**PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas: M43101303, M44101303

Kvalifikacijos pavadinimas: Padavėjas, barmenas.

Kvalifikacijos lygis: IV.

Programos apimtis kreditais: 90.

Reikalavimai turimam išsilavinimui: ne žemesnis kaip pagrindinis išsilavinimas.

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi): nėra.

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti Padavėjo ir barmeno modulinę profesinio mokymo programą, sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2015 m. kovo 25 d., protokolo Nr. ST2-4.

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti atnaujintą Padavėjo ir barmeno modulinę profesinio mokymo programą, sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2017 m. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ d., protokolo Nr. ST2-\_\_.

Programa parengta įgyvendinant Europos Sąjungos socialinio fondo ir Lietuvos Respublikos biudžeto lėšomis finansuojamą projektą „Kvalifikacijų formavimas ir modulinio profesinio mokymo sistemos kūrimas“ (projekto Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-001).

Programa atnaujinta įgyvendinant iš Europos Sąjungos struktūrinių fondų lėšų bendrai finansuojamą projektą „Lietuvos kvalifikacijų sistemos plėtra (I etapas)“ (projekto Nr. 09.4.1-ESFA-V-734-01-0001).

**1.** **PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

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

**Būsimo darbo specifika:** asmuo, įgijęs padavėjo ir barmeno kvalfikaciją galės aptarnauti baro svečius, patiekiant baro produkciją, serviruoti stalus, aptarnauti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių lankytojus, pokylių ir priėmimų svečius.

Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą. Dirbama pamainomis, prie aukštos temperatūros įrengimų, su elektros prietaisais. Darbo metu yra galimos konfliktinės situacijos, todėl reikalingi gebėjimai jas suvaldyti ir spręsti. Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

**2. PROGRAMOS PARAMETRAI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 4 kreditai)** | | | | |  |
|  | Įvadas į profesiją. | IV | 4 | Saugiai dirbti. | Išmanyti pagrindinius padavėjo ir barmeno profesijoms keliamus darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. Išmanyti pagrindinius higienos reikalavimus keliamus padavėjo ir barmeno profesijų darbuotojams, maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms.  Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus darbo vietai. |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 61 kreditas)** | | | | | |
| *Privalomieji (iš viso 61 kreditas)* | | | | | |
|  | Pasiruošimas svečių aptarnavimui. | III | 12 | Paruošti darbo vietą. | Išmanyti maitinimo įmonių tipus, paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą.  Išmanyti reikalavimus taikomus padavėjo asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai.  Išmanyti maitinimo įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą.  Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus.  Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečių aptarnavimui. |
| Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus. | Išmanyti stalo įrankių, indų, taurių, užtiesalų, servetėlių ir rankšluostėlių, padėklų ir kitų reikmenų asortimentą, paskirtį, laikymo sąlygas.  Paaiškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus.  Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių.  Paruošti stalo serviravimo inventorių serviravimui. |
| Serviruoti stalus. | Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus.  Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį.  Serviruoti pagrindines stalo serviruotes laikantis serviravimo darbų sekos.  Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus. |
|  | Svečių aptarnavimas. | IV | 14 | Patiekti patiekalus ir gėrimus. | Išmanyti lankytojų aptarnavimo sistemas, elementus, stalų rezervavimo taisykles.  Išmanyti valgiaraščių, kainoraščių rūšis, jų sudarymo taisykles.  Bendrauti su lankytojais laikantis etikos ir psichologijos reikalavimų.  Patiekti patiekalus svečiams įvairiais patiekimo metodais.  Patiekti šaltuosius, karštuosius, desertinius, delikatesinius patiekalus, konditerijos gaminius, vaisius, uogas bei gėrimus.  Patiekti patiekalus paruoštus prie svečio stalo. |
| Vykdyti pardavimų apskaitą. | Apibūdinti maitinimo įmonių administravimo programas skirtas svečių aptarnavimui.  Dirbti su maitinimo įmonių administravimo programine įranga skirta svečių aptarnavimui.  Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais. |
|  | Specialiųjų užsakymų aptarnavimas. | IV | 10 | Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius. | Išmanyti pobūvių rūšis ir jų ypatumus.  Išmanyti svečių aptarnavimo ypatumus, susijusius su įvairių šalių religija, papročiais.  Išmanyti užsakymo priėmimo reikalavimus, pasirengimo darbus pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.  Išmanyti darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eigą įvairių pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.  Saugiai dirbti pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių aptarnavimo metu.  Priimti užsakymą pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.  Serviruoti stalus ir aptarnauti svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.  Aptarnauti svečius suteikiant maitinimo paslaugas įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt. |
| Aptarnauti viešbučio svečius. | Išmanyti viešbučio gyventojų maitinimo organizavimo ypatumus.  Suteikti maitinimo paslaugas viešbučių gyventojams restoranuose, bufetuose ir kt..  Patiekti valgius ir gėrimus į viešbučio kambarį.  Aprūpinti mini barą maisto prekėmis. |
|  | Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas. | III | 3 | Paruošti barą svečių aptarnavimui. | Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis.  Išmanyti reikalavimus taikomus barmeno asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai.  Paruošti baro įrengimus darbui.  Atpažinti baro inventorių, baro indus ir taures.  Paruošti barmeno darbo vietą. |
| Aptarnauti baro lankytojus. | Išmanyti bendravimo su lankytojais etiką ir psichologiją.  Išmanyti baro terminus, jų reikšmes.  Pagal reikalavimus aptarnauti baro lankytojus.  Suteikti svečiui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius. |
|  | Barmeno darbo organizavimas. | IV | 4 | Sudaryti baro asortimentą. | Išmanyti baro prekių ir žaliavų asortimentą.  Užsakyti baro prekes ir žaliavas.  Priimti baro prekes ir žaliavas.  Kontroliuoti baro atsargas. |
| Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą. | Išmanyti pildyti / tvarkyti buhalterinius baro apskaitos dokumentus.  Apibūdinti maitinimo įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.  Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius.  Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus sandėlio ir administravimo programomis. |
| Naudoti pardavimų apskaitos programą. | Apibūdinti maitinimo įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.  Dirbti su maitinimo įmonių administravimo programomis skirtomis svečių aptarnavimui.  Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais. |
|  | Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas. | IV | 18 | Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus. | Išmanyti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, suderinimą su maistu.  Suprasti skysčių matavimo vienetų sistemas.  Parinkti indus (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti.  Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų. |
| Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius. | Išmanyti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių.  Išmanyti įvairius kokteilių puošimo būdus, priedų parinkimą ir kitų baro aksesuarų paskirtį.  Išmanyti maišytų gėrimų ir kokteilių klasifikavimą pagal tam tikrus požymius.  Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems maišytiems gėrimams.  Įvairiais būdais gaminti kokteilius laikantis jų paruošimo taisyklių.  Paruošti ir patiekti maišytuosius gėrimus bei kokteilius pagal pateiktas receptūras. |
| Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus. | Išmanyti arbatos bei kavos rūšis ir kitus karštuosius gėrimus, jų kokybės rodiklius.  Išmanyti prieskonius ir kitus priedus, dekoravimo elementus naudojamus ruošiant karštuosius gėrimus.  Apibūdinti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones skirtas karštųjų gėrimų paruošimui ir patiekimui.  Išmanyti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimą.  Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus bei kitus įrengimus karštųjų gėrimų gaminimui.  Saugiai gaminti įvairius karštus gėrimus juos patiekiant tam skirtuose induose. |
| Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius. | Išmanyti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę, paskirtį.  Išmanyti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų patiekalų baigiamų ruošti bare asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisykles.  Saugiai dirbti su baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais ir kitu inventoriumi, laikantis eksplotavimo taisyklių ir higienos reikalavimų.  Pagaminti nesudėtingus, baigiamus ruošti bare šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.  Patiekti nesudėtingus, baigiamus ruošti bare šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 5 kreditai)** | | | | |  |
|  | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose. | IV | 1 | Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose. | Išmanyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus.  Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus. |
|  | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas. | IV | 4 | Reguliuoti fizinį aktyvumą. | Išmanyti fizinio aktyvumo formas.  Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. |
| **Laisvai pasirenkamieji moduliai (iš viso 12 kreditų)** | | | | | |
|  | Maisto ruošimas. | III | 8 | Paruošti maisto gaminimo patalpas darbui. | Išmanyti higienos reikalavimus taikomus viešojo maitinimo įmonėms.  Paruošti virtuvės patalpas, įrengimus, inventorių, darbo vietą maisto gaminimui.  Tvarkyti darbo vietą, inventorių pagal darbo saugos ir higienos reikalavimus. |
| Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalų ir gėrimų gaminimui. | Išmanyti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklinimą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius.  Išmanyti maisto produktų grupes rekomenduojamas sveikai mitybai, galinčias sukelti alergiją bei siūlomas vegetarams ir kt.  Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalų bei gėrimų gaminimui nustatant jų kokybę remiantis kokybės rodikliais. |
| Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą. | Išmanyti produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus.  Paruošti maisto produktus ir žaliavas maisto gaminimui.  Saugiai naudoti įvairius maisto šiluminio paruošimo būdus. |
| Gaminti patiekalus bei gėrimus. | Išmanyti technologinių, kalkuliacinių kortelių panaudojimą skaičiuojant maisto produktų ir žaliavų kiekius patiekalams ir gėrimams gaminti.  Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus bei gėrimus. |
|  | Gėrimų parinkimas ir pateikimas. | IV | 4 | Derinti gėrimus su patiekalais ir patiekti juos svečiams. | Išmanyti gėrimų įvairovę, gamybos būdus, kilmę, regionus.  Išmanyti somelje veiklos principus.  Naudoti taures pagal jų paskirtį įvairiems gėrimams patiekti.  Derinti gėrimus su patiekalais ir juos patiekti.  Organizuoti gėrimų degustacijas. |
| Sudaryti gėrimų kortą. | Išmanyti gėrimų rinkos analizės ir vertinimo svarbą.  Išmanyti atsargų priežiūrą, gėrimų laikymo vietas ir sąlygas.  Įvertinti gėrimų kokybę pagal gėrimų kokybės kriterijus.  Sudaryti gėrimų meniu. |
|  | Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas. | IV | 4 | Parinkti kavą kavos gėrimams gaminti. | Išmanyti kavos auginimo ir gaminimo procesus.  Išmanyti kavos asortimentą bei ruošimo meną.  Parinkti kavą įvairiems kavos gėrimams paruošti.  Nustatyti kavos kokybę remiantis kavos kokybės rodiklių nustatymo būdais. |
| Gaminti ir patiekti kavą. | Išmanyti kavos virimo aparatų veikimo principus.  Įvairiais būdais gaminti ir tam skirtuose induose patiekti kavą. |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 8 kreditai)** | | | | | |
|  | Įvadas į darbo rinką. | IV | 8 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje | Įsivertinti įgytas kompetencijas.  Įvertinti integracijos į darbo rinką problemas ir identifikuoti sprendimo galimybes.  Susipažinti su darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. |

