas, neatsižvelgdamas į kokteilio sudėtį. Dirba tvarkingai, nesiseka estetiškai puošti kokteilį.</p> <p>Gerai: Geba parinkti gražmenas pagal kokteilio sudėtį, dirba tvarkingai. Nesiseka estetiškai puošti kokteilį.</p> <p>Puikiai: Geba parinkti gražmenas pagal kokteilio sudėtį, tvarkingai, estetiškai puošti kokteilį.</p>

<p>5. Gaminti ir patiekti maišytuosius gėrimus bei kokteilius.</p>	<p>5.1. Tema. Kokteilių ruošimas ir patiekimas. 5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal pateiktą kokteilio receptūrą nustatyti kokteilio klasifikaciją: pagal ruošimo būdą, jo pagrindinį komponentą, apimtį, patiekimo laiką ir paskirtį; • Pagal pateiktą kokteilio receptūrą parinkti ir pristatyti svečiui kokteilio komponentus; • Pagal pateiktą kokteilio receptūrą ir gaminimo instrukcijas pagaminti ir patiekti kokteilį; • Pagal pateiktą kokteilio receptūrą dekoruoti kokteilį; • Pademonstruoti aperityvų patiekimą; • Pagaminti ir patiekti grupinį gėrimą (punšas, grogas, krušonas, sangrija pasirinktinai); • Pagaminti ir patiekti nealkoholinį kokteilį (pasirinktinai). 	<p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas. Analizė ir vertinimas. Diskusija.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Pagaminti ir patiekti maišytieji gėrimai ir kokteiliai. Parodytas svečiui dėmesingumas, pagaminta pažeidžiant gaminimo instrukciją, higienos arba saugos taisykles. Gerai: Pagaminti ir patiekti maišytieji gėrimai ir kokteiliai. Parodytas svečiui dėmesingumas, pagaminta pažeidžiant gaminimo instrukciją, laikytasi higienos ir saugos taisyklių. Puikiai: Pagaminti ir patiekti maišytieji gėrimai ir kokteiliai. Parodytas svečiui dėmesingumas, laikytasi gaminimo instrukcijos, higienos ir saugos taisyklių.</p>
<p>6. Ruošti ir patiekti karštus gėrimus prie baro.</p>	<p>6.1. Tema. Karštųjų gėrimų ruošimas ir patiekimas. 6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti barmeno darbo vietą ir inventorių karštiesiems gėrimams gaminti prie baro; • Įjungti ir parengti kavos aparatą 	<p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas. Analizė ir vertinimas. Diskusija.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Paruošti ir patiekti karštieji gėrimai, bet neatsižvelgta į higienos ir saugos taisykles. Gerai: Gerai paruošti ir patiekti karštieji gėrimai. Pažeistos</p>

	<p>darbui;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyti kavos pupelių malūnėlio malimo stambumą ir dozavimą; • Parinkti kavos pupeles ir supilti į kavos malūnėlį. Sumalti kavos pupeles, dozuoti ir suslėgti; • Paruošti ir patiekti <i>Espresso</i> kavą. Parinkti kavos pupelių ir vandens santykį. Paruošti dvigubą <i>Espresso</i>. Ruošti <i>Espresso</i> kavą mechaniniu ir automatiniu kavos aparatais; • Paruošti kavos aparatą pieno kremui plakti. Parinkti pieno indą (angl. <i>Milk Pitcher</i>) pienui plakti ir suplakti pieno kremą. Sutvarkyti kavos aparatą po kremo išplakimo. Atšaldyti ir panaudoti perkaitintą pieną; • Pagal instrukcijas paruošti ir patiekti <i>Capuccino</i>, <i>Late</i>, <i>Macchiato</i> kavos; • Demonstruoti įvairias piešimo ant pieno putos (<i>Latte art</i>) atlikimo technikas; • Pagal receptūras paruošti ir patiekti kavos su sirupais, ledais. Paruošti šaltą kavą su ledu; • Patiekti karštuosius gėrimus su priedais; 		<p>higienos arba saugos taisyklės.</p> <p>Puikiai: Tvarkingai, estetiškai paruošti ir patiekti karštieji gėrimai. Laikytasi instrukcijos, higienos ir saugos taisyklių.</p>
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Paruošti ir patiekti įvairias (plikomas, fasuotas) arbatas; • Išvalyti kavos aparatą. 		
7. Savarankiškai demonstruoti barmeno turimus įgūdžius dirbant prie baro.	<p>7.1. Tema. Barmeno darbo organizavimas.</p> <p>7.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savarankiškai išpildyti lankytojo užsakymą, parinkti inventorių maišytiems ir karštiesiems gėrimams bei kokteiliams, juos pagaminti ir patiekti. 	<p>Aptarimas.</p> <p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką įvykdytas užsakymas, ne visiškai teisingai parinktas inventorių, su neesminėmis klaidomis paruoštas bei patiektas gėrimas.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką dėmesingai įvykdytas užsakymas, gerai parinktas inventorių, su neesminėmis klaidomis paruoštas bei patiektas gėrimas.</p> <p>Puikiai: Per nurodytą laiką dėmesingai įvykdytas užsakymas, teisingai parinktas inventorių, saugiai ir tvarkingai paruoštas bei patiektas gėrimas.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....208</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius6</p> <p>Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius.....50</p> <p>Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6</p>		
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Literatūra; • Testai ir praktinės užduotys. 		
	<p>Mokymo(si) priemonės: Mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti.</p>		
	<p>Kiti ištekliai: Mokomasis baras su įranga, įrankiais, priemonėmis.</p>		
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aukštasis išsilavinimas, profesijos mokytojo kvalifikacija. 2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai. 		

	<p>3. Įgyta padavėjo ir barmeno kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų padavėjo ir barmeno darbo patirtį maitinimo įmonėse.</p> <p>Atskiras modulio dalis gali dėstyti profesijos mokytojai, turintys atitinkamą kvalifikaciją ar baigę tos srities kursus. Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Virginija Beleckienė; 2. Reda Latišenkienė; 3. Gražina Rauckienė; 4. Vytautas Jokubauskas.

Į(si)vertintas demonstruojamų gebėjimų lygis.

3.1.7. Modulio „Darbo ir apskaitos maitinimo įmonėse organizavimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Darbo ir apskaitos maitinimo įmonėse organizavimas		
Modulio kodas	4101306		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	5		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	1. Įvadas į profesiją.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Sveikatos tausojimas ir darbo sauga; 2. Bendravimas; 3. Informacinių technologijų naudojimas; 4. Problemų sprendimas; 5. Pareigingumas; 6. Matematinis raštingumas; 7. Iniciatyvumas ir verslumas; 8. Komandinis darbas; 9. Gebėjimas naudoti informacines technologijas; 10. Profesinės etikos ir estetikos suvokimas.		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoja mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
<i>Kognityviniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Žinoti ir apibūdinti apskaitos esmę.	1.1. Tema. Apskaitos pagrindai. 1.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti apskaitos organizavimą ir jos tikslus, kaip saugiai, laikantis darbų saugos reikalavimų, vykdyti materialinių vertybių inventorizavimą ir apskaitą; • Įvardinti už apskaitą atsakingus asmenis ir jų teisinę atsakomybę bei pasekmes už neteisėtas veikas. 	Pokalbis. Paskaita.	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma. Gera: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

<p>2. Planuoti apskaitos organizavimo procesą, pasirinkti jam įgyvendinti reikalingas priemones.</p>	<p>2.1. Tema. Apskaitos vykdymo etapai. Apskaitą reglamentuojantys teisės aktai. 2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti, kaip atliekama materialių vertybių apskaita visuomeninio maitinimo įmonėse. Paaiškinti sąvokas – ilgalaikis ir trumpalaikis turtas; • Skaityti ir paaiškinti teisės aktus, kurie reglamentuoja apskaitos organizavimą ir vykdymą. 	<p>Pokalbis. Paskaita. Diskusija. Demonstravimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Skiria apskaitos etapus, žino pagrindinius apskaitą reglamentuojančius teisės aktus. Gerai: Žino apskaitos etapus, žino pagrindinius apskaitą reglamentuojančius teisės aktus bei jų turinį. Puikiai: Geba planuoti apskaitos procesą, žino pagrindinius apskaitą reglamentuojančius teisės aktus bei jų turinį, geba analizuoti ir taikyti teisės aktų nuostatas.</p>
<p>3. Žinoti darbo informacinėmis technologijomis pagrindus.</p>	<p>3.1. Tema. Informacinių technologijų programos. 3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti teisinius informacinių technologijų naudojimo aspektus, susijusius su autorių teisėmis ir duomenų apsauga; • Žinoti bazines ir specializuotas informacinių technologijų programas, jų įdiegimo, palaikymo ir atnaujinimo galimybes; • Žinoti vartotojų teises, susijusias su informacinių 	<p>Pokalbis. Paskaita. Diskusija. Demonstravimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma. Pateikta užduotis atlikta ne visai ir su klaidomis. Gerai: Per nurodytą laiką</p>

