

KVALIFIKACIJŲ IR PROFESINIO MOKYMO PLĖTROS CENTRAS

SVETINGUMO PASLAUGŲ ADMINISTRATORIAUS MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

Programos valstybinis kodas: M54101301

Suteikiama kvalifikacija: svetingumo paslaugų administratorius

Europos mokymosi visą gyvenimą kvalifikacijų lygis: V

Lietuvos kvalifikacijų lygis: V

Programos trukmė: 1,5 metų

Programos apimtis kreditais: 90 kreditų

Būtinai minimalus išsilavinimas: vidurinis

Reikalavimai asmens pasirengimui mokytis:

- įgyta profesinė kvalifikacija,
- 3 metų trukmės profesinės veiklos patirtis;
- dviejų užsienio kalbų mokėjimas.

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti Svetingumo paslaugų administratoriaus modulinę profesinio mokymo programą.

SPK sprendimą įteisinančio posėdžio Nr. ST2-2, įvykusio 2016 m. vasario 23d., nutarimas.

TURINYS

1. ĮVADAS	4
1.1. Programos tikslas ir paskirtis	4
1.2. Įgyjamos privalomos kompetencijos	4
1.3. Ugdomos bendrosios kompetencijos	5
1.4. Kvalifikacijos vertinimo turinys	5
1.5. Būsimo darbo ypatumai	6
1.6. Programos rengėjai	7
2. PAGRINDINIAI MODULINĖS PROFESINIO MOKYMO PROGRAMOS PARAMETRAI	8
3. KREDITŲ PRISKYRIMO MOKYMOSI MODULIAMS REKOMENDACIJOS	13
4. PROGRAMOS STRUKTŪRA	17
4.1. Privalomųjų profesinio mokymo modulių sąrašas	17
4.2. Pasirenkamųjų, su kvalifikacija susijusių, modulių sąrašas	22
4.3. Galima, kitais teisės aktais reglamentuotų kompetencijų įgijimo, apimtis kreditais	24
5. MODULIŲ APRAŠAI	25
5.1. Įvadinio modulio „Įvadas į svetingumo paslaugų administratoriaus profesiją“ aprašas	25
5.2. Privalomųjų modulių aprašai	30
5.2.1. Modulio „Svetingumo paslaugų poreikio įvertinimas“ aprašas	30
5.2.2. Modulio „Svetingumo paslaugų pristatymas“ aprašas	34
5.2.3. Modulio „Svetingumo paslaugų reklamos rengimas“ aprašas	37
5.2.4. Modulio „Svečių kasdienio maitinimo organizavimas“ aprašas	42
5.2.5. Modulio „Svečių maitinimo pobūviuose ir šventiniuose renginiuose organizavimas“ aprašas	50
5.2.6. Modulio „Kambarių rezervavimas ir apgyvendinimo užsakymas“ aprašas	55
5.2.7. Modulio „Svečių priėmimas ir pagalba įsikuriant“ aprašas	59
5.2.8. Modulio „Kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikio analizė“ aprašas	62
5.2.9. Modulio „Renginių scenarijaus rengimas“ aprašas	65
5.2.10. Modulio „Informacijos apie siūlomus renginius teikimas“ aprašas	69
5.2.11. Modulio „Užsakymų dėl renginių priėmimas“ aprašas	72
5.2.12. Modulio „Svečių užsakymų dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių vykdymas“ aprašas	74

5.2.13. Modulo „Svetingumo paslaugų teikimo verslo plano parengimas” aprašas	77
5.2.14. Modulo „Svetingumo paslaugų įmonės veiklos apskaitos vykdymas” aprašas	81
5.2.15. Modulo „Svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolės vykdymas” aprašas	89
5.2.16. Modulo „Atsiskaitymų už suteiktas paslaugas vykdymas” aprašas	92
5.2.17. Modulo „Darbuotojų paieškos, samdymo ir atleidimo vykdymas” aprašas	96
5.2.18. Modulo „Darbuotojų mokymas” aprašas	100
5.3. Baigiamojo modulo „Įvadas į darbo rinką“ aprašas	103
5.4. Pasirenkamųjų, su kvalifikacija susijusių, modulių aprašai	105
5.4.1. Modulo „Patiekalų gaminimas taikant naujausias maisto gamybos technologijas” aprašas	105
5.4.2. Modulo „Rekreacinių darniojo turizmo paslaugų teikimas” aprašas	112
5.4.3. Modulo „Patiekalų gaminimas taikant „greito“ maisto koncepciją” aprašas	118
5.4.4. Modulo „Patiekalų gaminimas taikant „lėto“ maisto koncepciją ” aprašas	122
5.4.5. Modulo „Naujovių viešbučių versle taikymas” aprašas	125
5.4.6. Modulo „Svetingumo paslaugų teikimas laikantis etninės kultūros tradicijų” aprašas	128
5.4.7. Modulo „Profesinės užsienio kalbos žinių taikymas” aprašas	131

IVADAS

1.1. Programos tikslas ir paskirtis

Programos tikslas – parengti kvalifikuotą, atitinkantį darbo rinkos reikalavimus, svetingumo paslaugų administratorių, gebantį administruoti svetingumo įmonės veiklą, įkurti ir organizuoti svetingumo verslą, teikti apgyvendinimo, maitinimo bei rekreacinės veiklos paslaugas.

Programos paskirtis – sudaryti galimybes įgyti profesines kompetencijas svetingumo paslaugų poreikio nustatymo, reklamos, svečių maitinimo, apgyvendinimo, kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių, smulkaus ir vidutinio verslo svetingumo paslaugų įmonės veiklos organizavimo srityse.

1.2. Įgyjamos privalomos kompetencijos

Privalomos:

- Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais.
- Pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams.
- Rengti svetingumo paslaugų reklamą naudojantis įvairiomis informacijos priemonėmis.
- Organizuoti svečių kasdienį maitinimą.
- Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose.
- Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus.
- Priimti svečius ir padėti jiems įsikurti.
- Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius.
- Parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką.
- Teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius.
- Priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių.
- Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių.
- Parengti svetingumo paslaugų teikimo verslo planą.
- Vykdyti smulkaus ir vidutinio verslo svetingumo paslaugų įmonės veiklos buhalterinę apskaitą.
- Vykdyti svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolę.
- Vykdyti atsiskaitymus už suteiktas apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas.
- Vykdyti darbuotojų paiešką, samdymą ir atleidimą.
- Mokyti darbuotojus.

Pasirenkamos:

- Gaminti patiekalus taikant naujausias maisto gamybos technologijas.
- Teikti svečiams rekreacines darniojo turizmo paslaugas.
- Gaminti patiekalus taikant „greito“ maisto koncepciją.
- Gaminti patiekalus taikant „lėto“ maisto koncepciją.
- Taikyti naujoves viešbučių veikloje.
- Teikti svetingumo paslaugas laikantis etninės kultūros tradicijų.
- Taikyti profesinės užsienio kalbos žinias.

1.3. Ugdomos bendrosios kompetencijos

- Atsakomybės.
- Iniciatyvumo ir verslumo.
- Bendravimo lietuvių ir užsienio kalba.
- Bendradarbiavimo ir komandinio darbo.
- Kritinio mąstymo.
- Savarankiškumo priimant sprendimus.
- Kompiuterinio raštingumo.
- Ekologiško mąstymo.
- Mokymosi mokytis.

1.4. Kvalifikacijos vertinimo turinys

Kvalifikacija suteikiama įsisavinus *visus privalomus* programos modulius bei *14 kreditų pasirenkamųjų modulių* ir išlaikius baigiamuosius asmens kompetencijų vertinimo egzaminus (teorinę ir praktinę dalis). Vertinamos kompetencijos: įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais; pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams; rengti svetingumo paslaugų reklamą naudojantis įvairiomis informacijos priemonėmis; organizuoti svečių kasdienį maitinimą; organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose; administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus; priimti svečius ir padėti jiems įsikurti; analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius; parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką; teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius; priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių; vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių; parengti svetingumo paslaugų teikimo

verslo planą; vykdyti smulkaus ir vidutinio verslo svetingumo paslaugų įmonės veiklos buhalterinę apskaitą; vykdyti svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolę; vykdyti atsiskaitymus už suteiktas apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas; vykdyti darbuotojų paiešką, samdymą ir atleidimą; mokyti darbuotojus.

1.5. Būsimo darbo ypatumai

Ilgą kvalifikaciją asmenys galės dirbti smulkiose ir vidutinėse svetingumo paslaugų įmonėse, teikiančiose individualaus apgyvendinimo paslaugas (nedideliuose viešbučiuose, svečių namuose, užieigose, pensionuose, nakvynės ir pusryčių namuose, kaimo turizmo sodybose, stovyklavietėse ir t. t.), taip pat užsiimti kita šios srities ūkine veikla, reglamentuota LR įstatymais.

Svetingumo paslaugų administratoriaus darbui būdingas intensyvus ir betarpiškas bendravimas su paslaugų vartotojais ir dėl to padidėjusi įvairių konfliktinių situacijų rizika; gana intensyvi emocijų raiška, kuri reikalauja gerai išlavintų gebėjimų valdyti emocijas ir jų reiškimąsi. Veiklų vykdymas yra grindžiamas svetingumo vertybėmis, reikalaujančiomis ypatingo, itin pagarbaus požiūrio į svečius, dėmesingumo ir aktyvaus suinteresuotumo jų poreikiais. Dalis veiklų pasižymi darbo organizavimu pamainomis, darbu įvairiu paros metu. Darbuotojai turi gebėti tenkinti sparčiai besikeičiančius lankytojų poreikius.

1.6. Programos rengėjai

Grupės vadovas:

Aivaras Anužis, Karaliaus Mindaugo profesinio mokymo centro profesijos mokytojas-ekspertas.

Nariai:

1. Laimutė Anužienė, Karaliaus Mindaugo profesinio mokymo centro profesijos mokytoja-ekspertė.
2. Alicija Ramanauskaitė, Karaliaus Mindaugo profesinio mokymo centro profesijos mokytoja-ekspertė.
3. Gina Mosteikytė, Karaliaus Mindaugo profesinio mokymo centro vyr. profesijos mokytoja.
4. Sandra Baužienė, Karaliaus Mindaugo profesinio mokymo centro profesijos vyr. profesijos mokytoja.
5. Diana Intienė, Karaliaus Mindaugo profesinio mokymo centro profesijos mokytoja.
6. Aistė Balčiūnaitė-Samavičė, Karaliaus Mindaugo profesinio mokymo centro vyr. profesijos mokytoja.
7. Ingrida Domarkaitė, Karaliaus Mindaugo profesinio mokymo centro profesijos mokytoja.
8. Ričardas Mačiulaitis, įmonės UAB „Bravisima“ vadovas, restorano „Medžiotojų užėiga“ direktorius.

2. PAGRINDINIAI MODULINĖS PROFESINIO MOKYMO PROGRAMOS PARAMETRAI

Eil. Nr.	Kompetencija	Mokymosi rezultatai	Programos moduliai
Privalomos kompetencijos			
1	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais	1.1. Išmanyti svetingumo paslaugų rinką. 1.2. Analizuoti svetingumo paslaugų poreikį. 1.3. Interpretuoti gautus svetingumo paslaugų poreikio tyrimo rezultatus.	Svetingumo paslaugų poreikio įvertinimas
2	Pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams	2.1. Apibūdinti svetingumo įmonės teikiamas paslaugas. 2.2. Pristatyti svetingumo paslaugas.	Svetingumo paslaugų pristatymas
3	Rengti svetingumo paslaugų reklamą naudojantis įvairiomis informacijos priemonėmis	3.1. Apibūdinti reklamos funkcijas, principus ir skleidimo priemones. 3.2. Apibūdinti reklamos etiką. 3.3. Parengti svetingumo paslaugų reklamos projektą. 3.4. Organizuoti svetingumo paslaugų reklamą.	Svetingumo paslaugų reklamos rengimas
4	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą	4.1. Apibūdinti dokumentus maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimui gauti. 4.2. Paaiškinti maisto produktų laikymo ir gaminto patalpoms keliamus sanitarijos, higienos ir technologinius reikalavimus. 4.3. Parengti maitinimo paslaugų teikimo planą. 4.4. Apibūdinti kasdienio maitinimo patiekalų asortimentą. 4.5. Parengti kasdienio svečių maitinimo valgiaraštį. 4.6. Koordinuoti svečių kasdieninio maitinimo organizavimą.	Svečių kasdienio maitinimo organizavimas
5	Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose	5.1. Apibūdinti pobūvių ir šventinių renginių patiekalų asortimentą. 5.2. Parengti pobūvių ir šventinių renginių valgiaraštį. 5.3. Užsakyti reikalingus maisto produktus. 5.4. Koordinuoti svečių maitinimo pobūviuose ir šventiniuose renginiuose organizavimą.	Svečių maitinimo pobūviuose ir šventiniuose renginiuose organizavimas
6	Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo	6.1. Apibūdinti paslaugas teikiančių įmonių rūšis, klasifikaciją bei reikalavimus apgyvendinimo patalpoms. 6.2. Priimti išankstinius apgyvendinimo	Kambarių rezervavimas ir apgyvendinimo užsakymas

	užsakymus	užsakymus. 6.3. Sudaryti sutartis taikant rezervacijos sistemą. 6.4. Priimti sprendimus dėl nenumatytų svečių apgyvendinimo atvejų.	
7	Priimti svečius ir padėti jiems įsikurti	7.1. Parengti patalpas poilsiautojų apgyvendinimui ir poilsiui. 7.2. Priimti svečius pagal svetingumo reikalavimus. 7.3. Priimti sprendimus dėl netipinių svečių apgyvendinimo situacijų.	Svečių priėmimas ir pagalba įsikuriant
8	Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius	8.1. Apibūdinti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginius bei šių paslaugų rinką. 8.2. Įvertinti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį.	Kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikio analizė
9	Parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką	9.1. Apibūdinti renginių tipus, pagrindinius režisūrinius ir kompozicinius principus. 9.2. Įvardinti meninės raiškos priemonių renginiams taikymo galimybes. 9.3. Įvertinti materialiuosius ir žmogiškuosius renginio organizavimo išteklius. 9.4. Parengti renginio planą ir scenarijų.	Renginių scenarijaus rengimas
10	Teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius	10.1. Atrinkti informaciją apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius. 10.2. Parengti informacinę medžiagą svečiams apie renginius. 10.3. Pateikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius.	Informacijos apie siūlomus renginius teikimas
11	Priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių	11.1. Apibūdinti bendravimo su klientu ir užsakymo priėmimo ypatumus. 11.2. Bendradarbiauti su svečiais priimant užsakymus dėl renginių.	Užsakymų dėl renginių priėmimas
12	Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių	12.1. Parengti kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinį renginio scenarijų pagal svečių užsakymą. 12.2. Suorganizuoti kultūrinį, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinį renginį. 12.3. Įvertinti suorganizuotą kultūrinį, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinį renginį. 12.4. Gauti svečių atsiliepimus apie suorganizuoto kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio kokybę.	Svečių užsakymų dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių vykdymas
13	Parengti svetingumo paslaugų teikimo	13.1. Apibūdinti verslo plano tikslus ir rengimo principus, pagrindines verslo	Svetingumo paslaugų teikimo verslo plano

	verslo planą	plano dalis. 13.2. Sukurti svetingumo paslaugų koncepciją. 13.3. Nustatyti tikslines svetingumo paslaugų grupes. 13.4. Atlikti svetingumo paslaugų rinkos bei vidinių ir išorinių veiksnių analizę. 13.5. Parengti verslo planą svetingumo paslaugų įmonei.	parengimas
14	Vykdyti smulkaus ir vidutinio verslo svetingumo paslaugų įmonės veiklos buhalterinę apskaitą	14.1. Apibūdinti esminius buhalterinės apskaitos bei finansinės atskaitomybės bruožus. 14.2. Apibūdinti apskaitos procesą ir jo organizavimą. 14.3. Apskaityti pajamas ir sąnaudas. 14.4. Vykdyti ilgalaikio turto apskaitą. 14.5. Tvarkyti trumpalaikio turto apskaitą. 14.6. Apibūdinti nuosavo kapitalo apskaitą. 14.7. Identifikuoti įmonės įsipareigojimų rūšis ir jų apskaitą. 14.8. Apibūdinti mokesčių sistemą. 14.9. Sudaryti svetingumo paslaugų įmonės finansinę atskaitomybę.	Svetingumo paslaugų įmonės veiklos apskaitos vykdymas
15	Vykdyti svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolę	15.1. Įvardinti paslaugos kokybės sampratą. 15.2. Apibūdinti svetingumo įmonės kokybės užtikrinimo sistemą. 15.3. Vertinti svetingumo paslaugų teikimo kokybę.	Svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolės vykdymas
16	Vykdyti atsiskaitymus už suteiktas apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas	16.1. Parengti apgyvendinimo ir maitinimo paslaugos pardavimo-pirkimo sutartį. 16.2. Vykdyti atsiskaitymus už apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas grynaisiais pinigais kasos aparatu. 16.3. Vykdyti atsiskaitymus už apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas kreditinėmis / debetinėmis banko kortelėmis. 16.4. Išrašyti sąskaitą faktūrą.	Atsiskaitymų už suteiktas paslaugas vykdymas
17	Vykdyti darbuotojų paiešką, samdymą ir atleidimą	17.1. Taikyti pagrindinius teisės aktus, reguliuojančius darbo santykius. 17.2. Nustatyti darbuotojų poreikį. 17.3. Taikyti darbuotojų paieškos ir informacijos apie kandidatus rinkimo būdus. 17.4. Įforminti darbo sutartį bei jos nutraukimą.	Darbuotojų paieškos, samdymo ir atleidimo vykdymas
18	Mokyti darbuotojus	18.1. Nustatyti darbuotojų mokymo poreikį įvertinant turimas	Darbuotojų mokymas

		kompetencijas. 18.2. Organizuoti darbuotojų mokymą. 18.3. Vykdyti darbuotojų mokymą.	
Pasirenkamosios, su kvalifikacija susijusios, kompetencijos			
1.	Gaminti patiekalus taikant naujausias maisto gamybos technologijas	1.1. Pristatyti šiuolaikinės maisto gamybos tendencijas. 1.2. Apibūdinti alternatyvius maisto produktus maisto gamybai. 1.3. Apibūdinti netradicinius maisto gaminimo būdus. 1.4. Parinkti naujausią maisto gamybos įrangą ir priemones. 1.5. Laikytis maisto saugos ir kokybės reikalavimų. 1.6. Pagaminti maistą taikant naujausias maisto gamybos technologijas. 1.7. Įtvirtinti patiekalų gamybos pagal naujausias maisto gamybos technologijas žinias ir įgūdžius realioje darbo vietoje. 1.8. Laikytis žmonių saugos ir sveikatos reikalavimų. 1.9. Vertinti patiekalų gamybos kokybę.	Patiekalų gaminimas taikant naujausias maisto gamybos technologijas
2.	Teikti svečiams rekreacines darniojo turizmo paslaugas	2.1. Apibūdinti darniojo turizmo sampratą. 2.2. Apibūdinti rekreacines darniojo turizmo paslaugas. 2.3. Konsultuoti svečius pasirenkant darniojo turizmo paslaugas. 2.4. Parengti darniojo turizmo paslaugų paketą konkrečiam užsakovui. 2.5. Planuoti darniojo turizmo paslaugą. 2.6. Paskaičiuoti darniojo turizmo paslaugos kainą (parengti sąmatą). 2.7. Užtikrinti svečių saugumą teikiant rekreacines darniojo turizmo paslaugas. 2.8. Suorganizuoti ir įvertinti darniojo turizmo paslaugą.	Rekreacinių darniojo turizmo paslaugų teikimas
3.	Gaminti patiekalus taikant „greito“ maisto koncepciją	3.1. Apibūdinti „greito“ maisto koncepciją. 3.2. Parinkti žaliavas ir produktus „greito“ maisto ruošimui. 3.3. Naudoti gamybos įrangą ir maisto produktus „greito“ maisto ruošimui. 3.4. Pagaminti maistą taikant „greito“ maisto koncepciją.	Patiekalų gaminimas taikant „greito“ maisto koncepciją
4.	Gaminti patiekalus taikant „lėto“ maisto koncepciją	4.1. Apibūdinti „lėto“ maisto koncepciją. 4.2. Parinkti žaliavas ir produktus „lėto“ maisto ruošimui. 4.3. Naudoti gamybos įrangą ir maisto produktus „lėto“ maisto ruošimui.	Patiekalų gaminimas taikant „lėto“ maisto koncepciją

		4.4. Pagaminti maistą taikant „lėto“ maisto koncepciją.	
5.	Taikyti naujoves viešbučių veikloje	5.1. Apibūdinti viešbučių veiklos naujoves. 5.2. Įvertinti apgyvendinimo paslaugas pagal harmonizuotus viešbučių klasifikavimo kriterijus bei pažangius sprendimus. 5.3. Taikyti viešbučių veiklos naujoves ir vertinti naujovių viešbučių versle žinių ir įgūdžių taikymo reikšmę.	Naujovių viešbučių versle taikymas
6.	Teikti svetingumo paslaugas laikantis etninės kultūros tradicijų	6.1. Apibrėžti etninės kultūros sampratą. 6.2. Apibūdinti skirtingų Lietuvos regionų etnokultūrinę raišką. 6.3. Organizuoti kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinius renginius laikantis etninės kultūros tradicijų.	Svetingumo paslaugų teikimas laikantis etninės kultūros tradicijų
7.	Taikyti profesinės užsienio kalbos žinias	7.1. Taisyklingai vartoti specialiąją terminiją užsienio kalba žodžiu ir raštu. 7. 2. Atrinkti reikiamą informaciją užsienio kalba. 7. 3. Bendrauti su klientu užsienio kalba tiesiogiai, telefonu, raštu.	Profesinės užsienio kalbos žinių taikymas

3. KREDITŲ PRISKYRIMAS MOKYMOŠI MODULIAMS (REKOMENDACIJOS)

Mokymo organizavimas Kompetencija/ mokymosi rezultatas	Kontaktinės val.		Konsultacijos	Savarankiškas mokymasis	Vertinimas
	teorinis mokymas/is	praktinis mokymas/is			
Įvadas į svetingumo paslaugų administratoriaus profesiją	20	100	6	30	6
Įvadas į darbo rinką	-	150	6	-	6
Privalomos kompetencijos					
Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais	25	50	10	20	3
Pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams	25	50	10	20	3
Rengti svetingumo paslaugų reklamą naudojantis įvairiomis informacijos priemonėmis	25	50	10	20	3
Organizuoti svečių kasdienį maitinimą	20	100	6	30	6
Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose	15	60	10	20	3

renginiuose					
Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus	15	43	5	15	3
Priimti svečius ir padėti jiems įsikurti	5	30	6	10	3
Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius	5	30	6	10	3
Parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką	15	60	10	20	3
Teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius	5	30	6	10	3
Priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių	5	30	6	10	3
Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto,	25	50	10	20	3

laisvalaikio, šventinių renginių					
Parengti svetingumo paslaugų teikimo verslo planą	23	69	12	25	6
Vykdyti smulkaus ir vidutinio verslo svetingumo paslaugų įmonės veiklos buhalterinę apskaitą	25	50	10	20	3
Vykdyti svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolę	10	25	6	10	3
Vykdyti atsiskaitymus už suteiktas apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas	15	38	10	15	3
Vykdyti darbuotojų paiešką, samdymą ir atleidimą	10	25	6	10	3
Mokyti darbuotojus	10	25	6	10	3
Iš viso (privalomos programos dalis):	298	1065	157	325	72
Pasirenkamosios, su kvalifikacija susijusios, kompetencijos					
Gaminti patiekalus taikant naujausias maisto gamybos technologijas	18	184	12	50	6
Teikti svečiams rekreacines darniojo turizmo paslaugas	18	184	12	50	6
Gaminti patiekalus	15	60	10	20	3

taikant „greito“ maisto konceptiją					
Gaminti patiekalus taikant „lėto“ maisto konceptiją	15	60	10	20	3
Taikyti naujoves viešbučių veikloje	15	60	10	20	3
Teikti svetingumo paslaugas laikantis etninės kultūros tradicijų	15	60	10	20	3
Taikyti profesinės užsienio kalbos žinias	15	60	10	20	3

4. PROGRAMOS STRUKTŪRA

4.1. PRIVALOMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Modulio pavadinimas	Valstybinis kodas	Lietuvos kvalifikacijų lygis	Apimtis kreditais	Kompetencijos, reikalingos mokytis šiame modulyje
1.	Įvadas į svetingumo paslaugų administratoriaus profesiją	-	-	6	-
2.	Svetingumo paslaugų poreikio įvertinimas	5101301	V	4	-
3.	Svetingumo paslaugų pristatymas	4101310	IV	4	-
4.	Svetingumo paslaugų reklamos rengimas	5101302	V	4	Pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams
5.	Svečių kasdienio maitinimo organizavimas	5101303	V	6	-
6.	Svečių maitinimo pobūviuose ir šventiniuose renginiuose organizavimas	5101304	V	4	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą
7.	Kambarių rezervavimas ir apgyvendinimo užsakymas	4101311	IV	3	-
8.	Svečių priėmimas ir pagalba įsikuriant	4101312	IV	2	Pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams
9.	Kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikio analizė	5101305	V	2	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais
10.	Renginių scenarijaus rengimas	5101306	V	4	Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius
11.	Informacijos apie siūlomus renginius teikimas	5101307	V	2	Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius
12.	Užsakymų dėl renginių priėmimas	4101318	IV	2	Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius

13.	Svečių užsakymų dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių vykdymas	5101308	V	4	Parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką
14.	Svetingumo paslaugų teikimo verslo plano parengimas	5101309	V	5	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais. Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius. Parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių
15.	Svetingumo paslaugų įmonės veiklos apskaitos vykdymas	5101310	V	4	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių. Vykdyti darbuotojų

					paiešką, samdymą ir atleidimą
16.	Svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolės vykdymas	5101311	V	2	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių
17.	Atsiskaitymų už suteiktas paslaugas vykdymas	4101314	IV	3	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių
18.	Darbuotojų paieškos, samdymo ir atleidimo vykdymas	5101312	V	2	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių
19.	Darbuotojų mokymas	5101313	V	2	-
20.	Įvadas į darbo rinką	-	-	6	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais. Pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir

					interesantams. Rengti svetingumo paslaugų reklamą naudojantis įvairiomis informacijos priemonėmis. Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Priimti svečius ir padėti jiems įsikurti. Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius. Parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką. Teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius. Priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių. Parengti svetingumo paslaugų teikimo verslo planą. Vykdyti smulkaus ir vidutinio verslo svetingumo paslaugų įmonės veiklos buhalterinę apskaitą. Vykdyti svetingumo
--	--	--	--	--	---

					paslaugų teikimo kokybės kontrolę. Vykdėti atsiskaitymus už suteiktas apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas. Vykdėti darbuotojų paiešką, samdymą ir atleidimą. Mokyti darbuotojus
--	--	--	--	--	---

Paaiškinimas:

Visi modulinės programos moduliai yra glaudžiai susiję vienas su kitu, laikantis sistemingumo, nuoseklumo ir realios darbo aplinkos modeliavimo principų. Moduluose „Įvadas į svetingumo paslaugų administratoriaus profesiją“ ir „Įvadas į darbo rinką“ kompetencijos neįgyjamos, tačiau įsisavinti modulių būtina asmenims, siekiantiems įgyti kvalifikaciją.

Jeigu programos teikėjas neturi patalpų ar įrangos, reikalingos konkrečiam moduliui, gali sudaryti sutartis su darbdaviais, įmonėmis.

4.2. PASIRENKAMŲJŲ, SU KVALIFIKACIJA SUSIJUSIŲ, MODULIŲ SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Modulio pavadinimas	Valstybinis kodas	Lietuvos kvalifikacijų lygis	Apimtis kreditais	Gebėjimai, reikalingi mokytis šiame modulyje
1.	Patiekalų gaminimas taikant naujausias maisto gamybos technologijas	5101314	V	10	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose
2.	Rekreacinių darniojo turizmo paslaugų teikimas	5101315	V	10	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais. Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius. Parngti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką; teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius. Priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių. Vykdėti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių
3.	Patiekalų gaminimas taikant „greito“ maisto koncepciją	4101315	IV	4	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais. Organizuoti svečių kasdienį maitinimą; organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose
4.	Patiekalų gaminimas taikant „lėto“ maisto koncepciją gaminimas	4101316	IV	4	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose

5.	Naujovių viešbučių versle taikymas	5101316	V	4	Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Priimti svečius ir padėti jiems įsikurti
6.	Svetingumo paslaugų teikimas laikantis etninės kultūros tradicijų	5101317	V	4	Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius. Parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietinės kultūrinės tradicijas ir aplinką. Teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius. Priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių
7.	Profesinės užsienio kalbos žinių taikymas	4101317	IV	4	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais. Pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams. Rengti svetingumo paslaugų reklamą naudojantis įvairiomis informacijos priemonėmis. Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Priimti svečius ir padėti jiems įsikurti. Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių

					poreikį apklausiant svečius. Teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius. Priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių. Vykdyti atsiskaitymus už suteiktas apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas
--	--	--	--	--	---

Paaiškinimas:

Siekiant įgyti svetingumo paslaugų administratoriaus kvalifikaciją, įsisavinus privalomus modulius, būtina įgyti 14 kreditų pasirenkamųjų modulių kompetencijas.

4.3. GALIMA KITAIŠ TEISĖS AKTAIS REGLAMENTUOTŲ KOMPETENCIJŲ ĮGIJIMO APIMTIS KREDITAIS

Siekiant įgyti svetingumo paslaugų administratoriaus kvalifikaciją, įsisavinus privalomus modulius, būtina įgyti 5 kreditų apimties kitais teisės aktais reglamentuotas kompetencijas:

- Kūno kultūra kaip asmens sveikatinimas – 4 kreditai.
- Civilinė sauga ekstremaliose situacijose -1 kreditas.

5. MODULIŲ APRAŠAI

5.1. Įvadinio modulio „ĮVADAS Į SVETINGUMO PASLAUGŲ ADMINISTRATORIAUS PROFESIJĄ“ aprašas

Modulio paskirtis: atskleisti būsimiems svetingumo paslaugų administratoriams profesijos ypatumus, supažindinti su mokymo(si) aplinka ir ugdyti vertybines nuostatas per bendrakultūrinę, sociokultūrinę ir profesinio mokymo kryptis.