**3.** **REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis kreditais** | **Reikalavimai asmens pasirengimui mokytis modulyje (jei taikoma)** |
|  | Įvadas į profesiją | IV | 4 | Netaikoma. |
|  | Pasiruošimas svečių aptarnavimui | III | 12 | Netaikoma. |
|  | Svečių aptarnavimas | IV | 14 | *Įgytos kompetencijos:*  Saugiai dirbti.  Paruošti darbo vietą.  Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.  Serviruoti stalus.  Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.  Naudoti pardavimų apskaitos programą. |
|  | Specialiųjų užsakymų aptarnavimas. | IV | 10 | *Įgytos kompetencijos:*  Saugiai dirbti.  Paruošti darbo vietą.  Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.  Serviruoti stalus.  Patiekti patiekalus ir gėrimus.  Vykdyti pardavimų apskaitą.  Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.  Naudoti pardavimų apskaitos programą. |
|  | Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas. | III | 3 | Netaikoma. |
|  | Barmeno darbo organizavimas. | IV | 4 | Netaikoma. |
|  | Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas. | IV | 18 | *Įgytos kompetencijos:*  Saugiai dirbti.  Paruošti barą svečių aptarnavimui.  Aptarnauti baro lankytojus.  Sudaryti baro asortimentą.  Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.  Naudoti pardavimų apskaitos programą. |
|  | Įvadas į darbo rinką. | IV | 8 | Įgytos visos Padavėjo ir barmeno kvalifikaciją sudarančios kompetencijos. |