	<p>technologijų programų įsigijimu ir eksploatavimu.</p> <p>3.2. Tema. Informacinių technologijų įranga.</p> <p>3.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žinoti saugaus informacinių technologijų įrangos eksploatavimo taisykles. 		<p>ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Pateikta užduotis atlikta visiškai, bet su klaidomis.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Pateikta užduotis atlikta visiškai ir be klaidų.</p>
<p>4. Žinoti maitinimo įmonių administravimo programą (-as).</p>	<p>4.1. Tema. Maitinimo įmonių administravimo programos.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti rinkoje veikiančias maitinimo įmonių administravimo programas (<i>R-Keeper, StoreHouse, Presto</i> ir kt.), įvardyti jų galimybes, panašumus ir skirtumus; • Žinoti maitinimo įmonių administravimo programų galimybes ir privalumus, teisinį jų naudojimo reglamentavimą. 	<p>Pokalbis. Paskaita. Analizė. Demonstravimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma. Pateikta užduotis atlikta ne visai ir su klaidomis.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Pateikta užduotis atlikta visiškai, bet su klaidomis.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Pateikta užduotis atlikta visiškai ir be klaidų.</p>

<i>Psichomotoriniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Organizuoti ir atlikti apskaitą maitinimo įmonėse.	<p>1.1. Tema. Kainodara prekybos įmonėje.</p> <p>1.1.1. Užduotys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Surasti ir susisteminti informaciją apie maitinimo įmonių įvairių prekių ir paslaugų kainas rinkoje. Atsižvelgiant į žaliavų kainas, apskaičiuoti ir įvertinti galimus antkainius; • Sudaryti baro gėrimų asortimentą ir, nustatčius žaliavų savikainą rinkoje, apskaičiuoti pardavimo kainas atsižvelgiant į rinkos kainodaros tendencijas; • Parengti bare gaminamų gėrimų technologinę ir kalkuliacinę korteles. <p>1.2. Tema. Materialių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentai.</p> <p>1.2.1. Užduotys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sąvokas – sąskaita-faktūra, įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas; • Suplanuoti materialių vertybių (prekių, žaliavų) užsakymą maitinimo įmonei; • Atlikti ir įforminti materialių vertybių (prekių, žaliavų) gavimą maitinimo įmonėje; • Atlikti ir įforminti periodines (pamainos, mėnesio) materialių vertybių (prekių ir žaliavų) inventorizacijas; • Atlikti ir įforminti 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Pakankamai gerai taikomi kainodaros principai, analizuojant rinkos tendencijas ir planuojant bei įforminant baro produkcijos kainas, atliekant materialių vertybių apskaitą. Užduotys atliktos su klaidomis arba nepabaigtos.</p> <p>Gerai: Gerai taikomi kainodaros principai, analizuojant rinkos tendencijas ir planuojant bei įforminant baro produkcijos kainas, atliekant materialių vertybių apskaitą. Užduotis užbaigia su trūkumais.</p> <p>Puikiai: Puikiai taikomi kainodaros principai, analizuojant rinkos tendencijas ir planuojant bei įforminant baro produkcijos kainas, atliekant materialių vertybių apskaitą. Optimaliai ir tiksliai atliekamos užduotys, parenkami alternatyvūs veiksmai.</p>

	<p>ketvirčio materialių vertybių (trumpalaikio bei ilgalaikio turto) inventorizacijas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Užtikrinti tinkamą materialių vertybių sandėliavimą ir apsaugą; • Atlikti ir įforminti materialių vertybių nurašymą bei utilizavimą; • Įforminti taros ir kitų prekių bei žaliavų gražinimą tiekėjams. 		
2. Mokėti dirbti informacinėmis technologijomis.	<p>2.1. Tema. Darbas personaliniu kompiuteriu.</p> <p>2.1.1. Užduotys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laikantis darbų saugos reikalavimų, darbui parengti informacinių technologijų įrangą; • Taisyklinga valstybine kalba rengti dokumentus ir pristatymus, naudojant <i>Microsoft Office: Word, PowerPoint</i> ir <i>Excel</i> bei kitas programas; • Mokėti formuoti dokumentus PDF formatu; • Maketuoti nesudėtingus su pardavimais ir reklama susijusius dokumentus: valgiaraštis, suvenyrinis pokylio valgiaraštis, reklaminė skrajutė ir kt.; • Saugiai naršyti internete, ieškant reikalingos informacijos; • Panaudoti socialinius internetinius tinklus, siekiant susirasti darbą, platinti komercinę informaciją, susijusią su pardavimų didinimu; 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Darbas atliktas netvarkingai. Atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gera: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų. Į visus papildomus klausimus atsakoma išsamiai ir teisingai.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Susikurti ir naudotis elektroniniu paštu, siekiant palaikyti socialinius ryšius ir vykdyti darbinės funkcijas; • Mokėti identifikuoti asmens tapatybę virtualioje erdvėje – suformuoti („padėti“) elektroninį parašą. <p>2.2. Tema. Naudoti programinę įrangą, jungiamą prie personalinio kompiuterio.</p> <p>2.2.1. Užduotys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prijungti prie personalinio kompiuterio spausdinimo ir skenavimo įrangą; • Skenuoti dokumentus, nustatant įvairius parametrus; • Spausdinti dokumentus, naudojant įvairius formatus ir nustatant skirtingus parametrus; • Saugiai perkelti ir saugoti duomenis įvairaus pobūdžio išorinėse elektroninėse laikmenose. 		
<p>3. Mokėti dirbti maitinimo įmonių administravimo programomis.</p>	<p>3.1. Tema. Darbas maitinimo įmonių administravimo programomis aptarnaujant lankytojus.</p> <p>3.1.1. Užduotys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Į programą suvesti ir sugrupuoti valgių bei gėrimų asortimentą; • Nukreipti suvestus valgius ir gėrimus į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti; • Sukurti bendruosius ir specialiuosius modifikatorius, susieti juos su parduodamais 	<p>Paskaita. Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Darbas atliktas netvarkingai. Atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma. Gerai:</p>

	<p>produktais;</p> <ul style="list-style-type: none"> Nustatyti naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojų identifikavimui programoje, parametrus. 		<p>Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų. Į visus papildomus klausimus atsakoma išsamiai ir teisingai.</p>
4. Mokėti dirbti maitinimo įmonių administravimo programine įranga.	<p>4.1. Tema. Darbas maitinimo įmonių programine įranga aptarnaujant lankytojus.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Paruošti darbui ir teisingai eksploatuoti padavėjo darbo stotis – POS terminalus (kuriuose integruoti visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai: lietimui skirtas monitorius, fiskalinis blokas, fiskalinis kvitų spausdintuvas, kliento monitorius, kortelių skaitytuvas, arba jie yra atskirai prijungti); Mokėti pakeisti popieriaus juostas ir spausdintuvų kasetes spausdintuvuose; Įregistruoti ir aktyvuoti darbui maitinimo įmonių administravimo programa ir įranga reikalingas personalo identifikavimo magnetines korteles; Suvesti, papildyti, pakeisti ir atšaukti lankytojų užsakymą POS terminale, atsiskaityti su lankytojais; Suformuoti, peržiūrėti 	<p>Paskaita. Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Darbas atliktas netvarkingai. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų. Į visus papildomus klausimus atsakoma išsamiai ir teisingai.</p>

	<p>ir atspausdinti įvairias ataskaitas per POS terminalus, susijusias su lankytojų aptarnavimu, jų srautais, pardavimais ir pinigų apskaita;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dirbti su nešiojamaisiais terminalais padavėjams – delninukais. Mokėti juos paruošti darbui, suvesti ir papildyti lankytojų užsakymą, saugiai eksploatuoti; • Aptarnauti lankytojus, priimti ir vykdyti užsakymus, naudojant planšetinius kompiuterius. <p>4.2. Tema. Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su lankytojais.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbui fiskalinius kasos aparatus, priimti ir apskaityti jais pinigus; • Laiku ir taisyklingai pildyti kasos žurnalą; • Mokėti eksploatuoti ir tinkamai panaudoti pinigų detektorius; • Atsiskaityti su lankytojais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus; • Išrašyti lankytojui sąskaitą (PVM faktūrą) pagal fiskalinį kasos čekį; • Pamainos pabaigoje atsiskaityti vadovaujančiam darbuotojui už savo prekybos rezultatus. 		
<p>Mokymosi valandų paskirstymas</p>	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....95</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....4</p>		

	Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius.....30 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga: <ul style="list-style-type: none"> • Literatūra; • Testai ir praktinės užduotys.
	Mokymo(si) priemonės: Mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti.
	Kiti ištekliai: Programinė įranga praktiniams darbams atlikti.
Mokytojų kvalifikacija	Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos reikalavimus: <ol style="list-style-type: none"> 1. Aukštasis išsilavinimas, profesijos mokytojo kvalifikacija. 2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai. 3. Įgyta padavėjo ir barmeno kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų padavėjo ir barmeno darbo patirtį maitinimo įmonėse. <p>Atskiras modulio dalis gali dėstyti profesijos mokytojai, turintys atitinkamą kvalifikaciją ar baigę tos srities kursus. Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Virginija Beleckienė; 2. Reda Latišenkienė; 3. Gražina Rauckienė; 4. Vytautas Jokubauskas.