Modulio tikslai:

1. Susipažinti su mokymo įstaigos aplinka, bendruomeninėmis nuostatomis bei vertybėmis, mokymo programa.
2. Susipažinti su svetingumo verslu ir paslaugomis, būsima profesine veikla.
3. Susipažinti su neformaliai įgytų gebėjimų įvertinimo ir atitinkamų kompetencijų ar modulių užskaitymo procedūromis.
4. Į(si)vertinti asmens pasirengimą mokytis svetingumo paslaugų administratoriaus mokymo programoje.
5. Susidaryti individualų mokymosi planą.

Modulio pavadinimas	Įvadas į svetingumo paslaugų administratoriaus profesiją	
Modulio kodas	-	
Apimtis kreditais	6	
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės. Iniciatyvumo ir verslumo. Bendravimo lietuvių ir užsienio kalba. Bendradarbiavimo ir komandinio darbo. Kritinio mąstymo. Savarankiškumo priimant sprendimus. Kompiuterinio raštingumo. Ekologiško mąstymo. Mokymosi mokytis.	
Mokymosi rezultatai:	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Mokymosi pasiekimų vertinimas (slenkstinis)
1. Susipažinti su mokymo įstaigos aplinka, bendruomeninėmis nuostatomis bei vertybėmis, mokymo programa.	1.1. Tema. Mokymo(si) įstaigos pristatymas. <i>Užduotys:</i> 1.1.1. Internetinėje erdvėje surinkti duomenis apie įstaigą. 1.1.2. Aprašyti mokymo įstaigos aplinką, bendruomenines nuostatas bei vertybes. 1.2. Tema. Mokymo/si įstaigos tvarkos, taisyklės, nuostatos, etikos kodeksai.	Internetinėje erdvėje surinkti duomenys apie įstaigą ir parengtas rašto darbas. Sudarytas svarbiausių įstaigos taisyklių, tvarkų ir kitų vidaus darbo tvarką reglamentuojančių dokumentų sąvadas. Parengtas mokinio elgesio mokymo/si įstaigoje aprašas. Parašyta refleksija apie mokymosi programą. Parengta žmogaus saugos ir sveikatos bendrų reikalavimų atmintinė. Apibūdinti galimi nelaimingų atsitikimų mokymo/si aplinkoje pavojai.

	<i>Užduotys:</i> 1.2.1. Sudaryti svarbiausių įstaigos taisyklių, tvarkų ir kitų vidaus darbo tvarką reglamentuojančių dokumentų sąvadą. 1.2.2. Dirbant grupėje parengti mokinio elgesio mokymo/si įstaigoje aprašą. 1.3. Tema. Svetingumo paslaugų administratoriaus mokymo programa. <i>Užduotys:</i> 1.3.1. Parašyti refleksiją, kurioje būtų paaiškinta: -mokymosi programos tikslas ir paskirtis; -mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai; -mokymosi pasiekimų demonstravimo formos ir metodai. 1.3.2. Suformuluoti klausimus, kurie iškilo rašant refleksiją. 1.4. Tema. Žmogaus saugos ir sveikatos reikalavimai svetingumo paslaugų administratoriaus mokymo(si) aplinkoje. <i>Užduotys:</i> 1.4.1. Dirbant grupėje, parašyti žmogaus saugos ir sveikatos bendrų reikalavimų atmintinę, vadovaujantis mokymo įstaigos įvadine saugos instrukcija. 1.4.2. Sudaryti mokymo(si) aplinkos galimų nelaimingų atsitikimų, pavojų sąrašą, kiekvieną punktą pagrindžiant pavyzdžiais.	
2. Susipažinti su svetingumo verslu ir paslaugomis, būsimą profesinę veiklą.	2.1. Tema. Svetingumo samprata ir istorinė raida. <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Apibūdinti svetingumo paslaugas.	Paaiškinta svetingumo ir svetingumo paslaugų sąvoka. Pateikti ne mažiau kaip 3 svetingumo ir svetingumo paslaugų pavyzdžiai. Išvardintos galimos svetingumo verslo rūšys,

	2.1.2. Pateikti svetingumo paslaugų pavyzdžių. 2.2. Tema. Svetingumo verslas, jo plėtros tendencijos ir problemos, įtaka vietos bendruomenei ir aplinkai. <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Išvardinti svetingumo verslo rūšis. 2.2.2. Įvertinti svetingumo verslo plėtros Lietuvoje tendencijas ir išanalizuoti problemas. 2.3. Tema. Pagrindiniai svetingumo verslo etikos principai. <i>Užduotis:</i> 2.3.1. Apibūdinti bendruosius svetingumo verslo etikos principus ir pagrįsti juos turima patirtimi. 2.4. Tema. Svetingumo paslaugų administratoriaus veikla ir darbo vietos. <i>Užduotys:</i> 2.4.1. Apibūdinti Svetingumo paslaugų administratoriaus profesiją bei veiklos ypatumus. 2.4.2. Aprašyti Svetingumo paslaugų administratoriui reikalingas vertybes, asmenines ir profesines savybes. 2.4.3. Apsilankius realiose darbo vietose, parašyti refleksiją, kurioje būtų išvardintos ir apibūdintos Svetingumo paslaugų administratoriaus darbo vietos, būdingi jų bruožai, reikalavimai. 2.5. Tema. Svetingumo paslaugų administratoriaus darbo emocinė aplinka: konfliktinių situacijų rizika, gebėjimas valdyti	įvertinta svetingumo verslo įtaka vietos bendruomenei ir aplinkai. Apibūdinta profesinė etika pasirinktoje svetingumo verslo darbo vietoje pagrindžiant, kodėl pasirinkta būtent ši darbo vieta. Parengtas ir viešai pristatytas galimų Svetingumo paslaugų administratoriaus darbo vietų aprašas. Apibūdinti konfliktų sprendimo ir emocijų valdymo būdai.
--	---	--

	emocijas. <i>Užduotys:</i> 2.5.1. Dirbant grupėje parengti konfliktų sprendimo gaires svetingumo paslaugų administratoriui. 2.5.2. Apibūdinti pagrindinius emocijų valdymo būdus.	
3. Susipažinti su neformaliai įgytų gebėjimų įvertinimo ir atitinkamų kompetencijų ar modulių įskaitymo procedūromis.	3.1. Tema. Svetingumo paslaugų administratoriaus kompetencijų įskaitymo procedūros. <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Apibūdinti reikalavimus Svetingumo paslaugų administratoriaus kompetencijų įskaitymui. 3.1.2. Paaiškinti, kaip gali būti įvertinami neformaliai įgyti gebėjimai.	Apibūdinti reikalavimai Svetingumo paslaugų administratoriaus kompetencijų įskaitymui ir neformaliai įgytų gebėjimų įvertinimui.
4. Į(si)vertinti asmens pasirengimą mokytis Svetingumo paslaugų administratoriaus mokymo programą.	4.1. Tema. Turimų žinių patikrinimas ir lygių nustatymas pasirengimui mokytis Svetingumo paslaugų administratoriaus mokymo programoje. <i>Užduotys:</i> 4.1.1. Įsivertinti lietuvių ir užsienio kalbų lygį. 4.1.2. Atlikti turimos profesinės patirties refleksiją, įvertinant turimos patirties panaudos galimybes Svetingumo paslaugos administratoriaus veikloje.	Įsivertintas lietuvių ir užsienio kalbų lygis. Įsivertinta turima profesinė patirtis panaudai svetingumo paslaugos administratoriaus veikloje. Apibūdintos karjeros paieškos galimybės. Įsivertintos stipriosios ir silpnosios pusės. Suvaidintas prisistatymas potencialiems darbdaviams.

5. Susidaryti individualų mokymosi planą.	5.1. Tema. Individualus mokymosi planas. <i>Užduotys:</i> 5.1.1. Pristatyti efektyvias karjeros paieškos galimybes. 5.1.2. Įsivertinti stipriąsias ir silpnąsias puses. 5.1.3. Suvaidinti prisistatymą potencialiems darbdaviams. 5.1.4. Parengti individualų mokymosi planą ir karjeros svetingumo srityje trajektoriją.	Parengtas individualus mokymosi planas ir karjeros svetingumo srityje trajektorija.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Aiškinimas. Aptarimas. Diskusija. Grupinis darbas. Individualus darbas. Inscenizavimas. Įsivertinimas. Klausimai-atsakymai. Pavyzdžių taikymas. Dvasingumą ugdamasis renginys. Planavimas. Pokalbis. Pristatymai. Rašto darbai. Savarankiškas darbas. Susitikimai su asmeniniais ir profesiniais autoritetais. Testų atlikimas. Užduočių atlikimas. Veiklų pristatymai. Vertinimas. Vaizdo medžiagos peržiūra. Ekskursija į darbo vietas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Savickienė J. (2008). <i>Svetingumo industrija</i> . Kaunas. 2. Carnegie D. & Associates, Inc. (2014). <i>Kaip sėkmingai spręsti konfliktus darbe ir asmeniniame gyvenime</i> . Vilnius: Obuolys.	
	Mokymo(si) priemonės: Testai užsienio kalbų žinioms įvertinti. Profesijos diagnostinis testas.	
	Kiti ištekliai: Kompiuterinė įranga. Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, vaizdo aparatūra, multimedija projektorius.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., svetingumo paslaugų veiklos patirtis.	
Modulio rengėjas	<i>Aivaras Anužis</i>	

Mokymosi pasiekimų vertinimas (slenkstinis): įskaityta / neįskaityta

5.2. Privalomų modulių aprašai

5.2.1. Modulio „SVETINGUMO PASLAUGŲ POREIKIO ĮVERTINIMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais.

Modulio pavadinimas	Svetingumo paslaugų poreikio įvertinimas		
Modulio kodas	5101301		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės. Inicijatyvumo ir verslumo. Bendravimo lietuvių ir užsienio kalba. Bendradarbiavimo ir komandinio darbo. Kritinio mąstymo. Savarankiškumo priimanč sprendimus. Kompiuterinio raštingumo. Ekologiško mąstymo. Mokymosi mokytis.		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)	
1. Išmanyti svetingumo paslaugų rinką.	1.1. Tema. Svetingumo paslaugų industrijai priklausančios veiklos. Užduotis: 1.1.1. Dirbant grupėje parengti ir pristatyti svetingumo paslaugų industrijos veiklų katalogą. 1.2. Tema. Svetingumo paslaugų rinka ir jos problemos Lietuvos ir Europos Sąjungos kontekste. Užduotys: 1.2.1. Paašškinti svetingumo paslaugų rinką. 1.2.2. Apibūdinti svetingumo paslaugų problemas Lietuvoje ir Europos Sąjungoje. 1.3. Tema. Svetingumo paslaugų rinka konkurencijos sąlygomis. Užduotis: 1.3.1. Argumentuotai paašškinti konkurenciją svetingumo paslaugų rinkoje.	Patenkinamai Svetingumo paslaugų industrijos veiklų katalogas parengtas neišsamiai. Svetingumo paslaugų rinka Lietuvoje apibūdinta neišsamiai. Gera Parengtas ir pristatytas svetingumo paslaugų industrijos veiklų katalogas. Įvardinta svetingumo paslaugų rinka bei svetingumo paslaugų industrijos problemos Lietuvoje ir Europos Sąjungoje. Pateikti konkurencijos svetingumo paslaugų rinkoje pavyzdžiai. Puikiai Naudojant informacines technologijas, parengtas ir pristatytas išsamus svetingumo paslaugų industrijos veiklų katalogas. Įvardinta svetingumo	

		paslaugų rinka bei svetingumo paslaugų industrijos problemos Lietuvoje ir Europos Sąjungoje. Pateikti ne mažiau kaip 3 konkurencijos svetingumo paslaugų rinkoje pavyzdžiai.
2. Analizuoti svetingumo paslaugų poreikį.	2.1. Tema. Svetingumo paslaugų poreikio nustatymas. <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Paaiškinti svetingumo paslaugų poreikio tyrimo reikšmę. 2.1.2. Išvardinti ir paaiškinti svetingumo paslaugų poreikio tyrimo metodus. 2.1.3. Argumentuotai paaiškinti svetingumo paslaugų administratoriaus vertybinių nuostatų svarbą, rengiantis svetingumo paslaugų poreikio analizei. 2.1. Tema. Pokalbio su klientu metodika. <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Aprašyti pagrindines pokalbio su klientu dalis. 2.1.2. Paaiškinti pokalbio su klientu etiketo reikalavimus. 2.2. Tema. Svečių apklausa pokalbio metu. <i>Užduotis:</i> 2.2.1. Parengti pristatymą „Kaip pasiruošti svečių apklausai pokalbio metu?“ 2.3. Tema. Svečių apklausa telefonu. <i>Užduotys:</i> 2.3.1. Argumentuotai paaiškinti dalykinio bendravimo telefonu etiketą. 2.3.2. Pravesti imitacinę apklausą telefonu dirbant grupėse. 2.4. Tema. Anketų paslaugų poreikiui nustatyti parengimas ir apklausų pravedimas. <i>Užduotys:</i> 2.4.1. Parengti anketą	Patenkinamai Nustatytas svetingumo paslaugų poreikis telefonu apklausiant potencialius klientus (iki 4). Apibendrinti gauti duomenys. Tinkamai bendrauta su potencialiais klientais. Gera Nustatytas svetingumo paslaugų poreikis telefonu apklausiant potencialius klientus (iki 6). Apibendrinti ir pristatyti gauti duomenys. Mandagiai bendraujama su svečiais ir potencialiais klientais. Puikiai Nustatytas svetingumo paslaugų poreikis vykdant apklausas telefonu apklausiant potencialius klientus (daugiau nei 6). Parengtos anketos paslaugų poreikiui nustatyti ir pravesta apklausa. Efektyviai, pagal vertybinių nuostatų bei etiketo reikalavimus bendrauta su svečiais ir potencialiais klientais.

	svetingumo paslaugų poreikiui nustatyti. 2.4.2. Atlikti anketinę apklausą pagal parengtą anketą svetingumo paslaugų poreikiui nustatyti apklausiant ne mažiau kaip 20 respondentų. 2.5.Tema. Bendravimas taisyklinga profesinė lietuvių ir užsienio kalba <i>Užduotys:</i> 2.5.1. Įvertinti, ar parengta anketa atitinka profesinės lietuvių kalbos normas. 2.5.2. Išversti anketą į anglų kalbą ir aptarti grupėje.	
3. Interpretuoti gautus svetingumo paslaugų poreikio tyrimo rezultatus.	3.1.Tema. Svetingumo paslaugų poreikio tyrimo rezultatų apibendrinimas. <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Pristatyti gautus svetingumo paslaugų poreikio tyrimo rezultatus žodžiu. 3.1.2. Pristatyti gautus svetingumo paslaugų poreikio tyrimo rezultatus grafiniu būdu. 3.2.Tema. Tyrimo rezultatų interpretavimas. <i>Užduotis</i> 3.2.1. Parengti esė pristatant svetingumo paslaugų poreikį (apimtis – ne mažiau 500 žodžių).	Patenkinamai Svetingumo paslaugų poreikio tyrimo rezultatai pristatyti žodžiu. Parengta esė pristatant svetingumo paslaugų poreikį (mažiau nei 500 žodžių). Gera Svetingumo paslaugų poreikio tyrimo rezultatai pristatyti žodžiu bei grafiniu būdu. Parengta esė pristatant svetingumo paslaugų poreikį (daugiau nei 500 žodžių). Puikiai Svetingumo paslaugų poreikio tyrimo rezultatai išsamiai pristatyti žodžiu bei grafiniu būdu. Pateikiamos rezultatų interpretacijos. Esė, pristatanti svetingumo paslaugų poreikį (daugiau nei 500 žodžių), parengta siejant ją su turima vertybine, praktine gyvenimiškąja ar profesinės veiklos patirtimi.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Pristatymas. Savarankiškas darbas. Simuliacija.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Bagdonienė L., Hopenienė R. (2015). <i>Paslaugų marketingas ir vadyba</i>. Kaunas, KTU leidykla Technologija. 2. Pranulis V. P., Dikčius V. (2012). <i>Rinkodaros tyrimai. Teorija ir praktika</i>. Vilnius, Vilniaus universiteto leidykla.	
	Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo/garso medžiaga pagal temas.	

	• Pateiktys pagal temas. • Testai turimoms žinioms ir gebėjimams įvertinti.
	Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius.
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., svetingumo paslaugų veiklos patirtis.
Modulio rengėjai	<i>Aivaras Anužis</i>

5.2.2. Modulio „SVETINGUMO PASLAUGŲ PRISTATYMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams.

Modulio pavadinimas	Svetingumo paslaugų pristatymas		
Modulio kodas	4101310		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės. Iniciatyvumo ir verslumo. Bendravimo lietuvių ir užsienio kalba. Bendradarbiavimo ir komandinio darbo. Kritinio mąstymo. Savarankiškumo priimant sprendimus. Kompiuterinio raštingumo. Ekologiško mąstymo. Mokymosi mokytis.		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)	
1. Apibūdinti svetingumo įmonės teikiamas paslaugas.	1.1. Tema. Komunikacijos procesas. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Išvardinti pagrindinius komunikacijos proceso dalyvius ir apibūdinti jų funkcijas. 1.2. Tema. Marketingo tekstų paskirtis, tikslas, pagrindiniai principai. <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Paaiškinti marketingo tekstų esminius požymius. 1.2.2. Parengti marketingo tekstą, apibūdinantį svetingumo įmonės teikiamas paslaugas.	Patenkinamai Pagrindiniai komunikacijos proceso dalyviai, jų funkcijos įvardinti su klaidomis. Neapibrėžti marketingo tekstų esminiai požymiai. Tekstas parengtas ne pagal reikalavimus. Gera Išvardinti pagrindiniai komunikacijos proceso dalyviai, jų funkcijos. Pristatyti marketingo tekstų esminiai požymiai. Parengtas marketingo tekstas apie svetingumo įmonės teikiamas paslaugas. Puikiai Išsamiai išvardinti ir paaiškinti pagrindiniai komunikacijos proceso dalyviai, jų funkcijos. Pristatyti ir apibūdinti marketingo tekstų esminiai požymiai, pateikiant pavyzdžius iš svetingumo paslaugų sritys. Parengtas marketingo tekstas apie svetingumo įmonės teikiamas paslaugas atitinka marketingo tekstui keliamus reikalavimus.	

2. Pristatyti svetingumo paslaugas.	2.1. Tema. Profesinės kalbos reikalavimai pristatymui. <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Išvardinti pagrindinius profesinės kalbos reikalavimus pristatymui. 2.2. Tema. Užsienio kalbos reikalavimai pristatymui. <i>Užduotis:</i> 2.2.1. Išversti parengtą pristatymo tekstą į užsienio kalbą. 2.3. Tema. Svetingumo paslaugų pristatymas svečiams ir interesantams tiesioginio pokalbio metu bei telefonu. <i>Užduotys:</i> 2.3.1. Imituoti pasirinktų svetingumo paslaugų pristatymą svečiams ir interesantams tiesioginio pokalbio metu. 2.3.2. Imituoti pasirinktų svetingumo paslaugų pristatymą svečiams ir interesantams telefonu. 2.4. Tema. Svetingumo paslaugų pristatymas elektroniniu paštu. <i>Užduotis:</i> 2.4.1. Parengti ir išsiųsti imitacinę pasirinktų svetingumo paslaugų pristatymo svečiams ir interesantams žinutę elektroniniu paštu.	Patenkinamai Neišsamiai išvardinti pagrindiniai profesinės kalbos reikalavimai pristatymui. Su klaidomis pademonstruoti gebėjimai pristatyti pasirinktas svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams tiesioginio pokalbio metu, telefonu ir elektroniniu paštu. Gera Išvardinti pagrindiniai profesinės kalbos reikalavimai pristatymui ir pagal juos patikrintas parengtas tekstas. Tekstas išverstas į užsienio kalbą. Pademonstruoti gebėjimai pristatyti pasirinktas svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams tiesioginio pokalbio metu, telefonu ir elektroniniu paštu. Puikiai Argumentuotai paaiškinti pagrindiniai profesinės kalbos reikalavimai pristatymui ir pagal juos patikrintas parengtas tekstas. Tekstas išverstas į užsienio kalbą be klaidų. Pademonstruoti gebėjimai pristatyti pasirinktas svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams tiesioginio pokalbio metu, telefonu ir elektroniniu paštu.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Pristatymas. Savarankiškas darbas. Imitacija.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Bagdonienė L., Hopenienė R. (2015). <i>Paslaugų marketingas ir vadyba</i>. Kaunas, KTU leidykla Technologija. 2. Župerka K. (2008). <i>Reklamos tekstas: pragmatika, stilius, kalba</i>. Šiauliai, Šiaulių universiteto leidykla. 3. Svetikienė I. (2002). <i>Turizmo marketingas</i>. Vilnius, Vilniaus kolegija. 4. Bakanauskas A. (2012). <i>Integruotosios marketingo komunikacijos</i>. Kaunas. VDU leidykla. Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo/garso medžiaga pagal mokymosi rezultatus.	

	• Pateiktys pagal temas. • Testai turimoms žinioms ir gebėjimams įvertinti.
	Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius.
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., svetingumo paslaugų veiklos patirtis.
Modulio rengėjai	<i>Ingrida Domarkaitė</i>

5.2.3. Modulio „SVETINGUMO PASLAUGŲ REKLAMOS RENGIMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – rengti svetingumo paslaugų reklamą naudojantis įvairiomis informacijos priemonėmis.

Modulio pavadinimas	Svetingumo paslaugų reklamos rengimas		
Modulio kodas	5101302		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės. Iniciatyvumo ir verslumo. Bendravimo lietuvių ir užsienio kalba. Bendradarbiavimo ir komandinio darbo. Kritinio mąstymo. Savarankiškumo priimančias sprendimus. Kompiuterinio raštingumo. Ekologiško mąstymo. Mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Įvardinti reklamos funkcijas, principus ir skleidimo priemones.	1.1. Tema. Pagrindinės reklamos funkcijos ir principai. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Iliustruojant pavyzdžiais paaiškinti pagrindines reklamos funkcijas ir principus. 1.2. Tema. Reklamos skleidimo priemonės. <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Išvardinti svetingumo paslaugų reklamai tinkančias reklamos skleidimo priemones. 1.2.2. Savarankiškai surinkti informaciją iš interneto šaltinių apie reklamos skleidimo priemonių efektyvumą. 1.2.3. Dirbant grupėse parengti pristatymą apie reklamos skleidimo priemonių efektyvumą. 1.3. Tema. Internetinis marketingas. <i>Užduotys:</i> 1.3.1. Dirbant grupėje parengti pristatymą apie internetinio marketingo galimybes.	Patenkinamai Išvardintos reklamos funkcijos ir principai, svetingumo paslaugų reklamai tinkančios reklamos skleidimo priemonės. Surinkta informacija iš interneto šaltinių apie reklamos skleidimo priemonių efektyvumą (mažiau nei 5). Parengtas pristatymas apie reklamos skleidimo priemonių efektyvumą. Gera Iliustruojant pavyzdžiais, paaiškintos pagrindinės reklamos funkcijos ir principai. Išvardintos ir argumentuotos svetingumo paslaugų reklamai tinkančios reklamos skleidimo priemonės. Surinkta informacija iš interneto šaltinių lietuvių kalba (ne mažiau 5) apie reklamos skleidimo priemonių efektyvumą. Parengtas pristatymas apie reklamos skleidimo priemonių efektyvumą naudojantis PowerPoint programa.	

	1.3.2. Apibūdinti internetinio marketingo komunikacijos priemonės.	Apibūdintas internetinis marketingas. Puikiai Išsamiai paaiškintos pagrindinės reklamos funkcijos ir principai, iliustruojant pavyzdžiais. Išvardintos ir argumentuotos svetingumo paslaugų reklamai tinkančios reklamos skleidimo priemonės. Surinkta informacija apie reklamos skleidimo priemonių efektyvumą iš interneto šaltinių lietuvių ir užsienio kalbomis (daugiau nei 7). Parengtas pristatymas apie reklamos skleidimo priemonių efektyvumą naudojant PowerPoint programa. Išsamiai, iliustruojant pavyzdžiais apibūdintas internetinis marketingas.
2. Apibūdinti reklamos etiką.	2.1. Tema. Vertybinių nuostatų reikšmė reklamos etikai. <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Parengti esė „Svetingumo paslaugų darbuotojo vertybinės nuostatos“ (ne mažiau kaip 500 žodžių). 2.2. Tema. Lietuvos reklamos etikos kodeksas. <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Išdiskutuoti grupėje Lietuvos reklamos etikos kodekso taikymo sritis ir jo taikymą svetingumo paslaugų versle. 2.2.2. Pristatyti Lietuvos reklamos etikos kodekso taikymo galimybes svetingumo paslaugų versle.	Patenkinamai Parengta esė „Svetingumo paslaugų darbuotojo vertybinės nuostatos“ (mažiau nei 500 žodžių). Pasyviai dalyvauta grupės diskusijoje apie Lietuvos reklamos etikos kodekso taikymo sritis ir jo taikymą svetingumo paslaugų versle. Gera Parengta esė „Svetingumo paslaugų darbuotojo vertybinės nuostatos“ (500 žodžių). Dalyvauta grupės diskusijoje apie Lietuvos reklamos etikos kodekso taikymo sritis ir jo taikymą svetingumo paslaugų versle. Pademonstruotas gebėjimas pristatyti Lietuvos reklamos etikos kodekso taikymo galimybes svetingumo paslaugų versle. Puikiai Parengta esė „Svetingumo paslaugų darbuotojo vertybinės nuostatos“ (daugiau nei 500 žodžių). Aktyviai

		dalyvauta grupės diskusijoje apie Lietuvos reklamos etikos kodekso taikymo sritis ir jo taikymą svetingumo paslaugų versle. Pateikti pasiūlymai pristatymui. Pademonstruotas gebėjimas pristatyti Lietuvos reklamos etikos kodekso taikymo galimybes svetingumo paslaugų versle.
3. Parengti svetingumo paslaugų reklamos projektą.	3.1. Tema. Teikiamų svetingumo paslaugų lankstinuko rengimas. <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Išvardinti pagrindinius reikalavimus lankstinuko parengimui. 3.1.2. Parengti svetingumo paslaugos lankstinuko maketą taikant Word programą. 3.2. Tema. Svetingumo paslaugų įmonės svetainės internete koncepcijos rengimas. <i>Užduotis:</i> 3.2.1. Dirbant grupėje parengti svetingumo paslaugų įmonės svetainės internete koncepciją. 3.3. Tema. Vizualinės reklamos priemonių koncepcijos rengimas. <i>Užduotis:</i> 3.3.1. Dirbant grupėje parengti svetingumo paslaugos arba paslaugų įmonės vizualinės reklamos priemonių koncepciją ir ją pristatyti. 3.4. Tema. Svetingumo paslaugų reklamos įgūdžių ir gebėjimų formavimas rengiant projektą. <i>Užduotys:</i> 3.4.1. Parengti pasirinktos svetingumo paslaugų reklamos projektą. 3.4.2. Įsivertinti parengtą svetingumo paslaugų reklamos projektą vertybiniu požiūriu.	Patenkinamai Taikant „Word“ programą, parengtas svetingumo paslaugos lankstinuko maketas. Dirbant grupėje parengta svetingumo paslaugų įmonės svetainės internete bei vizualinės reklamos priemonių koncepcija neišsamiai atspindi įmonės veiklą bei siūlomas svetingumo paslaugas. Gera Išvardinti pagrindiniai reikalavimai reklaminiam lankstinukui parengti. Parengtas svetingumo paslaugos lankstinuko maketas, taikant Word programą. Dirbant grupėje parengta ir pristatyta svetingumo paslaugų įmonės svetainės internete bei vizualinės reklamos priemonių koncepcija. Puikiai Išvardinti ir pagrįsti pagrindiniai reikalavimai reklaminiam lankstinukui parengti. Parengtas svetingumo paslaugos lankstinuko maketas, taikant Word programą atitinka estetinius, informacinius, kalbos kultūros, vertybinius ir kt. kriterijus. Dirbant grupėje, parengta ir išsamiai pristatyta svetingumo paslaugų įmonės svetainės internete bei vizualinės reklamos priemonių koncepcija.

4. Organizuoti svetingumo paslaugų reklamą.	4. 1. Tema. Reklamos gamintojų paieška, atranka, reklamos užsakymo parengimas. <i>Užduotys:</i> 4.1.1. Paaiškinti reklamos gamintojų paieškos ir atrankos kriterijus. 4.1.2. Parengti užsakymą svetingumo paslaugos reklamos gamybai.	Patenkinamai Parengtas užsakymas svetingumo paslaugos reklamos gamybai ir pasirinktos svetingumo paslaugų reklamos projektas ne visiškai atitinka reikalavimus. Gera Paaiškinti reklamos gamintojų paieškos ir atrankos kriterijai ir parengtas užsakymas svetingumo paslaugos reklamos gamybai. Parengtas ir vertybiniu požiūriu aptartas pasirinktos svetingumo paslaugų reklamos projektas. Puikiai Paaiškinti reklamos gamintojų paieškos ir atrankos kriterijai. Parengtas užsakymas konkrečiai svetingumo paslaugų įmonės pasirinktos svetingumo paslaugos reklamos gamybai. Parengtas ir vertybiniu požiūriu įsivertintas pasirinktos svetingumo paslaugos reklamos projektas.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Šliogerienė S. (2013). <i>Reklamos gamybos technologijos</i>. Klaipėda, VšĮ Socialinių mokslų kolegija. 2. Jarašienė G. (2013). <i>Grafinio dizaino pagrindai</i>. Kaunas, Terra Publica. 3. Šliburytė L. (2012). <i>Reklama ir kūrybiškumas</i>. Kaunas, Technologija. 4. Župerka K. (2008). <i>Reklamos tekstas: pragmatika, stilius, kalba</i>. Šiauliai, Šiaulių universiteto leidykla. 5. <i>Internetinis marketingas</i>. Prieiga per internetą: http://impaslaugos.lt/internetinis-marketingas-kaip-pritraukti-vartotojus-pdf-knyga/. Žiūrėta: 2016-02-29. Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal temas. • Pateiktys pagal temas. • Testai turimoms žinioms ir gebėjimams įvertinti. Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius.	

	• Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti.
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., svetingumo paslaugų veiklos patirtis.
Modulio rengėjai	<i>Ingrida Domarkaitė</i>

5.2.4. Modulio „SVEČIŲ KASDIENIO MAITINIMO ORGANIZAVIMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – organizuoti svečių kasdienį maitinimą.