1. **PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI**
   1. **ĮVADINIS MODULIS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulio pavadinimas | **Įvadas į profesiją** | |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 4 kreditai | |
| Bendrieji gebėjimai | Bendravimas gimtąja kalba; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; kultūrinis sąmoningumas ir raiška. | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Saugiai dirbti | 1.1. Išmanyti padavėjo ir barmeno profesijas ir joms teikiamas galimybes darbo pasaulyje. | **1.1.1. Tema.** Padavėjo ir barmeno profesijos, jų specifika ir galimybės darbo rinkoje.  *Užduotys:*   * Po ekskursijos į viešojo maitinimo įmonę laikantis lietuvių kalbos rašybos taisyklių aprašyti: * padavėjo ir barmeno darbo specifiką viešojo maitinimo įmonėje; * padavėjo ir barmeno profesijų sampratą; * padavėjui ir barmenui reikalingas asmenybės savybes. * Po ekskursijos į restoraną laikantis lietuvių kalbos rašybos taisyklių parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta:   padavėjo ir barmeno darbo specifika restorane.   * Laikantis lietuvių kalbos rašybos taisyklių parašyti esę tema „Kodėl aš renkuosi padavėjo ir barmeno profesijas“. |
| 1.2. Išmanyti padavėjo ir barmeno profesijų veiklos procesus ir funkcijas / uždavinius. | **1.2.1. Tema.** Padavėjo ir barmeno profesijų veiklos procesai ir funkcijos / uždaviniai.  *Užduotys:*   * Laikantis lietuvių kalbos rašybos taisyklių aprašyti atskirus padavėjo ir barmeno veiklos procesus ir funkcijas / uždavinius / atsakomybę, kuriuos padavėjas ir barmenas atlieka skirtingose darbo vietose; * Laikantis lietuvių kalbos rašybos taisyklių aprašyti restorano / viešojo maitinimo įmonės struktūrą, pavaldumą, pareigybes. |
|  | 1.3. Išmanyti pagrindinius padavėjo ir barmeno profesijoms keliamus darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. | **1.3.1**. **Tema.** Darbuotojų saugos ir sveikatos samprata. Pagrindinės sąvokos.  *Užduotys:*   * Aptarti sąvokų – darbuotojas, darbdavys, padalinio vadovas, darbo vieta, darbo aplinka, darbo sąlygos, kenksmingas veiksnys, pavojingas veiksnys, profesinė liga, nelaimingas atsitikimas – reikšmes; * Paaiškinti elektrosaugos, priešgaisrinės saugos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus ir jų laikymąsi; * Paaiškinti pirmosios pagalbos teikimo veiksmus pagal pavojingos būklės požymius; * Apibūdinti aplinkosaugos reikalavimus, atliekų rūšiavimą. |
| 1.4. Išmanyti pagrindinius higienos reikalavimus keliamus padavėjo ir barmeno profesijų darbuotojams, maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms. | **1.4.1. Tema.** Higienos reikalavimaipadavėjo ir barmeno profesijų darbuotojams, maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms.  *Užduotys:*   * Įvardyti asmens higienos, sanitarijos ir darbo vietai keliamus reikalavimus; * Įvardyti higieninius reikalavimus maitinimo įmonių teritorijoms, maisto atliekų tvarkymui; * Įvardyti higieninius reikalavimus maisto ir ne maisto produktų paruošimui; * Įvardyti higieninius reikalavimus maitinimo įmonių įrangai, inventoriui. |
| 1.5. Išmanyti mokymosi padavėjo ir barmeno programos formas ir metodus, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijus ir mokymosi pasiekimų demonstravimo formas bei metodus. | **1.5.1. Tema.** Padavėjo ir barmeno mokymo programos paskirtis ir struktūra.  *Užduotys:*   * Laikantis lietuvių kalbos rašybos taisyklių parašyti refleksiją, kurioje būtų paaiškinta: * mokymosi programoje formos ir metodai (kaip aš mokysiuosi); * mokymosi pasiekimų demonstravimo formos ir metodai (kaip aš pademonstruosiu tai, ką išmokau); * suformuluoti klausimus, kurie iškilo rašant refleksiją (ko aš nesupratau ir dar norėčiau paklausti). |
| 1.6. Demonstruoti jau turimus, neformaliu ir / ar savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno profesijoms būdingus gebėjimus. | **1.6.1. Tema.** Padavėjo darbo technika.  *Užduotys:*   * Paserviruoti stalą pagal lankytojo užsakymą; * Sulankstyti medžiagines servetėles; * Patiekti pasirinktą patiekalą; * Nurinkti vartotus indus.   **1.6.2. Tema.** Barmeno darbo technika.  *Užduotys:*   * Pagaminti ir patiekti mėgstamiausią kokteilį; * Pristatyti gaminamo kokteilio receptūrą ir gamybos technologiją. * Patiekti pasirinktą spiritinį gėrimą; * Pristatyti patiekiamospiritinio gėrimo kilmę, žaliavas, patiekimo temperatūrą, parinkti taurę ir pasiūlyti prie šio gėrimo atitinkamus patiekalus**.** |
| 1.7. Į(si)vertinti trūkstamą pasirengimą, kuris reikalingas programos mokymuisi. | **1.7.1. Tema.** Minimalūs reikalavimai pradedantiesiems mokytis programos.  *Užduotys:*   * Užpildyti testą; * Analizuoti gautus testo rezultatus. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Siūlomas modulio įvertinimas – *įskaityta / neįskaityta* | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas;  Užduočių sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (stalo serviravimo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, stiklo indai, svėrimo įrenginiai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai ir kt.) praktiniams darbams atlikti.  Žaliavos praktiniams darbams atlikti.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.  Temą apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus gali mokyti mokytojas, baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus. | |