3.1.8. Baigiamojo modulio aprašas

Modulio kodas	-		
LTKS lygis	-		
Apimtis kreditais	10		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	<ol style="list-style-type: none"> Įvadas į profesiją; Pasiruošimas lankytojų aptarnavimui; Baro gėrimai; Valgių ir gėrimų patiekimas; Specialių užsakymų aptarnavimas; Barmeno darbas; Darbo ir apskaitos maitinimo įmonėse organizavimas. 		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> Sveikatos tausojimas ir darbo sauga; Bendravimas; Informacinių technologijų naudojimas; Problemų sprendimas; Pareigingumas; Matematinis raštingumas; Iniciatyvumas ir verslumas; Komandinis darbas; Gebėjimas naudoti informacines technologijas; Profesinės etikos ir estetikos suvokimas. 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoja mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Žinoti ir apibūdinti darbo teisės esmę.	1.1. Tema. Darbo teisės pagrindai. 1.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> Apibūdinti darbo teisės tikslus; Nusakyti teisinės pasekmes už veikas, kuriomis pažeidžiama darbo teisė; Raštvedybos pagrindai. 1.2. Tema. Darbo sutarčių sudarymas ir vykdymas. 1.2.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> Žinoti įdarbinimo procedūras; Žinoti darbo sutarčių rūšis ir jų parinkimo teisinius pagrindus; Žinoti bandomojo laikotarpio inicijavimo, termino nustatymo ir pasibaigimo teisinį 	Pokalbis. Paskaita. Diskusija. Testas.	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma. Pateikta užduotis atlikta ne visai ir su klaidomis. Gera: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus

	<p>reguliuojimą;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti darbo ir poilsio laiką, minimalius ir maksimalius laikotarpius; • Nusakyti darbo užmokesčio apskaičiavimo, mokėjimo ir indeksavimo tvarką; • Paašškinti, kokios garantijos darbo rinkoje teikiamos nepilnamečiams, neįgaliesiems, vaikų besilaukiantiems ir vaikus auginantiems asmenims. <p>1.3. Tema. Darbo drausmė ir materialinė atsakomybė.</p> <p>1.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žinoti, kaip užtikrinama darbo drausmė, kokios, per kiek ir kaip darbo drausmės nuobaudos gali būti skiriamos. Kokios darbo drausmės nuobaudų skyrimo teisinės pasekmės; • Nusakyti šiurkščių darbo drausmės pažeidimų esmines nuostatas bei teisinės pasekmes; • Paašškinti materialinės atsakomybės atsiradimo teisinės prielaidas ir žalos atlyginimo ribas. <p>1.4. Tema. Darbo sutarčių pasibaigimas.</p> <p>1.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žinoti darbo sutarčių pasibaigimo teisinius pagrindus; • Paašškinti, kokiais atvejais ir kokio dydžio išeitinės išmokos bei kompensacijos priklauso darbuotojams. 	<p>atsakyta teisingai. Pateikta užduotis atlikta visiškai, bet su klaidomis.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Pateikta užduotis atlikta visiškai ir be klaidų.</p>
--	--	---

	<p>1.5. Tema. Kolektyviniai darbo santykiai ir darbuotojų atstovavimas.</p> <p>1.5.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti kolektyvinių darbo sutarčių esmę, sudarymo tikslus ir galimybes; • Žinoti, kas gali atstovauti darbuotojų interesams, kokios garantijos numatytos darbuotojų atstovams. 		
<p>2. Susipažinti su darbo rinka ir plėtros tendencijomis.</p>	<p>2.1. Tema. Lietuvos viešbučių, restoranų ir viešojo maitinimo darbo rinka.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nusakyti Lietuvos viešbučių, restoranų ir viešojo maitinimo rinkos struktūrą, apimtį ir indėlį į bendrą šalies BVP (bendrą vidaus produktą); • Apibūdinti užimtumo ir darbo rinkos plėtros tendencijas Lietuvoje; • Pristatyti Lietuvos viešbučių, restoranų ir viešojo maitinimo sektoriaus darbuotojų vidutinius darbo užmokesčius ir jų kaitos tendencijas; • Žinoti darbdavių keliamus kvalifikacinius reikalavimus naujai priimamiems darbuotojams; • Apibūdinti Lietuvos viešbučių, restoranų ir viešojo maitinimo darbo rinką Europos Sąjungos šalių kontekste. <p>2.2. Tema. Lietuvos viešbučių, restoranų ir viešojo maitinimo darbo rinką prižiūrinčios</p>	<p>Pokalbis. Paskaita. Diskusija. Testas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama, neišsamiai atsakoma. Pateikta užduotis atlikta ne visai ir su klaidomis.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Pateikta užduotis atlikta visiškai, bet su klaidomis.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Pateikta užduotis atlikta visiškai ir be klaidų.</p>

	<p>įstaigos.</p> <p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žinoti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos bei Visuomenės sveikatos centro funkcijas; • Nusakyti Valstybinės mokesčių inspekcijos, Valstybinio socialinio draudimo fondo (SODRA) veiklą, susijusią su maitinimo įmonėmis ir jose dirbančiais darbuotojais; • Apibūdinti teritorinių Lietuvos Darbo biržos padalinių funkcijas, teikiamas paslaugas ir praktinę naudą darbo ieškantiems asmenims; • Pristatyti Valstybinės darbo inspekcijos funkcijas prižiūrint darbo rinką. <p>2.3. Tema. Technologinės inovacijos viešbučių, restoranų ir viešojo maitinimo sektoriuje.</p> <p>2.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žinoti naujas prekes ir žaliavas, siūlomas Lietuvos barams; • Apibūdinti naujus technologinius įrenginius, esančius Lietuvos ir Europos Sąjungos maitinimo įmonių sektoriuje; • Nusakyti inovatyvius technologinius procesus, pradėtus taikyti gėrimų ir valgių gamyboje. 		
<p>3. Susipažinti su praktikai pasirinkta įmone.</p>	<p>3.1. Tema. Regiono ir miesto maitinimo įmonės.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sukaupiti, susisteminti ir išanalizuoti informaciją apie 	<p>Pokalbis. Paskaita. Diskusija. Testas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai:</p>

	<p>regiono ir miesto maitinimo įmonės;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įsivertinti įsidarbinimo galimybes, savo profesinius gebėjimus ir bendrąsias kompetencijas; • Susipažinti ir apžvelgti pasirinktą (-as) miesto ar regiono maitinimo įmonę (-es), susipažinti su darbo organizavimu, keliamais reikalavimais, technologiniais įrenginiais; • Susipažinti su darbo planavimo, darbo laiko apskaitos ir darbo kultūros bei drausmės ypatumais pasirinktoje maitinimo įmonėje. <p>3.2. Tema. Kitų Lietuvos miestų, regionų ir kurortų bei užsienio maitinimo įmonių.</p> <p>3.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudojant IT (internetą), asmeninę patirtį bei pažintinių ekskursijų metu įgytas žinias, palyginti miesto, regiono maitinimo įmones su kitų Lietuvos miestų, regionų ir kurortų bei užsienio šalių maitinimo įmonėmis; • Pristatyti įsidarbinimo kitų Europos Sąjungos šalių maitinimo įmonėse galimybes, teisinį reglamentavimą, socialines garantijas, darbo užmokesčio ir pragyvenimo lygį ir santykį; • Verslumo skatinimas. Apibūdinti smulkųjį verslą (verslo 	<p>Analizė. Demonstravimas. Ekskursija. Savarankiškas darbas.</p>	<p>Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. Pateikta užduotis atlikta ne visai ir su klaidomis.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Pateikta užduotis atlikta visiškai, bet su klaidomis.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų. Pateikta užduotis atlikta visiškai ir be klaidų.</p>
--	---	---	---

	liudijimas, individuali veikla, mažoji bendrija ir t. t.).		
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Pasirengti darbui ir aptarnauti lankytojus praktikos atlikimo įmonėje.	<p>1.1. Tema. Praktinio mokymo ir darbo sutarčių sudarymas.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suradus praktinio mokymo įmonę, sudaryti praktikos sutartį, o esant poreikiui / galimybei ir darbo sutartį; • Susipažinti su darbo tvarka praktikos atlikimo įmonėje, įmonės struktūra, pasirašytinai susipažinti su pareigybės, vidaus darbo tvarkos, darbo, priešgaisrinės ir civilinės saugos instrukcijomis bei kitais įmonėje numatytais dokumentais. <p>1.2. Tema. Prekybos salės ir inventoriaus paruošimas lankytojams aptarnauti.</p> <p>1.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savarankiškai paruošti praktikos atlikimo įmonės prekybos salę lankytojams aptarnauti; • Savarankiškai paruošti praktikos atlikimo įmonės stalo užtiesalus, indus, įrankius ir taures lankytojams aptarnauti; • Paruošti darbui kavos ruošimo, alaus ir sidro pilstymo bei kitus praktikos atlikimo įmonėje esančius įrenginius. Periodiškai juos valyti. <p>1.3. Tema. Maitinimo įmonės gėrimų ir valgių asortimentas.</p> <p>1.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savarankiškai 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Darbas atliktas netvarkingai.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.</p>