Modulio pavadinimas	Svečių kasdienio maitinimo organizavimas		
Modulio kodas	5101303		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	6		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės. Iniciatyvumo ir verslumo. Bendradarbiavimo ir komandinio darbo. Kritinio mąstymo. Savarankiškumo priimant sprendimus. Ekologiško mąstymo. Mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Įvardinti dokumentus maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimui gauti.	1.1. Tema. Kasdienis svečių maitinimas svetingumo paslaugų įmonėje. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Apibūdinti kasdienį svečių maitinimą svetingumo paslaugų įmonėje. 1.2. Tema. Teisės aktai, reglamentuojantys maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo išdavimą. <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Išvardinti teisės aktus, reglamentuojančius maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo gavimą. 1.2.2. Apibūdinti šių teisės aktų reikalavimus. 1.3. Tema. Dokumentai, reikalingi maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimui gauti. <i>Užduotys:</i> 1.3.1. Įvardinti dokumentus maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimui gauti. 1.3.2. Parengti nustatytos formos prašymą dėl maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo	Patenkinamai Apibūdintas kasdienis svečių maitinimas svetingumo paslaugų įmonėje. Įvardinti dokumentai maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimui gauti ir parengtas nustatytos formos prašymas dėl maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo išdavimo. Dirbant grupėse, su mokytojo pagalba, parengtas imitacinis subjekto maisto tvarkymo proceso, projektinės gamybos apimčių, numatomo subjekto darbuotojų skaičiaus aprašymas. Grupės darbe dalyvauta pasyviai. Gera Apibūdintas kasdienis svečių maitinimas svetingumo paslaugų įmonėje. Išvardinti teisės aktai, reglamentuojantys maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo gavimą bei jų reikalavimai. Įvardinti dokumentai maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimui gauti ir parengtas nustatytos formos prašymas dėl maisto tvarkymo subjekto	

	išdavimo. 1.3.3. Paaiškinti maisto tvarkymo patalpų projektą (planą). 1.3.4. Dirbant grupėse parengti imitacinį subjekto maisto tvarkymo proceso, projektinės gamybos apimčių, numatomo subjekto darbuotojų skaičiaus aprašymą. 1.3.5. Pakomentuoti Lietuvos higienos normą „Maisto higiena“. 1.4. Tema. Kompetentingos institucijos, išduodančios maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą. <i>Užduotys:</i> 1.4.1. Įvardinti kompetentingas institucijas, išduodančias maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą. 1.4.2. Rasti šių institucijų kontaktus internete.	patvirtinimo pažymėjimo išdavimo. Paaiškintas maisto tvarkymo patalpų projektas (planas). Dirbant grupėse parengtas imitacinis subjekto maisto tvarkymo proceso, projektinės gamybos apimčių, numatomo subjekto darbuotojų skaičiaus aprašymas. Pakomentuota Lietuvos higienos norma. Įvardintos kompetentingas institucijos, išduodančios maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą ir rasti šių institucijų kontaktai internete. Puikiai Argumentuotai, išsamiai apibūdintas kasdienis svečių maitinimas svetingumo paslaugų įmonėje. Išvardinti teisės aktai, reglamentuojantys maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo gavimą bei jų reikalavimai. Įvardinti dokumentai maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimui gauti ir savarankiškai parengtas nustatytos formos prašymas dėl maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo išdavimo. Išsamiai paaiškintas maisto tvarkymo patalpų projektas (planas). Aktyviai dirbant grupėje parengtas imitacinis subjekto maisto tvarkymo proceso, projektinės gamybos apimčių, numatomo subjekto darbuotojų skaičiaus aprašymas. Pakomentuota Lietuvos higienos norma. Įvardintos kompetentingas institucijos, išduodančios maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą ir rasti šių institucijų kontaktai internete. Užduotys atliktos atsakingai ir
--	---	---

		laiku.
2. Paaiškinti maisto produktų laikymo ir gaminimo patalpoms keliamus sanitarijos, higienos ir technologinius reikalavimus.	2.1. Tema. Darbo vietų organizavimas maitinimo įmonėse. <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Išvardinti, kokios yra pagrindinės darbo vietos maitinimo įmonėse/padaliniuose. 2.2.2. Apibūdinti reikalavimus skirtingoms darbo vietoms maitinimo įmonėse/padaliniuose (aplinkos sąlygos, temperatūriniai režimai, triukšmo izoliacija, vėdinimas ir kt.). 2.2. Tema. Patalpos maisto produktams laikyti ir maistui gaminti svetingumo įmonėje (sanitarijos, higienos ir technologijos reikalavimai). <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Paaiškinti pagrindinius reikalavimus patalpoms, skirtoms saugoti ir šaldyti maistą 2.2.2. Paaiškinti pagrindinius reikalavimus patalpoms pirminiam žaliavų paruošimui. 2.2.3. Paaiškinti pagrindinius reikalavimus patalpoms ruošiant pusgaminius 2.2.4. Paaiškinti pagrindinius reikalavimus patalpoms konditerinių gaminių paruošimui. 2.2.5. Paaiškinti pagrindinius reikalavimus patalpoms kulinarinių gaminių ruošimui. 2.3. Tema. Darbų saugos reikalavimai maisto gaminimui. <i>Užduotys:</i> 2.3.1. Pakomentuoti galimus nelaimingus atsitikimus teikiant maitinimo paslaugas svetingumo įmonėje. 2.3.2. Išvardinti darbų saugos reikalavimus maisto gaminimui ir paaiškinti jų	Patenkinamai Išvardintos pagrindinės darbo vietos maitinimo įmonėse/padaliniuose. Paaiškinti pagrindiniai reikalavimai patalpoms. Pakomentuoti nelaimingi atsitikimai teikiant maitinimo paslaugas svetingumo įmonėje. Gera Išvardintos pagrindinės darbo vietos maitinimo įmonėse/padaliniuose, apibūdinti reikalavimai skirtingoms darbo vietoms. Paaiškinti pagrindiniai reikalavimai patalpoms maistui saugoti ir šaldyti; pirminiam žaliavų paruošimui; pusgaminių ruošimui; konditerinių gaminių paruošimui; kulinarinių gaminių ruošimui. Pakomentuoti galimi nelaimingi atsitikimai teikiant maitinimo paslaugas svetingumo įmonėje. Išvardinti darbų saugos reikalavimai maisto gaminimui ir paaiškinta jų reikšmė. Puikiai Išsamiai išvardintos pagrindinės darbo vietos maitinimo įmonėse/padaliniuose, apibūdinti reikalavimai skirtingoms darbo vietoms jose. Argumentuotai paaiškinti pagrindiniai reikalavimai patalpoms maistui saugoti ir šaldyti; pirminiam žaliavų paruošimui; pusgaminių ruošimui; konditerinių gaminių paruošimui; kulinarinių gaminių ruošimui. Pakomentuoti galimi nelaimingi atsitikimai teikiant maitinimo paslaugas svetingumo įmonėje.

	reikšmę.	Iliustruota pavyzdžiais. Išvardinti darbų saugos reikalavimai maisto gaminimui, ir paaiškinta jų reikšmė, įvardinti rizikos faktoriai.
3. Parengti maitinimo paslaugų teikimo planą.	3.1. Tema. Maitinimo paslaugų teikimo planas (pusryčiai, pietūs, vakarienė, pavėlinti pusryčiai “brunch” savaitgaliais ir kt.) svetingumo įmonei. <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Paaiškinti maitinimo paslaugų teikimo plano sampratą ir reikalingumą svetingumo paslaugų įmonei. 3.1.2. Dirbant grupėse parengti maitinimo paslaugų teikimo planą pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei.	Patenkinamai Paaiškinta maitinimo paslaugų teikimo plano samprata. Dirbant grupėje parengtas maitinimo paslaugų teikimo planas pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei. Grupėje dirbta neaktyviai. Gera Paaiškinta maitinimo paslaugų teikimo plano samprata ir reikalingumas svetingumo paslaugų įmonei. Dirbant grupėje parengtas maitinimo paslaugų teikimo planas pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei. Puikiai Išsamiai ir argumentuotai paaiškinta maitinimo paslaugų teikimo plano samprata ir reikalingumas svetingumo paslaugų įmonei. Aktyviai dirbant grupėje parengtas maitinimo paslaugų teikimo planas pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei.
4. Apibūdinti kasdienio maitinimo patiekalų asortimentą.	4.1. Tema. Patiekalų skirstymas pagal žaliavas (miltiniai, varškės, kiaušinių ir kt. patiekalai). <i>Užduotis:</i> 4.1.1. Dirbant grupėse parengti patiekalų skirstymo pagal žaliavas schemą - koliažą. 4.2. Tema. Patiekalų skirstymas pagal patiekalų grupes (šaltieji, sriubos, pagrindiniai, desertai, alkoholiniai gėrimai ir pan.). <i>Užduotis:</i> 4.2.1. Dirbant grupėse	Patenkinamai Dirbant grupėje su klaidomis parengtos patiekalų skirstymo (pagal žaliavas, patiekalų grupes, pateikimo temperatūrą, kainų lygį, vartojimo būdą, sveikos mitybos principus) schemas - koliažai. Nepilnai apibūdinti geros higienos praktikos reikalavimai maisto gamybai. Gera Dirbant grupėje parengtos patiekalų skirstymo (pagal žaliavas, patiekalų grupes, pateikimo temperatūrą, kainų

	parengti patiekalų skirstymo pagal grupes schemą -koliažą. 4.3. Tema. Patiekalų skirstymas pagal pateikimo temperatūrą. <i>Užduotis:</i> 4.3.1. Dirbant grupėse parengti patiekalų skirstymo pagal pateikimo temperatūrą schemą-koliažą. 4.4. Tema. Patiekalų skirstymas pagal kainų lygį (brangesnių ir pigesnių patiekalų grupės). <i>Užduotis:</i> 4.4.1. Dirbant grupėse parengti patiekalų skirstymo pagal kainų lygį schemą-koliažą. 4.5. Tema. Patiekalų skirstymas pagal vartojimo būdą (gėrimai, valgiai). <i>Užduotis:</i> 4.5.1. Dirbant grupėse parengti patiekalų skirstymo pagal vartojimo būdą schemą-koliažą. 4.6. Tema. Patiekalai pagal sveikos mitybos principus. <i>Užduotis:</i> 4.6.1. Dirbant grupėse parengti patiekalų skirstymo pagal sveikos mitybos principus schemą-koliažą. 4.7. Tema. Geros higienos praktikos reikalavimai maisto gamybai. <i>Užduotis:</i> 4.7.1. Apibūdinti geros higienos praktikos reikalavimus maisto gamybai.	lygį, vartojimo būdą, sveikos mitybos principus) schemas -koliažai. Apibūdinti geros higienos praktikos reikalavimai maisto gamybai. Puikiai Dirbant grupėje parengtos išsamios, informatyvios ir vaizdžios patiekalų skirstymo (pagal žaliavas, patiekalų grupes, pateikimo temperatūrą, kainų lygį, vartojimo būdą, sveikos mitybos principus) schemas-koliažai. Argumentuotai apibūdinti geros higienos praktikos reikalavimai maisto gamybai.
5. Parengti kasdienio svečių maitinimo valgiaraštį.	5.1. Tema. Valgiaraštis pagal patvirtintą svetingumo įmonės maitinimo paslaugų planą ar specifinius reikalavimus (sezoniškumą, sveikos mitybos principus, nacionalinę ar užsienio šalių virtuvę ir pan.). <i>Užduotys:</i> 5.1.1. Dirbant grupėse parengti tipinį valgiaraštį	Patenkinamai Dirbant grupėje su klaidomis parengti tipinis ir specialus valgiaraščiai pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei, parinkti maisto produktai ir žaliavos sudarytiems valgiaraščiams. Su klaidomis apskaičiuotos maisto produktų ir žaliavų reikmės sudarytiems

	pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei. 5.1.2. Dirbant grupėse parengti specifinį (pagal pasirinkimą) valgiaraštį pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei. 5.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas sudarytam valgiaraščiui. <i>Užduotis:</i> 5.2.1. Dirbant grupėse parinkti maisto produktus ir žaliavas sudarytam valgiaraščiui. 5.3. Tema. Maisto produktų ir žaliavų reikmių apskaičiavimas sudarytam valgiaraščiui ir numatytoms svečių maitinimo apimtims. <i>Užduotis:</i> 5.3.1. Dirbant grupėse apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes sudarytam valgiaraščiui ir numatytoms svečių maitinimo apimtims. 5.4. Tema. Vertybinio požiūrio reikšmė svečių maitinimo organizavimui. <i>Užduotis:</i> 5.4.1. Dirbant grupėse diskutuoti svetingumo paslaugų įmonės darbuotojo vertybinio požiūrio reikšmę svečių maitinimo organizavimui. Pristatyti diskusijos rezultatą.	valgiaraščiams ir numatytoms svečių maitinimo apimtims. Gerais Dirbant grupėje parengti tipinis ir specialus valgiaraščiai pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei, parinkti maisto produktai ir žaliavos sudarytiems valgiaraščiams. Apskaičiuotos maisto produktų ir žaliavų reikmės sudarytiems valgiaraščiams ir numatytoms svečių maitinimo apimtims. Puikiai Aktyviai dirbant grupėje parengti tipinis ir specialus valgiaraščiai pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei, parinkti maisto produktai ir žaliavos sudarytiems valgiaraščiams. Apskaičiuotos maisto produktų ir žaliavų reikmės sudarytiems valgiaraščiams ir numatytoms svečių maitinimo apimtims. Aktyviai dalyvauta grupėje diskutuojant apie svetingumo paslaugų įmonės darbuotojo vertybinio požiūrio reikšmę svečių maitinimo organizavimui. Pristatytas diskusijos rezultatas.
6. Koordinuoti svečių kasdieninio maitinimo organizavimą	6.1. Tema. Svečių kasdieninis maitinimas paslaugų įmonėje. <i>Užduotys:</i> 6.1.1. Paaiškinti pagrindinius kasdieninio svečių maitinimo organizavimo principus. 6.1.2. Organizuoti kasdieninį svečių maitinimą įmonėje. 6.2. Tema. Netipinės svečių mitybos situacijos (vegetarai, žaliavalgiai, alergiški tam tikriems patiekalams, vaikai ir kt.) <i>Užduotys:</i>	Patenkinamai Padedant praktikos vadovui suorganizuotas kasdieninis svečių maitinimas socialinių partnerių įmonėje. Išvardintos dvi netipinės svečių mitybos situacijos. Pasyviai dalyvauta grupės darbe parengiant valgiaraštį netipinei svečių mitybos situacijai. Gerais Paaiškinti pagrindiniai kasdieninio svečių maitinimo organizavimo principai.

	6.2.1. Paaiškinti, kokios gali pasitaikyti netipinės svečių mitybos situacijos. 6.2.2. Dirbant grupėse parengti valgiaraštį netipinei svečių mitybos situacijai (pagal pasirinkimą).	Organizuotas kasdieninis svečių maitinimas socialinių partnerių įmonėje. Paaiškintos netipinės svečių mitybos situacijos. Dalyvauta grupės darbe parengiant valgiaraštį pasirinktai netipinei svečių mitybos situacijai. Puikiai Paaiškinti pagrindiniai kasdieninio svečių maitinimo organizavimo principai ir suorganizuotas kasdieninis svečių maitinimas socialinių partnerių įmonėje. Išsamiai, su pavyzdžiais, paaiškintos netipinės svečių mitybos situacijos. Aktyviai dalyvauta grupės darbe parengiant valgiaraštį pasirinktai netipinei svečių mitybos situacijai.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Melville R. (2011). <i>Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse</i>. Marijampolė, Marijampolės kolegija. 2. Drejeris R. (2011). <i>Maitinimo įmonių veiklos vadyba</i>. Vilnius, Baltos lankos. 3. Šiupienienė A. <i>Į pagalbą valgiaraščių tvarkytojams</i>. Prieiga per internetą: http://www.vilnius.lt/doc/kalba/I_pagalba_valgiarasciu_tvarkytojams_.pdf. Žiūrėta: 2015-09-15. 4. Norminiai teisės aktai, reglamentuojantys maisto gamybą ir maitinimo organizavimą. 5. <i>Pagrindiniai reikalavimai kavinei, restoranui, maisto kioskui, kepyklai, vyninei, aludei ir kito tipo maitinimo įstaigoms įsteigti</i>. Prieiga per internetą: http://www.verslovartai.lt/lt/atmintines/maitinimas/1/ Žiūrėta: 2015-09-15. Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal temas. • Pateiktys pagal temas. • Testai turimoms žinioms ir gebėjimams įvertinti. Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius, receptūrų rinkiniai, technologinės kortelės.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne	

	trumpesnė nei 3 m., veiklos maitinimo įmonėje patirtis.
Modulio rengėjai	<i>Diana Intienė</i>

5.2.5. Modulio „SVEČIŲ MAITINIMO POBŪVIUOSE IR ŠVENTINIUOSE RENGINIUOSE ORGANIZAVIMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose.

Modulio pavadinimas	Svečių maitinimo pobūviuose ir šventiniuose renginiuose organizavimas		
Modulio kodas	5101304		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės. Inicijatyvumo ir verslumo. Bendradarbiavimo ir komandinio darbo. Kritinio mąstymo. Savarankiškumo priimanč sprendimus. Ekologiško mąstymo. Mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Apibūdinti pobūvių ir šventinių renginių patiekalų asortimentą.	1.1. Tema. Svetingumo paslaugų įmonės svečių maitinimas pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Apibūdinti svetingumo paslaugų įmonės svečių maitinimo pobūviuose ir šventiniuose renginiuose ypatumus ir skirtumus nuo kasdienio svečių maitinimo. 1.2. Tema. Pobūvių ir šventinių renginių patiekalų asortimentas. <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Dirbant grupėse parengti pobūvių ir šventinių renginių patiekalų asortimento aprašą pagal pasirinktą sistemą. 1.2.2. Pristatyti parengtą aprašą. 1.3. Tema. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmės pagal pobūvio ar šventinio renginio patiekalų asortimentą. <i>Užduotis:</i>	Patenkinamai Paašskintas maitinimas pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Dirbant grupėje neatsakingai parengtas ir pristatytas pobūvių ir šventinių renginių patiekalų asortimento aprašas, neteisingai parinkti maisto produktai ir žaliavos pasirinktam imitaciniam pobūviui ar šventiniam renginiui, su klaidomis apskaičiuotos maisto produktų ir žaliavų reikmės pagal k2pasirinktą pobūvio ar šventinio renginio patiekalų asortimentą. Gera Apibūdinti svetingumo paslaugų įmonės svečių maitinimo pobūviuose ir šventiniuose renginiuose ypatumai ir skirtumai nuo kasdienio svečių maitinimo. Dirbant grupėje parengtas ir pristatytas pobūvių ir šventinių renginių patiekalų asortimento aprašas pagal pasirinktą sistemą, parinkti	

	1.3.1. Dirbant grupėse parinkti maisto produktus ir žaliavas pasirinktam imitaciniam pobūviui ar šventiniam renginiui, apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes pagal pasirinktą pobūvio ar šventinio renginio patiekalų asortimentą.	maisto produktai ir žaliavos pasirinktam imitaciniam pobūviui ar šventiniam renginiui, apskaičiuotos maisto produktų ir žaliavų reikmės pagal pasirinktą pobūvio ar šventinio renginio patiekalų asortimentą. Puikiai Argumentuotai, išsamiai apibūdinti svetingumo paslaugų įmonės svečių maitinimo pobūviuose ir šventiniuose renginiuose ypatumai ir skirtumai nuo kasdienio svečių maitinimo. Iliustruota pavyzdžiais. Dirbant grupėje parengtas ir vaizdžiai bei informatyviai, naudojantis IKT priemonėmis, pristatytas pobūvių ir šventinių renginių patiekalų asortimento aprašas pagal pasirinktą sistemą, parinkti maisto produktai ir žaliavos pasirinktam imitaciniam pobūviui ar šventiniam renginiui, apskaičiuotos maisto produktų ir žaliavų reikmės pagal pasirinktą pobūvio ar šventinio renginio patiekalų asortimentą bei tikslinę svečių grupę.
2. Parengti pobūvių ir šventinių renginių valgiaraštį.	2.1. Tema. Pobūvių ir šventinių renginių valgiaraščiai. <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Dirbant grupėse parengti pasirinkto imitacinio pobūvio ar šventinio renginio valgiaraštį pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei. 2.1.2. Argumentuoti valgiaraščio pasirinkimą. 2.2. Tema. Pobūvių ir šventinių renginių valgiaraščių suderinimas su užsakovais. <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Paaiškinti pobūvio ar šventinio renginio	Patenkinamai Dirbant grupėje su klaidomis parengtas pasirinkto imitacinio pobūvio ar šventinio renginio valgiaraštis. Suvidintas pokalbis su užsakovais dėl pobūvio ar šventinio renginio valgiaraščio suderinimo. Gera Dirbant grupėje parengtas pasirinkto imitacinio pobūvio ar šventinio renginio valgiaraštis pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei. Argumentuotas valgiaraščio pasirinkimas. Numatytos pobūvio ar šventinio renginio valgiaraščio suderinimo su

	valgiaraščio suderinimo su užsakovais galimybės. 2.2.2. Dirbant grupėse suvaidinti pobūvio ar šventinio renginio valgiaraščio suderinimą su užsakovais.	užsakovais galimybės ir suvaidintas pokalbis su užsakovais dėl pobūvio ar šventinio renginio valgiaraščio suderinimo. Puikiai Aktyviai dirbant grupėje parengtas pasirinkto imitacinio pobūvio ar šventinio renginio valgiaraštis pasirinkto tipo imitacinei svetingumo paslaugų įmonei. Numatyta tikslinė svečių grupė. Argumentuotas valgiaraščio pasirinkimas. Numatytos kelios skirtingos pobūvio ar šventinio renginio valgiaraščio suderinimo su užsakovais galimybės ir suvaidintas pokalbis su užsakovais dėl pobūvio ar šventinio renginio valgiaraščio suderinimo.
3. Užsakyti reikalingus maisto produktus.	3.1. Tema. Pobūviams ir šventiniams renginiams reikalingų maisto produktų užsakymas. <i>Užduotis:</i> 3.1.1. Apibūdinti pobūviams ir šventiniams renginiams reikalingų maisto produktų užsakymo procesą ir būdus. 3.2. Tema. Atsiskaitymas su tiekėjais. <i>Užduotis:</i> 3.2.1. Paaiškinti atsiskaitymo su tiekėjais galimybės.	Patenkinamai Įvardintas pobūviams ir šventiniams renginiams reikalingų maisto produktų užsakymo procesas. Gera Apibūdintas pobūviams ir šventiniams renginiams reikalingų maisto produktų užsakymo procesas ir būdai, atsiskaitymo su tiekėjais galimybės. Puikiai Argumentuotai apibūdintas pobūviams ir šventiniams renginiams reikalingų maisto produktų užsakymo procesas ir būdai, įvardintos kelios atsiskaitymo su tiekėjais galimybės.
4. Koordinuoti svečių maitinimo pobūviuose ir šventiniuose renginiuose organizavimą.	4.1. Tema. Pobūviams ir šventiniams renginiams skirtų patiekalų gamybos kontrolė. <i>Užduotis:</i> 4.1.1. Paaiškinti nuolatinę maisto gamybos kontrolę remiantis maisto tvarkymo srauto sistema. 4.2. Tema. Pobūvių ir	Patenkinamai Nusakyta maisto gamybos kontrolė. Dirbant grupėje parengtas mažos apimties pobūvių ir šventinių renginių patiekalų pateikimo ir serviravimo pavyzdžių nuotraukų katalogas pagal reikalavimus.

	šventinių renginių patiekalų pateikimo ir serviravimo ypatumai. <i>Užduotis:</i> 4.2.1. Dirbant grupėse parengti pobūvių ir šventinių renginių patiekalų pateikimo ir serviravimo pavyzdžių nuotraukų katalogą (ne mažiau kaip 20 pavyzdžių), naudotis įvairiais šaltiniais (spaudiniais, internetu, asmeninio archyvo nuotraukomis ir t.t.).	Gerais Paašškinta nuolatinė maisto gamybos kontrolė remiantis maisto tvarkymo srauto sistema. Įvardinti atsakingi už atskiras kontrolės funkcijas asmenys. Dirbant grupėje parengtas pobūvių ir šventinių renginių patiekalų pateikimo ir serviravimo pavyzdžių nuotraukų katalogas pagal reikalavimus. Puikiai Argumentuotai paašškinta nuolatinė maisto gamybos kontrolė remiantis maisto tvarkymo srauto sistema. Įvardinti atsakingi už atskiras kontrolės funkcijas asmenys. Aktyviai dirbant grupėje parengtas išsamus ir didesnės apimties, nei reikalauja, vaizdas pobūvių ir šventinių renginių patiekalų pateikimo ir serviravimo pavyzdžių nuotraukų katalogas.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Danilčenko H. (2012). <i>Maisto žaliavų kokybės ir saugos valdymas</i>. Kaunas, Akademija. 2. Melville R. (2011). <i>Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse</i>. Marijampolė, Marijampolės kolegija. 3. Vasiljeva A. (2010). <i>Maitinimo įmonių veiklos organizavimas</i>. Vilnius, Ciklonas. 4. Higienos normos, reglamentuojančios maisto gamybą. 5. Šiupienienė A. <i>Į pagalbą valgiaraščių tvarkytojams</i>. Prieiga per internetą: http://www.vilnius.lt/doc/kalba/I_pagalba_valgiarasciu_tvarkytojams_.pdf . <i>Žiūrėta: 2015-09-15.</i> Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal temas. • Pateiktys pagal temas. • Testai turimoms žinioms ir gebėjimams įvertinti. Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius; receptūrų rinkiniai, technologinės kortelės.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu	

	Nr. V-774) nustatyta išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., veiklos maitinimo įmonėje patirtis.
Modulio rengėjai	<i>Diana Intienė</i>

5.2.6. Modulio „KAMBARIŲ REZERVAVIMAS IR APGYVENDINIMO UŽSAKYMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus.

Modulio pavadinimas	Kambarių rezervavimas ir apgyvendinimo užsakymas		
Modulio kodas	4101311		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	3		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės. Iniciatyvumo ir verslumo. Bendradarbiavimo ir komandinio darbo. Kritinio mąstymo. Savarankiškumo priimant sprendimus. Kompiuterinio raštingumo. Mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Apibūdinti paslaugas teikiančių įmonių rūšis, klasifikaciją bei reikalavimus apgyvendinimo patalpoms.	1.1. Tema. Apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių rūšys ir klasifikacija. <i>Užduotys:</i> 1.1.1. Apibūdinti apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių rūšis. 1.1.2. Išvardinti pagrindinius klasifikacinius reikalavimus apgyvendinimo paslaugas teikiančioms įmonėms. 1.2. Tema. Apgyvendinimo įmonių patalpų reikalavimai. <i>Užduotis:</i> 1.2.1. Paaiškinti reikalavimus apgyvendinimo patalpoms. 1.3. Tema. Patalpų pritaikymas pagal poilsiautojų poreikius. <i>Užduotis:</i> 1.3.1. Paaiškinti patalpų pritaikymą poilsiautojų poreikiams.	Patenkinamai Išvardintos apgyvendinimo įstaigų rūšys ir tipai pagal klasifikacinius reikalavimus. Gera Pateikti apgyvendinimo įstaigų pavyzdžiai pagal rūšis. Paaiškinta apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klasifikacija. Įvardinti galimi svetingumo įmonių poilsiautojų specifiniai poreikiai. Paaiškinti reikalavimai apgyvendinimo patalpoms. Puikiai Argumentuotai pateikti apgyvendinimo įstaigų pavyzdžiai pagal rūšis. Su pavyzdžiais paaiškinta apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klasifikacija. Su pavyzdžiais išvardinti galimi svetingumo įmonių poilsiautojų specifiniai poreikiai. Paaiškinti reikalavimai apgyvendinimo patalpoms.	

2. Priimti išankstinius apgyvendinimo užsakymus.	2.1. Tema. Apgyvendinimo užsakymų būdai. Sutarčių sudarymas. <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Išvardinti galimus apgyvendinimo užsakymų būdus. 2.1.2. Paaiškinti reikalavimus apgyvendinimo sutarčių sudarymui. 2.1.3. Dirbant grupėje parengti apgyvendinimo paslaugų sutartį pagal tipinius reikalavimus. 2.2. Tema. Apgyvendinimo grafikas (integruotas, grafinis savaitės arba mėnesio). Svečių atvykimo ir išvykimo planai. <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Argumentuotai paaiškinti apgyvendinimo grafiką ir svečių atvykimo ir išvykimo planų sudarymo prasmę. 2.2.2. Įvertinti, kokios vertybės ir asmeninės savybės reikalingos darbuotojui norint kokybiškai atlikti svečių apgyvendinimo užsakymus. 2.2.3. Sudaryti apgyvendinimo grafiką (integruotą, grafinį savaitės arba mėnesio).	Patenkinamai Parengtas apgyvendinimo grafikas (vienu būdu). Parengtas svečių atvykimo ir išvykimo planas. Gera Parengtas apgyvendinimo grafikas (dviem būdais). Parengtas svečių atvykimo ir išvykimo planas. Įvardintos vertybės ir asmeninės savybės, reikalingos darbuotojui norint kokybiškai atlikti svečių apgyvendinimo užsakymus. Puikiai Parengtas apgyvendinimo grafikas (trimis būdais). Parengtas svečių atvykimo ir išvykimo planas. Įvardintos ir argumentuotos vertybės ir asmeninės savybės reikalingos darbuotojui norint kokybiškai atlikti svečių apgyvendinimo užsakymus.
3. Sudaryti sutartis taikant rezervacijos sistemą.	3.1. Tema. Darbas su rezervacijos sistemomis. <i>Užduotis:</i> 3.1.1. Apibūdinti rezervacijos sistemas. 3.2. Tema. Viešbučių rezervacijos sistemos. <i>Užduotis:</i> 3.2.1. Pademonstruoti darbą su viešbučio rezervacijos sistema.	Patenkinamai Sudaryta tipinė svečių apgyvendinimo sutartis. Pademonstruotas gebėjimas dirbti su viešbučio rezervacijos sistema. Gera Sudaryta tipinė svečių apgyvendinimo sutartis. Įvardintos pagrindinės išankstinio apgyvendinimo rezervacijos sistemos. Pademonstruotas gebėjimas dirbti su viešbučio rezervacijos sistema. Įvardintos vertybės ir asmeninės savybės reikalingos darbuotojui norint kokybiškai

		atlikti svečių apgyvendinimo užsakymus. Puikiai Sudaryta tipinė svečių apgyvendinimo sutartis. Įvardintos ir pakomentuotos pagrindinės išankstinio apgyvendinimo rezervacijos sistemos. Pademonstruotas gebėjimas dirbti su viešbučio rezervacijos sistema. Įvardintos ir argumentuotos vertybės ir asmeninės savybės, reikalingos darbuotojui norint kokybiškai atlikti svečių apgyvendinimo užsakymus.
4. Priimti sprendimus dėl nenumatytų svečių apgyvendinimo atvejų.	4.1. Tema. Netipinės svečių apgyvendinimo situacijos (alergiški, su vaikais ir kt.) <i>Užduotys:</i> 4.1.1. Paaiškinti, kokios gali pasitaikyti netipinės svečių apgyvendinimo situacijos. 4.1.2. Dirbant grupėse pasiūlyti netipinės apgyvendinimo situacijos sprendimo būdus (pagal pasirinkimą).	Patenkinamai Išvardintos dvi netipinės svečių apgyvendinimo situacijos. Pasyviai dalyvauta grupės darbe pasiūlant netipinės apgyvendinimo situacijos sprendimo būdus. Gera Išvardintos netipinės svečių apgyvendinimo situacijos. Dalyvauta grupės darbe pasiūlant kelis netipinės apgyvendinimo situacijos sprendimo būdus. Puikiai Išsamiai, su pavyzdžiais, paaiškintos netipinės svečių apgyvendinimo situacijos. Aktyviai dalyvauta grupės darbe pasiūlant kelis netipinės apgyvendinimo situacijos sprendimo būdus.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Kigaitė K., Vveinhardt J. (2013). <i>Viešbučių darbo organizavimas</i>. Šiauliai, Šiaulių valstybinė kolegija. 2. Jonikienė, M., Mikulskienė, A. (2007). <i>Viešbučių verslo pagrindai: apgyvendinimas, įvairios papildomos paslaugos, maitinimas</i>. Vilnius, Homo liber. 3. Norminiai teisės aktai, reglamentuojantys turizmo ir viešbučių verslą. Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal temas • Pateiktys pagal temas. • Testai turimoms žinioms ir gebėjimams įvertinti. Kiti ištekliai:	

	• Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius. • Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti.
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., svetingumo paslaugų veiklos patirtis.
Modulio rengėjai	<i>Aistė Balčiūnaitė-Samavičė</i>

5.2.7. Modulio „SVEČIŲ PRIĖMIMAS IR PAGALBA ĮSIKURIANT“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – priimti svečius ir padėti jiems įsikurti.