**4.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI**

**4.2.1. Privalomieji moduliai**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulio pavadinimas | **Pasiruošimas svečių aptarnavimui** | |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 12 | |
| Bendrieji gebėjimai | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalbomis; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; skaitmeninis raštingumas; mokymasis mokytis; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; iniciatyva ir verslumas; kultūrinis sąmoningumas ir raiška. | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti darbo vietą. | 1.1. Išmanyti maitinimo įmonių tipus, paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą. | **1.1.1. Tema.** Maitinimo įmonių tipai (restoranas, kavinė, baras, užeiga, greitojo maitinimo įmonė, valgykla ir kt.).  *Užduotys:*   * Įvardyti maitinimo įmonių tipus apibūdinant jų paskirtį; * Paaiškinti maitinimo įmonėms keliamus reikalavimus; * Paaiškinti maitinimo įmonių tipų klasifikavimą pagal asortimentą, aptarnavimo formą, lankytojų sudėtį ir pomėgius. |
| 1.2. Išmanyti reikalavimus taikomus padavėjo asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai. | **1.2.1. Tema.** Bendrieji reikalavimai aptarnaujančiam personalui.  *Užduotys:*   * Paaiškinti pagrindinius padavėjo išvaizdai, charakteriui, gebėjimams, bendravimui keliamus reikalavimus; * Paaiškinti padavėjo asmens higienai keliamus reikalavimus; * Įvardyti ir pademonstruoti padavėjo darbui reikalingus daiktus; * Įvardyti ir apibūdinti aptarnaujančio personalo (moterų ir vyrų) klasikinę aprangą ir jai keliamus reikalavimus; * Paaiškinti, kad maitinimo įmonės lankytojus aptarnaujantis personalas privalo: * susipažinti su valgiaraščio ir kainoraščio asortimentu, * įvertinti lankytojų kontingentą, * vadovautis pardavimo technikos principais (padavėjo-barmeno laikysena, veido išraiška, akių kontaktas, kalbėjimas, miklumas, paslaugumas). |
| 1.3. Išmanyti maitinimo įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą. | **1.3.1. Tema.** Maitinimo įmonių prekybos patalpos, baldai.  *Užduotys:*   * Įvardyti ir apibūdinti maitinimo įmonių prekybines / gamybines arba pagalbines patalpas; * Įvardyti ir apibūdinti maitinimo įmonių baldus ir jų išdėstymo reikalavimus prekybos (pobūvių) salėje; * Įvardyti ir paaiškinti prekybos salės / gamybinių arba pagalbinių patalpų pasirengimo darbus prieš atvykstant lankytojams. |
| 1.4. Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus. | **1.4.1. Tema.** Darbuotojų bei svečių saugos ir sveikatos, darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos ir higienos reikalavimai ruošiantis aptarnauti svečius.  *Užduotis:*   * Atlikti lankytojų aptarnavimo parengiamuosius darbus laikantis darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, higienos ir kitų reikalavimų. |
| 1.5. Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečių aptarnavimui. | **1.5.1. Tema.** Prekybos salės, baldų paruošimas darbui.  *Užduotys:*   * Paruošti prekybos salės patalpas lankytojams sutikti; * Išdėstyti pagal reikalavimus stalus ir kėdes; * Paruošti darbui pagalbinį stalą, servantą. |
| 2. Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus. | 2.1. Išmanyti stalo įrankių, indų, taurių, užtiesalų, servetėlių ir rankšluostėlių, padėklų ir kitų reikmenų asortimentą, paskirtį, laikymo sąlygas. | **2.1.1. Tema.** Stalo įrankiai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti stalo įrankius, jų asortimentą ir paskirtį, paruošimo naudojimui, tausojimo ir laikymo sąlygas; * Įvardyti ir apibūdinti asmeniniam ir bendram naudojimui skirtus stalo įrankius.   **2.1.2. Tema.** Stalo indai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti stalo indus, jų asortimentą, paskirtį, paruošimo naudojimui ir laikymo sąlygas; * Įvardyti ir apibūdinti asmeninio, bendro naudojimo stalo indus.   **2.1.3. Tema.** Taurės.  *Užduotys:*   * Įvardyti ir apibūdinti taurių asortimentą, paskirtį, paruošimo naudojimui ir laikymo sąlygas; * Įvardyti baro, prekybos salės, pobūvių taures, apibūdinti jų paskirtį.   **2.1.4. Tema.** Stalo užtiesalai, servetėlės ir rankšluostėliai.  *Užduotis:*   * Įvardyti ir apibūdinti stalo užtiesalų, servetėlių, rankšluostėlių asortimentą, paskirtį, tausojimą, naudotų rūšiavimą skalbimui / valymui, laikymo sąlygas.   **2.1.5. Tema.** Padėklai.  *Užduotis:*   * Įvardyti ir apibūdinti padėklų asortimentą, paskirtį. |
| 2.2. Paaiškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus. | **2.2.1. Tema.** Padavėjo darbo technikos reikalavimai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti ir pademonstruoti įrankių, indų, taurių (blizginimas) ir kito inventoriaus (prieskonių indelių ir kt.) paruošimą darbui; * Paaiškinti ir pademonstruoti padavėjo rankšluostėlio naudojimo taisykles; * Paaiškinti ir pademonstruoti padėklo naudojimo taisykles; * Paaiškinti ir pademonstruoti indų, įrankių, taurių nešimo ir naudotų indų nurinkimo techniką. |
| 2.3. Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių. | **2.3.1. Tema**. Lėkščių, padėklų, taurių, įrankių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas ir naudoto nurinkimas.  *Užduotys:*   * Nešti įvairiais būdais lėkštes; * Nešti lėkštes su padėklinėmis lėkštėmis; * Pagal nurodytą užduotį nešti padėklą su stalo inventoriumi, patiekalais ar gėrimais; * Nešti įrankius, reikalingus stalams serviruoti; * Nešti taures su padėklu ir be padėklo; * Nurinkti naudotus indus, įrankius, taures; * Nešti švarias ir nurinkti naudotas pelenines ir kitą serviravimo inventorių. |
| 2.4. Paruošti stalo serviravimo inventorių serviravimui. | **2.4.1. Tema.** Stalo serviravimo inventoriaus parinkimas ir paruošimas serviruoti.  *Užduotys:*   * Apskaičiuoti ir parinkti pagal pateiktą užduotį reikiamą stalo serviravimui inventorių (staltieses, servetėles, indus, įrankius, taures, padėklus, prieskonių indelius ir kitus reikmenis); * Paruošti stalo inventorių serviruoti: išblizginti lėkštes, įrankius, taures ir kt.; * Paruošti serviruoti prieskonių indelius, servetėlių dėklus, stalo aksesuarus ir kitus reikmenis. |
| 3. Serviruoti stalus. | 3.1. Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus. | **3.1.1. Tema.** Pagrindiniai serviravimo reikalavimai.  *Užduotys:*   * Įvardyti ir paaiškinti pagrindinius stalo serviravimo reikalavimus; * Paaiškinti servetėlių lankstymo taisykles, pademonstruoti servetėlių lankstymą; * Įvardinti ir paaiškinti staltiesės ant stalo užtiesimo ir keitimo, kitų darbo etapų eiliškumą. |
| 3.2. Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį. | **3.2.1. Tema.** Stalo puošybos elementai.  *Užduotis:*   * Įvardyti ir apibūdinti įvairius stalo puošybos elementus, paaiškinti jų naudojimo reikalavimus. |
| 3.3. Serviruoti pagrindines stalo serviruotes laikantis serviravimo darbų sekos. | **3.3.1. Tema.** Stalo serviravimo eiga.  *Užduotis:*   * Paaiškinti ir pademonstruoti stalo serviravimo eigą be svečio, prie svečio ir serviruotės koregavimą po priimto užsakymo. |
| **3.3.2. Tema.** Pusryčių, priešpiečių, pietų, pavakarių, vakarienės staloserviruotės ir stalo serviravimo seka.  *Užduotys:*   * Paaiškinti pusryčių serviruotes, įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, pademonstruoti serviravimo darbų seką; * Paaiškinti priešpiečių serviruotes, įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, pademonstruoti serviravimo darbų seką; * Paaiškinti pagrindines pietų stalo serviruotes (paprasta, išplėstinė, couvert, šventinė), įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, pademonstruoti serviravimo darbų seką; * Paaiškinti pavakarių serviruotes, įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, pademonstruoti serviravimo darbų seką; * Paaiškinti vakarienės serviruotes, įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, pademonstruoti serviravimo darbų seką. |