	<p>išstudijuoti ir išmokti praktikos atlikimo įmonės valgiaraštį;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mokėti pristatyti praktikos atlikimo įmonėje siūlomus gėrimus ir valgius. 		
<p>2. Priimti užsakymą ir pateikti valgius bei gėrimus praktikos atlikimo įmonėje.</p>	<p>2.1. Tema. Lankytojų užsakymo priėmimas.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savarankiškai ir taisyklingai bendraujant su lankytojais valstybine arba užsienio kalba, konsultuoti apie siūlomus valgius bei gėrimus ir priimti užsakymą; • Savarankiškai suvesti užsakymą į praktikos atlikimo įmonėje naudojamą užsakymų administravimo kompiuterinę programą. <p>2.2. Tema. Gėrimų ir valgių patiekimas.</p> <p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savarankiškai patiekti gėrimus ir valgius; • Pernešti keturias ir daugiau lėkščių su valgiais; • Patiekti įvairius praktikos atlikimo įmonėje siūlomus gėrimus, naudojant padėklus; • Patiekiant gėrimus ir valgius, taikyti praktikos įmonėje priimtus patiekimo metodus. <p>2.3. Tema. Naudotų indų nurinkimas.</p> <p>2.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savarankiškai nurinkti bei sugrupuoti naudotus indus, taikant įvairius indų nurinkimo metodus; 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Darbas atliktas netvarkingai.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Nurinkti indus, įrankius bei taures, naudojant padėklus; Valyti lankytojų aptarnavimo stalus, laikantis geros higienos praktikos reikalavimų. <p>2.4. Tema. Atsiskaityti su maitinimo įmonės lankytojais.</p> <p>2.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Atspausdinti ir pateikti lankytojams prekinį čekį; Gauti ir į kasą įvesti pinigus, lankytojams pateikti fiskalinį čekį; Atsiskaityti su lankytojais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvą. 		
<p>3. Rengti ir aptarnauti pokylius (konferencijas) praktikos atlikimo įmonėje.</p>	<p>3.1. Tema. Pokylių užsakymų priėmimas.</p> <p>3.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Priimti ir apiforminti pokylio užsakymą praktikos atlikimo įmonėje. <p>3.2. Tema. Pasirengti pokylių aptarnavimui.</p> <p>3.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Paruošti inventorių pokylio aptarnavimui; Paservuoti pokylio stalą (-us). <p>3.3. Tema. Aptarnauti pokylį.</p> <p>3.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Praktikos atlikimo įmonėje vykstančiame pokylyje patiekti gėrimus bei valgius, nurinkti ir grupuoti indus. <p>3.4. Tema. Aptarnauti konferencijos dalyvius.</p> <p>3.4.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Suruošti kavos ir užkandžių stalą konferencijos dalyvių kavos pertraukai. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Darbas atliktas netvarkingai.</p> <p>Gera: Per nurodytą laiką nepilnai atlikta užduotis.</p> <p>Puikiai Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.</p>

<p>4. Gaminti bei patiekti gaiviuosius, karštuosius ir maišytus alkoholinius gėrimus praktikos atlikimo įmonėje.</p>	<p>4.1. Tema. Gaiviųjų ir karštųjų gėrimų ruošimas ir patiekimas.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai dirbti baro įranga, reikalinga gaiviesiems ir karštiesiems gėrimams ruošti, esančia praktikos atlikimo įmonėje; • Paruošti ir patiekti gaiviuosius bei karštuosius gėrimus prie baro praktikos atlikimo įmonėje. <p>4.2. Tema. Alkoholinių gėrimų patiekimas.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teingai matuoti, pilstyti ir patiekti alkoholinius gėrimus prie baro praktikos atlikimo įmonėje; • Parengti darbui alaus ir sidro pilstymo įrangą; • Paruošti ir patiekti maišytus alkoholinius gėrimus (kokteilius) prie baro praktikos atlikimo įmonėje. <p>4.3. Tema. Baro prekės ir žaliavos.</p> <p>4.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pamainos pradžioje papildyti baro prekių ir žaliavų atsargas; • Laikytis geros higienos praktikos taisyklių, sekti prekių ir žaliavų realizavimo terminus; • Papildant praktikos atlikimo įmonės barą prekėmis ir žaliavomis, taikyti FIFO (angl. <i>first in first out</i>) sistemą. 	<p>Demonstravimas. Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija. Komandinis darbas.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Darbas atliktas netvarkingai.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.</p>
<p>5. Dalyvauti prekių užsakymo, priėmimo ir inventorizavimo procesuose praktikos atlikimo įmonėje.</p>	<p>5.1. Tema. Prekių ir žaliavų užsakymas.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parengti praktikos atlikimo įmonės barui 	<p>Demonstravimas. Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p>

	<p>reikiamų prekių ir žaliavų užsakymą;</p> <ul style="list-style-type: none"> Užsakyti praktikos atlikimo įmonės barui reikiamas prekes ir žaliavas. <p>5.2. Tema. Prekių ir žaliavų priėmimas.</p> <p>5.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Priimti gautas prekes ir žaliavas, sutikrinti faktinius bei dokumentuose nurodytus skaičius; Pasirašyti arba įsitikinti, kad pasirašė kiti darbuotojai prekių priėmimo dokumentus. <p>5.3. Tema. Prekių ir žaliavų sandėliavimas.</p> <p>5.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Laikantis geros higienos praktikos taisyklių, gautas prekes ir žaliavas išdėlioti sandėliuose; Sandėliuojant prekes ir žaliavas, laikytis FIFO (angl. <i>first in first out</i>) sistemos. <p>5.4. Tema. Inventorizacija.</p> <p>5.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Inventorizacijos metu skaičiuoti prekes, žaliavas ir kitas materialias vertybes, esančias praktikos atlikimo įmonėje; Užpildyti arba įsitikinti, kad kiti kolegos užpildė inventorizacijos rezultatų įforminimo dokumentus. 	<p>atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Darbas atliktas netvarkingai.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....208</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....6</p> <p>Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius.....50</p> <p>Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6</p>		
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga:		

	<ul style="list-style-type: none"> • Literatūra; • Lietuvos Respublikos teisės aktai (Darbo kodeksas); • Testai ir praktinės užduotys; • Praktikos atlikimo įmonės valgiaraščiai, kalkuliacinės ir technologinės kortelės; • Praktikos atlikimo įmonės darbuotojų pareigybių ir vidaus darbo tvarkos aprašymai, darbuotojų saugos, priešgaisrinės saugos ir civilinės saugos instrukcijos. Naudojamos įrangos saugaus eksploatavimo instrukcijos.
	Mokymo(si) priemonės: <ul style="list-style-type: none"> • Mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti; • Maitinimo įmonės, kurioje atliekama praktika, patalpos, baldai, technologiniai įrengimai, indai, įrankiai ir kitas inventorius; • Specializuota apranga ir darbo saugos priemonės.
	Kiti ištekliai: Programinė įranga praktiniams darbams atlikti.
Mokytojų kvalifikacija	Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos reikalavimus: <ol style="list-style-type: none"> 1. Aukštasis išsilavinimas, profesijos mokytojo kvalifikacija. 2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai. 3. Įgyta padavėjo ir barmeno kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų padavėjo ir barmeno darbo patirtį maitinimo įmonėse. Atskiras modulio dalis gali dėstyti profesijos mokytojai, turintys atitinkamą kvalifikaciją ar baigę tos srities kursus. Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą. Poreikiui esant, kartu su praktinio mokymo įmonės paskirtu mentoriumi (-iais).
Modulio rengėjai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Virginija Beleckienė; 2. Reda Latišenkienė; 3. Gražina Rauckienė; 4. Vytautas Jokubauskas.