Modulio pavadinimas	Svečių priėmimas ir pagalba įsikuriant		
Modulio kodas	4101312		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	2		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės. Iniciatyvumo ir verslumo. Bendravimo lietuvių ir užsienio kalba. Bendradarbiavimo ir komandinio darbo. Kritinio mąstymo. Savarankiškumo priimant sprendimus. Ekologiško mąstymo. Mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Parengti patalpas poilsiautojų apgyvendinimui ir poilsiui.	1.1. Tema. Reikalavimai apgyvendinimo įmonių patalpoms poilsiautojų apgyvendinimui ir poilsiui. Užduotis: 1.1.1. Išvardinti reikalavimus apgyvendinimo įmonių patalpoms poilsiautojų apgyvendinimui ir poilsiui. 1.2. Tema. Patalpų pritaikymas pagal poilsiautojų poreikius. Užduotys: 1.2.1. Paaiškinti, kokie gali būti specifiniai poilsiautojų poreikiai. 1.2.2. Parengti patalpas poilsiautojų apgyvendinimui ir poilsiui.	Patenkinamai Išvardinti su klaidomis reikalavimai apgyvendinimo įmonių patalpoms poilsiautojų apgyvendinimui ir poilsiui. Pademonstruotas tipinis patalpų poilsiautojų apgyvendinimui ir poilsiui parengimas padedant mokytojiui. Gera Išvardinti reikalavimai apgyvendinimo įmonių patalpoms poilsiautojų apgyvendinimui ir poilsiui. Apibūdinti specifiniai poilsiautojų poreikiai. Parengtos tipinės patalpos poilsiautojų apgyvendinimui ir poilsiui. Puikiai Išsamiai ir su pavyzdžiais išvardinti reikalavimai apgyvendinimo įmonių patalpoms poilsiautojų apgyvendinimui ir poilsiui. Paaiškinti, kokie gali būti specifiniai poilsiautojų poreikiai. Parengtos tipinės ir pritaikytos specialioms poilsiautojų poreikiams patalpos apgyvendinimui ir poilsiui.	

2. Priimti svečius pagal svetingumo reikalavimus.	2.1.Tema. Svečių priėmimas. Raktų išdavimas. <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Pademonstruoti svetingą svečių, atvykusių į apgyvendinimo vietą, priėmimą. 2.1.2. Pademonstruoti raktų svečiams išdavimą. 2.2.Tema. Pasirūpinimas svečių bagažu. <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Išvardinti pasirūpinimo svečių bagažu galimybes. 2.2.2. Įsivertinti, kokios vertybės ir asmeninės savybės reikalingos darbuotojui, kad jis svetingai priimtų svečius, atvykusius į apgyvendinimo vietą.	Patenkinamai Svečiai priimti pagal formalius reikalavimus, išduoti raktai. Pasirūpinta svečių bagažu. Gera Svečiai priimti pagal reikalavimus, tinkamai išduoti raktai bei pasirūpinta svečių bagažu. Klientai aptarnaujami lietuvių ir užsienio kalbomis. Svečiams suteikta informacija apie gyvenimo taisykles įstaigoje. Paaiškinta, kokios vertybės ir asmeninės savybės reikalingos svetingam apgyvendinimo įstaigos darbuotojui. Puikiai Svečiai priimti pagal formalius ir svetingumo reikalavimus, teisingai išduoti raktai. Tinkamai pasirūpinta svečių bagažu. Klientai mandagiai aptarnaujami lietuvių ir užsienio kalbomis. Svečiams suteikta išsami informacija apie gyvenimo taisykles įstaigoje. Argumentuotai paaiškinta, kokios vertybės ir asmeninės savybės reikalingos svetingam apgyvendinimo įstaigos darbuotojui.
3. Priimti sprendimus dėl netipinių svečių apgyvendinimo situacijų.	3.1. Tema. Svečių su specialiais poreikiais priėmimas (neįgalieji, alergiški, su vaikais ir kt.) <i>Užduotis:</i> 3.1.1. Paaiškinti, kaip paruošti apgyvendinimo patalpas svečiams su specialiais poreikiais.	Patenkinamai Pakomentuoti svečių specialūs poreikiai. Gera Paaiškinta, kaip paruošti apgyvendinimo patalpas svečiams su specialiais poreikiais. Puikiai Iliustruojant pavyzdžiais, paaiškinta, kaip paruošti apgyvendinimo patalpas svečiams su įvairiais specialiais poreikiais.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Kigaitė K., Veinhardt J. (2013). <i>Viešbučių darbo organizavimas</i>.	

	2. Norminiai teisės aktai, reglamentuojantys turizmo ir viešbučių verslą.
	Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal temas. • Pateiktys pagal temas. • Testai turimoms žinioms ir gebėjimams įvertinti.
	Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius. • Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti.
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., svetingumo paslaugų veiklos patirtis.
Modulio rengėjai	<i>Aistė Balčiūnaitė-Samavičė</i>

5.2.8. Modulio „KULTŪRINIŲ, MĖGĖJIŠKO SPORTO IR LAISVALAIKIO RENGINIŲ POREIKIO ANALIZĖ“ aprašas

Modulio paskirtis; įgyti kompetenciją – analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius.

Modulio pavadinimas	Kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikio analizė		
Modulio kodas	5101305		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	2		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, bendradarbiavimo ir komandinio darbo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, kompiuterinio raštingumo, ekologiško mąstymo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Apibūdinti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginius bei šių paslaugų rinką.	1.1. Tema. Kultūriniai, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginiai. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Apibūdinti kultūrinius, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginius pateikiant kiekvieno renginių tipo pavyzdžius. 1.2. Tema. Svečių, gamtos ir kultūros objektų saugumas ir jo užtikrinimas. <i>Užduotis:</i> 1.2.1. Išvardinti pagrindinius saugaus elgesio ir aplinkosaugos renginių metu reikalavimus.	Patenkinamai Išvardinti 2-3 kultūriniai, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginiai bei saugaus elgesio ir aplinkosaugos renginių metu reikalavimai. Gera Apibūdinti kultūriniai, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginiai, tinkami organizuoti skirtingose svetingumo paslaugų įmonėse atsižvelgiant į vietos tradicijas ir aplinką bei įmonės galimybes, pateikti ne mažiau 2 kiekvieno renginių tipo pavyzdžiai. Paaiškinti pagrindiniai saugaus elgesio ir aplinkosaugos renginių metu reikalavimai. Puikiai Išsamiai apibūdinti kultūriniai, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginiai, tinkami organizuoti skirtingose svetingumo paslaugų įmonėse atsižvelgiant į vietos tradicijas ir aplinką bei įmonės galimybes, pateikti ne mažiau	

		5 kiekvieno renginių tipo pavyzdžiai. Argumentuotai paaiškinti pagrindiniai saugaus elgesio ir aplinkosaugos renginių metu reikalavimai.
2. Įvertinti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį.	2.1. Tema. Svečių apklausa pokalbio metu (interviu) ir anketomis. <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Parengti klausimus svečių apklausai dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių. 2.1.2. Parengti anketą svečių apklausai dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių. 2.1.3. Dirbant grupėje praveisti imitacinę svečių apklausą dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių žodžiu (apklausiant 5 respondentus) ir pagal parengtas anketas (apklausiant 10 respondentų). 2.2. Tema. Anketavimo ir interviu duomenų apdorojimas. <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Apibendrinti gautus apklausų duomenis ir pristatyti rezultatus (grupinis darbas). 2.2.2. Dirbant grupėje įvardinti vertybes ir asmenines savybes, reikalingas sėkmingai atlikti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikio analizę.	Patenkinamai Parengti klausimai poreikiui renginiams išsiaiškinti ir atlikta svečių apklausa. Apklausų duomenys neinterpretuoti. Gera Parengti klausimai bei svečių apklausos anketos išsiaiškinti renginių poreikį ir atlikta svečių apklausa. Apibendrinti apklausų duomenys ir pristatyti jų rezultatai. Puikiai Parengti klausimai bei svečių apklausos anketos išsiaiškinti renginių poreikį ir atlikta svečių apklausa. Apibendrinti apklausų duomenys ir pristatyti jų rezultatai pateikiant išvadas. Įvardintos vertybės ir asmeninės savybės, reikalingos sėkmingai atlikti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikio analizę.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėje. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Vitkienė E. (2008). <i>Rekreacija</i>. Klaipėda, KU leidykla. 2. Paulavičiūtė A. (2008). <i>Renginių organizavimo abėcėlė</i>. Vilnius, Mokesčių srautas.	
	Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal temas. • Pateiktys pagal temas. • Testai turimoms žinioms ir gebėjimams įvertinti.	
	Kiti ištekliai:	

	• Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuteriai, multimedija projektorius. • Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti.
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., svetingumo paslaugų veiklos patirtis.
Modulio rengėjai	<i>Sandra Baužienė</i>

5.2.9. Modulio „RENGINIŲ SCENARIJAUS RENGIMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką.

Modulio pavadinimas	Renginių scenarijaus rengimas		
Modulio kodas	5101306		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį, apklausiant svečius.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, bendradarbiavimo ir komandinio darbo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, kompiuterinio raštingumo, ekologiško mąstymo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Apibūdinti renginių tipus, pagrindinius režisūrinius ir kompozicinius principus.	1.1. Tema. Renginių tipai ir formos. <i>Užduotys:</i> 1.1.1. Išvardinti pagrindinius renginių tipus ir formas. 1.1.2. Pagal pateiktus apibūdinimus arba vaizdo medžiagą priskirti renginius tipams. 1.2. Tema. Renginio dramaturgija ir kompozicija. <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Paaiškinti renginio dramaturgijos sampratą. 1.2.2. Apibūdinti pagrindinius renginių kompozicijos elementus.	Patenkinamai Išvardinti pagrindiniai renginių tipai ir formos. Renginiai pagal pateiktus apibūdinimus arba vaizdo medžiagą priskirti tipams su klaidomis. Gera Išvardinti pagrindiniai renginių tipai ir formos. Iliustruota pavyzdžiais. Renginiai pagal pateiktus apibūdinimus arba vaizdo medžiagą priskirti tipams. Paaiškinta renginio dramaturgijos samprata, pagrindiniai renginių kompozicijos elementai. Puikiai Išvardinti pagrindiniai renginių tipai ir formos. Iliustruota pavyzdžiais. Renginiai pagal pateiktus apibūdinimus arba vaizdo medžiagą priskirti tipams. Argumentuotai paaiškinta renginio dramaturgijos samprata, pagrindiniai renginių kompozicijos elementai. Iliustruota pavyzdžiais.	

2. Įvardinti meninės raiškos priemonių renginiams taikymo galimybes.	2.1. Tema. Renginio idėja ir režisūrinis sumanymas. <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Paaiškinti meninės raiškos priemonių sampratą. 2.1.2. Dirbant grupėje aptarti, kokios meninės raiškos priemonės gali būti taikytos kultūriniais, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginiams. 2.1.3. Parengti pristatymą naudojantis PowerPoint programa. 2.2. Tema. Renginio vizualinis apipavidalinimas. <i>Užduotis:</i> 2.2.1. Apibūdinti renginių vizualinio apipavidalinimo galimybes. 2.3. Tema. Renginio garsinis apipavidalinimas. <i>Užduotis:</i> 2.3.1. Apibūdinti renginių garsinio apipavidalinimo galimybes.	Patenkinamai Neišsamiai apibūdinta meninės raiškos priemonių samprata. Dirbant grupėje įvardintos meninės raiškos priemonės, kurios gali būti taikomos įvairiems kultūriniais, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginiams. Gera Paaiškinta meninės raiškos priemonių samprata. Dirbant grupėje, aptartos meninės raiškos priemonės, kurios gali būti taikomos įvairiems kultūriniais, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginiams. Parengtas pristatymas naudojantis PowerPoint programa ir pristatyta. Apibūdintos renginių vizualinio ir garsinio apipavidalinimo galimybės. Puikiai Paaiškinta meninės raiškos priemonių samprata iliustruojant pavyzdžiais ir asmenine patirtimi. Dirbant grupėje, išanalizuotos meninės raiškos priemonės, kurios gali būti taikomos įvairiems kultūriniais, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginiams. Parengtas pristatymas naudojantis PowerPoint programa ir pristatyta. Apibūdintos renginių vizualinio ir garsinio apipavidalinimo galimybės.
3. Įvertinti materialiuosius ir žmogiškuosius renginio organizavimo išteklius.	3.1. Tema. Materialieji renginio organizavimo ištekliai. <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Apibūdinti materialijų išteklių renginių organizavimui sampratą. 3.1.2. Įvardinti, kokie materialieji ištekliai gali būti naudojami rengti kultūrinius,	Patenkinamai Gera Paaiškintos materialijų ir žmogiškųjų išteklių renginių organizavimui sampratos. Įvardinta, kokie materialieji ištekliai gali būti naudojami įvairiems kultūriniais, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginiams.

	mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginius. 3.1.3. Internete surasti informaciją apie materialųjų išteklių renginių organizavimui nuomą. 3.2. Tema. Žmogiškieji renginio organizavimo ištekliai. <i>Užduotys:</i> 3.2.1. Apibūdinti žmogiškųjų išteklių renginių organizavimui sampratą. 3.2.2. Įvardinti, kokie žmogiškieji ištekliai aptarnauja kultūrinius, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginius. 3.2.3. Internete surasti informaciją apie įmones, organizuojančias kultūrinius, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginius.	Įvardinta, kokie žmogiškieji ištekliai aptarnauja įvairius kultūrinius, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginius. Internete surasta informacija apie materialųjų išteklių renginių organizavimui nuomą ir įmones, organizuojančias kultūrinius, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginius. Puikiai Argumentuotai paaiškintos materialųjų ir žmogiškųjų išteklių renginių organizavimui sampratos. Įvardinta, kokie materialieji ištekliai gali būti naudojami įvairiems kultūriniais, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginiams. Iliustruota pavyzdžiais. Įvardinta, kokie žmogiškieji ištekliai aptarnauja įvairius kultūrinius, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginius. Pateikti pavyzdžiai. Internete surasta išsami informacija apie materialųjų išteklių renginių organizavimui nuomą ir įmones, organizuojančias kultūrinius, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginius.
4. Parengti renginio planą ir scenarijų.	4.1. Tema. Renginio plano sudarymas (darbo grupė, darbų pasiskirstymas, bendras darbo planas, asmeninis darbo planas pagal pasirinktą darbo veiklą, reklama, scenarijus, vizualinis apipavidalinimas, darbas su atlikėjais, ūkiniai – paruošiamieji darbai ir kt.) <i>Užduotis:</i> 4.1.1. Dirbant grupėje parengti nurodyto tipo ir temos renginio planą. 4.2. Tema. Kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių scenarijai (kalendorinės šventės, nacionalinės	Patenkinamai Parengtas nurodyto kultūrinio, mėgėjiško sporto ar laisvalaikio renginio scenarijus neįvertinant vietinių kultūrinių tradicijų ir aplinkos. Gera Parengtas nurodyto kultūrinio, mėgėjiško sporto ar laisvalaikio renginio planas ir scenarijus, įvertinant vietines kultūrinės tradicijas ir aplinką. Puikiai Parengtas nurodyto kultūrinio, mėgėjiško sporto ar laisvalaikio renginio planas ir scenarijus įvertinant vietines kultūrinės tradicijas ir aplinką. Įsivertintos vertybės ir

	<i>šventės, profesinės šventės, gimtadieniai, jubiliejai, vestuvės, šventiniai susitikimai ir t.t.).</i> <i>Užduotis:</i> 4.2.1. Dirbant grupėje parengti nurodyto tipo ir temos renginio scenarijų. 4.3. Tema. Scenarijų rengimas įvertinant vietinės kultūrinės tradicijas ir aplinką. <i>Užduotys:</i> 4.3.1. Dirbant grupėje parengti nurodyto tipo ir temos renginio scenarijų įvertinant vietinės kultūrinės tradicijas ir aplinką ir jį pristatyti. 4.3.2. Įsivertinti, kokios vertybės ir asmeninės savybės reikalingos scenarijaus parengimui svetingumo kontekste.	asmeninės savybės, reikalingos scenarijaus parengimui svetingumo kontekste. Parengtas pristatymas.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama):	
	1. Gutasukas A. (2011). <i>Renginių organizavimas</i> . Klaipėda. Klaipėdos valstybinė kolegija.	
	Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal temas. • Pateiktys pagal temas. • Testai turimoms žinioms ir gebėjimams įvertinti.	
	Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius. • Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., svetingumo paslaugų veiklos patirtis.	
Modulio rengėjai	<i>Sandra Baužienė</i>	

5.2.10. Modulio „INFORMACIJOS APIE SIŪLOMUS RENGINIUS TEIKIMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius.

Modulio pavadinimas	Informacijos apie siūlomus renginius teikimas		
Modulio kodas	5101307		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	2		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, bendradarbiavimo ir komandinio darbo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimančias sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, ekologiško mąstymo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Atrinkti informaciją apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius.	1.1. Tema. Informacijos apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius atrankos kriterijai. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Dirbant grupėje numatyti kriterijus, pagal kuriuos bus atrenkama informacija apie svečiams siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius. 1.2. Tema. Informacijos apie kultūrinius, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginius, organizuojamus svetingumo paslaugų įmonėse šaltiniai (informacija internete, žiniasklaidoje, reklaminiuose stenduose ir kt.). <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Dirbant grupėje rasti informaciją apie pažintines ekskursijas, folklorines šventes, žygius dviračiais ir baidarėmis, įdomių gamtos objektų ir paminklų lankymą, senųjų amatų (audimo,	Patenkinamai Surinkta neišsami informacija apie renginius (pažintines ekskursijas, folklorines šventes, žygius dviračiais ir baidarėmis, įdomių gamtos objektų ir paminklų lankymą, senųjų amatų (audimo, verpimo, duonos kepimo, medžio drožybos, kalvystės) mokymą) ne pagal pasirinktus kriterijus. Gera Dirbant grupėje numatyti kriterijai, pagal juos atrinkta informacija svečiams apie renginius (pažintines ekskursijas, folklorines šventes, žygius dviračiais ir baidarėmis, įdomių gamtos objektų ir paminklų lankymą, senųjų amatų (audimo, verpimo, duonos kepimo, medžio drožybos, kalvystės) mokymą) pagal pasirinktus kriterijus. Puikiai Dirbant grupėje numatyti aiškūs kriterijai, pagal kuriuos	

	verpimo, duonos kepimo, medžio drožybės, kalvystės) mokymą. 1.2.2. Pristatyti surinktą informaciją.	atrinkta ir pristatyta informacija svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius (pažintines ekskursijas, folklorines šventes, žygius dviračiais ir baidarėmis, įdomių gamtos objektų ir paminklų lankymą, senųjų amatų (audimo, verpimo, duonos kepimo, medžio drožybės, kalvystės) mokymą).
2. Parengti informacinę medžiagą svečiams apie renginius.	2.1. Tema. Tekstinės informacinės medžiagos apie renginius rengimas (lankstinukai, informaciniai stendai). <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Parengti tekstinę informacinę medžiagą svečiams apie nurodytus renginius. 2.2. Tema. Informacinės medžiagos apie renginius rengimas interneto vartotojams. <i>Užduotis:</i> 2.2.1. Parengti internetinę žinutę svečiams apie nurodytus renginius.	Patenkinamai Parengta informacinė medžiaga svečiams apie nurodytus siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius vienu būdu ir su klaidomis. Gera Parengta informacinė medžiaga svečiams apie nurodytus siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius dviem būdais. Puikiai Parengta informacinė medžiaga svečiams apie nurodytus siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius trimis būdais (lankstinukai, stendai, informacija internete).
3. Pateikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius	3.1. Tema. Informacijos svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius teikimo būdai. <i>Užduotis:</i> 3.1.1. Apibūdinti informacijos svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius teikimo būdus. 3.1.2. Pateikti imitacinės situacijos metu informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius.	Patenkinamai Imitacinės situacijos metu svečiams pateikta informacija apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius. Gera Apibūdinti informacijos svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius teikimo būdai. Imitacinės situacijos metu svečiams 2 būdais pateikta informacija apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius.

		Puikiai Išsamiai apibūdinti informacijos svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius teikimo būdai. Paašškintas skirtingų būdų taikymo efektyvumas esant skirtingoms vartotojų grupėms. Imitacinės situacijos metu svečiams ne mažiau kaip 3 būdais pateikta informacija apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Šliogerienė S. (2013). <i>Reklamos gamybos technologijos</i> . Klaipėda, VšĮ Socialinių mokslų kolegija. 2. Gutauskas A. (2011). <i>Renginių organizavimas</i> . Klaipėda. Klaipėdos valstybinė kolegija	
	Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal temas. • Pateiktys pagal temas.	
	Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius. • Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., svetingumo paslaugų veiklos patirtis.	
Modulio rengėjai	Sandra Baužienė	

5.2.11. Modulio „UŽSAKYMŲ DĖL RENGINIŲ PRIĖMIMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių.

Modulio pavadinimas	Užsakymų dėl renginių priėmimas	
Modulio kodas	4101318	
LTKS lygis	IV	
Apimtis kreditais	2	
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius.	
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.	
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>
1. Apibūdinti bendravimo su klientu ir užsakymo priėmimo ypatumus.	1.1. Tema. Svečių užsakymų dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių priėmimas ir įforminimas. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Įforminti imitacinį svečių užsakymą dėl kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio. 1.2. Tema. Bendravimas su svečiais priimant užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių tiesiogiai pokalbio metu ir internetu. <i>Užduotis:</i> 1.2.1. Paaiškinti bendravimo su klientu ir užsakymo priėmimo ypatumus tiesiogiai bendraujant su klientu ar internetu.	Patenkinamai Priimtas ir su klaidomis įformintas imitacinis svečių užsakymas dėl kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio. Gera Savarankiškai priimtas ir pagal reikalavimus įformintas imitacinis svečių užsakymas dėl kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio. Paaiškinti bendravimo su klientu ir užsakymo priėmimo ypatumus tiesiogiai bendraujant su klientu ir internetu. Puikiai Savarankiškai priimtas ir pagal reikalavimus įformintas imitacinis svečių užsakymas dėl kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio. Pademonstruoti bendravimo su klientu ir užsakymo priėmimo ypatumus tiesiogiai bendraujant su klientu ir internetu.
2. Bendradarbiauti su svečiais priimant užsakymus dėl	2.1. Tema. Bendradarbiavimas su	Patenkinamai Dirbant grupėje su klaidomis

renginių.	svečiais parengiant ir suderinant renginių darbotvarkę. <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Dirbant grupėje pademonstruoti renginio užsakymo priėmimą parengiant ir suderinant renginių darbotvarkę. 2.2. Tema. Bendradarbiavimas su svečiais suderinant ir patvirtinant rezervacijos laiką. <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Dirbant grupėje pademonstruoti renginio užsakymo priėmimą suderinant ir patvirtinant rezervacijos laiką. 2.2.2. Parašyti esė „Vertybės ir asmeninės savybės, lemiančios sėkmingą svetingumo administratoriaus ir svečio bendradarbiavimą“. (ne mažiau kaip 500 žodžių).	pademonstruotas renginio užsakymo priėmimas parengiant ir suderinant renginių darbotvarkę bei suderinant ir patvirtinant rezervacijos laiką. Esė neatspindėta tema. Gera Dirbant grupėje pademonstruotas renginio užsakymo priėmimas parengiant ir suderinant renginių darbotvarkę bei suderinant ir patvirtinant rezervacijos laiką. Pagal reikalavimus parašytas esė. Puikiai Dirbant grupėje išradingai pademonstruotas renginio užsakymo priėmimas parengiant ir suderinant renginių darbotvarkę bei suderinant ir patvirtinant rezervacijos laiką. Esė parašytas pagal reikalavimus, didesnės apimties nei reikalaujama, pateikiant asmeninės patirties pavydžius.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Salomė J., Galland S. (2013). <i>Bendravimo menas. Kaip klausytis, kad išgirstum. Kasdieninio bendravimo psichologija</i>. Vilnius. Alma littera. 2. Našlėnienė A., Valavičius E. (2000). <i>Bendravimas internete</i>. Vilnius. Smaltija.	
	Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal temas. • Pateiktys pagal temas.	
	Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius. • Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., svetingumo paslaugų veiklos patirtis.	
Modulio rengėjai	Sandra Baužienė	

5.2.12. Modulio „SVEČIŲ UŽSAKYMŲ DĖL KULTŪRINIŲ, MĖGĖJIŠKO SPORTO, LAISVALAIKIO, ŠVENTINIŲ RENGINIŲ VYKDYMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją –vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių.

Modulio pavadinimas	Svečių užsakymų dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių vykdymas		
Modulio kodas	5101308		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Parngti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Parngti kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinį renginio scenarijų pagal svečių užsakymą.	1.1. Tema. Renginio idėjos formulavimas ir scenarijaus parengimas. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Dirbant grupėje suformuluoti pasirinkto kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio idėją ir parengti jo scenarijų. 1.2. Tema. Renginiui reikalingų paslaugų ir reikmenų užsakymas. <i>Užduotis:</i> 1.2.1. Dirbant grupėje numatyti pasirinktam kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginiui reikalingas paslaugas ir reikmenis	Patenkinamai Dirbant grupėje neišsamiai suformuluota pasirinkto kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio idėja, su klaidomis parengtas jo scenarijus. Renginiui reikalingos paslaugos ir reikmenys numatyti nepilnai. Gera Dirbant grupėje suformuluota pasirinkto kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio idėja ir parengtas jo scenarijus bei numatytos renginiui reikalingos paslaugos ir reikmenys. Puikiai Dirbant grupėje išsamiai suformuluota pasirinkto kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio idėja ir parengtas išplėstinis jo scenarijus bei numatytos visos renginiui reikalingos paslaugos ir reikmenys.	

2. Suorganizuoti kultūrinį, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinį renginį.	2.1. Tema. Renginio teikimo priežiūra ir kokybės kontrolė. <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Dirbant grupėje numatyti ir pristatyti renginio teikimo priežiūros ir kokybės kontrolės priemonės. 2.2. Tema. Svečių saugumo užtikrinimas renginiuose. <i>Užduotis:</i> 2.2.1. Dirbant grupėje numatyti ir pristatyti svečių saugumo užtikrinimo renginyje priemonės. 2.3. Tema. Renginio organizavimas. <i>Užduotys:</i> 2.3.1. Dirbant grupėje suorganizuoti pasirinktą kultūrinį, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinį renginį. 2.3.2. Nufilmuoti suorganizuotą renginį.	Patenkinamai Dirbant grupėje suorganizuotas ir nufilmuotas pasirinktas kultūrinis, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinis renginys. Gera Dirbant grupėje numatytos ir pristatytos renginio teikimo priežiūros ir kokybės kontrolės bei svečių saugumo užtikrinimo renginyje priemonės. Suorganizuotas ir nufilmuotas pasirinktas kultūrinis, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinis renginys. Puikiai Dirbant grupėje numatytos ir pristatytos ir įvykdytos renginio teikimo priežiūros ir kokybės kontrolės bei svečių saugumo užtikrinimo renginyje priemonės. Be mokytojo pagalbos suorganizuotas ir nufilmuotas pasirinktas kultūrinis, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinis renginys.
3. Įvertinti suorganizuotą kultūrinį, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinį renginį.	3.1. Tema. Atitikimo suformuluotai renginio idėjai ir scenarijui įšivertinimas. <i>Užduotis:</i> 3.1.1. Parengti suorganizuoto kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio atitikimo suformuluotai renginio idėjai ir scenarijui įšivertinimo matricą. 3.2. Tema. Renginio organizavimo refleksija. <i>Užduotys:</i> 3.2.1. Aptarti grupėje suorganizuoto renginio vaizdo reportažą ir įvertinti renginio privalumus ir taisytinus aspektus. 3.2.2. Įšivertinti, kokios vertybės ir asmeninės savybės reikalingos renginiui	Patenkinamai Parengta suorganizuoto kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio atitikimo suformuluotai renginio idėjai ir scenarijui įšivertinimo matrica. Gera Savarankiškai parengta suorganizuoto kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio atitikimo suformuluotai renginio idėjai ir scenarijui įšivertinimo matrica. Dirbant grupėje aptarti suorganizuoto renginio privalumai ir taisytini aspektai. Puikiai Savarankiškai parengta suorganizuoto kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio

	suorganizuoti svetingumo kontekste.	ar šventinio renginio atitikimo suformuluotai renginio idėjai ir scenarijui įsivertinimo matrica. Dirbant grupėje aptarti suorganizuoto renginio privalumai ir taisytini aspektai.
4. Gauti svečių atsiliepimus apie suorganizuoto kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio kokybę.	4.1. Tema. Grįžtamasis ryšys apie suorganizuotą kultūrinį, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinį renginį. <i>Užduotis:</i> 4.1.1. Gauti atsiliepimą apie suorganizuoto kultūrinio, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinio renginio kokybę.	Patenkinamai Paašškinta, kaip galima gauti svečių atsiliepimą apie suorganizuotą kultūrinį, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinį renginį. Gera Pasirinktas grįžtamojo ryšio būdas ir gautas atsiliepimas apie suorganizuotą kultūrinį, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinį renginį. Puikiai Argumentuotai paašškinta, kaip galima gauti svečių atsiliepimą apie suorganizuotą renginį. Gautas dviem būdais atsiliepimas apie suorganizuotą kultūrinį, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventinį renginį.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Gutas A. (2011). <i>Renginių organizavimas</i>. Klaipėda, Klaipėdos valstybinė kolegija. 2. Meginytė K. (2011). <i>Tavo nepamiršamos šventės: scenarijai, idėjos, patarimai</i>. Vilnius, Tyto alba. Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal temas. • Pateiktys pagal temas. Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius. • Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti. • Įranga kultūriniais, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ar šventiniams renginiams.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., renginių organizavimo veiklos patirtis.	
Modulio rengėjai	Sandra Baužienė	

5.2.13. Modulio „SVETINGUMO PASLAUGŲ TEIKIMO VERSLO PLANO PARENGIMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – parengti svetingumo paslaugų teikimo verslo planą.