| 3.4. Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus. | **3.4.1. Tema.** Stalų serviravimas.  *Užduotys:*   * Užtiesti staltiesę ant svečio stalo; * Sulankstyti pagal pateiktą užduotį higienines servetėles, skirtas stalams serviruoti; * Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti stalą restorano serviruote be svečio, prie svečio; * Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti minimalią pusryčių serviruotę; * Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti paprastą, išplėstinę ir couvert pietų stalo serviruotes; * Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti vakarienės serviruotę; * Pagal pateiktą valgiaraštį parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti stalą. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai** – svečiui sutikti ir aptarnauti laikantis reikalavimų paruoštos prekybos patalpos, prekybos salės baldai (stalai, kėdės ir kt.), pagalbinis stalas, servantas ir kitas inventorius. Paruoštas stalo serviravimo inventorius (įrankiai, indai, taurės ir kt.). Pagal reikalavimus uždengtas stalas staltiese, sulankstytos servetėlės. Tinkamai panaudotas padėklas, įvairiais būdais neštas ir nurinktas stalo inventorius (lėkštės, įrankiai, taurės ir kitas inventorius serviruojant stalą, patiekiant patiekalus arba nurenkant naudotus). Laikantis stalo serviravimo eigos paserviruotas stalas, pietų stalo serviruotės ir kt.  **Labai gerai –** svečiui sutikti ir aptarnauti laikantis reikalavimų paruoštos prekybos patalpos, prekybos salės baldai (stalai, kėdės ir kt.), pagalbinis stalas, servantas ir kitas inventorius. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, paruoštas stalo serviravimo inventorius (įrankiai, indai, taurės ir kt.). Pagal reikalavimus uždengtas stalas staltiese, sulankstytos servetėlės. Tinkamai panaudotas padėklas, įvairiais būdais neštas ir nurinktas stalo inventorius (lėkštės, įrankiai, taurės ir kitas inventorius serviruojant stalą, patiekiant patiekalus arba nurenkant naudotus). Laikantis stalo serviravimo eigos paserviruotas stalas, pietų stalo serviruotės ir kt.  **Gerai –** svečiui sutikti ir aptarnauti laikantis reikalavimų paruoštos prekybos patalpos, prekybos salės baldai (stalai, kėdės ir kt.), pagalbinis stalas, servantas ir kitas inventorius. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, paruoštas stalo serviravimo inventorius (įrankiai, indai, taurės ir kt.). Pagal reikalavimus uždengtas stalas staltiese, sulankstytos servetėlės. Naudojant padėklą, įvairiais būdais nešant ir nurenkant stalo inventorių (lėkštes, įrankius, taures ir kitą inventorių serviruojant stalą, patiekiant patiekalus arba nurenkant naudotus) padarytos klaidos. Laikantis stalo serviravimo eigos paserviruotas stalas, pietų stalo serviruotės ir kt.  **Patenkinamai –** svečiui sutikti ir aptarnauti paruoštos prekybos patalpos, prekybos salės baldai (stalai, kėdės ir kt.), pagalbinis stalas, servantas ir kitas inventorius, darant daug klaidų. Darant klaidų paruoštas stalo serviravimo inventorius (įrankiai, indai, taurės ir kt.). Nesilaikant reikalavimų uždengtas stalas staltiese, sulankstytos servetėlės. Naudojant padėklą, įvairiais būdais nešant ir nurenkant stalo inventorių (lėkštes, įrankius, taures ir kitą inventorių serviruojant stalą, patiekiant patiekalus arba nurenkant naudotus) padarytos klaidos. Nesilaikant stalo serviravimo eigos paserviruotas stalas, pietų stalo serviruotės ir kt. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas;  Užduočių sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).  Praktinio mokymo klasė (patalpa) aprūpinta darbo priemonėmis (stalai, kėdės, pagalbinis stalas, servantas, stalo serviravimo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai, padėklai, rankšluostėliai, servetėlės ir kt.) praktiniams darbams atlikti. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų turintis padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulio pavadinimas | **Svečių aptarnavimas** | |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 14 | |
| Bendrieji gebėjimai | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalbomis; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; skaitmeninis raštingumas; mokymasis mokytis; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; iniciatyva ir verslumas; kultūrinis sąmoningumas ir raiška. | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Patiekti patiekalus ir gėrimus. | 1.1. Išmanyti lankytojų aptarnavimo sistemas, elementus, stalų rezervavimo taisykles. | **1.1.1. Tema.** Lankytojų aptarnavimo sistemos.  *Užduotys:*   * Paaiškinti maitinimo įmonėse lankytojų aptarnavimo darbui organizuoti pasirenkamas sistemas: * individualaus aptarnavimo (aptarnauja vienas padavėjas); * aptarnavimo dviese; * grandininio aptarnavimo; * komandinio aptarnavimo; * savitarnos; * mišraus aptarnavimo.   **1.1.2. Tema.** Stalų rezervavimo taisyklės. Lankytojų aptarnavimo elementai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti iš anksto maitinimo įmonėje lankytojo užsisakomo (rezervuojamo) stalo užsakymo taisykles; * Įvardyti ir apibūdinti lankytojų aptarnavimo elementus: * lankytojo sutikimas, * pasodinimas, * užsakymo priėmimas, * atsiskaitymas su lankytoju, * atsisveikinimas. |
| 1.2. Išmanyti valgiaraščių, kainoraščių rūšis, jų sudarymo taisykles. | **1.2.1 Tema.** Valgiaraščiai ir kainoraščiai. Jų sudarymo ypatumai.  *Užduotys:*   * Įvardyti ir apibūdinti valgiaraščių ir kainoraščių rūšis; * Išnagrinėti ir paaiškinti valgiaraščių, kainoraščių sudarymo taisykles.   **1.2.2. Tema.** Valgiaraščio sudarymas.  *Užduotis:*   * Sudaryti valgiaraštį pagal nurodytą užduotį (pusryčiams, priešpiečiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir kt.). |
| 1.3. Bendrauti su lankytojais laikantis etikos ir psichologijos reikalavimų. | **1.3.1. Tema.** Lankytojų aptarnavimo psichologija.  *Užduotys:*   * Įvardyti lankytojų tipus, jų poreikius ir lankytojų aptarnavimo ypatumus; * Apibūdinti profesinės etikos esmę; * Apibūdinti konfliktus, jų sprendimo būdus; * Valdyti konfliktines situacijas, išsiaiškinti svečių skundus; * Paaiškinti padavėjo ir barmeno elgesio taisykles aptarnavimo salėje; * Etiketo pagrindai ir protokolas.   **1.3.2. Tema.** Bendravimo psichologija.  *Užduotys:*   * Suformuluoti sėkmingo bendravimo sampratą, prieiti prie išvados, kad bendravimas – žmogaus vertybė; * Bendrauti tarpusavyje ir su virtuvės darbuotojais;   **1.3.3. Tema.** Kalbos kultūra visuomeniniame maitinime.  *Užduotys:*   * Pagal pateiktą įmonės valgiaraštį bei gėrimų kainininką pasiūlyti įsivaizduojamam lankytojui patiekalų ir gėrimų asortimentą; * Ištaisyti klaidas neteisingai parašytame valgių sąraše.   **1.3.4. Tema.** Užsienio kalba visuomeniniame maitinime.  *Užduotys:*   * Aprašyti padavėjo ir barmeno portretą; * Paaiškinti prancūziškus terminus valgiaraščiuose; * Išmokti ir įvardinti pagrindinius aptarnavimo restorane / viešbutyje terminus / sakinius / mandagumo tezes užsienio kalba. |