3.2. PASIRENKAMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO (SUSIJUSIŲ SU KVALIFIKACIJA) MODULIŲ APRAŠAI

3.2.1. Modulio „Patiekalų ir gėrimų gaminimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Patiekalų ir gėrimų gaminimas
Modulio kodas	4101307
LTKS lygis	IV
Apimtis kreditais	8
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	1. Įvadas į profesiją.

Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Tvarkingumas, geros higienos praktikos taisyklių laikymasis; 2. Sveikatos tausojimas ir darbo sauga; 3. Bendravimas; 4. Dėmesingumas maitinimo įmonės sveičiui; 5. Pareigingumas; 6. Iniciatyvumas ir verslumas; 7. Problemų sprendimas; 8. Komandinis darbas.		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoja mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti maitinimo paslaugas maitinimo įmonėje.	1.1. Tema. Maitinimo paslaugos maitinimo įmonėje ir jų ypatumai. 1.1.1. Užduotis: <ul style="list-style-type: none"> Po ekskursijos į maitinimo įmonę parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdintos maitinimo įmonėse teikiamos maitinimo paslaugos. 	Pažintinis vizitas į maitinimo įmonę. Situacijos analizė. Literatūros analizė. Diskusija. Savarankiškas darbas. Darbas grupėmis. Individualus užduočių atlikimas.	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama. Gerai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.
2. Paaiškinti pasirengimo maistui gaminti maitinimo įmonėje ypatumus.	2.1. Tema. Viešojo maitinimo įmonės patalpų rūšys, jų paskirtis ir joms keliami reikalavimai. 2.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> Po ekskursijos į maitinimo įmonę parašyti refleksiją, kurioje būtų paaiškintos viešojo maitinimo įmonės patalpų rūšys, joms keliami reikalavimai. 2.2. Tema: Virtuvės įrengimai, naudojami patiekalams gaminti, jų klasifikavimas, bendra charakteristika, eksploatacijos ir darbo saugos reikalavimai.	Pažintinis vizitas į maitinimo įmonę. Situacijos analizė. Literatūros analizė. Atvejo analizė. Diskusija. Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas. Diskusija. Individualus užduočių atlikimas.	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Paaiškinti pasirengimo maistui gaminti maitinimo įmonėje ypatumai, neįvardinant viešojo maitinimo įmonių patalpų ir virtuvės įrengimų, jų klasifikavimo, paskirties, nepaaiškinti higienos reikalavimai viešojo maitinimo įmonėms. Gerai: Paaiškinti pasirengimo

	<p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir pademonstruoti virtuvės įrengimų panaudojimą maisto gaminimui. <p>2.3. Tema: Higienos reikalavimai viešojo maitinimo įmonėms ir rizikos veiksniams taikomos prevencinės priemonės.</p> <p>2.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti higienos reikalavimus viešojo maitinimo įmonėms ir rizikos veiksniams sumažinti taikomas prevencines priemones. 		<p>maistui gaminti maitinimo įmonėje ypatumai, įvardinant viešojo maitinimo įmonių patalpų rūšis, paskirtį ir joms keliamus reikalavimus, virtuvės įrengimus, naudojamus patiekalams gaminti, bet ne visai paaiškinti jų eksploatacijos ir darbo saugos reikalavimai. Paaiškinti higienos reikalavimai viešojo maitinimo įmonėms ir rizikos veiksniams sumažinti taikomos prevencinės priemonės.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškinti pasirengimo maistui gaminti maitinimo įmonėje ypatumai, įvardinant viešojo maitinimo įmonių patalpų rūšis, paskirtį ir joms keliamus reikalavimus, virtuvės įrengimus, naudojamus patiekalams gaminti. Paaiškinta jų klasifikavimas, paskirtis, eksploatacijos ir darbo saugos reikalavimai, paaiškinti higienos reikalavimai viešojo maitinimo įmonėms ir rizikos veiksniams sumažinti taikomos prevencinės priemonės.</p>
<p>3. Apibūdinti maisto prekių grupes, prekių ženklumą, jų laikymo sąlygas, pagrindinius kokybės rodiklius.</p>	<p>3.1. Tema. Maisto prekių klasifikavimas, rūšys ir ženklumas.</p> <p>3.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir paaiškinti maisto prekių klasifikavimą, rūšis ir 	<p>Aiškinamasis pasakojimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Individualus užduočių</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai išvardytos ir su klaidomis</p>

	<p>ženklinaimą.</p> <p>3.2. Tema. Maisto prekių laikymo sąlygos ir pagrindiniai kokybės rodikliai.</p> <p>3.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvardyti ir paaiškinti maisto prekių laikymo sąlygas ir kokybės rodiklius. 	atlikimas.	<p>apibūdintos maisto prekių grupės, prekių ženklinaimas, jų laikymo sąlygos, pagrindiniai kokybės rodikliai.</p> <p>Gerai: Ne visai įvardytos ir apibūdintos maisto prekių grupės, prekių ženklinaimas, jų laikymo sąlygos, pagrindiniai kokybės rodikliai.</p> <p>Puikiai: Įvardytos ir apibūdintos maisto prekių grupės, prekių ženklinaimas, jų laikymo sąlygos, pagrindiniai kokybės rodikliai.</p>
<p>4. Įvertinti kokybiškus ir sveikus maisto produktus ir žaliavas.</p>	<p>4.1. Tema. Kulinarinė maisto produktų paskirtis, jų panaudojimas, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos. Mikrobiologiniai reikalavimai.</p> <p>4.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvertinti konkrečių maisto produktų kokybę, laikymo sąlygas. <p>4.2. Tema. Mitybos fiziologija. Sveikos mitybos principai. Maisto produktų grupės, galinčios sukelti alergiją.</p> <p>4.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išvardyti pagrindinius sveikos mitybos principus; Nurodyti produktus, rekomenduojamus sveikai mitybai; Išvardyti produktus, kurių negalima siūlyti alergiškiems svečiams. <p>4.3. Tema: Mitybos įpročiai: vegetarizmas, žaliavalgystė ir</p>	<p>Aiškinamasis pasakojimas.</p> <p>Demonstravimas</p> <p>Diskusija.</p> <p>Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai ir klystant įvertinta maisto produktų kokybė, laikymo sąlygos, iš dalies apibūdinti pagrindiniai sveikos mitybos principai. Neįvardintos maisto grupės, galinčios sukelti alergiją.</p> <p>Gerai: Ne visai įvertinta maisto produktų kokybė, laikymo sąlygos. Apibūdinti pagrindiniai sveikos mitybos principai, įvardintos maisto grupės, galinčios sukelti alergiją.</p> <p>Puikiai: Išsamiai įvertinta maisto produktų kokybė, laikymo</p>

	<p>kt.</p> <p>4.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pateikti maisto produktų ir žaliavų, kurių negalima siūlyti vegetarui, pavyzdžius; • Sudaryti pietų valgiaraštį žaliavalgiam asmeniui. 		<p>sąlygos. Apibūdinti pagrindiniai sveikos mitybos principai, įvardintos maisto grupės, galinčios sukelti alergiją.</p>
<p>5. Apibūdinti žaliavų pirminį ir šiluminį paruošimą</p>	<p>5.1. Tema. Produktų ir žaliavų pirminis paruošimas ir pjaustymas.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių produktų ir žaliavų pirminį paruošimą; • Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių žaliavų pjaustymo būdus. <p>5.2. Tema. Šiluminio paruošimo būdai.</p> <p>5.1.2. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir pademonstruoti įvairius šiluminio paruošimo būdus. <p>5.3. Tema. Temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaka patiekalų kokybei.</p> <p>5.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaką patiekalų kokybei. 	<p>Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas Diskusija. Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai paaiškintas produktų ir žaliavų pirminis paruošimas ir pjaustymo būdai. Klystant paaiškinti šiluminio paruošimo būdai. Gerai: Paaiškintas produktų ir žaliavų pirminis paruošimas ir pjaustymo būdai, bet ne visai tiksliai paaiškinti šiluminio paruošimo būdai. Puikiai: Paaiškintas produktų ir žaliavų pirminis paruošimas ir pjaustymo būdai. Išsamiai paaiškinti šiluminio paruošimo būdai.</p>
<p>6. Apibūdinti maitinimo įmonėje gaminamų valgių ir gėrimų asortimentą, jų ruošimą.</p>	<p>6.1. Tema. Šaltieji patiekalai ir užkandžiai.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti šaltų patiekalų ir užkandžių reikšmę ir skirstymą į atitinkamas grupes; • Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių šaltų patiekalų ir užkandžių gamybos 	<p>Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas Diskusija. Individualus užduočių ir technologijų atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama. Gerai: Ne visai atsakyta į</p>