Modulio pavadinimas	Svetingumo paslaugų teikimo verslo plano parengimas		
Modulio kodas	5101309		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	5		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius. Parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimančios sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Apibūdinti verslo plano tikslus ir rengimo principus, pagrindines verslo plano dalis.	1.1. Tema. Verslo plano rengimo tikslai. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Paaiškinti verslo plano tikslus. 1.2. Tema. Verslo plano rengimo principai. <i>Užduotis:</i> 1.2.1. Paaiškinti pagrindinius verslo plano rengimo principus. 1.3. Tema. Pagrindinės verslo plano dalys. <i>Užduotis:</i> 1.3.1. Išvardinti pagrindines verslo plano dalis.	Patenkinamai Nepaaiškinti pagrindiniai verslo plano rengimo principai. Išvardintos pagrindinės verslo plano dalys. Gera Paaiškinti verslo plano tikslai, išvardinti pagrindiniai verslo plano rengimo principai ir pagrindinės verslo plano dalys. Puikiai Argumentuotai paaiškinti verslo plano tikslai, išvardinti pagrindiniai verslo plano rengimo principai ir pagrindinės verslo plano dalys.	

2. Sukurti svetingumo paslaugų koncepciją.	2.1. Tema. Svetingumo paslaugų koncepcija. <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Paaiškinti ir aprašyti įmonės svetingumo paslaugų koncepcijos sampratą.	Patenkinamai Neišsamiai aprašyta įmonės svetingumo paslaugų koncepcijos samprata. Gera Aprašyta ir paaiškinta įmonės svetingumo paslaugų koncepcijos samprata. Puikiai Aprašyta ir išsamiai, iliustruojant pavyzdžiais, paaiškinta įmonės svetingumo paslaugų koncepcijos samprata.
3. Nustatyti tikslines svetingumo paslaugų grupes.	3.1. Tema. Tikslinių svetingumo paslaugų klientų grupių nustatymas. <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Parengti tikslinių svetingumo paslaugų grupių aprašą nurodant jų ypatumus svetingumo paslaugų kontekste. 3.1.2. Dirbant grupėje numatyti kriterijus, pagal kuriuos galima nustatyti konkrečios svetingumo paslaugų įmonės tikslines paslaugų grupes ir paaiškinti jų pasirinkimą.	Patenkinamai Parengtas tikslinių svetingumo paslaugų grupių aprašas. Dirbant grupėje numatyti kriterijai, pagal kuriuos galima nustatyti konkrečios svetingumo paslaugų įmonės tikslines paslaugų grupes, tačiau nepateikti argumentai. Gera Parengtas tikslinių svetingumo paslaugų grupių aprašas nurodant jų ypatumus svetingumo paslaugų kontekste. Dirbant grupėje numatyti kriterijai, pagal kuriuos galima nustatyti konkrečios svetingumo paslaugų įmonės tikslines paslaugų grupes. Puikiai Parengtas tikslinių svetingumo paslaugų grupių aprašas nurodant jų ypatumus svetingumo paslaugų kontekste. Pateikti pavyzdžiai. Dirbant grupėje numatyti kriterijai, pagal kuriuos galima nustatyti konkrečios svetingumo paslaugų įmonės tikslines paslaugų grupes. Argumentuotas šių kriterijų pasirinkimas.
4. Atlikti svetingumo paslaugų rinkos bei vidinių ir išorinių veiksnių analizę.	4.1. Tema. Konkurencinės aplinkos ir tikslinės rinkos charakteristikų analizė. <i>Užduotys:</i> 4.1.1. Apibūdinti svetingumo	Patenkinamai Neišsamiai apibūdinta svetingumo paslaugų įmonių konkurencinė aplinka. Nepaaiškintas stiprybių,

	paslaugų įmonių konkurencinę aplinką. 4.1.2. Pateikti svetingumo paslaugų įmonių tikslinės rinkos charakteristikas. 4.2. Tema. SSGG analizė. <i>Užduotys:</i> 4.2.1. Paaiškinti stiprybių, silpnybių, galimybių ir grėsmių (SSGG) analizės tikslą. 4.2.2. Paaiškinti stiprybių, silpnybių, galimybių ir grėsmių (SSGG) analizės matricą. 4.3. Tema. Smulkios ir vidutinės svetingumo paslaugų įmonės strateginių tikslų ir uždavinių apibrėžimas. <i>Užduotis:</i> 4.3.1. Paaiškinti įmonės strateginių tikslų ir uždavinių sampratą. 4.4. Tema. Smulkios ir vidutinės svetingumo paslaugų įmonės strateginių tikslų ir uždavinių siekimo priemonių plano parengimas. <i>Užduotis:</i> 4.4.1. Paaiškinti įmonės strateginių tikslų ir uždavinių siekimo priemonių planą. 4.5. Tema. Įmonės finansinių, žmogiškųjų išteklių numatymas. <i>Užduotis:</i> 4.5.1. Paaiškinti įmonės materialųjų/finansinių, žmogiškųjų išteklių projektą.	silpnybių, galimybių ir grėsmių (SSGG) analizės tikslas ir matrica. Gera Apibūdinta svetingumo paslaugų įmonių konkurencinė aplinka. Išvardintos svetingumo paslaugų įmonių tikslinės rinkos charakteristikos. Paaiškintas stiprybių, silpnybių, galimybių ir grėsmių (SSGG) analizės tikslas ir matrica. Paaiškinta įmonės strateginių tikslų ir uždavinių samprata ir siekimo priemonių planas, materialųjų/finansinių, žmogiškųjų išteklių projektas. Puikiai Išsamiai ir su pavyzdžiais, apibūdinta svetingumo paslaugų įmonių konkurencinė aplinka. Išvardintos ir argumentuotai paaiškintos svetingumo paslaugų įmonių tikslinės rinkos charakteristikos. Paaiškintas stiprybių, silpnybių, galimybių ir grėsmių (SSGG) analizės tikslas ir matrica. Paaiškinta įmonės strateginių tikslų ir uždavinių samprata ir siekimo priemonių plano sudarymas bei įmonės materialųjų/finansinių, žmogiškųjų išteklių projektas. .
5. Parengti verslo planą svetingumo paslaugų įmonei.	5.1. Tema. Įtvirtinti įgytas žinias ir gebėjimus parengiant verslo planą svetingumo paslaugų įmonei. <i>Užduotys:</i> 5.1.1. Dirbant grupėje parengti verslo planą pasirinktai svetingumo paslaugų įmonei. 5.1.2. Įsivertinti, kokios vertybės ir asmeninės savybės	Patenkinamai Dirbant grupėje parengtas ir verslo planas pasirinktai svetingumo paslaugų įmonei ne visiškai atitinka reikalavimus. Neidentifikuota, kokios vertybės ir asmeninės savybės reikalingos parengti verslo planą svetingumo kontekste.

	reikalingos parengti verslo planą pasirinktai svetingumo paslaugų įmonei svetingumo kontekste. 5.1.3. Dirbant grupėje parengti pristatymą.	Gera Dirbant grupėje parengtas ir pristatytas verslo planas pasirinktai svetingumo paslaugų įmonei pagal reikalavimus. Įsivertinta, kokios vertybės ir asmeninės savybės reikalingos parengti verslo planą svetingumo kontekste. Puikiai Dirbant grupėje argumentuotai pasirinkta svetingumo paslaugų įmonė, kuriai parengtas ir išsitingai pristatytas verslo planas. Planas parengtas pagal reikalavimus. Įsivertinta, kokios vertybės ir asmeninės savybės reikalingos parengti verslo planą svetingumo kontekste.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Aiškinimas. Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Bubilaitienė L.(2006). <i>Verslo plano sudarymas</i>. Vilnius, Ciklonas. 2. Stutely R. (2005). <i>Pavyzdinis verslo planas</i>. Vilnius, Smaltija. 3. Norminiai teisės aktai, reglamentuojantys verslo organizavimą.	
	Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal mokymo rezultatą. • Pateiktys pagal mokymo rezultatą.	
	Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius. • Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., vadybinės veiklos patirtis svetingumo paslaugų įmonėje.	
Modulio rengėjai	<i>Gina Mosteikytė</i>	

5.2.14. Modulio „SVETINGUMO PASLAUGŲ ĮMONĖS VEIKLOS APSKAITOS VYKDYMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – vykdyti smulkaus ir vidutinio verslo svetingumo paslaugų įmonės veiklos buhalterinę apskaitą.

Modulio pavadinimas	Svetingumo paslaugų įmonės veiklos apskaitos vykdymas		
Modulio kodas	5101310		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių. Vykdyti darbuotojų paiešką, samdymą ir atleidimą.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Apibūdinti esminius buhalterinės apskaitos bei finansinės atskaitomybės bruožus.	1.1. Tema. Buhalterinės apskaitos samprata. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Paaiškinti buhalterinės apskaitos paskirtį, jos rūšis bei principus. 1.2. Tema. Finansinės atskaitomybės esmė. <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Paaiškinti, kokia yra visos buhalterinės apskaitos pagrindą sudaranti apskaitos lygybė. 1.2.2. Įvardinti, kaip klasifikuojamas turtas bei kokios yra nuosavybės rūšys. 1.2.3. Pademonstruoti veiklos rezultatų įtaką fundamentinei apskaitos lygybei, sprendžiant praktinius uždavinius.	Patenkinamai Paviršutiniškai paaiškinta buhalterinės apskaitos paskirtis, jos rūšys bei principai. Įvardintos nuosavybės rūšys. Padedant mokytojiui pademonstruota veiklos rezultatų įtaka fundamentinei apskaitos lygybei, sprendžiant praktinius uždavinius. Gera Paaiškinta buhalterinės apskaitos paskirtis, jos rūšys bei principai, visos buhalterinės apskaitos pagrindą sudaranti apskaitos lygybė. Įvardinta, kaip klasifikuojamas turtas bei kokios yra nuosavybės rūšys. Pademonstruota veiklos rezultatų įtaka fundamentinei apskaitos lygybei, sprendžiant praktinius uždavinius. Puikiai Argumentuotai paaiškinta	

		buhalterinės apskaitos paskirtis, jos rūšys bei principai, visos buhalterinės apskaitos pagrindą sudaranti apskaitos lygybė. Paaiškinta, kaip klasifikuojamas turtas bei kokios yra nuosavybės rūšys. Pateikti pavyzdžiai. Pademonstruota ir paaiškinta veiklos rezultatų įtaka fundamentinei apskaitos lygybei, sprendžiant praktinius uždavinius.
2. Apibūdinti apskaitos procesą ir jo organizavimą.	2.1. Tema. Buhalterinės apskaitos sąskaitos ir dvejybinis įrašas. Sąskaitų planas. <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Paaiškinti, kas yra buhalterinės apskaitos sąskaitos ir supažindinti su sąskaitų plano struktūra. 2.1.2. Paaiškinti, kaip daromas dvejybinis įrašas. 2.1.3. Pademonstruoti, kaip registruojamos ūkinės operacijos ir ūkiniai faktai turto ir nuosavybės bei pajamų ir sąnaudų sąskaitose, sprendžiant praktinius uždavinius. 2.2. Tema. Darbinės atskaitomybės lentelės rengimas. <i>Užduotis:</i> 2.2.1. Paaiškinti, kaip rengiama darbinė atskaitomybės lentelė.	Patenkinamai Apibūdintos buhalterinės apskaitos sąskaitos, dvejybinis įrašas. Su mokytojo pagalba sprendžiant praktinius uždavinius, pademonstruota, kaip registruojamos ūkinės operacijos ir ūkiniai faktai turto ir nuosavybės bei pajamų ir sąnaudų sąskaitose. Su klaidomis paaiškinta, kaip rengiama darbinė atskaitomybės lentelė. Gera Apibūdintos buhalterinės apskaitos sąskaitos ir sąskaitų plano struktūra. Paaiškinta, kaip daromas dvejybinis įrašas. Sprendžiant praktinius uždavinius pademonstruota, kaip registruojamos ūkinės operacijos ir ūkiniai faktai turto ir nuosavybės bei pajamų ir sąnaudų sąskaitose. Paaiškinta, kaip rengiama darbinė atskaitomybės lentelė. Puikiai Argumentuotai ir išsamiai apibūdintos buhalterinės apskaitos sąskaitos ir sąskaitų plano struktūra. Paaiškinta, dėl ko ir kaip daromas dvejybinis įrašas. Sprendžiant praktinius uždavinius pademonstruota, kaip registruojamos ūkinės operacijos ir ūkiniai faktai turto ir nuosavybės bei pajamų ir sąnaudų sąskaitose.

		Paaiškinta ūkinių operacijų ir ūkinių faktų registracijos reikšmė. Paaiškinta, kaip ir dėl ko rengiama darbinė atskaitomybės lentelė.
3. Apskaityti pajamas ir sąnaudas	3.1. Tema. Pardavimo pajamų pripažinimas ir apskaita. <i>Užduotis:</i> 3.1.1. Praktiniais pavyzdžiais paaiškinti pardavimo pajamų pripažinimo kaupimo principą ir registravimo apskaitoje atvejus, neatsižvelgiant į pinigų gavimo laiką. 3.2. Tema. Sąnaudų pripažinimas ir apskaita. <i>Užduotys:</i> 3.2.1. Paaiškinti pajamų ir sąnaudų palyginimo principą. 3.2.2. Išnagrinėti konkrečius sąnaudų registravimo apskaitoje atvejus, neatsižvelgiant į pinigų išleidimo laiką. 3.3. Tema. Pardavimų ir pirkimų dokumentavimas. <i>Užduotis:</i> 3.3.1. Apibūdinti pirminius pirkimų ir pardavimų apskaitos dokumentus ir jų pildymą.	Patenkinamai Pardavimo pajamų pripažinimo kaupimo bei pajamų ir sąnaudų palyginimo principas. Su klaidomis aptarti sąnaudų registravimo apskaitoje atvejai. Gera Remiantis praktiniais pavyzdžiais, paaiškintas pardavimo pajamų pripažinimo kaupimo principas ir registravimo apskaitoje atvejai, neatsižvelgiant į pinigų gavimo laiką, pajamų ir sąnaudų palyginimo principus. Išnagrinėti konkretūs sąnaudų registravimo apskaitoje atvejai neatsižvelgiant į pinigų išleidimo laiką. Apibūdinti pirminiai pirkimų ir pardavimų apskaitos dokumentai ir jų pildymas. Puikiai Praktiniais pavyzdžiais iliustruotas ir paaiškintas pardavimo pajamų pripažinimo kaupimo principas ir registravimo apskaitoje atvejai, neatsižvelgiant į pinigų gavimo laiką, bei pajamų ir sąnaudų palyginimo principas. Išsamiai išnagrinėti konkretūs sąnaudų registravimo apskaitoje atvejai neatsižvelgiant į pinigų išleidimo laiką. Argumentuotai apibūdinti pirminiai pirkimų ir pardavimų apskaitos dokumentai ir jų pildymas.

4. Vykdyti ilgalaikio turto apskaitą.	4.1. Tema. Ilgalaikio materialiojo, nematerialiojo bei finansinio turto esmė ir grupės. <i>Užduotys:</i> 4.1.1. Paaiškinti apie ilgalaikio materialiojo, nematerialiojo bei finansinio turto grupes bei kaip nustatoma ir apskaitoma ilgalaikio turto įsigijimo (pasigaminimo) savikaina. 4.1.2. Išnagrinėti ilgalaikio materialiojo turto nusidėvėjimo skaičiavimo metodus ir normatyvus bei atvaizduoti nusidėvėjimą apskaitoje.	Patenkinamai Su klaidomis apibūdintos ilgalaikio materialiojo, nematerialiojo bei finansinio turto grupės, ilgalaikio materialiojo turto nusidėvėjimo skaičiavimo metodai ir normatyvai. Gera Apibūdintos ilgalaikio materialiojo, nematerialiojo bei finansinio turto grupės, ilgalaikio turto įsigijimo (pasigaminimo) savikainos apskaitymas. Apibūdinti ilgalaikio materialiojo turto nusidėvėjimo skaičiavimo metodai ir normatyvai bei nusidėvėjimo vaizdavimas apskaitoje. Puikiai Iliustruojant pavyzdžiais, apibūdintos ilgalaikio materialiojo, nematerialiojo bei finansinio turto grupės. Paaiškintas ilgalaikio turto įsigijimo (pasigaminimo) savikainos apskaitymas. Įvardinti ilgalaikio materialiojo turto nusidėvėjimo skaičiavimo metodai ir normatyvai bei nusidėvėjimo vaizdavimas apskaitoje.
5. Tvarkyti trumpalaikio turto apskaitą.	5.1. Tema. Trumpalaikio turto esmė ir apskaita. <i>Užduotys:</i> 5.1.1. Paaiškinti turto priskyrimo trumpalaikiam turtui kriterijus ir jo atvaizdavimą pagal grupes apskaitoje bei analitinėse kortelėse. 5.1.2. Paaiškinti piniginio turto apskaitą. 5.1.3. Paaiškinti pirkėjų skolų atsiradimą, jų padengimą ir pavaizdavimą apskaitoje.	Patenkinamai Įvardintas turto priskyrimo trumpalaikiam turtui kriterijus. Apibūdinta piniginio turto apskaita. Gera Paaiškintas turto priskyrimo trumpalaikiam turtui kriterijus ir jo atvaizdavimas pagal grupes apskaitoje bei analitinėse kortelėse, piniginio turto apskaita. Paaiškintas pirkėjų skolų atsiradimas, jų padengimas ir atvaizdavimas apskaitoje. Puikiai Paaiškintas turto priskyrimo trumpalaikiam turtui kriterijus

		ir jo atvaizdavimas pagal grupes apskaitoje bei analitinėse kortelėse, piniginio turto apskaita. Iliustruojant pavyzdžiais paaiškintas pirkėjų skolų atsiradimas, jų padengimas ir atvaizdavimas apskaitoje.
6. Apibūdinti nuosavo kapitalo apskaitą.	6.1.Tema. Nuosavo kapitalo struktūra. Įstatinio kapitalo formavimas. Rezervai. <i>Užduotys:</i> 6.1.1. Paaiškinti nuosavo kapitalo esmę. 6.1.2. Paaiškinti įstatinio kapitalo formavimo ir rezervų sudarymo buhalterines operacijas. 6.2. Tema. Uždirbto pelno paskaičiavimas ir jo paskirstymas. <i>Užduotys:</i> 6.2.1. Paaiškinti pajamų ir sąnaudų uždarymo metų pabaigoje ir uždirbto pelno (nuostolio) registravimo operacijas. 6.2.2. Paaiškinti pelno paskirstumo ir nuostolių padengimo operacijas.	Patenkinamai Paviršutiniškai, su klaidomis paaiškinta nuosavo kapitalo esmė, įstatinio kapitalo formavimo ir rezervų sudarymo buhalterinės operacijos, pajamų ir sąnaudų uždarymo metų pabaigoje ir uždirbto pelno (nuostolio) registravimo operacijos, pelno paskirstumo ir nuostolių padengimo operacijos. Gera Paaiškinta nuosavo kapitalo esmė, įstatinio kapitalo formavimo ir rezervų sudarymo buhalterinės operacijos, pajamų ir sąnaudų uždarymo metų pabaigoje ir uždirbto pelno (nuostolio) registravimo operacijos, pelno paskirstumo ir nuostolių padengimo operacijos. Puikiai Argumentuotai paaiškinta nuosavo kapitalo esmė, įstatinio kapitalo formavimo ir rezervų sudarymo buhalterinės operacijos, pajamų ir sąnaudų uždarymo metų pabaigoje ir uždirbto pelno (nuostolio) registravimo operacijos, pelno paskirstumo ir nuostolių padengimo operacijos.
7. Identifikuoti įmonės įsipareigojimų rūšis ir jų apskaitą.	7.1. Tema. Ilgalaikiai įmonės įsipareigojimai. <i>Užduotys:</i> 7.1.1. Apibūdinti ilgalaikių skolų fiksavimą ir registravimą apskaitoje. 7.2. Tema. Trumpalaikiai įmonės įsipareigojimai. <i>Užduotis:</i> 7.2.1. Aptarti įmonės	Patenkinamai Padedant mokytojui apibūdintas ilgalaikių skolų fiksavimas ir registravimas apskaitoje, įmonės trumpalaikių įsipareigojimų rūšys bei ilgalaikių skolų virtimas trumpalaikėmis. Paaiškintos darbo užmokesčio formos ir sistemos.

	trumpalaikių įsipareigojimų rūšis bei ilgalaikių skolų virtimą trumpalaikėmis. 7.3. Tema. Darbo užmokestis ir jo apskaita. <i>Užduotys:</i> 7.3.1. Paaiškinti darbo užmokesčio formas ir sistemas. 7.3.2. Paaiškinti darbo užmokesčio apskaičiavimą, apmokestinimą, apmokėjimą bei šių operacijų registravimą apskaitoje.	Gera Apibūdintas ilgalaikių skolų fiksavimas ir registravimas apskaitoje, įmonės trumpalaikių įsipareigojimų rūšys bei ilgalaikių skolų virtimas trumpalaikėmis. Paaiškintos darbo užmokesčio formos ir sistemos, darbo užmokesčio apskaičiavimas, apmokestinimas, apmokėjimas bei šių operacijų registravimas apskaitoje. Puikiai Savarankiškai apibūdintas ilgalaikių skolų fiksavimas ir registravimas apskaitoje, įmonės trumpalaikių įsipareigojimų rūšys bei ilgalaikių skolų virtimas trumpalaikėmis. Paaiškintos darbo užmokesčio formos ir sistemos, darbo užmokesčio apskaičiavimas, apmokestinimas, apmokėjimas bei šių operacijų registravimas apskaitoje.
8. Apibūdinti mokesčių sistemą.	8.1. Tema. Juridinių asmenų mokami mokesčiai. <i>Užduotys:</i> 8.1.1. Aptarti pagrindinių mokesčių-pelno mokesčio, pridėtinės vertės, gyventojų pajamų mokesčio -mokėtojus, mokestinį laikotarpį, mokesčio objektą, tarifus, skaičiavimo tvarką, deklaravimą bei sumokėjimą. 8.1.2. Paaiškinti apskaitinio ir apmokestinamojo pelno skirtumus.	Patenkinamai Apibūdinti su klaidomis pagrindinių mokesčių mokėtojai, mokestinis laikotarpis, mokesčio objektas, tarifai, skaičiavimo tvarka, deklaravimas bei sumokėjimas. Gera Aptarti pagrindinių mokesčių mokėtojai, mokestinis laikotarpis, mokesčio objektas, tarifai, apskaičiavimo tvarka, deklaravimas bei sumokėjimas. Paaiškinti apskaitinio ir apmokestinamojo pelno skirtumai. Puikiai Argumentuotai aptarti pagrindinių mokesčių mokėtojai, mokestinis laikotarpis, mokesčio objektas, tarifai, apskaičiavimo tvarka, deklaravimas bei

		sumokėjimas. Įvardinti ir pristatyti apskaitinio ir apmokestinamojo pelno skirtumai.
9. Sudaryti svetingumo paslaugų įmonės finansinę atskaitomybę.	9.1. Tema. Reikalavimai pirminiams apskaitos dokumentams. <i>Užduotis:</i> 9.1.1. Pagal pateiktas uždavinio sąlygoje sveikatingumo paslaugų įmonės tipines vieno mėnesio operacijas užpildyti pirminius apskaitos dokumentus, kasos ataskaitą, atsargų, skolų įmonei, atskaitingų asmenų, įmonės skolų analitinės apskaitos korteles. 9.2. Tema. Ūkinių operacijų registravimas bendrajame žurnale ir didžiosios knygos sąskaitose. <i>Užduotis:</i> 9.2.1. Užregistruoti pateiktas sąlygoje ūkinės operacijas bendrajame žurnale ir perkelti į didžiosios knygos sąskaitas. 9.3. Tema. Finansinės atskaitomybės formos. <i>Užduotys:</i> 9.3.1. Parengti bandomąjį balansą. 9.3.2. Užpildyti finansinės atskaitomybės formas (balansą ir pelno mokesčio ataskaitą).	Patenkinamai Pagal pateiktas uždavinio sąlygas su klaidomis užpildyti pirminiai apskaitos dokumentai, kasos ataskaita, atsargų, skolų įmonei, atskaitingų asmenų, įmonės skolų analitinės apskaitos kortelės. Padedant mokytojiui parengtas bandomasis balansas. Užpildytos finansinės atskaitomybės formos. Gera Pagal pateiktas uždavinio sąlygas užpildyti pirminiai apskaitos dokumentai, kasos ataskaita, atsargų, skolų įmonei, atskaitingų asmenų, įmonės skolų analitinės apskaitos kortelės. Pateiktos uždavinio sąlygoje ūkinės operacijos užregistruotos bendrajame žurnale ir perkeltos į didžiosios knygos sąskaitas. Parengtas bandomasis balansas. Užpildytos finansinės atskaitomybės formos. Puikiai Savarankiškai pagal pateiktas uždavinio sąlygas užpildyti pirminiai apskaitos dokumentai, kasos ataskaita, atsargų, skolų įmonei, atskaitingų asmenų, įmonės skolų analitinės apskaitos kortelės. Pateiktos uždavinio sąlygoje ūkinės operacijos užregistruotos bendrajame žurnale ir perkeltos į didžiosios knygos sąskaitas. Parengtas bandomasis balansas. Užpildytos finansinės atskaitomybės formos. Paaiškinta atlikta įmonės veiklos apskaita.

Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Aiškinimas. Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Savarankiškas darbas.
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Kalčinskas G. (2013). <i>Buhalterinės apskaitos pagrindai (su papildoma knyga "Užduotys ir jų sprendimai")</i>. Vilnius, Pačiolis. 2. Žaptorius J.(2006). <i>Apskaitos uždavinynas. Mokomoji knyga</i>. Vinius, Vilniaus verslo kolegija. Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga pagal temas. • Pateiktys pagal temas. Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius. • Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti.
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., buhalterinės apskaitos patirtis.
Modulio rengėja	<i>Dalė Bernotaitienė</i>

5.2.15. Modulio „SVETINGUMO PASLAUGŲ TEIKIMO KOKYBĖS KONTROLĖS VYKDYMAS“ aprašas

Modulio paskirtis; įgyti kompetenciją – vykdyti svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolę.