| 1.4. Patiekti patiekalus svečiams įvairiais patiekimo metodais. | **1.4.1. Tema.** Patiekalų patiekimo metodai.  *Užduotys:*   * Laikantis darbų saugos ir higienos taisyklių parinkti serviravimo inventorių ir patiekti patiekalus įvairiais patiekalų patiekimo metodais; * Paaiškinti ir pademonstruoti patiekalų įdėjimą į lankytojo lėkštę didžiaisiais įrankiais iš didlėkščių; * Paaiškinti ir pademonstruoti patiekalų patiekimo metodus: * patiekalų patiekimą porcijomis; * patiekalų patiekimą nuo pristatomo staliuko; * svečių aptarnavimą apnešiojant patiekalus, juos pasiūlant ir įdedant; * kelių patiekalo porcijų, įdėtų į bendrus indus, patiekimą; * patiekalo patiekimą svečiui bendruose induose.   **1.4.2. Tema**. Patiekalų patiekimas lankytojams įvairiais patiekimo metodais.  *Užduotys:*   * Pagal nurodytą užduotį paserviruoti stalą lankytojui ir patiekti patiekalus užduotyje nurodytu patiekalų patiekimo metodu. |
| 1.5. Patiekti šaltuosius, karštuosius, desertinius, delikatesinius patiekalus, konditerijos gaminius, vaisius, uogas bei gėrimus. | **1.5.1.Tema.** Darbų saugos ir higienos reikalavimai patiekiant valgius ir gėrimus.  *Užduotys:*   * Laikantis darbų saugos ir higienos reikalavimų parinkti serviravimo inventorių; * Pagal taisykles patiekti patiekalus ir gėrimus bei nurinkti indus.   **1.5.2. Tema.** Valgiųir gėrimų patiekimo nuoseklumas.  *Užduotys:*   * Įvardyti ir paaiškinti valgių ir gėrimų patiekimo eiliškumą pagal maitinimo produktų grupes.   **1.6.3. Tema.** Valgių ir gėrimų patiekimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti bendras lankytojų aptarnavimo taisykles; * Paaiškinti nealkoholinių gėrimų (sulčių, gėlo vandens, vaisvandenių ir mineralinio vandens (gazuoto ir negazuoto) ir kt.) patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; * Paaiškinti duonos bei jos gaminių patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; * Paaiškinti šaltųjų patiekalų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; * Paaiškinti sriubų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; * Paaiškinti karštųjų užkandžių patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; * Paaiškinti karštųjų antrųjų patiekalų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; * Paaiškinti desertinių patiekalų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; * Paaiškinti konditerijos gaminių patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; * Paaiškinti vaisių, uogų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; * Paaiškinti šaltųjų ir karštųjų gėrimų (kavos, arbatos, šokolado, kakavos ir kt.) patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus; * Paaiškinti patiekalų, išsiskiriančių specialiu patiekimo būdu, jiems skirtą patiekimo inventorių ir reikalavimus: * ikrų patiekimas; * sraigių, austrių, midijų, krevečių ir kitų moliuskų patiekimas; * vėžių, omarų, krabų patiekimas; * artišokų, šparagų patiekalų patiekimas; * sūrio (fermentinio ir kitų rūšių) patiekimas; * fondiu (sūrio, mėsos, žuvies ir vėžiagyvių,šokolado ir kt.) patiekalų patiekimas; * kitų egzotiškų delikatesinių patiekalų patiekimas. * Paaiškinti silpnų alkoholinių gėrimų (vynas, alus, sidras ir kt.), stiprių alkoholinių gėrimų (degtinė, konjakas, brendis, kalvadosas, viskis, romas, trauktinė, likeris ir kt.) patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus.   **1.6.4. Tema**. Šaltųjų, karštųjų, desertinių, delikatesinių patiekalų, konditerijos gaminių, vaisių, uogų ir gėrimų patiekimas.  *Užduotys:*   * Parinkti nealkoholiniams gėrimams reikalingą patiekimo inventorių ir pagal reikalavimus patiekti gėrimus; * Parinkti duonos ir jos gaminiams patiekti skirtą inventorių ir patiekti nurodytus gaminius; * Parinkti nurodytam atitinkamos patiekalų grupės patiekalui patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą; * Parinkti nurodytam konditerijos gaminiui patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą; * Parinkti nurodytiems vaisiams ar uogoms patiekti skirtą inventorių ir juos patiekti; * Parinkti nurodytam specialaus patiekimo patiekalui (jūros gėrybių ir kt.) patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą; * Parinkti nurodytam šaltajam ar karštajam gėrimui patiekti reikalingą inventorių ir patiekti gėrimą; * Parinkti silpniems ir stipriems alkoholiniams gėrimams reikalingą patiekimo inventorių ir pagal reikalavimus patiekti gėrimus.   **1.6.5. Tema.** Gėrimų derinimas su patiekalais.  *Užduotys:*   * Įvardinti ir paaiškinti gėrimų derinimą su patiekalais.   **1.6.6. Tema.** Užsakymo priėmimas pagal pateiktą valgiaraštį ir svečio aptarnavimas.  *Užduotys:*   * Priimti užsakymą pagal pateiktą valgiaraštį ir aptarnauti svečią. |
|  | 1.7. Patiekti patiekalus paruoštus prie svečio stalo. | **1.7.1. Tema.** Padavėjo darbai prie svečio stalo.  *Užduotys:*   * Paaiškinti saugaus darbo ir higienos taisykles dirbant prie svečio stalo; * Įvardyti ir pademonstruoti reikalingą darbo inventorių patiekalams paruošti ir patiekti prie svečio stalo; * Paaiškinti ir pademonstruoti padavėjo darbų, reikalingų paruošti ir patiekti svečiui prie stalo, seką: * patiekalų pjaustymas porcijomis; * mėsos, žuvies filė atskyrimas nuo kaulo; * patiekalų užpylimas alkoholiu ir uždegimas; * vaisių paruošimas; * salotų gaminimas ir marinavimas; * įvairių rūšių kavos (airiškos ir kt.) paruošimas.   **1.7.2. Tema.** Patiekalų prie svečio stalo paruošimas ir patiekimas lankytojui.  *Užduotys:*   * Parinkti patiekalui (nurodyto) porcijuoti ir patiekti reikalingą inventorių, supjaustyti patiekalą porcijomis prie svečio ir jam patiekti; * Parinkti žuvies filė (nurodytos) atskirti nuo kaulų ir patiekti reikalingą inventorių, atskirti žuvies filė nuo kaulų prie svečio ir jam patiekti; * Parinkti vaisiui (nurodytam) paruošti ir patiekti reikalingą inventorių, vaisių paruošti prie svečio ir jam patiekti; * Parinkti patiekalui (nurodyto), užpilamam alkoholiu bei uždegamam paruošti ir patiekti reikalingą inventorių, paruošti patiekalą prie svečio ir jam patiekti; * Parinkti patiekalui (nurodytam) gaminti ir marinuoti reikalingą inventorių, paruošti patiekalą prie svečio ir jam patiekti. |
| 2. Vykdyti pardavimų apskaitą | 2.1. Apibūdinti maitinimo įmonių administravimo programas skirtas svečių aptarnavimui. | **2.1.1. Tema**. Darbas su maitinimo įmonių administravimo programomis aptarnaujant svečius.  *Užduotys:*   * Į programą suvesti ir sugrupuoti valgių bei gėrimų asortimentą; * Nukreipti suvestus valgius ir gėrimus į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti; * Sukurti bendruosius ir specialiuosius modifikatorius, susieti juos su parduodamais produktais; * Nustatyti naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojų identifikavimui programoje, parametrus. |
| 2.2. Dirbti su maitinimo įmonių administravimo programine įranga skirta svečių aptarnavimui. | **2.2.1. Tema**. Darbas su maitinimo įmonių programine įranga aptarnaujant svečius.  *Užduotys:*   * Paruošti darbui ir teisingai eksploatuoti padavėjo darbo stotis – POS terminalus (kuriuose integruoti visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai: lietimui skirtas monitorius, fiskalinis blokas, fiskalinis kvitų spausdintuvas, kliento monitorius, kortelių skaitytuvas, arba jie yra atskirai prijungti); * Mokėti pakeisti popieriaus juostas ir spausdintuvų kasetes spausdintuvuose; * Įregistruoti ir aktyvuoti darbui maitinimo įmonių administravimo programa ir įranga reikalingas personalo identifikavimo magnetines korteles; * Suvesti, papildyti, pakeisti ir atšaukti lankytojų užsakymą POS terminale, atsiskaityti su lankytojais; * Suformuoti, peržiūrėti ir atspausdinti įvairias ataskaitas per POS terminalus, susijusias su lankytojų aptarnavimu, jų srautais, pardavimais ir pinigų apskaita; * Dirbti su nešiojamaisiais terminalais padavėjams – delninukais. * Mokėti juos paruošti darbui, suvesti ir papildyti lankytojų užsakymą, saugiai eksploatuoti; * Aptarnauti lankytojus, priimti ir vykdyti užsakymus, naudojant planšetinius kompiuterius. |