	<p>ypatumus ir technologiją;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti pagamintų šaltų patiekalų ir užkandžių kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. <p>6.2. Tema. Sriubos.</p> <p>6.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sriubų reikšmę mityboje ir paaiškinti jų skirstymą pagal įvairius kriterijus; • Paaiškinti ir pademonstruoti sriubų gaminimo ypatumus ir technologiją; • Apibūdinti pagamintų sriubų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. <p>6.3. Tema. Padažai.</p> <p>6.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti padažų reikšmę mityboje ir paaiškinti jų skirstymą į grupes; • Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių padažų gaminimo technologiją; • Apibūdinti pagamintų padažų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. <p>6.4. Tema. Karštieji užkandžiai.</p> <p>6.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų užkandžių reikšmę mityboje; • Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių karštųjų užkandžių gaminimo technologiją; • Apibūdinti pagamintų karštųjų užkandžių kokybę, tiekimą ir 		<p>pateiktus klausimus. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p>
--	---	--	--

	<p>laikymo sąlygas.</p> <p>6.5. Tema. Karštieji žuvies patiekalai.</p> <p>6.5.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų žuvies patiekalų reikšmę mityboje; • Paašškinti ir pademonstruoti karštųjų žuvies patiekalų gaminimo ypatumus ir technologiją; • Apibūdinti pagamintų karštųjų žuvies patiekalų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. <p>6.6. Tema. Karštieji mėsos ir paukštienos patiekalai.</p> <p>6.6.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų reikšmę mityboje; • Paašškinti ir pademonstruoti karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų gaminimo ypatumus ir technologiją; • Apibūdinti pagamintų karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. <p>6.7. Tema. Daržovių patiekalai ir garnyrai.</p> <p>6.7.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti daržovių patiekalų ir garnyrų reikšmę mityboje; • Paašškinti ir pademonstruoti daržovių patiekalų ir garnyrų gaminimo technologiją; • Apibūdinti pagamintų daržovių patiekalų ir garnyrų kokybę, 		
--	--	--	--

	<p>tiekimą ir laikymo sąlygas.</p> <p>6.8. Tema. Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalai.</p> <p>6.8.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir pademonstruoti kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų gamavimo technologiją; • Apibūdinti pagamintų kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. <p>6.9. Tema. Saldieji patiekalai ir gėrimai.</p> <p>6.9.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų ir gėrimų reikšmę mityboje; • Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių saldžiųjų patiekalų ir gėrimų gamavimo technologiją; • Apibūdinti pagamintų įvairių saldžiųjų patiekalų ir gėrimų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. <p>6.10. Tema. Konditerijos gaminiai.</p> <p>6.10.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių konditerijos gaminių gamavimo technologiją; • Apibūdinti pagamintų konditerijos gaminių kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. <p>6.11. Tema. Baro patiekalai ir užkandžiai.</p> <p>6.11.1. Užduotys:</p>		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti baro patiekalų ir užkandžių asortimentą; • Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių baro patiekalų ir užkandžių gaminimo technologiją; • Apibūdinti pagamintų baro patiekalų ir užkandžių kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. 		
<i>Psichomotoriniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Saugiai dirbti gaminant patiekalus ir gėrimus	<p>1.1. Tema. Darbų saugos ir higienos reikalavimai gaminant patiekalus ir gėrimus.</p> <p>1.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaminti patiekalus ir gėrimus, laikantis darbų saugos ir higienos taisyklių. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta, tiksliai laikantis darbų saugos ir higienos reikalavimų.</p>
2. Įvertinti maisto produktų kokybę pagal kokybės rodiklius.	<p>2.1. Tema: Maisto produktų kokybės įvertinimas.</p> <p>2.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jutimiškai įvertinti atskirų pateiktų maisto produktų kokybę. 	<p>Instruktavimas.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta be</p>

			klaidų.
3. Pritaikyti technologines ir kalkuliacines korteles užkandžių, patiekalų ir gėrimų gamybai.	<p>3.1. Tema: Naudojimas kalkuliacinėmis kortelėmis.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paskaičiuoti reikiamą produktų kiekį pasirinktam patiekalui pagaminti ir panaudoti informacines technologijas produktų kiekiui paskaičiuoti; • Paaiškinti kalkuliacinių kortelių sudarymo ir naudojimo principus. 	<p>Instruktavimas. Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta be klaidų.</p>
4. Paruošti produktus ir žaliavas maisto gaminimui.	<p>4.1. Tema. Produktų ir žaliavų paruošimas maisto gaminimui.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal nurodytą užduotį paruošti maisto gaminimui produktus ir žaliavas; • Pagal nurodytą užduotį pjaustyti pateiktas daržoves įvairiais būdais ir juos apibūdinti, įvardijant paskirtį. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai; Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta ir be klaidų.</p>
5. Demonstruoti terminį maisto produktų gaminimą.	<p>5.1. Tema. Maisto gaminimas įvairiais šiluminio paruošimo būdais.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti nurodytam patiekalui pagaminti atitinkamu šiluminiu būdu skirtą inventorių; • Nurodytu šiluminiu būdu paruošti pasirinktus pusgaminius pagal 		<p>Nepatenkinamai; Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai</p>

	<p>jiems keliamus technologinius reikalavimus ir apibūdinti procesą.</p>		<p>pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Užduotis atlikta be klaidų.</p>
<p>6. Pagaminti įvairių maitinimo grupių patiekalus ir gėrimus.</p>	<p>6.1. Tema. Šaltieji patiekalai ir užkandžiai. Jų asortimentas ir gaminimas. 6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti nurodytą šaltąjį patiekalą ar užkandį; • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. <p>6.2. Tema. Sriubos. Jų asortimentas ir gaminimas. 6.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti nurodytą sriubą; • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. <p>6.3. Tema. Padažai. Jų asortimentas ir gaminimas. 6.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti nurodytą padažą; • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. <p>6.4. Tema. Karštieji užkandžiai. Jų asortimentas ir gaminimas. 6.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti nurodytą karštąjį užkandį; • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. <p>6.5. Tema. Karštieji žuvies patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimas. 6.5.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti nurodytą karštąjį žuvies 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Per tam skirtą laiką užduotis atlikta ne visai ir netvarkingai, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama. Gerai: Per tam skirtą laiką užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Per tam skirtą laiką užduotis atlikta laiku ir visiškai, be klaidų.</p>

	<p>patiekalą;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. <p>6.6. Tema. Karštieji mėsos ir paukštienos patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p>6.6.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti nurodytą karštąjį mėsos patiekalą; • Pagaminti nurodytą paukštienos patiekalą; • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. <p>6.7. Tema. Daržovių patiekalai ir garnyrai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p>6.7.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti nurodytą daržovių patiekalą ir garnyrą; • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. <p>6.8. Tema. Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p>6.8.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti nurodytą kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ar makaronų patiekalą; • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. <p>6.9. Tema. Saldieji patiekalai ir gėrimai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p>6.9.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti nurodytą saldujį patiekalą, gėrimą; • Pristatyti gaminamo 		
--	---	--	--

	<p>gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.</p> <p>6.10. Tema. Konditerijos gaminiai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p>6.10.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti nurodytą konditerijos gaminį; • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. <p>6.11. Tema. Baro patiekalai ir užkandžiai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p>6.11.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti nurodytą baro patiekalą ar užkandį; • Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. 		
<p>7. Savarankiškai pagaminti įvairių maitinimo grupių patiekalus.</p>	<p>6.1. Tema. Savarankiškas darbas: pagaminti įvairių maitinimo grupių patiekalus.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal nurodytą technologinę kortelę parinkti žaliavas šaltam patiekalui ir jį pagaminti; • Pagal nurodytą technologinę kortelę parinkti žaliavas karštam užkandžiui ir jį pagaminti; • Pagal nurodytą technologinę kortelę parinkti žaliavas karštam mėsos ar paaukštienos patiekalui ir jį pagaminti; • Pagal nurodytą technologinę kortelę parinkti žaliavas saldžiam patiekalui ir jį pagaminti. 	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta su klaidomis, ne visi patiekalai pagaminti laikantis technologijos. Aptariant darbą ir atsakant į pateiktus klausimus, klydo.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta su neesminiais netikslumais, patiekalai pagaminti laikantis technologijos. Aptariant darbą, neišsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta, patiekalai pagaminti</p>

			laikantis technologijos. Aptariant darbą, pateikta išsami savianalizė ir įsivertinimas.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).... 164 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....6 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius..... 40 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6		
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga: <ul style="list-style-type: none"> • Modulinės padavėjo ir barmeno profesinio mokymo programos aprašas; • Literatūra; • Dalijamoji medžiaga, skaidrės, filmai; • Testai, praktinės užduotys. 		
	Mokymo(si) priemonės: <ul style="list-style-type: none"> • Mokomoji virtuvė su įranga, darbo priemonėmis (15 darbo vietų); • Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti. 		
Mokytojų kvalifikacija	Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos reikalavimus: 1. Aukštasis išsilavinimas, profesijos mokytojo kvalifikacija. 2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai. 3. Įgyta virėjo kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų virėjo darbo patirtį maitinimo įmonėse. Atskiras modulio dalis gali dėstyti profesijos mokytojai, turintys atitinkamą kvalifikaciją ar baigę tos srities kursus. Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.		
Modulio rengėjai	Gražina Rauckienė		