Modulio pavadinimas	Svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolės vykdymas		
Modulio kodas	5101311		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	2		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Įvardinti paslaugos kokybės sampratą.	1.1. Tema. Paslaugos kokybė. Vidinės aplinkos faktoriai. <i>Užduotys:</i> 1.1.1. Apibūdinti paslaugos kokybės sampratą. 1.1.2. Išvardinti svetingumo paslaugų įmonės vidinės aplinkos faktorius, darančius įtaką jos veiklos kokybei. 1.2. Tema. Įmonės kokybės politika. Kokybės tikslų formulavimas. <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Paašškinti svetingumo paslaugų įmonės kokybės politiką. 1.2.2. Suformuluoti galimus svetingumo paslaugų įmonės kokybės tikslus.	Patenkinamai Apibūdinta paslaugos kokybės samprata. Paašškinta svetingumo paslaugų įmonės kokybės politika. Gera Apibūdinta paslaugos kokybės samprata. Išvardinti svetingumo paslaugų įmonės vidinės aplinkos faktoriai, darantys įtaką jos veiklos kokybei. Paašškinta svetingumo paslaugų įmonės kokybės politika. Suformuluoti galimi svetingumo paslaugų įmonės kokybės tikslai. Puikiai Argumentuotai apibūdinta paslaugos kokybės samprata. Išvardinti skirtingų svetingumo paslaugų įmonių vidinės aplinkos faktoriai, darantys įtaką jų veiklos kokybei. Išsamiai paašškinta svetingumo paslaugų įmonės kokybės politika ir jos reikšmė	

		įmonės veiklai. Suformuluoti galimi skirtingų svetingumo paslaugų įmonių kokybės tikslai.
2. Apibūdinti svetingumo įmonės kokybės užtikrinimo sistemą.	2.1. Tema. Atsitiktinė ir nuolatinė kokybės stebėseną. <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Paaiškinti atsitiktinės ir nuolatinės kokybės stebėsenos sampratas. 2.1.2. Palyginti atsitiktinės ir nuolatinės kokybės stebėsenos tikslus, principus. 2.2. Tema. Kokybės auditų tipai. Kokybės auditų atlikimo principai. <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Išvardinti pagrindinius kokybės auditų tipus ir juos paaiškinti. 2.2.2. Apibūdinti kokybės auditų atlikimo principus.	Patenkinamai Paaiškintos atsitiktinės ir nuolatinės kokybės stebėsenos sampratos. Išvardinti pagrindiniai kokybės auditų tipai. Gera Paaiškintos atsitiktinės ir nuolatinės kokybės stebėsenos sampratos. Palyginti atsitiktinės ir nuolatinės kokybės stebėsenos tikslai ir principai. Išvardinti ir paaiškinti pagrindiniai kokybės auditų tipai ir atlikimo principai. Puikiai Išsamiai paaiškintos atsitiktinės ir nuolatinės kokybės stebėsenos sampratos. Pateikti pavyzdžiai. Palyginti atsitiktinės ir nuolatinės kokybės stebėsenos tikslai ir principai. Išvardinti ir argumentuotai paaiškinti pagrindiniai kokybės auditų tipai ir atlikimo principai.
3. Vertinti svetingumo paslaugų teikimo kokybę .	3.1. Tema. Svečių atsiliepimų apie suteiktas paslaugas surinkimas bendraujant žodžiu ir vykdant apklausas raštu. <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Dirbant grupėje parengti klausimyną svečių atsiliepimų apie suteiktas paslaugas surinkimui bendraujant žodžiu. 3.1.2. Pristatyti parengtą klausimyną. 3.1.3. Individualiai parengti anketą svečių atsiliepimams apie suteiktas paslaugas. 3.2. Tema. Darbas su svečių pateiktais skundais. <i>Užduotis:</i> 3.2.1. Paaiškinti darbo su svečių pateiktais skundais	Patenkinamai Dirbant grupėje parengtas klausimynas ir anketa surinkti svečių atsiliepimams apie suteiktas paslaugas bendraujant žodžiu. Paaiškinta darbo su svečių pateiktais skundais tvarka. Gera Dirbant grupėje parengtas klausimynas surinkti svečių atsiliepimams apie suteiktas paslaugas bendraujant žodžiu. Pristatytas parengtas klausimynas. Parengta anketa svečių atsiliepimams apie suteiktas paslaugas surinkti. Paaiškinta darbo su svečių pateiktais skundais tvarka. Parengtas pasirinktos svetingumo įmonės paslaugų

	tvarką. 3.3. Tema. Svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolės plano rengimas. <i>Užduotys:</i> 3.3.1. Parengti pasirinktos svetingumo įmonės paslaugų teikimo kokybės kontrolės planą. 3.3.2. Dirbant grupėje parengti ir pristatyti svetingumo paslaugų vadybininko vertybių ir asmeninių savybių, lemiančių darbo kokybę, aprašą.	teikimo kokybės kontrolės planas. Puikiai Dirbant grupėje taikant IKT parengtas ir pristatytas klausimynas surinkti svečių atsiliepimams apie suteiktas paslaugas bendraujant žodžiu. Savarankiškai parengta anketa svečių atsiliepimams apie suteiktas paslaugas surinkti. Argumentuotai paaiškinta darbo su svečių pateiktais skundais tvarka. Parengtas išsamus pasirinktos svetingumo įmonės paslaugų teikimo kokybės kontrolės planas. Parengtas ir pristatytas svetingumo paslaugų vadybininko vertybių ir asmeninių savybių, lemiančių darbo kokybę, aprašas.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Aiškinimas. Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Kaziliūnas A. (2006). <i>Kokybės analizė, planavimas ir auditas</i>. Vilnius. MRU leidykla.	
	Mokymo(si) priemonės: Pateiktys pagal temas.	
	Kiti ištekliai: - Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius. - Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., vadybinės veiklos svetingumo paslaugų įmonėje patirtis.	
Modulio rengėjai	<i>Gina Mosteikytė</i>	

5.2.16. Modulio „ATSISKAITYMŲ UŽ SUTEIKTAS PASLAUGAS VYKDYMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – vykdyti atsiskaitymus už suteiktas apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas.

Modulio pavadinimas	Atsiskaitymų už suteiktas paslaugas vykdymas		
Modulio kodas	4101314		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	3		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Parengti apgyvendinimo ir maitinimo paslaugos pardavimo-pirkimo sutartį.	1.1. Tema. Sutarties samprata. Sutarties turinys. Sutarties forma. <i>Užduotys:</i> 1.1.1. Paaiškinti sutarties sampratą. 1.1.2. Išvardinti pagrindines sutarties dalis. 1.2. Tema. Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugos pardavimo-pirkimo sutartis. <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Dirbant grupėje parengti apgyvendinimo ir maitinimo paslaugos pardavimo-pirkimo sutartį tarp svetingumo paslaugų įmonės ir kliento. 1.2.2. Pristatyti parengtą sutartį.	Patenkinamai Paaiškinta sutarties samprata. Dirbant grupėje parengta apgyvendinimo ir maitinimo paslaugos pardavimo-pirkimo sutartis tarp svetingumo paslaugų įmonės ir kliento. Gera Paaiškinta bendroji sutarties samprata, išvardintos pagrindinės sutarties dalys. Dirbant grupėje parengta ir pristatyta apgyvendinimo ir maitinimo paslaugos pardavimo-pirkimo sutartis tarp svetingumo paslaugų įmonės ir kliento. Puikiai Argumentuotai paaiškinta bendroji sutarties samprata, išvardintos pagrindinės sutarties dalys. Dirbant grupėje parengta ir pristatyta apgyvendinimo ir maitinimo paslaugos pardavimo-pirkimo sutartis tarp pasirinktos svetingumo paslaugų įmonės ir kliento.	

2. Vykdyti atsiskaitymus už apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas grynaisiais pinigais kasos aparatu.	2.1. Tema. Darbas elektroniniais kasos aparatais (EKA): diegimo ir naudojimo taisyklės, aparato valdymas (rakteliai, spynelė, klaviatūra, mygtukų paskirtis, kasos sistemų langas, displėjuje atsirandantys pranešimų simboliai). <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Paaiškinti darbo su EKA principą. 2.1.2. Pademonstruoti EKA valdymą. 2.2. Tema. EKA paruošimas darbui: kontrolinė juosta, jos apiforminimo tvarka, kasos juosta. Juostų įdėjimas. <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Paaiškinti kontrolinės ir kasos juostų funkcijas EKA. 2.2.2. Įdėti į EKA kontrolinę ir kasos juostą. 2.3. Tema. Paslaugų kainų įvedimas į EKA pagal kodus. Nuolaidos. Pakartojimas. Klaidų taisymas. <i>Užduotis:</i> 2.3.1. Pademonstruoti paslaugų pagal kodus kainų įvedimą į EKA, procentinės ir suminės nuolaidų taikymą, pakartojimo veiksmą, klaidų taisymą ir kvito anuliavimą. 2.4. Tema. X ir Z ataskaitų spausdinimas. Pinigų inkasavimas iš EKA. <i>Užduotys:</i> 2.4.1. Pademonstruoti X ir Z ataskaitų spausdinimą EKA. 2.4.2. Paaiškinti pinigų inkasavimą iš EKA. 2.5. Tema. Saugaus darbo taisyklės dirbant EKA. <i>Užduotis:</i> 2.5.1. Išvardinti saugaus darbo taisykles dirbant EKA.	Patenkinamai Neišsamiai pademonstruotas EKA valdymas. Padedant mokytojiui, pademonstruotas kontrolinės ir kasos juostų įdėjimas, paslaugų pagal kodus kainų įvedimas į EKA, procentinės ir suminės nuolaidų taikymas, pakartojimo veiksmas, klaidų taisymas ir kvito anuliavimas. Paaiškintas pinigų inkasavimas iš EKA. Gera Paaiškintas darbo su EKA principas. Pademonstruotas EKA valdymas, paaiškintos kontrolinės ir kasos juostų funkcijos ir pademonstruotas kontrolinės ir kasos juostų įdėjimas. Pademonstruotas paslaugų pagal kodus kainų įvedimas į EKA, procentinės ir suminės nuolaidų taikymas, pakartojimo veiksmas, klaidų taisymas ir kvito anuliavimas. Pademonstruotas X ir Z ataskaitų spausdinimas EKA. Paaiškintas pinigų inkasavimas iš EKA. Išvardintos saugaus darbo taisyklės dirbant EKA. Puikiai Argumentuotai paaiškintas darbo su EKA principas. Pademonstruotas EKA valdymas. Paaiškintos kontrolinės ir kasos juostų funkcijos ir pademonstruotas kontrolinės ir kasos juostų įdėjimas. Pademonstruotas paslaugų pagal kodus kainų įvedimas į EKA, procentinės ir suminės nuolaidų taikymas, pakartojimo veiksmas, klaidų taisymas ir kvito anuliavimas. Pademonstruotas X ir Z ataskaitų spausdinimas EKA. Paaiškintas pinigų inkasavimas iš EKA.
---	--	---

		Išsamiai išvardintos saugaus darbo taisyklės dirbant EKA iliustruojant pavyzdžiais.
3. Vykdyti atsiskaitymus už apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas kreditinėmis / debetinėmis banko kortelėmis.	3.1. Tema. Elektroninių mokėjimų priemonių įvairovė ir klasifikavimas. <i>Užduotis:</i> 3.1.1. Apibūdinti elektronines mokėjimo priemones palyginant jų privalumus ir trūkumus. 3.2. Tema. Banko kredito kortelės. Banko debeto kortelės. <i>Užduotys:</i> 3.2.1. Paaiškinti atsiskaitymo banko kortelėmis principus. 3.2.2. Paaiškinti, kuo skiriasi kredito ir debeto kortelės. 3.3. Tema. Atsiskaitymas už svetingumo paslaugas banko mokėjimo kortelėmis. Gautų lėšų apskaita. <i>Užduotis:</i> 3.3.1. Pademonstruoti atsiskaitymą banko mokėjimo kortelėmis ir gautų lėšų apskaitą.	Patenkinamai Apibūdintos elektroninės mokėjimo priemonės. Neišsamiai paaiškinti atsiskaitymo banko kortelėmis principai. Pademonstruotas atsiskaitymas banko mokėjimo kortelėmis. Gera Apibūdintos elektroninės mokėjimo priemonės nurodant jų privalumus ir trūkumus, taikant atsiskaitymams už svetingumo paslaugas. Paaiškinti atsiskaitymo banko kortelėmis principai. Paaiškinti kredito ir debeto kortelių skirtumai. Pademonstruotas atsiskaitymas banko mokėjimo kortelėmis ir paaiškinta gautų lėšų apskaita. Puikiai Išsamiai apibūdintos elektroninės mokėjimo priemonės nurodant jų privalumus ir trūkumus taikant atsiskaitymams už svetingumo paslaugas. Iliustruota pavyzdžiais. Paaiškinti atsiskaitymo banko kortelėmis principai, kredito ir debeto kortelių skirtumai. Pademonstruotas atsiskaitymas banko mokėjimo kortelėmis ir paaiškinta gautų lėšų apskaita.
4. Išrašyti sąskaitą faktūrą.	4.1. Tema. Sąskaitų faktūrų išrašymo tvarka. Privalomi rekvizitai. <i>Užduotys:</i> 4.1.1. Apibūdinti sąskaitų faktūrų išrašymo reikšmę. 4.1.2. Išvardinti sąskaitų faktūrų išrašymo reikalavimus, privalomus rekvizitus. 4.2. Tema. Sąskaitos	Patenkinamai Neišsamiai paaiškinta, kam reikalingos sąskaitos faktūros. Išvardinti sąskaitų faktūrų išrašymo reikalavimai. Išrašyta sąskaita faktūra už pasirinktas svetingumo paslaugas. Gera Paaiškinta, kam reikalingos sąskaitos faktūros.

	faktūros už svetingumo paslaugas išrašymas. <i>Užduotis:</i> 4.2.1. Išrašyti sąskaitą faktūrą už pasirinktas svetingumo paslaugas.	Išvardinti sąskaitų faktūrų išrašymo reikalavimai ir privalomi rekvizitai. Išrašyta sąskaita faktūra už pasirinktas svetingumo paslaugas. Puikiai Paaiškinta, kam reikalingos sąskaitos faktūros, kokie duomenys gaunami iš šių sąskaitų. Išvardinti sąskaitų faktūrų išrašymo reikalavimai ir privalomi rekvizitai. Išrašyta sąskaita faktūra už pasirinktas svetingumo paslaugas.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Aiškinimas. Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Sodžiūtė L., Sūdžius V. (2006). <i>Elektroninės bankininkystės paslaugos. Elektroninis verslas</i>. Vilnius. Petro Ofsetas. 2. Derkač O. (2004). <i>Kasininko atmintinė</i>. Vilnius, Pačiolis. 3. Vaškelaitis V. (2001). <i>Piniginiai atsiskaitymai: teorija ir praktika</i>. Vilnius. Eugrimas. 4. Norminiai teisės aktai, reglamentuojantys finansinius atsiskaitymus. 5. <i>Buhalterinės apskaitos dokumentų, personalo apskaitos dokumentų šablonai, formos ir pavyzdžiai</i>. Prieiga per internetą: http://www.visainfo.lt/buhalterine-apskaita-personalo-apskaita-dokumentu-sablonai-formos-920 http://www.visainfo.lt/buhalterine-apskaita-personalo-apskaita-dokumentu-sablonai-formos-920. <i>Žiūrėta: 2015-11-01.</i> Mokymo(si) priemonės: • Pateiktys pagal temas. Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui(si) iliustruoti ir praktinėms užduotims atlikti: stalai, kėdės, rašomoji lenta, kompiuterinė įranga, multimedija projektorius. • Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., vadybinės veiklos svetingumo paslaugų įmonėje patirtis.	
Modulio rengėjai	<i>Diana Intienė</i>	

5.2.17. Modulio „DARBUOTOJŲ PAIEŠKOS, SAMDYO IR ATLEIDIMO VYKDYMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – vykdyti darbuotojų paiešką, samdymą ir atleidimą.

Modulio pavadinimas	Darbuotojų paieškos, samdymo ir atleidimo vykdymas		
Modulio kodas	5101312		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	2		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą. Organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose. Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus. Vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimančias sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Įvardinti pagrindinius teisės aktus, reguliuojančius darbo santykius.	1.1. Tema. Teisės aktai, reguliuojantys darbo santykius. Darbo kodeksas. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Parengti rašto darbą (ne mažiau kaip 2000 žodžių, pagal reikalavimus) „Pagrindiniai teisės reikalavimai darbuotojų priėmimui į darbą ir atleidimui“.	Patenkinamai Parengtas rašto darbas (mažiau nei 2000 žodžių, ne pagal reikalavimus) „Pagrindiniai teisės reikalavimai darbuotojų priėmimui į darbą ir atleidimui“. Naudotasi vienu teisės aktu. Gera Parengtas rašto darbas (apie 2000 žodžių, pagal reikalavimus) „Pagrindiniai teisės reikalavimai darbuotojų priėmimui į darbą ir atleidimui“. Naudotasi ne mažiau kaip dviem teisės aktais. Puikiai Parengtas rašto darbas (daugiau kaip 2000 žodžių, pagal reikalavimus) „Pagrindiniai teisės reikalavimai darbuotojų priėmimui į darbą ir atleidimui“. Naudotasi daugiau nei dviem teisės aktais.	

2. Paaiškinti darbuotojų poreikio nustatymo principus.	2.1. Tema. Darbuotojų poreikio nustatymas. Situacijos analizė (vidiniai, išoriniai aplinkos veiksniai). Ateities poreikio planavimas. <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Dirbant grupėje sudaryti personalo poreikio nustatymo schemą ir ją pristatyti.	Patenkinamai Dirbant grupėje sudaryta personalo poreikio nustatymo schema su klaidomis. Gera Dirbant grupėje sudaryta ir pristatyta personalo poreikio nustatymo schema. Puikiai Dirbant grupėje sudaryta ir argumentuotai pristatyta personalo poreikio nustatymo schema taikant IKT.
3. Taikyti darbuotojų paieškos būdus ir informacijos apie kandidatus surinkimo galimybes.	3.1. Tema. Darbuotojų paieška parengiant skelbimus interneto svetainėms ir spaudai. <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Sudaryti darbuotojų paieškos interneto svetainių sąrašą (ne mažiau 4). 3.1.2. Dirbant grupėje parengti darbuotojų paieškos skelbimų (ne mažiau 10) iš spaudos koliažą. 3.1.3. Aptarti grupėje surinktų skelbimų spaudoje informatyvumą išrenkant efektyviausią sprendimą. 3.2. Tema. Darbuotojų paieška bendradarbiaujant su profesinio rengimo įstaigomis. <i>Užduotys:</i> 3.2.1. Išsiaiškinti, kokiose profesinėse mokyklose rengiami svetingumo paslaugų darbuotojai. 3.2.2. Paaiškinti, kaip galima rasti darbuotoją bendradarbiaujant su profesinėmis mokyklomis. 3.3. Tema. Informacijos apie kandidatus surinkimas ir analizavimas. Darbo pokalbio organizavimas ir vykdymas. <i>Užduotys:</i> 3.3.1. Išvardinti informacijos apie pretendentes įsidarbinti surinkimo galimybes. 3.3.2. Pademonstruoti darbo pokalbį. Aptarti grupėse	Patenkinamai Sudarytas darbuotojų paieškos interneto svetainių sąrašas (mažiau 4). Dirbant grupėje pagal reikalavimus parengtas darbuotojų paieškos skelbimų (mažiau 10) iš spaudos koliažas. Išsiaiškinta, kokiose profesinėse mokyklose rengiami svetingumo paslaugų darbuotojai. Įvardintos informacijos apie pretendentes įsidarbinti surinkimo galimybes. Pademonstruotas darbo pokalbis. Gera Sudarytas darbuotojų paieškos interneto svetainių sąrašas pagal reikalavimus. Dirbant grupėje pagal reikalavimus parengtas darbuotojų paieškos skelbimų iš spaudos koliažas, aptartas surinktų skelbimų informatyvumas ir išrinktas efektyviausias skelbimas. Išsiaiškinta, kokiose profesinėse mokyklose rengiami svetingumo paslaugų darbuotojai. Paaiškinta, kaip galima rasti darbuotoją bendradarbiaujant su profesinėmis mokyklomis. Įvardintos informacijos apie pretendentes įsidarbinti surinkimo galimybes. Pademonstruotas darbo pokalbis, aptartas jo efektyvumas.

	pokalbio efektyvumą. 3.3.3. Išdiskutuoti grupėje, kokias vertybes ir asmenines savybes turėtų pademonstruoti pretendentas įsidarbinti svetingumo įmonėje.	Išdiskutuota grupėje, kokias vertybes ir asmenines savybes turėtų pademonstruoti pretendentas įsidarbinti svetingumo įmonėje. Puikiai Sudarytas darbuotojų paieškos interneto svetainių sąrašas (daugiau nei 4). Dirbant grupėje pagal reikalavimus parengtas svetingumo paslaugų darbuotojų paieškos skelbimų (daugiau 10) iš spaudos koliažas, aptartas surinktų skelbimų informatyvumas ir išrinktas efektyviausias skelbimas. Išsiaiškinta, kokiose profesinėse mokyklose rengiami svetingumo paslaugų darbuotojai, kaip jos yra nutolę nuo galimų svetingumo įmonių. Paaiškinta, kaip galima rasti darbuotoją bendradarbiaujant su profesinėmis mokyklomis. Įvardintos informacijos apie pretendentes įsidarbinti surinkimo galimybės. Pademonstruotas darbo pokalbis, aptartas jo efektyvumas. Išdiskutuota grupėje, kokias vertybes ir asmenines savybes turėtų pademonstruoti pretendentes įsidarbinti svetingumo įmonėje.
4. Paaiškinti darbo sutarties įforminimą bei jos nutraukimą.	3.1. Tema. Kandidatų informavimas apie darbo vietos reikalavimus. Darbo užmokesčio ir darbo sąlygų suderinimas. <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Dirbant grupėje parengti ir pademonstruoti imitacinį kandidatų informavimo apie pasirinktos svetingumo paslaugų darbo vietos reikalavimus pokalbį. 3.1.2. Dirbant grupėje parengti ir pademonstruoti pokalbį dėl darbo užmokesčio	Patenkinamai Pasyviai dalyvauta grupėje parengtuose imitaciniuose pokalbiuose dėl kandidatų informavimo apie pasirinktos svetingumo paslaugų darbo vietos reikalavimus bei darbo užmokesčio ir darbo sąlygų. Sudaryta ir nutraukta darbo sutartis. Gera Dalyvauta grupėje parengtuose ir pademonstruotose imitaciniuose pokalbiuose dėl

	ir darbo sąlygų. 3.2. Tema. Darbo sutarties sudarymas. <i>Užduotis:</i> 3.2.1. Sudaryti darbo sutartį. 3.3. Tema. Darbo sutarties nutraukimas ir darbuotojo atleidimas. <i>Užduotis:</i> 3.3.1. Įforminti darbo sutarties nutraukimą ir darbuotojo atleidimą.	kandidatų informavimo apie pasirinktos svetingumo paslaugų darbo vietos reikalavimus bei darbo užmokesčio ir darbo sąlygų. Paašškintas ir pademonstruotas darbo sutarties sudarymas, darbo sutarties nutraukimas ir darbuotojo atleidimas. Puikiai Aktyviai dalyvauta grupėje parengtuose ir pademonstruotose imitaciniuose pokalbiuose dėl kandidatų informavimo apie pasirinktos svetingumo paslaugų darbo vietos reikalavimus bei darbo užmokesčio ir darbo sąlygų. Išsamiai paašškintas ir pademonstruotas darbo sutarties sudarymas, darbo sutarties nutraukimas ir darbuotojo atleidimas.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Aiškinimas. Individualus darbas. Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Literatūros šaltinių analizė. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Lipinskienė D. (2012). <i>Personalo vadyba</i>. Mokymo priemonė su praktinėmis užduotimis. Klaipėda: Socialinių mokslų kolegija. 2. <i>Personalo valdymas. Dokumentų formos ir pavyzdžiai</i>. Prieiga per internetą: http://dokumentuvaldymas.lt/personalo-valdymas/ Žiūrėta: 2015-11-02.	
	Mokymo(si) priemonės: • Pateiktys.	
	Kiti ištekliai: • Mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti ir vizualizuoti bei praktinėms užduotims atlikti. • Kompiuterinė įranga praktinėms užduotims atlikti.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., vadybinės veiklos svetingumo paslaugų įmonėje patirtis arba patirtis personalo valdymo srityje.	
Modulio rengėjai	Ingrida Domarkaitė	

5.2.18. Modulio „DARBUOTOJŲ MOKYMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – mokyti darbuotojus.

Modulio pavadinimas	Darbuotojų mokymas		
Modulio kodas	5101313		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	2		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	-		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimančios sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Nustatyti darbuotojų mokymo poreikį įvertinant turimas kompetencijas.	1.1. Tema. Darbuotojų mokymo poreikių nustatymas. Kompetencijų patikra. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Paašškinti, kaip gali būti nustatomos darbuotojų turimos formaliu ir neformaliu būdu įgytos kompetencijos.	Patenkinamai Išvardinti keli darbuotojų mokymo poreikių nustatymo būdai. Gera Paašškinta, kaip gali būti nustatomos darbuotojų turimos formaliu ir neformaliu būdu įgytos kompetencijos. Puikiai Argumentuotai paašškinta, kaip gali būti nustatomos darbuotojų turimos formaliu ir neformaliu būdu įgytos kompetencijos.	
2. Organizuoti darbuotojų mokymą.	2.1. Tema. Darbuotojų mokymo reikšmė organizacijoje. <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Paašškinti darbuotojų mokymo sampratą ir reikšmę organizacijos veiklos kokybei. 2.2. Tema. Darbuotojų mokymo ir kvalifikacijos tobulinimo organizavimas. Vidiniai ir išoriniai mokymai. <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Apibūdinti darbuotojų mokymo(si) svetingumo paslaugų įmonėje galimybes. 1.2.2. Rasti informaciją apie	Patenkinamai Įvardintos kelios darbuotojų mokymo(si) svetingumo paslaugų įmonėje galimybės. Rasta ir pristatyta nepakankama informacija apie organizacijas, vykdančias darbuotojų mokymus. Gera Paašškinta darbuotojų mokymo samprata ir reikšmė organizacijos veiklos kokybei. Apibūdintos darbuotojų mokymo(si) svetingumo paslaugų įmonėje galimybės. Pagal reikalavimus rasta ir pristatyta informacija apie organizacijas, vykdančias	

	organizacijas (ne mažiau 4), vykdančias darbuotojų mokymus. Pristatyti šią informaciją pasirinktu būdu. 2.2.3. Diskusijos grupėje metu išryškinti mokymosi visą gyvenimą svarbą asmens tobulėjimui.	darbuotojų mokymus. Diskusijos grupėje metu išryškinta mokymosi visą gyvenimą svarba asmens tobulėjimui. Puikiai Išsamiai, argumentuojant pavyzdžiais, paaiškinta darbuotojų mokymo(si) samprata ir reikšmė svetingumo paslaugų įstaigos veiklos kokybei. Apibūdintos įvairios darbuotojų mokymo(si) svetingumo paslaugų įmonėje galimybės. Taikant IKT priemonės, pristatyta išsami informacija apie organizacijas, vykdančias darbuotojų mokymus, orientuotus į svetingumo paslaugas. Diskusijos grupėje metu išryškinta mokymosi visą gyvenimą svarbą asmens tobulėjimui.
3. Vykdyti darbuotojų apmokymą.	3.1. Tema. Darbuotojų mokymas. Temos pasirinkimas. Mokymo planavimas. <i>Užduotis:</i> 3.1.1. Dirbant grupėse pasirinkti darbuotojų apmokymo temą ir parengti mokymų planą pagal temas. 3.2. Tema. Mokymo metodai. <i>Užduotis:</i> 3.2.1. Dirbant grupėse pasirinkti darbuotojų apmokymo metodus. 3.3. Tema. Darbuotojų apmokymo seminaras. <i>Užduotis:</i> 3.3.1. Dirbant grupėse parengti imitacinį darbuotojų apmokymo seminarą pasirinkta tema ir jį pravesti.	Patenkinamai Pasyviai dalyvauta grupės darbe rengiant imitacinį darbuotojų apmokymo seminarą. Gera Dirbant grupėje pasirinkta naujų darbuotojų apmokymo tema, parengtas mokymų planas pagal temas, pasirinkti darbuotojų apmokymo metodai ir pravestas imitacinis darbuotojų apmokymo seminaras. Puikiai Aktyviai dirbant grupėje pasirinkta darbuotojų apmokymo tema, parengtas mokymų planas pagal temas, pasirinkti darbuotojų apmokymo metodai ir savarankiškai pravestas imitacinis darbuotojų apmokymo seminaras.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Aiškinimas. Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama):	

	1. Bakanauskienė I. (2008). <i>Personalo valdymas</i> . Kaunas, VDU leidykla.
	Mokymo(si) priemonės: • Pateiktys pagal temas.
	Kiti ištekliai: • Mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti ir vizualizuoti bei praktinėms užduotims atlikti. • Kompiuterinė įranga praktinėms užduotims atlikti.
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją.
Modulio rengėja	<i>Ingrida Domarkaitė</i>

5.3. Baigiamojo modulio „ĮVADAS Į DARBO RINKĄ“ aprašas

Modulio paskirtis: realioje darbo aplinkoje įtvirtinti įgytas svetingumo paslaugų administratoriaus profesines ir bendrąsias kompetencijas.

Modulio tikslai:

1. Realioje darbo aplinkoje (praktikos vietoje) išbandyti įgytas profesines ir bendrąsias kompetencijas;
2. Vertinti atliekamų darbų kokybę, reflektuoti savo praktinę veiklą ir jos rezultatus;
3. Analizuojant praktikos vietos (įmonės) veiklą, struktūrą, vidaus tvarkos taisykles ir įsidarbinimo galimybes, plėtoti karjeros projektavimo kompetencijas.

Modulio pavadinimas	Įvadas į darbo rinką
Modulio kodas	-
LTKS lygis	-
Apimtis kreditais	6
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais; pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams; rengti svetingumo paslaugų reklamą naudojantis įvairiomis informacijos priemonėmis; organizuoti svečių kasdienį maitinimą; organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose; administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus; priimti svečius ir padėti jiems įsikurti; analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius; parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką; teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius; priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių; vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių; parengti svetingumo paslaugų teikimo verslo planą; vykdyti smulkaus ir vidutinio verslo svetingumo paslaugų įmonės veiklos buhalterinę apskaitą; vykdyti svetingumo paslaugų teikimo kokybės kontrolę; vykdyti atsiskaitymus už suteiktas apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas; vykdyti darbuotojų paiešką, samdymą ir atleidimą; apmokyti naujus darbuotojus.
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės; iniciatyvumo ir verslumo; bendravimo lietuvių ir užsienio kalba; bendradarbiavimo ir komandinio darbo; kritinio mąstymo; savarankiškumo priimanč sprendimus; kompiuterinio raštingumo; ekologiško mąstymo; mokymosi mokytis.
Modulio rezultatai	1. Realioje darbo aplinkoje (praktikos vietoje) demonstruoti įgytas svetingumo paslaugų administratoriaus kvalifikacijai būdingas žinias, įgūdžius, gebėjimus bei bendrąsias kompetencijas. 2. Reflektuoti savo praktinę veiklą ir jos rezultatus įsivertinant darbo kokybę. 3. Plėtoti karjeros projektavimo kompetencijas išsiaiškinant profesinės veiklos perspektyvas; analizuojant praktikos vietos (įmonės) veiklą, struktūrą, vidaus tvarkos taisykles ir įsidarbinimo galimybes; tobulinant asmeninius komunikacinius gebėjimus efektyviai pristatant darbdaviui savo asmeninius pasiekimus.

Mokymosi pasiekimų vertinimas (slenkstinis)	Pristatytos profesinės veiklos ir karjeros perspektyvos. Pagrįsta asmeninių ir profesinių vertybių svarba profesinėje veikloje. Patobulinti asmeniniai komunikaciniai gebėjimai efektyviai prisistatant darbdaviui. Pademonstruotos įgytos svetingumo paslaugų administratoriaus kvalifikacijai būdingos žinios, įgūdžiai, gebėjimai bei bendrosios kompetencijos (įmonės praktikos vadovo atsiliepinimas).
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Chomentauskas G., Valickas A. ir kt. (2014). <i>Asmeninės karjeros valdymas</i> . Vilnius. Žmogaus studijų centras. 2. Norminiai teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugą ir sveikatą bei darbo santykius.
	Mokymo(si) priemonės: -
	Kiti ištekliai: • Realios darbo vietos su reikiama įranga svetingumo paslaugų įmonėje.
Baigiamojo modulio vadovų kvalifikacija	Praktikos įmonėje metu vadovauja įmonės atstovas, turintis aukštąjį svetingumo paslaugų srities išsilavinimą bei ne trumpesnį nei 3 m. darbo stažą svetingumo paslaugų įmonėje.
Modulio rengėjai	<i>Sandra Baužienė</i>

Paaiškinimas: modulis „Įvadas į darbo rinką“ apima pagrindinių profesinių kompetencijų įtvirtinimą praktikos metu realioje darbo vietoje. Jeigu programos teikėjas neturi patalpų ar įrangos, gali sudaryti sutartis su darbdaviais.