| 2.3. Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais. | **2.3.1. Tema**. Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su lankytojais.  *Užduotys:*   * Paruošti darbui fiskalinius kasos aparatus, priimti ir apskaityti jais pinigus; * Laiku ir taisyklingai pildyti kasos žurnalą; * Mokėti eksploatuoti ir tinkamai panaudoti pinigų detektorius; * Atsiskaityti su lankytojais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus; * Išrašyti lankytojui sąskaitą (PVM faktūrą) pagal fiskalinį kasos čekį; * Pamainos pabaigoje atsiskaityti vadovaujančiam darbuotojui už savo prekybos rezultatus. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai** – pagal stalų rezervavimo taisykles, suteikiant informaciją svečiui apie maitinimo įmonėje teikiamas paslaugas, priimtas užsakymas. Laikantis reikalavimų svečiai sutikti ir pasodinti, pateiktas valgiaraštis, išsamiai ir sklandžiai apibūdinti patiekalai, gėrimai bei suteikta kita pageidautina informacija, priimtas užsakymas. Pagal patiekalų patiekimo eiliškumą įvairiais patiekalų patiekimo metodais patiekiant įvairius patiekalus bei gėrimus, aptarnauti svečiai. Laikantis darbo prie svečio taisyklių tinkamai patiekti patiekalai paruošti prie svečio stalo. Svečius aptarnaujant be klaidų dirbta su maitinimo įmonių administravimo programine įranga, fiskaliniais kasos aparatais.  **Labai gerai –** pagal stalų rezervavimo taisykles, suteikiant informaciją svečiui apie maitinimo įmonėje teikiamas paslaugas, priimtas užsakymas. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, svečiai sutikti ir pasodinti, pateiktas valgiaraštis, sklandžiai apibūdinti patiekalai, gėrimai bei suteikta kita pageidautina informacija, priimtas užsakymas. Pagal patiekalų patiekimo eiliškumą įvairiais patiekalų patiekimo metodais patiekiant įvairius patiekalus bei gėrimus, aptarnauti svečiai. Laikantis darbo prie svečio taisyklių tinkamai patiekti patiekalai paruošti prie svečio stalo. Svečius aptarnaujant dirbta su maitinimo įmonių administravimo programine įranga, fiskaliniais kasos aparatais.  **Gerai –** pagal stalų rezervavimo taisykles priimtas užsakymas. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, svečiai sutikti ir pasodinti, pateiktas valgiaraštis, apibūdinti patiekalai, gėrimai, priimtas užsakymas. Pagal patiekalų patiekimo eiliškumą įvairiais patiekalų patiekimo metodais patiekiant įvairius patiekalus bei gėrimus, aptarnauti svečiai. Paruošiant ir patiekiant patiekalus prie svečio stalo padarytos klaidos. Svečius aptarnaujant dirbta su maitinimo įmonių administravimo programine įranga, fiskaliniais kasos aparatais.  **Patenkinamai –** nesilaikant stalų rezervavimo taisyklių priimtas svečio užsakymas. Darant klaidų svečiai sutikti ir pasodinti, pateiktas valgiaraštis, apibūdinti patiekalai, gėrimai, priimtas užsakymas. Ne visai laikantis patiekalų patiekimo eiliškumo, įvairiais patiekalų patiekimo metodais patiekiant įvairius patiekalus bei gėrimus, aptarnauti svečiai. Paruošiant ir patiekiant patiekalus prie svečio stalo padarytos klaidos. Svečių aptarnavimo metu dirbant su maitinimo įmonių administravimo programine įranga, fiskaliniais kasos aparatai padarytos klaidos. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas;  Užduočių sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (stalo serviravimo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai, padėklai, rankšluostėliai, servetėlės, kasos aparatas, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa, kasos žurnalas, darbo priemonės patiekalų prie svečio stalo paruošimui ir patiekimui ir kt.) praktiniams darbams atlikti.  Žaliavos praktiniams darbams atlikti.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją/ išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų turintis padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulio pavadinimas | **Specialiųjų užsakymų aptarnavimas** | |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 10 | |
| Bendrieji gebėjimai | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalbomis; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; skaitmeninis raštingumas; mokymasis mokytis; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; iniciatyva ir verslumas; kultūrinis sąmoningumas ir raiška. | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius. | 1.1. Išmanyti pobūvių rūšis ir jų ypatumus. | **1.1.1. Tema.** Pobūvių rūšys.  *Užduotys:*   * Paaiškinti pobūvių skirstymą į oficialius ir neoficialius; * Paaiškinti pobūvių skirstymą priklausomai nuo aptarnavimo formos: * pobūvis, visiškai aptarnaujamas padavėjo; * pobūvis, iš dalies aptarnaujamas padavėjo; * pobūvis-furšetas; * pobūvis-kokteilis; * kavos ar arbatos vaišės; * mišrus pobūvis; * išvažiuojamasis pobūvis (*keiteringas*); * Įvardyti ir paaiškinti oficialių priėmimų tipus: * dieniniai stovimi priėmimai („Taurė šampano“, „Taurė vyno“ir kt.); * vakariniai stovimi priėmimai (kokteilis, furšetas, bufetas ir kt.); * dieniniai sėdimi priėmimai (kviestiniai pusryčiai, dalykiniai pietūs, „Arbatėlė“, „Ponių kava“ ir kt.); * vakariniai sėdimi priėmimai (kviestiniai pietūs, kviestinė vakarienė, žurfiksas ir kt.); * priėmimai, vykstantys kultūrinių renginių metu. * Paaiškinti aptarnavimo protokolą, paaiškinti protokolinio aptarnavimo reikalavimus. |
| 1.2. Išmanyti svečių aptarnavimo ypatumus, susijusius su įvairių šalių religija, papročiais. | **1.2.1. Tema.** Svečių aptarnavimo ypatumai, susiję su įvairių šalių religija, papročiais.  *Užduotys:*   * Supažindinti su svečių aptarnavimo ypatumais, susijusiais su įvairių šalių religija, papročiais. |
| 1.3. Išmanyti užsakymo priėmimo reikalavimus, pasirengimo darbus pobūviams, konferencijoms ir kitiems renginiams. | **1.3.1. Tema.** Užsakymo priėmimo ir pasirengimo pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams reikalavimai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti užsakymo priėmimo reikalavimus; * Paaiškinti valgiaraščio sudarymo ypatumus; * Paaiškinti stalų parinkimo formas; * Paaiškinti pasirengimo darbų plano sudarymą; * Paaiškinti reikalingo inventoriaus parinkimo ir paruošimo reikalavimus; * Paaiškinti svečių susodinimo prie stalo reikalavimus. |
| 1.4. Išmanyti darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eigą įvairių pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu. | **1.4.1. Tema.** Darbo organizavimo, staloserviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai įvairių pobūvių, priėmimų, vaišių, konferencijų metu.  *Užduotys:*   * Paaiškinti pobūvio, kurį visiškai aptarnauja padavėjas, darbo organizavimo, stalo serviravimo ir aptarnavimo reikalavimus; * Paaiškinti pobūvio, kurį iš dalies aptarnauja padavėjas, darbo organizavimo, stalo serviravimo ir aptarnavimo reikalavimus; * Paaiškinti švediško stalo serviravimo ir aptarnavimo ypatumus; * Paaiškinti pobūvio-furšeto darbo organizavimo, stalo serviravimo ir aptarnavimo reikalavimus; * Paaiškinti pobūvio-kokteilio darbo organizavimo, aptarnavimo reikalavimus; * Paaiškinti pobūvio kokteilio-furšeto darbo organizavimo, aptarnavimo reikalavimus; * Paaiškinti „Kavutės“, „Arbatėlės“ vaišių stalo serviravimo ir aptarnavimo reikalavimus; * Paaiškinti mišraus pobūvio darbo organizavimo, stalo serviravimo ypatumus ir aptarnavimo reikalavimus; * Paaiškinti oficialių pobūvių ir įvairių diplomatinių priėmimų darbo organizavimo, aptarnavimo ypatumus; * Paaiškinti reikalavimus, kurių reikia laikytis padavėjui aptarnaujant svečius diplomatinio priėmimo metu; * Paaiškinti konferencijų, seminarų, pasitarimų dalyviams teikiamų maitinimo paslaugų darbo organizavimo, aptarnavimo reikalavimus; * Paaiškinti šeimos ir kalendorinių švenčių stalo serviravimo ir aptarnavimo ypatumus; * Paaiškinti informacijos (trumpa renginio eiga, valgių patiekimo tvarka, aptarnavimo nuoseklumas, pasirinkta aptarnavimo technika, pareigų pasiskirstymas ir kt.) ypatumus, kuriuos turi žinoti padavėjas prieš pobūvį ar kitą renginį. |