3.2.2. Modulio „Užsienio svečių mitybos įpročiai ir aptarnavimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Užsienio svečių mitybos įpročiai ir aptarnavimas
Modulio kodas	4101308
LTKS lygis	IV
Apimtis kreditais	3
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Tvarkingumas, geros higienos praktikos taisyklių laikymasis; 2. Sveikatos tausojimas ir darbo sauga; 3. Bendravimas; 4. Dėmesingumas maitinimo įmonės svečiui; 5. Pareigingumas; 6. Iniciatyvumas ir verslumas; 7. Problemų sprendimas;

	8. Komandinis darbas.		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoja mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti užsienio svečių mitybos įpročius, aptarnavimo ypatumus.	<p>1.1. Tema. Užsienio svečių mitybos įpročiai.</p> <p>1.1.1. Uždutis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir įvardinti veiksnius, kurių pasekoje susiformavo įvairių šalių virtuvės. <p>1.1.2. Uždutis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti užsienio svečių aptarnavimo ypatumus. 	Literatūros analizė. Diskusija. Savarankiškas darbas. Darbas grupėmis.	<p>Nepatenkinamai: Užduties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p>
2. Apibūdinti įvairių šalių virtuvių ypatumus ir svečių aptarnavimą, atsižvelgiant į jų šalių papročius ir tradicijas.	<p>2.1. Tema. Įvairių šalių virtuvės, svečių aptarnavimas, atsižvelgiant į jų šalių papročius ir tradicijas.</p> <p>2.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti latvių, estų virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti anglų ir škotų virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti austrų, vokiečių virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti prancūzų virtuvę, aptarnavimo ypatumus. 	Literatūros analizė. Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas Diskusija. Individualus užduočių atlikimas.	<p>Nepatenkinamai: Užduties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Ne visai atlikta užduotis. Atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atlikta užduotis. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta. Išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti belgu virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti olandu virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti Skandināvijas šaliu (Danijas, Norvegijas, Suomijas, Švedijas) virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti italu virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti ispanu virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti portugalu virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti lenku virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti ceķu virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti vengru ir rumunu virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti albanu virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti graiku virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti gruzinu virtuve, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti Pietu slavu šaliu (Serbijas, Slovēnijas, Bosnijas, Chorvatijas) virtuves, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti bulgaru virtuve, aptarnavimo ypatumus. 		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti ukrainiečių virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti rusų virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti kanadiečių virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti JAV virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti meksikiečių virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti Pietų Amerikos šalių (Čilės, Brazilijos, Argentinos ir kt.) virtuves, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti kubiečių virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti australų virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti Afrikos šalių virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti Artimųjų Rytų šalių (Turkijos, Sirijos, Jordanijos, Libano, Saudo Arabijos) virtuves, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti Izraelio virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti Viduriniųjų Rytų šalių (Irano ir kt.) virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti indų virtuvę, aptarnavimo 		
--	---	--	--

	<p>ypatumus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti Pietryčių Azijos šalių (Tailando, Laoso, Vietnamo ir kt.) virtuvę, aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti kinų, japonų, korėjiečių virtuves, aptarnavimo ypatumus. 		
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Saugiai dirbti gaminant patiekalus ir gėrimus	<p>1.1. Tema. Darbų saugos ir higienos reikalavimai gaminant patiekalus ir gėrimus.</p> <p>1.1.1. Užduotis: Gaminti patiekalus ir gėrimus, laikantis darbų saugos ir higienos taisyklių.</p>	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta, tiksliai laikantis darbų saugos ir higienos reikalavimų.</p>
2. Sudaryti valgiaraštį įvairių šalių svečiams.	<p>2.1. Tema. Valgiaraščio sudarymas įvairių šalių svečiams.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sudaryti pusryčių valgiaraštį nurodytos šalies svečiams. • Sudaryti priešpiečių valgiaraštį nurodytos šalies svečiams. • Sudaryti pietų valgiaraštį nurodytos šalies svečiams. • Sudaryti vakarienes valgiaraštį nurodytos šalies svečiams. 	<p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta.</p>
3. Pagaminti ir pateikti įvairių šalių	3.1. Tema: Įvairių šalių patiekalų gaminimas ir	<p>Instruktavimas.</p> <p>Demonstravimas.</p>	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į

patiekalus, gėrimus.	<p>patiekimas.</p> <p>3.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti įvairių šalių (Italijos, Prancūzijos, Japonijos ir kt.) patiekalus ar gėrimus pagal nurodytas receptūras; • Pristatyti gaminamų gaminių receptūrą ir gamybos technologiją. • Pateikti pagamintą patiekalą ar gėrimą. • Pagal duotą užduotį (užduotys – įvairių šalių patiekalų ar gėrimų patiekimas) parinkti stalo serviravimo inventorių ir paservuoti stalą patiekalui ar gėrimui pateikti. 	<p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta be klaidų.</p>
7. Savarankiškai pagaminti, kurios nors šalies nacionalinį patiekalą ar gėrimą ir jį pateikti svečiui.	<p>6.1. Tema. Savarankiškas darbas: pagaminti kurios nors šalies nacionalinį patiekalą ar gėrimą ir jį pateikti svečiui.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal nurodytą technologinę kortelę parinkti žaliavas patiekalui ar gėrimui ir jį pagaminti; • Parinkti stalo serviravimo inventorių ir paservuoti stalą pagamintam patiekalui ar gėrimui pateikti. • Patiekalą pristatyti svečiui ir jį pateikti. 	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta be klaidų.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....52</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....7</p> <p>Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius.....16</p> <p>Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6</p>		
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulinės padavėjo ir barmeno profesinio mokymo programos 		

	aprašas; <ul style="list-style-type: none"> • Literatūra; • Dalijamoji medžiaga, skaidrės, filmai; • Testai, praktinės užduotys.
	Mokymo(si) priemonės: <ul style="list-style-type: none"> • Mokomasis restoranas su įranga, darbo priemonėmis; • Mokomoji virtuvė su įranga, darbo priemonėmis (15 darbo vietų); • Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti.
Mokytojų kvalifikacija	Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos reikalavimus: <ol style="list-style-type: none"> 1. Aukštasis išsilavinimas, profesijos mokytojo kvalifikacija. 2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai. 3. Įgyta padavėjo ir barmeno kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų padavėjo ir barmeno darbo patirtį maitinimo įmonėse. 4. Įgyta virėjo kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų virėjo darbo patirtį maitinimo įmonėse. <p>Atskiras modulio dalis gali dėstyti profesijos mokytojai, turintys atitinkamą kvalifikaciją ar baigę tos srities kursus. Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>
Modulio rengėjai	Gražina Rauckienė

3.2.3. Modulio „Elgsys prie stalo“ aprašas

Modulio pavadinimas	Elgsys prie stalo		
Modulio kodas	4101309		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	3		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tvarkingumas, geros higienos praktikos taisyklių laikymasis; 2. Bendravimas; 3. Dėmesingumas maitinimo įmonės svečiui; 4. Pareigingumas; 5. Iniciatyvumas; 6. Problemų sprendimas; 7. Profesinės etikos ir estetikos suvokimas. 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoja mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Supažindinti su stalo kultūros raida	1.1. Tema. Stalo kultūros istorija.	Literatūros analizė.	Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į

<p>nuo seniausių laikų iki šių dienų.</p>	<p>1.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supažindinti su elgesio prie stalo istorija įvairiose šalyse. • Paaiškinti ir įvardinti įvairius veiksnius, kurių pasekoje susiformavo dabartinės elgesio prie stalo taisyklės. 	<p>Diskusija. Savarankiškas darbas. Darbas grupėmis.</p>	<p>klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus klystama. Gerai: Ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p>
<p>2. Apibūdinti elgesį prie stalo.</p>	<p>2.1. Tema. Elgesys prie stalo. 2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Po apsilankymo maitinimo įmonėje (restorane, kavinėje, bare ir kt.) parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta kaip valgo lankytojai įvairius valgius, geria gėrimus, ar laikosi elgesio taisyklių, valgymo etiketo. • Paaiškinti valgių ir gėrimų valgymo/gėrimo eiliškumą, įvairių maisto grupių patiekimo ypatumus. • Paaiškinti, kokių taisyklių laikydamiesi sėdamės prie stalo. • Apibūdinti ir pademonstruoti kūno, rankų laikyseną prie stalo. • Apibūdinti higieninės servetėlės naudojimą, kaip elgtis jai nukritus ant grindų. • Apibūdinti ir pademonstruoti stalo įrankių naudojimą valgant, kaip elgtis jiems nukritus ant 	<p>Pažintinis vizitas į maitinimo įstaigą. Situacijos analizė. Literatūros analizė. Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas Diskusija. Individualus užduočių atlikimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai atlikta užduotis. Atsakant į papildomus klausimus klystama. Gerai: Ne visai atlikta užduotis. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Užduotis atlikta. Išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p>