5.4. Pasirenkamųjų su kvalifikacija susijusių modulių aprašai

5.4.1. Modulio „PATIEKALŲ GAMINIMAS TAIKANT NAUJAUSIAS MAISTO GAMYBOS TECHNOLOGIJAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – gaminti patiekalus taikant naujausias maisto gamybos technologijas

Modulio pavadinimas	Patiekalų gaminimas taikant naujausias maisto gamybos technologijas		
Modulio kodas	5101314		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	10		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą; organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Pristatyti šiuolaikines maisto gamybos tendencijas.	1.1. Tema. Maisto mados ir tendencijos (darnus ekologinis ūkininkavimas, vietinio maisto populiarinimo ir platinimo sistemos, lėtas maistas ir kt.). <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Apibūdinti šiuolaikines mitybos, maisto produktų, maisto gamybos tendencijas. 1.2. Tema. Naujos tendencijos maisto rinkoje (funkcinis, organinis, „greitas“, „lėtas“, „naminis“ ir kt. maistas). <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Dirbant grupėse palyginti naujas tendencijas maisto rinkoje. 1.2.2. Parengti pristatymą ir pristatyti grupės darbo rezultatą. 1.2.3. Įsivertinti savo darbo indėlį grupės darbe.	Patenkinamai Neišskirtos šiuolaikinės mitybos, maisto produktų, maisto gamybos tendencijos. Neaktyviai dirbta grupėje. Gera Apibūdintos šiuolaikinės mitybos, maisto produktų, maisto gamybos tendencijos. Dirbant grupėse palygintos naujos tendencijos maisto rinkoje. Pristatytas grupės darbo rezultatas ir įsivertintas savo darbo indėlis grupės darbe. Puikiai Argumentuotai, su pavyzdžiais apibūdintos šiuolaikinės mitybos, maisto produktų, maisto gamybos tendencijos. Aktyviai dirbant grupėje palygintos naujos tendencijos maisto rinkoje. Pristatytas grupės darbo rezultatas ir objektyviai, su argumentais, įsivertintas savo darbo indėlis grupės darbe.	

2. Apibūdinti alternatyvius produktus maisto gamybai.	2.1. Tema. Netradiciniai maisto produktai (sėklos, grūdai, baltymai ir kt.). <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Įvardinti alternatyvius produktus, vartojamus šiuolaikinėje maisto gamyboje. 2.1.2. Išdiskutuoti grupėse, kodėl pradėtos taikyti alternatyvūs maisto produktai (vertybiniu, ekologiniu, ekonominiu, geopolitiniu ir kt. požiūriais). 2.1.3. Pristatyti diskusijos rezultatą.	Patenkinamai Neįvardinti alternatyvūs produktai, vartojami šiuolaikinėje maisto gamyboje. Pasyviai dalyvauta grupės diskusijoje dėl alternatyvių maisto medžiagų vartojimo maistui. Gera Įvardinti alternatyvūs produktai, vartojami šiuolaikinėje maisto gamyboje. Dalyvauta grupės diskusijoje dėl alternatyvių maisto produktų vartojimo maistui. Dalyvauta pristatant diskusijos rezultatą. Puikiai Išsamiai išvardinti ir apibūdinti alternatyvūs produktai, vartojami šiuolaikinėje maisto gamyboje. Aktyviai dalyvauta grupės diskusijoje dėl alternatyvių maisto produktų vartojimo maistui ir pristatant diskusijos rezultatą.
3. Apibūdinti netradicinius maisto gaminimo būdus.	3.1. Tema. Modernios maisto gamybos technologijos (virimas žemoje temperatūroje, lėtas virimas, molekulinė virtuvė, atšaldyto skysto azoto naudojimas ir kt.). <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Apibūdinti šiuolaikinės maisto gamybos technologijas. 3.1.2. Dirbant grupėse parengti šiuolaikinių maisto gamybos technologijų pristatymą ir pristatyti. 3.2. Tema. Netradiciniai maisto skoniai ir deriniai. <i>Užduotis:</i> 3.2.1. Naudojantis rašytiniais ir interneto šaltiniais surasti netradicinio skonio ar sudėties maisto produktų ar patiekalų aprašus (ne mažiau Parengti jų pristatymą.	Patenkinamai Neišsamiai apibūdintos šiuolaikinės maisto gamybos technologijos. Rengiant šiuolaikinių maisto gamybos technologijų pristatymą grupėje dirbta neaktyviai. Netradicinio skonio ar sudėties maisto produktų ar patiekalų aprašas parengtas atmetinai, su klaidomis, per mažos apimties. Gera Apibūdintos šiuolaikinės maisto gamybos technologijos. Dirbant grupėje parengtas šiuolaikinių maisto gamybos technologijų pristatymas. Naudojantis rašytiniais ir interneto šaltiniais pagal reikalavimus parengtas netradicinio skonio ar sudėties maisto produktų ar patiekalų aprašas.

		Puikiai Argumentuotai ir išsamiai apibūdintos šiuolaikinės maisto gamybos technologijos. Aktyviai dirbant grupėje parengtas šiuolaikinių maisto gamybos technologijų pristatymas. Naudojantis rašytiniais ir interneto šaltiniais parengtas informatyvus ir išsamus netradicinio skonio ar sudėties maisto produktų ar patiekalų aprašas, pateikiant daugiau nei 10 patiekalų.
4. Parinkti naujausią maisto gamybos įrangą ir priemones.	4.1.1. Tema. Naujausia maisto gamybos įranga ir priemonės (maisto produktų laikymo, pirminio paruošimo, gamybos įranga ir priemonės). <i>Užduotys:</i> 4.1.1. Apibūdinti naujausią maisto gamybos įrangą ir priemones. 4.1.2. Paašškinti šios įrangos privalumus. 4.1.3. Pademonstruoti naudojimosi naujausia maisto gamybos įranga bei priemonėmis žinias ir gebėjimus.	Patenkinamai Neišsamiai apibūdinta naujausia maisto gamybos įranga ir priemonės. Pademonstruotos su klaidomis naudojimosi inovatyvia maisto gamybos įranga bei priemonėmis žinios ir gebėjimai. Gera Apibūdinta naujausia maisto gamybos įranga ir priemonės, paašškinti šios įrangos privalumai. Pademonstruotos teisingos naudojimosi naujausia maisto gamybos įranga bei priemonėmis žinios ir gebėjimai. Puikiai Išsamiai apibūdinta naujausia maisto gamybos įranga ir priemonės, su pavyzdžiais paašškinti šios įrangos privalumai. Pademonstruotos teisingos naudojimosi inovatyvia maisto gamybos įranga bei priemonėmis žinios ir gebėjimai.
5. Laikytis maisto saugos ir kokybės reikalavimų.	5.1. Tema. Maisto saugos ir kokybės reikalavimai. <i>Užduotis:</i> 5.1.1. Apibūdinti maisto saugos ir kokybės reikalavimus patiekalų gamybai pagal naujausias maisto gamybos technologijas.	Patenkinamai Su klaidomis apibūdinti maisto saugos ir kokybės reikalavimai patiekalų gamybai pagal naujausias maisto gamybos technologijas. Gera Apibūdinti maisto saugos ir kokybės reikalavimai

		patiekalų gamybai pagal naujausias maisto gamybos technologijas. Puikiai Argumentuotai apibūdinti maisto saugos ir kokybės reikalavimai patiekalų gamybai pagal naujausias maisto gamybos technologijas.
6. Pagaminti maistą taikant naujausias maisto gamybos technologijas.	6.1. Tema. Maisto gamyba taikant naujausias maisto gamybos technologijas. <i>Užduotis:</i> 6.1.1. Pademonstruoti įgytas maisto gamybos žinias ir gebėjimus taikant inovatyvias maisto gamybos technologijas.	Patenkinamai Su klaidomis pademonstruotos įgytos maisto gamybos žinios ir gebėjimai taikant naujausias maisto gamybos technologijas. Gera Pademonstruotos įgytos maisto gamybos žinios ir gebėjimai taikant naujausias maisto gamybos technologijas. Puikiai Pademonstruotos įgytos maisto gamybos žinios ir gebėjimai taikant naujausias maisto gamybos technologijas, paaiškintas gamybos procesas, apibūdintos naudotos medžiagos ir įranga.
7. Įtvirtinti patiekalų gamybos pagal naujausias maisto gamybos technologijas žinias ir įgūdžius realioje darbo vietoje.	7.1. Tema. Patiekalų gamybos pagal naujausias maisto gamybos technologijas žinių ir įgūdžių patikra realioje darbo vietoje. <i>Užduotys:</i> 7.1.1. Pademonstruoti patiekalų gamybos pagal inovatyvias maisto gamybos technologijas žinias ir įgūdžius realioje darbo vietoje. 7.1.2. Dirbant grupėse įsivertinti įgytas patiekalų gamybos pagal naujausias maisto gamybos technologijas žinias ir įgūdžius. Išryškinti taisytinus aspektus ir aptarti tikslinimo priemonės. 7.1.3. Reflektuoti, kaip patiekalų gamybos pagal naujausias maisto gamybos technologijas kokybę lėmė	Patenkinamai Su klaidomis pademonstruotos patiekalų gamybos pagal naujausias maisto gamybos technologijas žinios ir įgūdžiai realioje darbo vietoje. Neobjektyviai įsivertintos įgytos patiekalų gamybos pagal naujausias maisto gamybos technologijas žinios ir įgūdžiai. Gera Pademonstruotos patiekalų gamybos pagal inovatyvias maisto gamybos technologijas žinios ir įgūdžiai realioje darbo vietoje. Dirbant grupėse įsivertintos įgytos patiekalų gamybos pagal naujausias maisto gamybos technologijas žinios ir įgūdžiai. Išryškinti taisyti aspektai ir numatytos tikslinimo priemonės. Reflektuota, kaip patiekalų

	turimos vertybės ir asmeninės savybės.	gamybos pagal naujausias maisto gamybos technologijas kokybę lėmė turimos vertybės ir asmeninės savybės. Puikiai Pagal reikalavimus pademonstruotos patiekalų gamybos pagal inovatyvias maisto gamybos technologijas žinios ir įgūdžiai realioje darbo vietoje. Paaiškintas gamybos procesas, apibūdintos naudotos medžiagos ir įranga. Aktyviai dirbant grupėje įsivertintos įgytos patiekalų gamybos pagal naujausias maisto gamybos technologijas žinios ir įgūdžiai. Išryškinti taisyti aspektai ir numatytos tikslinimo priemonės. Reflektuota, kaip patiekalų gamybos pagal naujausias maisto gamybos technologijas kokybę lėmė turimos vertybės ir asmeninės savybės. Pasirinkti argumentuoti įsivertinimo kriterijai.
8. Laikytis žmonių saugos ir sveikatos reikalavimų.	8.1. Tema. Žmogaus saugos ir sveikatos reikalavimai. <i>Užduotis:</i> 8.1.1. Dirbant grupėse parašyti žmogaus saugos ir sveikatos reikalavimų patiekalų gamybai pagal naujausias maisto gamybos technologijas atmintinę.	Patenkinamai Dirbant grupėje parašyta žmogaus saugos ir sveikatos reikalavimų patiekalų gamybai pagal naujausias maisto gamybos technologijas neišsami, su klaidomis atmintinė. Gera Dirbant grupėje parašyta žmogaus saugos ir sveikatos reikalavimų patiekalų gamybai pagal naujausias maisto gamybos technologijas atmintinė. Puikiai Dirbant grupėje parašyta išsami, informatyvi žmogaus saugos ir sveikatos reikalavimų patiekalų gamybai pagal naujausias maisto gamybos technologijas atmintinė.

9. Vertinti patiekalų gamybos kokybę.	9.1. Tema. Atliekamų darbų kokybės patikra. Užduotis: 9.1.1. Paaiškinti nuolatinę kokybės patikrą. 9.1.2. Įsivertinti atlikto darbo kokybę.	Patenkinamai Neobjektyviai įsivertinta atlikto darbo kokybė. Gera Paaiškinta nuolatinės kokybės patikros esmė. Objektyviai įsivertinta atlikto darbo kokybė. Puikiai Iliustruojant pavyzdžiais paaiškinta nuolatinės kokybės patikros esmė. Pasirinkti vertinimo kriterijai ir objektyviai įsivertinta atlikto darbo kokybė.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Bašinskienė L. (2013). <i>Naujų maisto produktų kūrimas</i>. Kaunas. Technologija. 2. <i>Ateities virtuvė</i>. Prieiga per internetą: Prieiga per internetą: http://www.technologijos.lt/n/technologijos/technologiju_rinka/S-25746/straipsnis/Ateities-virtuve:-nuo-futuristines-vizijos-iki-dabartiniu-galimybiu-Video?utm_source=Susije_po_straipsniu&utm_medium=Vidine_navigacija&utm_campaign=Vidine_navigacija <i>Žiūrėta: 2015-10-20.</i> 3. Higienos normos, reglamentuojančios maisto gamybą. 4. Prieiga per internetą: http://www.meniu.lt/naujienu/ <i>Žiūrėta: 2015-10-18.</i> 5. Prieiga per internetą: https://stalogidas.wordpress.com/tag/molekuline-virtuve/ <i>Žiūrėta: 2015-10-30.</i> 6. Prieiga per internetą: https://molekulinegastronomija.wordpress.com/tag/molekuline-virtuve/ <i>Žiūrėta: 2015-10-28.</i>	
	Mokymo(si) priemonės: • Pateiktys pagal temas.	
	Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti ir vizualizuoti bei praktinėms užduotims atlikti. • IKT priemonės praktinėms užduotims atlikti. • Praktinio mokymo klasė su įranga maisto gamybai pagal naujas technologijas: darbo stalai, kriauklės, įrengimai (šaldymo spinta, viryklė, kepimo spinta, svėrimo prietaisai), inventoriai, produktai, receptūrų rinkiniai, technologinės kortelės arba maisto gamybos patalpos pagal sutartį pas darbdavius. • Produktai praktinėms užduotims atlikti.	

Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., patirtis maisto gamybos versle.
Modulio rengėjai	<i>Eglė Purvaneckaitė</i>

5.4.2. Modulio „REKREACINIŲ DARNIOJO TURIZMO PASLAUGŲ TEIKIMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – teikti svečiams rekreacines darniojo turizmo paslaugas.

Modulio pavadinimas	Rekreacinių darniojo turizmo paslaugų teikimas		
Modulio kodas	5101315		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	10		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais; analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius; parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką; teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius; priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių; vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Apibūdinti darniojo turizmo sampratą.	1.1. Tema. Darniojo turizmo samprata, tikslai ir uždaviniai. <i>Užduotys:</i> 1.1.1. Paaiškinti darniojo turizmo sampratą. 1.1.2. Parašyti esė (ne mažiau 1000 žodžių) palyginant turizmo, eko turizmo, darniojo turizmo sąvokas. 1.2. Tema. ES ir Lietuvos darniojo turizmo strateginiai dokumentai. <i>Užduotis:</i> 1.2.1. Išrinkti iš pateiktų dokumentų darniojo turizmo strategines plėtros kryptis ir jas pristatyti. 1.3. Tema. Lietuvos turizmo plėtros 2014–2020 metų programa. <i>Užduotis:</i> 1.3.1. Dirbant grupėje	Patenkinamai Apibūdinta darniojo turizmo samprata ir tikslai. Esė parašytas ne pagal reikalavimus. Iš pateiktų dokumentų išrinktos kelios darniojo turizmo plėtros kryptys. Grupėje parengiant Lietuvos turizmo plėtros 2014–2020 metų programos santrauką dirbta neaktyviai. Gera Savais žodžiais paaiškinta darniojo turizmo samprata ir tikslai. Pagal reikalavimus parašytas esė. Iš pateiktų dokumentų išrinktos ir pristatytos darniojo turizmo strateginės plėtros kryptys. Aktyviai dirbta grupėje parengiant Lietuvos turizmo plėtros 2014–2020 metų programos santrauką.	

	parengti Lietuvos turizmo plėtros 2014–2020 metų programos santrauką ir ją pristatyti. 1.4. Tema. Etinis-vertybinis darniojo turizmo aspektas. <i>Užduotis:</i> 1.4.1. Išdiskutuoti grupėje etinį ir vertybinį darniojo turizmo kontekstą.	Puikiai Savais žodžiais, iliustruojant pavyzdžiais, paaiškinta darniojo turizmo samprata ir tikslai. Pagal reikalavimus, argumentuojant ir pateikiant praktinius asmeninės patirties pavyzdžius, parašytas esė. Iš pateiktų dokumentų išrinktos ir pristatytos darniojo turizmo strateginės plėtros kryptys, įvertinant etinį ir vertybinį darniojo turizmo kontekstą. Aktyviai dirbta grupėje parengiant Lietuvos turizmo plėtros 2014–2020 metų programos santrauką. Santrauka pristatyta taikant IKT priemones.
2. Apibūdinti rekreacines darniojo turizmo paslaugas.	2.1. Tema. Darniojo turizmo paslaugos. <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Apibūdinti, kokias turizmo paslaugas galima priskirti darniojo turizmo paslaugoms ir kodėl. 2.2. Tema. „Žaliojo rakto“, „ES-gėlės“, „Mėlynosios vėliavos“ sertifikatai. <i>Užduotys:</i> 2.2.1. Paaiškinti „Žaliojo rakto“, „ES-gėlės“, „Mėlynosios vėliavos“ sertifikatų tikslus ir suteikimo sąlygas. 2.2.2. Naudojantis IKT priemonėmis rasti informaciją apie svetingumo įmones, įvertintas šiais sertifikatais.	Patenkinamai Paaiškinta darniojo turizmo paslaugų sąvoka. Apibūdinti „Žaliojo rakto“, „ES-gėlės“, „Mėlynosios vėliavos“ sertifikatai. Gera Paaiškinta, kokias ir kodėl turizmo paslaugas galima priskirti darniojo turizmo paslaugoms. Paaiškinti „Žaliojo rakto“, „ES-gėlės“, „Mėlynosios vėliavos“ sertifikatų tikslai. Naudojantis IKT priemonėmis rasta informacija apie svetingumo įmones, įvertintas šiais sertifikatais. Puikiai Argumentuotai paaiškinta, kokias ir kodėl turizmo paslaugas galima priskirti darniojo turizmo paslaugoms. Paaiškinti „Žaliojo rakto“, „ES-gėlės“, „Mėlynosios vėliavos“ sertifikatų tikslai, suteikimo sąlygos. Naudojantis IKT priemonėmis rasta ir pristatyta informacija apie svetingumo įmones, įvertintas šiais sertifikatais Lietuvoje ir užsienyje.

3. Konsultuoti svečius pasirenkant darniojo turizmo paslaugas.	3.1. Tema. Darnaus turizmo paslaugų reikšmė vartotojui, darniojo turizmo vietai, verslams. <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Apibūdinti darniojo turizmo paslaugas aplinkosauginiame, ekonominiame ir socialiniame-kultūriniame kontekstuose. 3.1.2. Dirbant grupėse pasirinkti darniojo turizmo paslaugą ir parengti jos naudingumo pristatymą svečiams pasirenkant darniojo turizmo paslaugas.	Patenkinamai Apibūdintos darniojo turizmo paslaugos. Pasyviai dalyvauta grupės darbe parengiant darniojo turizmo paslaugos pristatymą svečiams. Gera Apibūdintos darniojo turizmo paslaugos aplinkosauginiame, ekonominiame ir socialiniame-kultūriniame kontekstuose. Dirbant grupėse pasirinkta darniojo turizmo paslauga ir parengtas jos pristatymas svečiams. Puikiai Argumentuotai pristatytos darniojo turizmo paslaugos aplinkosauginiame, ekonominiame ir socialiniame-kultūriniame kontekstuose. Dirbant grupėse parengtas pasirinktos darniojo turizmo paslaugos pristatymas svečiams.
4. Parengti darniojo turizmo paslaugų paketą konkrečiam užsakovui	4.1. Tema. Darniojo turizmo paslaugų paketas. <i>Užduotys:</i> 4.1.1. Paašškinti, kas sudaro darniojo turizmo paslaugų paketą. 4.1.2. Dirbant grupėse sugalvoti darniojo turizmo paslaugų paketų pavyzdžius (ne mažiau 3) ir juos pristatyti.	Patenkinamai Apibūdintas darniojo turizmo paslaugų paketas. Dirbant grupėse sugalvotas ir pristatytas darniojo turizmo paslaugų paketo pavyzdys. Gera Apibūdintas darniojo turizmo paslaugų paketas. Dirbant grupėse sugalvoti ir pristatyti 3 darniojo turizmo paslaugų paketų pavyzdžiai. Puikiai Argumentuotai apibūdintas darniojo turizmo paslaugų paketas. Dirbant grupėse sugalvoti ir pristatyti daugiau nei 3 darniojo turizmo paslaugų paketų pavyzdžiai. Pristatymui panaudotos IKT priemonės.
5. Suplanuoti darniojo turizmo paslaugą.	5.1. Tema. Darniojo turizmo paslaugos planavimas. <i>Užduotis:</i> 5.1.1. Dirbant grupėse suplanuoti darniojo turizmo paslaugą įvertinant aplinkos	Patenkinamai Dirbant grupėse suplanuota darniojo turizmo paslauga. Gera Dirbant grupėse suplanuota darniojo turizmo paslauga

	sąlygas, materialiuosius ir žmogiškuosius organizavimo išteklius.	įvertinant aplinkos sąlygas, materialiuosius ir žmogiškuosius organizavimo išteklius. Puikiai Dirbant grupėse atsakingai suplanuota darniojo turizmo paslauga įvertinant tikslinę svečių grupę, pasirinktos aplinkos sąlygas, materialiuosius ir žmogiškuosius organizavimo išteklius.
6. Paskaičiuoti darniojo turizmo paslaugos kainą (parengti sąmatą).	6.1. Tema. Paslaugos sąmata. <i>Užduotis:</i> 6.1.1. Dirbant grupėse parengti numatytos suorganizuoti darniojo turizmo paslaugos sąmatą. 6.2. Tema. Paslaugos kaina vartotojui. <i>Užduotis:</i> 6.2.1. Dirbant grupėse numatyti pasirinktos suorganizuoti darniojo turizmo paslaugos kainą vartotojui.	Patenkinamai Dirbant grupėse padedant mokytojui paskaičiuota pasirinktos suorganizuoti darniojo turizmo paslaugos sąmata ir numatyta jos kaina vartotojui. Gera Dirbant grupėse paskaičiuota pasirinktos suorganizuoti darniojo turizmo paslaugos sąmata ir numatyta jos kaina vartotojui. Puikiai Dirbant grupėse paskaičiuota pasirinktos suorganizuoti darniojo turizmo paslaugos sąmata (įvertinant išteklius ir priemones ir kt. dedamąsias) ir numatyta jos kaina vartotojui.
7. Užtikrinti svečių saugumą teikiant rekreacines darniojo turizmo paslaugas	7.1. Tema. Žmogaus saugos ir sveikatos reikalavimai. <i>Užduotys:</i> 7.1.1. Dirbant grupėse parašyti žmogaus saugos ir sveikatos reikalavimų atmintinę. 7.1.2. Sudaryti pasirinktos suorganizuoti darniojo turizmo paslaugos galimų nelaimingų atsitikimų, pavojų sąrašą kiekvieną punktą pagrindžiant pavyzdžiais.	Patenkinamai Dirbant grupėse, padedant mokytojui, parašyta žmogaus saugos ir sveikatos reikalavimų atmintinė. Sudarytas pasirinktos suorganizuoti darniojo turizmo paslaugos galimų nelaimingų atsitikimų, pavojų sąrašas. Gera Dirbant grupėse parašyta žmogaus saugos ir sveikatos reikalavimų atmintinė. Sudarytas pasirinktos suorganizuoti darniojo turizmo paslaugos galimų nelaimingų atsitikimų, pavojų sąrašas kiekvieną punktą pagrindžiant pavyzdžiais.

		Puikiai Dirbant grupėse parašyta išsami žmogaus saugos ir sveikatos reikalavimų atmintinė. Sudarytas pasirinktos suorganizuoti darniojo turizmo paslaugos galimų nelaimingų atsitikimų, pavojų sąrašas kiekvieną punktą pagrindžiant praktiniais pavyzdžiais.
8. Suorganizuoti ir įvertinti darniojo turizmo paslaugą.	8.1. Tema. Įgūdžių ir gebėjimų formavimas organizuojant darniojo turizmo paslaugą. <i>Užduotis:</i> 8.1.1. Dirbant grupėse suorganizuoti darniojo turizmo paslaugą. 8.2. Tema. Atlikto darbo įsivertinimas. <i>Užduotys:</i> 8.2.1. Dirbant grupėse įsivertinti suorganizuotą darniojo turizmo paslaugą. Išryškinti taisytinus aspektus ir aptarti tikslinimo priemonės. 8.2.2. Reflektuoti, kaip suorganizuotos darniojo turizmo paslaugos kokybę įtakojo turimos vertybės ir asmeninės savybės.	Patenkinamai Dirbant grupėje suorganizuota darniojo turizmo paslauga, neatitinkanti reikalavimų. Dirbant grupėje aptarta suorganizuota darniojo turizmo paslauga. Gera Dirbant grupėje suorganizuota darniojo turizmo paslauga pagal reikalavimus. Dirbant grupėje įsivertinta suorganizuota darniojo turizmo paslauga. Išryškinti taisytini aspektai ir aptartos tikslinimo priemonės. Puikiai Dirbant grupėje suorganizuota darniojo turizmo paslauga pagal reikalavimus. Surinkti paslaugos vartotojų atsiliepimai. Dirbant grupėje argumentuotai įsivertinta suorganizuota darniojo turizmo paslauga. Išryškinti taisytini aspektai ir aptartos tikslinimo priemonės. Reflektuota, kaip suorganizuotos darniojo turizmo paslaugos kokybę įtakojo turimos vertybės ir asmeninės savybės.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Langvinienė N. (2013). <i>Laisvalaikio paslaugų vaidmuo gyvenimo kokybės kontekste</i>. Kaunas, KTU leidykla „Technologija“. 2. <i>Darnaus turizmo vystymo gairės</i>. (2010). Sud. Marozienė V. Vilnius, VŠĮ „DVI Darnaus vystymo iniciatyvos“. 3. Turizmo plėtros strateginiai dokumentai.	

	Mokymo(si) priemonės: • Pateiktys pagal temas.
	Kiti ištekliai: • Mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti ir vizualizuoti bei praktinėms užduotims atlikti. • Kompiuterinė/programinė įranga praktinėms užduotims atlikti. • Priemonės praktinėms užduotims atlikti.
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina praktinė, ne trumpesnė nei 3 m., veiklos patirtis rekreacijos versle.
Modulio rengėja	Gina Mosteikytė

5.4.3. Modulio „PATIEKALŲ GAMINIMAS TAIKANT „GREITO“ MAISTO KONCEPCIJĄ“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – gaminti patiekalus taikant „greito“ maisto koncepciją.

Modulio pavadinimas	Patiekalų gaminimas taikant „greito“ maisto koncepciją		
Modulio kodas	4101315		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais; organizuoti svečių kasdienį maitinimą; organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimančios sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalbomis, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Apibūdinti „greito“ maisto koncepciją.	1.1. Tema. „Greito“ maisto koncepcija. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Paaiškinti „greito“ maisto sampratą, šios koncepcijos atsiradimo ir paplitimo priežastis. 1.2. Tema. Sveikas „greitas“ maistas. <i>Užduotis:</i> 1.2.1. Apibūdinti sveiko „greito“ maisto koncepciją.	Patenkinamai Paaiškinta „greito“ maisto samprata. Gera Paaiškinta „greito“ maisto samprata, šios koncepcijos atsiradimo ir paplitimo priežastys. Apibūdinta sveiko „greito“ maisto koncepcija. Puikiai Argumentuotai paaiškinta „greito“ maisto samprata, šios koncepcijos atsiradimo ir paplitimo priežastys. Pateikti „greito“ maisto gamybos ir prekybos tinklų pavyzdžiai. Apibūdinta sveiko „greito“ maisto koncepcija. Iliustruota pavyzdžiais. Pateikti asmeninės patirties pavyzdžiai.	
2. Parinkti žaliavas ir produktus „greito“ maisto ruošimui.	2.1. Tema. Žaliavos ir produktai sveiko „greito“ maisto patiekalams. <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Naudojantis literatūros ir internetiniais šaltiniais parengti žaliavų ir produktų sveiko „greito“ maisto patiekalams lentelę (ne	Patenkinamai Žaliavų ir produktų sveiko „greito“ maisto patiekalams lentelė parengta mažesnės, nei reikalaujama, apimties. Gera Naudojantis literatūros ir internetiniais šaltiniais parengta žaliavų ir produktų	

	mažiau 10 pozicijų). 2.2. Tema. „Vietinių maisto produktų“ koncepcija. <i>Užduotis:</i> 2.2.1. Paaiškinti „vietinių maisto produktų“ panaudos sveiko „greito“ maisto patiekalams koncepciją.	sveiko „greito“ maisto patiekalams lentelė. Paaiškinta „vietinių maisto produktų“ panaudos sveiko „greito“ maisto patiekalams koncepcija. Puikiai Naudojantis literatūros ir internetiniais šaltiniais parengta informatyvi ir vaizdi žaliavų ir produktų sveiko „greito“ maisto patiekalams lentelė. Argumentuotai, su pavyzdžiais, paaiškinta „vietinių maisto produktų“ panaudos sveiko „greito“ maisto patiekalams koncepcija.
3. Naudotis gamybos įranga ir maisto produktais „greito“ maisto ruošimui.	3.1. Tema. Įrangos ir priemonių, skirtų „greito“ maisto ruošimui (šaldymo, maisto paruošimo, kepimo, virimo ir kt.) ypatumai. <i>Užduotis:</i> 3.1.1. Apibūdinti įrangą ir maisto produktus „greito“ maisto ruošimui.	Patenkinamai Paviršutiniškai apibūdinta įranga ir maisto produktai „greito“ maisto ruošimui. Gera Apibūdinta įranga ir maisto produktai „greito“ maisto ruošimui. Puikiai Išsamiai apibūdinta įranga ir maisto produktai „greito“ maisto ruošimui. Paaiškinti jos ypatumai.
4. Pagaminti maistą taikant „greito“ maisto koncepciją.	4.1. Tema. Sveiko „greito“ maisto patiekalų asortimentas. <i>Užduotys:</i> 4.1.1. Dirbant grupėje apibūdinti sveiko „greito“ maisto patiekalų asortimentą ir palyginti jį pagal poveikį žmogaus sveikatai su tradicinio „greitojo“ maisto patiekalais. 4.1.2. Parengti pristatymą. 4.1.3. Parengti pusryčių valgiaraštį iš sveiko „greito“ maisto patiekalų. 4.2. Tema. Sveiko „greito“ maisto patiekalų gamyba. <i>Užduotys:</i> 4.2.1. Pagaminti sveiko „greito“ maisto patiekalus. 4.2.2. Įsivertinti įgytas žinias	Patenkinamai Dirbant grupėje apibūdintas sveiko „greito“ maisto patiekalų asortimentas. Nedalyvauta palyginant jį pagal poveikį žmogaus sveikatai su tradicinio „greitojo“ maisto patiekalais. Padedant mokytojui parengtas pusryčių valgiaraštis iš sveiko „greito“ maisto patiekalų. Pagaminti nurodyti sveiko „greito“ maisto patiekalai padedant mokytojui. Gera Dirbant grupėje apibūdintas sveiko „greito“ maisto patiekalų asortimentas ir palygintas pagal poveikį žmogaus sveikatai su tradicinio „greitojo“ maisto

	ir gebėjimus.	patiekalais. Parengtas pristatymas. Savarankiškai parengtas pusryčių valgiaraštis iš sveiko „greito“ maisto patiekalų. Pagaminti nurodyti sveiko „greito“ maisto patiekalai. Įsivertintos įgytos žinios ir gebėjimai. Puikiai Dirbant grupėje argumentuotai apibūdintas sveiko „greito maisto“ patiekalų asortimentas ir palygintas pagal poveikį žmogaus sveikatai su tradicinio „greitojo“ maisto patiekalais. Parengtas pristatymas taikant IKT priemones. Savarankiškai parengtas pusryčių valgiaraštis iš sveiko „greito“ maisto patiekalų. Pagaminti nurodyti sveiko „greito“ maisto patiekalai. Objektiviai įsivertintos įgytos žinios ir gebėjimai. Pasirinkti įsivertinimo kriterijai.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Aiškinimas. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. <i>Trumpai apie greito maisto istoriją</i>. Prieiga per internetą: http://indigo.blogas.lt/trumpai-apie-greito-maisto-istorija-627.html Žiūrėta: 2015-10-25. 2. <i>Vietiniai Maisto Produktai — Mada ar nauda?</i> Prieiga per internetą: http://www.ekorekomendacijos.lt/naujiena/english-maistas-kuris-niekur-nekeliauja/ Žiūrėta: 2015-11-05. 3. <i>Greitas maistas gali būti sveikas?</i> Prieiga per internetą: http://www.alfa.lt/straipsnis/12342696/greitas-maistas-gali-buti-sveikas Žiūrėta: 2015-10-05. Mokymo(si) priemonės: • Pateiktys pagal temas. Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti ir vizualizuoti bei praktinėms užduotims atlikti. • IKT priemonės praktinėms užduotims atlikti. • Praktinio mokymo klasė su įranga maisto gamybai: darbo stalai, kriauklės, įrengimai (šaldymo spinta, viryklė, kepimo spinta, svėrimo prietaisai), inventorių, produktai, receptūrų rinkiniai, technologinės kortelės arba maisto gamybos patalpos pagal sutartį pas darbdavius. • Produktai praktinėms užduotims atlikti.	

Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina ne trumpesnė nei 3 m. praktinės veiklos patirtis maitinimo srityje.
Modulio rengėja	<i>Eglė Purvaneckaitė</i>

5.4.4. Modulio „PATIEKALŲ GAMINIMAS TAIKANT „LĖTO“ MAISTO KONCEPCIJĄ“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – gaminti patiekalus taikant „lėto“ maisto koncepciją.

Modulio pavadinimas	Patiekalų gaminimas taikant „lėto“ maisto koncepciją		
Modulio kodas	4101316		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Organizuoti svečių kasdienį maitinimą; organizuoti svečių maitinimą pobūviuose ir šventiniuose renginiuose		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Apibūdinti „lėto“ maisto koncepciją.	1.1. Tema. „Lėto“ maisto koncepcija. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Paašškinti „lėto“ maisto sampratą, šios koncepcijos atsiradimo ir paplitimo priežastis.	Patenkinamai Paašškinta „lėto“ maisto samprata. Gera Paašškinta „lėto“ maisto samprata, šios koncepcijos atsiradimo ir paplitimo priežastys. Puikiai Argumentuotai paašškinta „lėto“ maisto samprata, šios koncepcijos atsiradimo ir paplitimo priežastys. Pateikti „lėto“ maisto pavyzdžiai.	
2. Parinkti žaliavas ir produktus „lėto“ maisto ruošimui.	2.1.Tema. Žaliavos ir produktai „lėto“ maisto patiekalams. <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Naudojantis literatūros ir internetiniais šaltiniais parengti žaliavų ir produktų „lėto“ maisto patiekalams lentelę (ne mažiau 10 pozicijų). 2.2.Tema. „Vietinių maisto produktų“ koncepcija. <i>Užduotis:</i> 2.2.1. Paašškinti „vietinių maisto produktų“ panaudos „lėto“ maisto patiekalams koncepciją.	Patenkinamai Žaliavų ir produktų „lėto“ maisto patiekalams lentelė parengta mažesnės, nei reikalaujama, apimties. Gera Naudojantis literatūros ir internetiniais šaltiniais parengta žaliavų ir produktų „lėto“ maisto patiekalams lentelė. Paašškinta „vietinių maisto produktų“ panaudos „lėto“ maisto patiekalams koncepcija. Puikiai Naudojantis literatūros ir internetiniais šaltiniais parengta informatyvi ir vaizdi	

		žaliavų ir produktų „lėto“ maisto patiekalams lentelė. Argumentuotai, su pavyzdžiais, paaiškinta „vietinių maisto produktų“ panaudos „lėto“ maisto patiekalams koncepcija.
3. Naudotis įranga ir maisto produktais „lėto“ maisto ruošimui.	3.1.Tema. Įrangos ir priemonių, skirtų „lėto“ maisto ruošimui (šaldymo, maisto paruošimo, kepimo, virimo ir kt.) ypatumai. <i>Užduotis:</i> 3.1.1. Apibūdinti įrangą ir maisto produktus „lėto“ maisto ruošimui.	Patenkinamai Paviršutiniškai apibūdinta įranga ir maisto produktai „lėto“ maisto ruošimui. Gera Apibūdinta įranga ir maisto produktus „lėto“ maisto ruošimui. Puikiai Išsamiai apibūdinta įranga ir maisto produktus „lėto“ maisto ruošimui. Paaiškinti jos ypatumai.
4. Pagaminti maistą taikant „lėto“ maisto koncepciją.	4.1.Tema. „Lėto“ maisto patiekalų asortimentas. <i>Užduotys:</i> 4.1.1. Dirbant grupėse apibūdinti sveiko „greito maisto“ patiekalų asortimentą. Palyginti su „greito“ maisto patiekalais pagal poveikį žmogaus sveikatai. 4.1.2. Parengti pristatymą. 4.2.Tema. „Lėto“ maisto patiekalų gamyba. <i>Užduotys:</i> 4.2.1. Pagaminti „lėto“ maisto patiekalus. 4.2.2. Įsivertinti įgytas žinias ir gebėjimus.	Patenkinamai Dirbant grupėje apibūdintas sveiko „lėto“ maisto patiekalų asortimentas. Pagaminti nurodyti „lėto“ maisto patiekalai padedant mokytojiui. Gera Dirbant grupėje apibūdintas „lėto“ maisto patiekalų asortimentas ir palygintas pagal poveikį žmogaus sveikatai su „greitojo“ maisto patiekalais. Parengtas pristatymas. Pagaminti nurodyti „lėto“ maisto patiekalai. Įsivertintos įgytos žinios ir gebėjimai. Puikiai Dirbant grupėje argumentuotai apibūdintas „lėto“ maisto patiekalų asortimentas ir palygintas pagal poveikį žmogaus sveikatai su tradicinio „greitojo“ maisto patiekalais. Parengtas pristatymas taikant IKT priemones. Pagaminti nurodyti „lėto“ maisto patiekalai. Objektyviai įsivertintos įgytos žinios ir gebėjimai.

		Pasirinkti įsivertinimo kriterijai.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Aiškinimas. Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Kaminskienė G. (2015). <i>Sveika virtuvės mada: lėtas maisto ruošimas</i>. Prieiga per internetą: http://lsveikata.lt/sveika-seima/sveika-virtuves-mada-letas-maisto-ruosimas-2262. Žiūrėta: 2015-10-31. 2. <i>Restoranuose – naujausios gaminių technologijos</i>. Prieiga per internetą: http://www.veidas.lt/restoranuose-%E2%80%93-naujausios-gaminimo-technologijos. Žiūrėta: 2015-10-31. 3. <i>Skubančiame pasaulyje lėtas maistas – būdas išsaugoti jame esančias maistingas medžiagas</i>. Prieiga per internetą: http://www.15min.lt/ji24/straipsnis/virtuve/skubanciame-pasaulyje-letas-maistas-budas-issaugoti-jame-esancias-maistingas-medziagas-547-501040. Žiūrėta: 2015-11-02. 4. „Lėto maisto judėjimas“ pasiekė Lietuvą. Prieiga per internetą: http://gyva.lt/articles/view/192. Žiūrėta: 2015-11-02. Mokymo(si) priemonės: • Pateiktys pagal temas. Kiti ištekliai: • Teorinio mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti ir vizualizuoti bei praktinėms užduotims atlikti. • IKT priemonės praktinėms užduotims atlikti. • Praktinio mokymo klasė su įranga maisto gamybai: darbo stalai, kriauklės, įrengimai (šaldymo spinta, viryklė, kepimo spinta, svėrimo prietaisai), inventoriūs, produktai, receptūrų rinkiniai, technologinės kortelės arba maisto gamybos patalpos pagal sutartį pas darbdavius. • Produktai praktinėms užduotims atlikti.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina ne trumpesnė nei 3 m. praktinės veiklos patirtis maitinimo srityje.	
Modulio rengėja	Eglė Purvaneckaitė	

5.4.5. Modulio „NAUJOVIŲ VIEŠBUČIŲ VERSLE TAIKYMAS“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – taikyti naujoves viešbučių veikloje.

Modulio pavadinimas	Naujovių viešbučių versle taikymas		
Modulio kodas	5101316		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus; priimti svečius ir padėti jiems įsikurti		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Apibūdinti viešbučių veiklos naujoves.	1.1. Tema. Naujovė kaip mintis, praktika, procesas ar produktas. <i>Užduotys:</i> 1.1.1. Apibūdinti „naujovės“ sąvoką. 1.1.2. Išdiskutuoti grupėse vertybių ir naujovių santykį. 1.1.3. Parašyti esė „Naujovės verslo sėkmei“ (ne mažiau 500 žodžių). 1.2. Tema. Viešbučių veiklos naujovės: paslaugos ir produkto, išorinio proceso, vadybos, santykių su verslo partneriais. <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Pakomentuoti viešbučių veiklos naujoves. 1.2.2. Surinkti informaciją internete apie viešbučių veiklos naujoves. 1.2.3. Dirbant grupėse apibendrinti surinktą informaciją ir parengti pristatymą „Viešbučių veiklos naujovės“. 1.3. Tema. Pažangūs IKT sprendimai viešbučių versle. <i>Užduotis:</i> 1.2.1. Apibūdinti IKT	Patenkinamai Pasyviai dalyvauta grupės diskusijoje aptariant vertybių ir naujovių santykį. Esė neatitinka reikalavimų. Neišsamiai apibūdintos viešbučių veiklos naujovės. Internetu surinkta paviršutiniška informacija apie jas. Pasyviai dalyvauta grupėse apibendrinant surinktą informaciją ir rengiant pristatymą. Gera Apibūdinta „naujovės“ sąvoka. Dalyvauta grupės diskusijoje aptariant vertybių ir naujovių santykį. Pagal reikalavimus parašytas esė „Naujovės verslo sėkmei“. Apibūdintos viešbučių veiklos naujovės ir internete surinkta informacija apie jas. Apibūdintos IKT naujovės viešbučių versle. Dirbant grupėse apibendrinta surinkta informacija ir parengtas pristatymas „Viešbučių veiklos naujovės“. Puikiai Argumentuotai apibūdinta	

	naujovės viešbučių versle.	„naujovės“ sąvoka. Aktyviai dalyvauta grupės diskusijoje aptariant vertybių ir naujovių santykį, panaudota asmeninė patirtis. Esė „Naujovės verslo sėkmei“ parašytas pagal reikalavimus, iliustruotas pavyzdžiais. Viešbučių veiklos naujovės apibūdintos remiantis praktiniais pavyzdžiais, internete surinkta išsami informacija apie jas. Įvardintos IKT naujovės viešbučių versle. Dirbant grupėse apibendrinta surinkta informacija ir parengtas pristatymas „Viešbučių veiklos naujovės“. Pristatyta surinkta medžiaga.
2. Įvertinti apgyvendinimo paslaugas pagal harmonizuotus viešbučių klasifikavimo kriterijus bei pažangius sprendimus.	2.1. Tema. Konceptija viešbučių versle „viskas, kas būtina, už konkurencingą kainą“. <i>Užduotys:</i> 2.1.1. Paaiškinti reikalavimus apgyvendinimo paslaugoms pagal harmonizuotus viešbučių klasifikavimo kriterijus. 2.1.2. Išdiskutuoti grupėse „tarnystės“ sampratą svetingumo paslaugų kontekste.	Patenkinamai Nepakankamai paaiškinti reikalavimai apgyvendinimo paslaugoms pagal harmonizuotus viešbučių klasifikavimo kriterijus. Gera Paaiškinti reikalavimai apgyvendinimo paslaugoms pagal harmonizuotus viešbučių klasifikavimo kriterijus. Apibūdinta „tarnystės“ samprata. Puikiai Argumentuotai, su pavyzdžiais, paaiškinti reikalavimai apgyvendinimo paslaugoms pagal harmonizuotus viešbučių klasifikavimo kriterijus. Apibūdinta „tarnystės“ samprata svetingumo paslaugų kontekste. Pateikta individuali traktuotė ir subendrinta grupėje.
3. Taikyti viešbučių veiklos naujovės ir vertinti naujovių viešbučių versle žinių ir įgūdžių taikymo reikšmę.	3.1. Tema. Naujovių viešbučių versle žinių ir įgūdžių taikymo realioje darbo vietoje reikšmė. <i>Užduotis:</i> 3.1.1. Apibūdinti naujovių viešbučių versle žinių ir įgūdžių taikymo realioje	Patenkinamai Naujovių viešbučių versle žinių ir įgūdžių taikymo realioje darbo vietoje reikšmė suvokta ir apibūdinta nepakankamai. Gera Pademonstruotos įgytos

	darbo vietoje reikšmę.	naujovių viešbučių versle žinios, įgūdžiai, gebėjimai bei bendrosios kompetencijos. Naujovių viešbučių versle žinių ir įgūdžių taikymo realioje darbo vietoje reikšmė suvokta ir apibūdinta. Puikiai Pademonstruotos įgytos naujovių viešbučių versle žinios, įgūdžiai, gebėjimai bei bendrosios kompetencijos. Naujovių viešbučių versle žinių ir įgūdžių taikymo realioje darbo vietoje reikšmė suvokta ir išsamiai, logiškai apibūdinta. Argumentuotai ir objektyviai įsivertintas atsakingai atliktas darbas.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Aiškinimas. Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Kigailė K., Vveinhardt J. (2013). <i>Viešbučių darbo organizavimas</i> . Šiauliai, Šiaulių valstybinė kolegija. 2. <i>Europos ekologiški viešbučiai</i> . Prieiga per internetą: http://grynas.delfi.lt/gyvenimas/europos-ekologiski-viesbuciai-nuonakvynes-kokone-iki-akciju-mink-dvirati-uz-pietus.d?id=62398323 <i>Žiūrėta: 2015-09-14.</i> 3. <i>Naujame viešbutyje įkurdino ir naujas technologijas</i> . Prieiga per internetą: https://www.teo.lt/mususvecias/4417 . <i>Žiūrėta: 2015-09-14.</i> 4. http://www.tourism.lt/	
	Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga ir pateiktys pagal temas.	
	Kiti ištekliai: • Mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti ir vizualizuoti bei praktinėms užduotims atlikti.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją. Būtina ne trumpesnė nei 3 m. veiklos patirtis viešbučių versle.	
Modulio rengėja	<i>Aistė Balčiūnaitė-Samavičė</i>	

5.4.6. Modulio „SVETINGUMO PASLAUGŲ TEIKIMAS LAIKANTIS ETNINĖS KULTŪROS TRADICIJŲ“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – teikti svetingumo paslaugas laikantis etninės kultūros tradicijų.

Modulio pavadinimas	Svetingumo paslaugų teikimas laikantis etninės kultūros tradicijų		
Modulio kodas	5101317		
LTKS lygis	V		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius; parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių scenarijus įvertinant vietines kultūrines tradicijas ir aplinką; teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius; priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių; vykdyti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinių renginių.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, iniciatyvumo ir verslumo, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimanč sprendimus, bendravimo lietuvių ir užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Paaiškinti etninės kultūros sampratą.	1.1. Tema. Etninės kultūros samprata. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Parengti rašto darbą (1000 žodžių) aprašant etninės kultūros sąvoką. 1.2. Tema. Lietuvių etninės kultūros išraiškos priemonės: liaudies kūryba; šventės; gyvenimo ciklo apeigos; socialinis elgesys; apranga; mityba, liaudies žinija; ūkinė veikla (amatai); kraštovaizdis ir architektūra. <i>Užduotys:</i> 1.2.1. Dirbant grupėse parengti lietuvių etninės kultūros raiškos priemonių schemą. Kiekvieną priemonę iliustruoti pavyzdžiais. 1.2.2. Pristatyti parengtą schemą. 1.3. Tema. Šiuolaikinė lietuvių etninės kultūros raiška: sakytinis folkloras;	Patenkinamai Rašto darbas parengtas su klaidomis. Rengiant lietuvių etninės kultūros raiškos priemonių schemą bei šiuolaikinio lietuvių sakytinio folkloro pavyzdžių aprašą grupėje dirbta pasyviai. Gera Pagal reikalavimus parengtas rašto darbas. Dirbant grupėse parengta ir pristatyta lietuvių etninės kultūros raiškos priemonių schema bei šiuolaikinio lietuvių sakytinio folkloro pavyzdžių aprašas. Puikiai Rašto darbas parengtas pagal reikalavimus, iliustruotas asmeninės patirties pavyzdžiais. Aktyviai dirbant grupėje parengta ir pristatyta lietuvių etninės kultūros raiškos priemonių schema bei šiuolaikinio lietuvių sakytinio	

	rašytinis folkloras. Užduotis: 1.3.1. Dirbant grupėse parengti ir pristatyti šiuolaikinio lietuvių sakytinio folkloro pavyzdžių aprašą.	folkloro pavyzdžių aprašas.
2. Įvardinti skirtingų Lietuvos regionų etnokultūrinę raišką.	2.1. Tema. Lietuvos etnografiniai regionai. Užduotis: 2.1.1. Argumentuotai pagal kilmę priskirti save Lietuvos etnografiniam regionui. 2.2. Tema. Lietuvos regionų etnokultūrinės raiškos ypatumai. Užduotis: 2.2.1. Apibūdinti savo kilmės etnografinio regiono ypatumus.	Patenkinamai Padedant mokytojui prisiskirta Lietuvos etnografiniam regionui. Gera Prisiskirta Lietuvos etnografiniam regionui. Apibūdinti savo kilmės etnografinio regiono ypatumai. Puikiai Argumentuotai prisiskirta Lietuvos etnografiniam regionui. Apibūdinti savo kilmės etnografinio regiono ypatumai iliustruojant pavyzdžiais ir palyginant su kitais regionais.
3. Organizuoti kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinius renginius pagal etnines tradicijas.	3.1. Tema. Įgytų žinių ir įgūdžių įtvirtinimas organizuojant kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio, šventinius renginius pagal etnines tradicijas. Užduotys: 3.1.1. Demonstruoti įgytas žinias, įgūdžius, gebėjimus bei bendrąsias kompetencijas dirbant grupėse suorganizuojant kultūrinį, laisvalaikio ar šventinį renginį pagal etnines tradicijas. 3.1.2. Įsivertinti atliktą darbą bendruomeniškumo kontekste.	Patenkinamai Dirbant grupėje, su mokytojo pagalba, suorganizuotas pasirinktas kultūrinis, laisvalaikio ar šventinis renginys pagal etnines tradicijas. Gera Dirbant grupėje suorganizuotas pasirinktas kultūrinis, laisvalaikio ar šventinis renginys pagal etnines tradicijas. Atliktas darbas įsivertintas bendruomeniškumo kontekste. Puikiai Aktyviai bendradarbiaujant grupėje suorganizuotas pasirinktas kultūrinis, laisvalaikio ar šventinis renginys pagal etnines tradicijas. Atliktas darbas objektyviai ir argumentuotai įsivertintas bendruomeniškumo kontekste.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Aiškinimas. Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): 1. Imbrasienė B. (2009). <i>Lietuvių kulinarijos paveldas</i>. Vilnius. Baltos	

	lankos. 2. Dundulienė P. (2005). <i>Lietuvių šventės. Tradicijos, papročiai, apeigos</i>. Vilnius. Mokslo ir enciklopedijų leidybos centras. 3. <i>Lietuvių etninė kultūra</i>. Prieiga per internetą: http://alka.mch.mii.lt/lkultura/etnokultura/trumpa.lt.html Žiūrėta: 2015-10-28. 4. <i>Lietuvių etninė kultūra</i>. Prieiga per internetą: http://alkas.lt/category/kultura/etnine-kultura/ Žiūrėta: 2015-10-28. Prieiga per internetą: http://www3.lrs.lt/docs2/JRGYCRRP.PDF Žiūrėta: 2015-10-28. Prieiga per internetą: http://www3.lrs.lt/docs2/LUWCJUKB.PDF. Žiūrėta: 2015-10-28. Mokymo(si) priemonės: • Vaizdo medžiaga ir pateiktys pagal temas. Kiti ištekliai: • Mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti ir vizualizuoti bei praktinėms užduotims atlikti.
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją.
Modulio rengėjai	<i>Alicija Ramanauskaitė</i>

5.4.7. Modulio „Profesinės užsienio kalbos žinių taikymas“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti kompetenciją – taikyti profesinės užsienio kalbos žinias.

Modulio pavadinimas	Profesinės užsienio kalbos žinių taikymas		
Modulio kodas	4101317		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	4		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įvertinti svetingumo paslaugų poreikį bendraujant su svečiais ir potencialiais klientais; pristatyti svetingumo paslaugas svečiams ir interesantams; rengti svetingumo paslaugų reklamą naudojantis įvairiomis informacijos priemonėmis; administruoti kambarių rezervavimą ir apgyvendinimo užsakymus; priimti svečius ir padėti jiems įsikurti; analizuoti kultūrinių, mėgėjiško sporto ir laisvalaikio renginių poreikį apklausiant svečius; teikti informaciją svečiams apie siūlomus kultūrinius, mėgėjiško sporto, laisvalaikio renginius; priimti svečių užsakymus dėl kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių; vykdyti atsiskaitymus už suteiktas apgyvendinimo ir maitinimo paslaugas.		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Atsakomybės, kritinio mąstymo, savarankiškumo priimant sprendimus, bendravimo užsienio kalba, kompiuterinio raštingumo, mokymosi mokytis.		
<i>Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)</i>	<i>Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti</i>	<i>Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (įverčio)</i>	
1. Taisyklingai vartoti specialiąją terminiją užsienio kalba žodžiu ir raštu.	1.1. Tema. Įmonės teikiamų svetingumo paslaugų apibūdinimas užsienio kalba. <i>Užduotis:</i> 1.1.1. Parengti įmonės teikiamų svetingumo paslaugų pristatymą užsienio kalba (raštu – ne mažiau 200 žodžių; Power Point programa – ne mažiau 10 skaidrių). 1.2. Tema. Svetingumo paslaugų reklama užsienio kalba. <i>Užduotis:</i> 1.2.1. Internetu rasti 5 svetingumo paslaugų reklamos užsienio kalba pavyzdžius. 1.2.2. Parengti įmonės teikiamų svetingumo paslaugų reklamą užsienio kalba (2 būdais). 1.3. Tema. Apgyvendinimo paslaugų specialioji terminija.	Patenkinamai Ne pagal reikalavimus parengtas įmonės teikiamų svetingumo paslaugų pristatymas užsienio kalba; su klaidomis parengta įmonės teikiamų svetingumo paslaugų reklama užsienio kalba; parengti apgyvendinimo, maitinimo, kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių terminų žodynėliai neatitinka reikalavimų. Gera Pagal reikalavimus parengtas įmonės teikiamų svetingumo paslaugų pristatymas užsienio kalba; internete rasti svetingumo paslaugų reklamos užsienio kalba pavyzdžiai; parengta įmonės teikiamų svetingumo paslaugų reklama užsienio kalba; parengti apgyvendinimo, maitinimo, kultūrinių, mėgėjiško sporto,	

	<i>Užduotis:</i> 1.3.1. Parengti apgyvendinimo paslaugų terminų žodynėlį (ne mažiau 25 žodžių). 1.4. Tema. Maitinimo paslaugų specialioji terminija. <i>Užduotis:</i> 1.4.1. Parengti maitinimo paslaugų terminų žodynėlį (ne mažiau 25 žodžių). 1.5. Tema. Kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių specialioji terminija. <i>Užduotis:</i> 1.5.1. Parengti kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių terminų žodynėlį (ne mažiau 40 žodžių).	laisvalaikio ir šventinių renginių terminų žodynėliai pagal reikalavimus. Puikiai Parengtas išsamus ir informatyvus įmonės teikiamų svetingumo paslaugų pristatymas užsienio kalba; internete rasti įvairūs svetingumo paslaugų reklamos užsienio kalba pavyzdžiai; parengta informatyvi ir patraukli įmonės teikiamų svetingumo paslaugų reklama užsienio kalba; parengti apgyvendinimo, maitinimo, kultūrinių, mėgėjiško sporto, laisvalaikio ir šventinių renginių terminų žodynėliai.
2. Atrinkti reikiamą informaciją užsienio kalba.	2.1. Tema. Profesinės informacijos užsienio kalba duomenų šaltiniai. <i>Užduotis:</i> 2.1.1. Rasti internete profesinės informacijos užsienio kalba duomenų bazes.	Patenkinamai Internetė rastos profesinės informacijos užsienio kalba duomenų bazės nepilnai atitinka reikalavimus. Gera Pagal reikalavimus internete rastos profesinės informacijos užsienio kalba duomenų bazės. Puikiai Internetė rasta daugiau nei reikalaujama kokybiškų profesinės informacijos užsienio kalba duomenų bazių.
3. Bendrauti su klientu užsienio kalba tiesiogiai, telefonu, raštu.	3.1. Tema. Bendravimo užsienio kalba etiketas: pasisveikinimas, prisistatymas, lengvas pokalbis. Pokalbių telefonu užsienio kalba etiketas. <i>Užduotys:</i> 3.1.1. Pademonstruoti gebėjimą bendrauti užsienio kalba tiesiogiai su galimu klientu pagal etiketo reikalavimus (ne mažiau 3 min.). 3.1.2. Pademonstruoti	Patenkinamai Pasitaiko klaidų bendraujant užsienio kalba tiesiogiai ir telefonu su galimu klientu, sutinkant klientą ir pasiūlant jam svetingumo paslaugas bei esant konfliktinei situacijai. Su mokytojo pagalba parengti dokumentai užsienio kalba: dalykinis laiškas, paslaugų pardavimo sutartis, CV, motyvacinis laiškas. Gera Pademonstruoti gebėjimai

	gebėjimą bendrauti užsienio kalba su galimu klientu telefonu pagal etiketo reikalavimus (iki 2 min.). 3.2. Tema. Kliento sutikimas, paslaugos pasiūlymas, konfliktų reguliavimas. <i>Užduotis:</i> 3.2.1. Pademonstruoti gebėjimą bendrauti užsienio kalba sutinkant klientą ir pasiūlant jam svetingumo paslaugas bei esant konfliktinei situacijai. 3.3. Tema. Dalykinė korespondencija užsienio kalba. <i>Užduotis:</i> 3.3.1. Parengti užsienio kalba dokumentus: dalykinį laišką, paslaugų pardavimo sutartį, CV, motyvacinį laišką.	pagal etiketo reikalavimus bendrauti užsienio kalba tiesiogiai ir telefonu su galimu klientu, sutinkant klientą ir pasiūlant jam svetingumo paslaugas bei esant konfliktinei situacijai. Parengti užsienio kalba dokumentai: dalykinis laiškas, paslaugų pardavimo sutartis, CV, motyvacinis laiškas. Puikiai Kūrybiškai pademonstruoti gebėjimai pagal etiketo reikalavimus bendrauti užsienio kalba tiesiogiai ir telefonu su galimu klientu, sutinkant klientą ir pasiūlant jam svetingumo paslaugas bei esant konfliktinei situacijai. Kokybiškai parengti dokumentai užsienio kalba: dalykinis laiškas, paslaugų pardavimo sutartis, CV, motyvacinis laiškas.
Rekomenduojami mokymo(si) metodai	Aiškinimas. Darbas grupėse. Diskusija. Duotos situacijos analizė. Individualus darbas. Literatūros šaltinių analizė. Savarankiškas darbas.	
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga (rekomenduojama): užsienio kalbos mokymo(si) medžiaga (vadovėliai) mokytojo parenkami pagal mokomą užsienio kalbą.	
	Mokymo (si) priemonės: • Pateiktys pagal temas.	
	Kiti ištekliai: • Mokymo(si) klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti ir vizualizuoti bei praktinėms užduotims atlikti.	
Mokytojų kvalifikacija	Modulio mokytojas turi būti įgijęs Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše (patvirtintas Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774) nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją.	
Modulio rengėjai	Loreta Rukštelienė	