	<p>grindų.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti: <ul style="list-style-type: none"> - kada pradedame valgyti, jei valgai prie stalo ne vienas; - kaip elgtis valgant; - ar būtina viską suvalgyti. • Paašškinti ir pademonstruoti situaciją kaip elgtis, kai apibarstome ar apipilame staltiesę, sutepame kaimyną. • Apibūdinti ir pademonstruoti įvairios paskirties taurių (šampano, raudonojo ir baltojo vyno, konjako, likerio ir kt.) su įpiltais gėrimais laikymą rankoje. • Paašškinti, kaip elgiamasi tosto metu. • Paašškinti asmeninių daiktų (piniginių, rankinių ir kt.) vietą valgant prie stalo. • Apibūdinti veiksmus, kurių reikia vengti prie stalo (čepsėjimas, kalbėjimas mobiliuoju telefonu, kramtomosios gumos kramtymas, kuždėjimasis su kaimynu ir kiti). • Apibūdinti svečio elgesį su patarnaujančiu personalu aptarnavimo metu. • Apibūdinti svečio elgesį prie stalo kviestinių pietų metu, prie švediško stalo, furšeto metu. 		
--	---	--	--

<p>3. Apibūdinti įvairių patiekalų, daržovių, konditerijos gaminių, vaisių ir uogų valgymo bei įvairių gėrimų gėrimo taisyklės.</p>	<p>3.1. Tema. Įvairių patiekalų, daržovių, konditerijos gaminių, vaisių ir uogų valgymo bei įvairių gėrimų gėrimo taisyklės.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti ir pademonstruoti duonos valgymo prie stalo reikalavimus. • Apibūdinti ir pademonstruoti kiaušinio (minkštai ir kietai virto), kiaušininės valgymą prie stalo. • Paašškinti ir pademonstruoti įvairių sumuštinių valgymo reikalavimus. • Apibūdinti įvairių fermentinių ir kitų rūšių sūrių valgymo subtilybes. • Apibūdinti žuvies (su kaulu ir be) valgymą. • Paašškinti omarų, langustų valgymo subtilybes. • Apibūdinti krevečių, ikrų, vėžių, krabų, sraigčių, austrių, midijų valgymo ypatumus. • Apibūdinti sriubų valgymo ypatumus. • Paašškinti paukštienos (file, sparnelių, šlaunelių, putpelių ir kt.) valgymo prie stalo 	<p>Literatūros analizė. Aiškinamasis pasakojimas. Demonstravimas Diskusija. Individualus užduočių atlikimas</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko. Patenkinamai: Ne visai atlikta užduotis. Atsakant į papildomus klausimus klystama. Gerai: Ne visai atlikta užduotis. Į papildomus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Užduotis atlikta. Išsamiai atsakyta į pateiktus klausimus.</p>
---	---	---	--

	<p>ypatumus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti kaip valgomi įvairūs mėsos patiekalai (kepsniai, dešrelės, kumpis, šonkauliukai, šašlykai ir kt.). • Paašškinti ir pademonstruoti spagečių valgymo ypatumus. • Paašškinti ir pademonstruoti fondu valgymo ypatumus. • Apibūdinti tortų, pyragaičių, bandelių ir kitų konditerijos gaminių valgymo reikalavimus. • Paašškinti kompoto valgymo ar gėrimo ypatumus. • Apibūdinti alyvuogių, artišoko, dumplūnės, šparagų, avokadų, kukurūzo burbuolės ir kitų daržovių valgymo ypatumus. • Paašškinti kivių, melionų, arbūzų, ananasų, mangų, papajų, persikų, abrikosų, slyvų, persimonų, granatų, bananų, vynuogių, obuolių, kriaušių valgymo ypatumus. • Apibūdinti citrusinių vaisių valgymo ypatumus. • Paašškinti kaip 		
--	---	--	--

	<p>valgomi rambutanai, figos, karambulos, riešutai, kaštonai.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti kaip valgomos įvairios uogos. • Paaiškinti ir pademonstruoti kaip valgomi įvairių tautų nacionaliniai valgiai (suši ir kt.). • Apibūdinti ir pademonstruoti arbatos, patiekto įvairiuose induose (pialose ir kt.), gėrimo ypatumus. • Apibūdinti ir pademonstruoti įvairių kavų gėrimo reikalavimus. • Paaiškinti ir pademonstruoti kaip geriama gaivieji gėrimai, alus, vynai, šampanas, stiprieji gėrimai, kokteiliai. 		
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Laikytis elgesio prie stalo taisyklių.	<p>1.1. Tema. Elgesio taisyklių laikymasis prie stalo.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apsilankyti maitinimo įmonėje arba mokomajame restorane ir atlikti nurodytas užduotis laikantis elgesio taisyklių prie stalo. <p>1.1.2. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spręsti konfliktines ir kitas situacijas (nurodytas užduotyje) valgant prie stalo. 	<p>Instruktavimas. Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, atsakant į papildomus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Ne visai atlikta užduotis, į papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta.</p>
2. Pagal atitinkamus	2.1. Tema: Įvairių patiekalų,	Instruktavimas.	Nepatenkinamai:

<p>reikalavimus valgyti įvairius patiekalus, daržoves, konditerijos gaminius, vaisius ir uogas bei gerti gėrimus.</p>	<p>daržovių, konditerijos gaminių, vaisių ir uogų valgymas bei gėrimų gėrimas.</p> <p>2.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal nurodytą užduotį pademonstruoti įvairių patiekalų valgymą laikantis tų patiekalų valgymo reikalavimų. • Pagal nurodytą užduotį pademonstruoti įvairių daržovių valgymą. • Pagal nurodytą užduotį pademonstruoti konditerijos gaminių valgymą. • Pagal nurodytą užduotį pademonstruoti vaisių ir uogų valgymą. • Pagal nurodytą užduotį pademonstruoti kaip geriama arbata, kava. • Pagal nurodytą užduotį pademonstruoti kaip geriama gaivieji gėrimai. • Pagal nurodytą užduotį pademonstruoti kaip geriama alkoholiniai gėrimai. 	<p>Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p> <p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta be klaidų.</p>
<p>7. Savarankiškai, laikantis stalo etiketo reikalavimų, valgyti patiektus patiekalus, gerti gėrimus.</p>	<p>6.1. Tema. Savarankiškas darbas: laikantis stalo etiketo reikalavimų valgyti patiektus patiekalus, gerti gėrimus.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal nurodytą užduotį laikantis stalo etiketo reikalavimų valgyti patiektus patiekalus, gerti 	<p>Konsultacijos. Savarankiškas darbas. Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas. Aptarimas.</p>	<p>Nepatenkinamai: Užduoties neatliko, į klausimus neatsakė arba neatvyko.</p> <p>Patenkinamai: Užduotis atlikta ne visai, su klaidomis, atsakant į papildomai pateiktus klausimus klystama.</p>

	gėrimus.		<p>Gerai: Užduotis atlikta ne visai, į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta be klaidų.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....52 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....7 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius.....16 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6		
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulinės padavėjo ir barmeno profesinio mokymo programos aprašas; • Literatūra; • Dalijamoji medžiaga, skaidrės, filmai; • Testai, praktinės užduotys. 		
	<p>Mokymo(si) priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mokomasis restoranas su įranga, darbo priemonėmis; • Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti. 		
Mokytojų kvalifikacija	<p>Profesijos mokytojas, atitinkantis šiuos reikalavimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aukštasis išsilavinimas, profesijos mokytojo kvalifikacija. 2. Įgyta pedagogo kvalifikacija arba baigti pedagoginių ir psichologinių žinių kursai. 3. Įgyta padavėjo ir barmeno kvalifikacija mokymo centruose arba turi bent 1 metų padavėjo ir barmeno darbo patirtį maitinimo įmonėse. <p>Užsienio kalbos mokytojas / profesijos mokytojas. Mokytojas, baigęs IT krypties studijų programą.</p>		
Modulio rengėjai	Gražina Rauckienė		