| 1.5. Saugiai dirbti pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių aptarnavimo metu. | **1.5.1. Tema.** Darbų saugos ir higienos reikalavimai specialių užsakymų aptarnavimo metu.  *Užduotys:*   * Darbo inventoriaus patikrinimas ir paruošimas pagal naudojimosi, aptarnavimo instrukcijas; * Svečių aptarnavimas ir darbo inventoriaus naudojimas, laikantis darbų saugos ir higienos taisyklių. |
| 1.6. Priimti užsakymą pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams. | **1.6.1. Tema.** Užsakymo priėmimas ir pasirengimas pobūviui, priėmimui, konferencijai ar kitam renginiui.  *Užduotys:*   * Priimti užsakymą konkrečiam (nurodytam) pobūviui ar priėmimui, konferencijai ar kitam renginiui; * Sudaryti valgiaraštį; * Parinkti stalų formas ir sudaryti išdėstymo schemas bei puošybos elementus; * Sudaryti pasiruošimo darbų planą; * Sudaryti stalo serviravimui ir aptarnavimui reikalingo inventoriaus ir kitų priemonių sąrašą, apskaičiuoti atitinkamo inventoriaus paruošimui skirtą laiką; * Paruošti serviravimo inventorių; * Sudaryti svečių susodinimo schemas; * Parinkti ir aprašyti atitinkamo oficialaus priėmimo (diplomatinio) specifinius reikmenis ir pasirengimo darbus. |
| 1.7. Serviruoti stalus ir aptarnauti svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu. | **1.7.1. Tema.** Staloserviravimas ir svečių aptarnavimas pobūvių, priėmimų, įvairių vaišių, konferencijų metu.  *Užduotys:*   * Pagal nurodytą užduotį paserviruoti stalą pobūviui, kurį visiškai aptarnauja padavėjas, ir aptarnauti svečius; * Pagal nurodytą užduotį paserviruoti stalą pobūviui, kurį iš dalies aptarnauja padavėjai, ir aptarnauti svečius; * Serviruoti švedišką stalą pagal žinomą valgiaraštį ir aptarnauti lankytojus; * Sudaryti ir aprašyti pobūvio-furšeto stalo serviravimo pagal žinomą valgiaraštį schemą ir svečių aptarnavimo eigos planą; * Pagal nurodytą užduotį pobūviui-kokteiliui patiekti patiekalus ir gėrimus, aptarnauti svečius; * Serviruoti „Kavutės“, „Arbatėlės“ vaišių stalą pagal žinomą valgiaraštį ir aptarnauti svečius; * Aprašyti nurodyto mišraus pobūvio aptarnavimo darbų eigą; * Sudaryti ir aprašyti nurodyto oficialaus pobūvio ar priėmimo stalų serviravimo ir svečių aptarnavimo eigos planą; * Pagal sudarytą pasirengimo darbų planą nurodytos konferencijos, seminaro ar pasitarimo dalyvių aptarnavimui parinkti inventorių, paserviruoti stalą ir aptarnauti svečius; * Paserviruoti stalą pagal sudarytą valgiaraštį nurodyta šeimos ar kalendorinės šventės tema. |
| 1.8. Aptarnauti svečius suteikiant maitinimo paslaugas įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt. | **1.8.1. Tema.** Maitinimo paslaugų organizavimas poilsio vietose ir keleivių aptarnavimas laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt.  *Užduotys:*   * Paaiškinti maitinimo paslaugų poilsio vietose ir keleivių aptarnavimo laivuose, geležinkelio, oro transporte organizavimo ypatumus. * Aptarnauti svečius įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt. |
| 2. Aptarnauti viešbučio svečius. | 2.1. Išmanyti viešbučio gyventojų maitinimo organizavimo ypatumus. | **2.1.1. Tema.** Viešbučio gyventojų maitinimo organizavimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti viešbučio gyventojų maitinimo organizavimą ir aptarnavimą restorane, aukštų bufetuose; * Paaiškinti pusryčių rūšis ir jų ypatumus; * Paaiškinti valgių ir gėrimų patiekimą į viešbučio kambarį; * Paaiškinti, kaip sukomplektuoti mini baro asortimentą. |
| 2.2. Suteikti maitinimo paslaugas viešbučių gyventojams restoranuose, bufetuose ir kt. | **2.2.1. Tema.** Valgių ir gėrimų patiekimas viešbučio svečiams restorane, aukštų bufetuose ir kt..  *Užduotys:*   * Apsilankyti nurodytame viešbutyje, susipažinti su jame esamu maitinimo organizavimu svečiams, jį aprašyti pagal iš anksto sudarytus klausimus; * Serviruoti stalus ir patiekti įvairių maisto grupių patiekalus bei gėrimus naudojant įvairias aptarnavimo formas; * Patiekti pusryčius viešbučio gyventojams: paserviruoti stalą ir patiekti paprastus, kontinentinius, išplėstinius, Vienos, tarptautinius pusryčius. |
| 2.3. Patiekti valgius ir gėrimus į viešbučio kambarį. | **2.3.1. Tema.** Valgių ir gėrimų patiekimas į viešbučio kambarį.  *Užduotys:*   * Patiekti valgius ir gėrimus pagal žinomą užsakymą į viešbučio kambarį. * Surinkti naudotus indus iš kambarių. |
| 2.4. Aprūpinti mini barą maisto prekėmis. | **2.4.1. Tema.** Mini barų aprūpinimas.  *Užduotys:*   * Sudaryti mini baro užsakymo lapą iš pateikto asortimento pagal svečio pageidavimus. * Aprūpinti mini barą reikalingomis prekėmis. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai** – pagal užsakovo pageidavimus, sudarytas pobūvio, priėmimo, konferencijos, seminaro ar kito renginio užsakymo lapas. Nedarant klaidų atlikti pasirengimo darbai pobūviui, priėmimui, konferencijai, seminarui ar kitam renginiui. Išsamiai sudarytas darbų organizavimo ir svečių aptarnavimo eigos darbo planas. Sklandžiai, pagal visus pobūvių, priėmimų, konferencijų ar kitų renginių aptarnavimo reikalavimus, parinktas serviravimo inventorius, paserviruoti stalai ir aptarnauti svečiai. Pagal taisykles į viešbučio kambarį patiekti pusryčiai. Tinkamai, pagal svečio užsakymą, į viešbučio kambarį patiekta patiekalai ar gėrimai. Be klaidų sudarytas mini baro užsakymo lapas.  **Labai gerai –** pagal užsakovo pageidavimus, sudarytas pobūvio, priėmimo, konferencijos, seminaro ar kito renginio užsakymo lapas. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, atlikti pasirengimo darbai pobūviui, priėmimui, konferencijai, seminarui ar kitam renginiui. Išsamiai sudarytas darbų organizavimo ir svečių aptarnavimo eigos darbo planas. Pagal visus pobūvių, priėmimų, konferencijų ar kitų renginių aptarnavimo reikalavimus, parinktas serviravimo inventorius, paserviruoti stalai ir aptarnauti svečiai. Pagal taisykles į viešbučio kambarį patiekti pusryčiai. Tinkamai, pagal svečio užsakymą, į viešbučio kambarį patiekta patiekalai ar gėrimai. Be klaidų sudarytas mini baro užsakymo lapas.  **Gerai –** pagal užsakovo pageidavimus, sudarytas pobūvio, priėmimo, konferencijos, seminaro ar kito renginio užsakymo lapas. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, atlikti pasirengimo darbai pobūviui, priėmimui, konferencijai, seminarui ar kitam renginiui. Sudarytas darbų organizavimo ir svečių aptarnavimo eigos darbo planas. Parenkant serviravimo inventorių, serviruojant stalus ir aptarnaujant svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ar kitų renginių metu daromos klaidos. Pagal taisykles į viešbučio kambarį patiekti pusryčiai. Nesilaikant svečio užsakymo pageidavimų, į viešbučio kambarį patiekti patiekalai ar gėrimai. Be klaidų sudarytas mini baro užsakymo lapas.  **Patenkinamai –** pagal užsakovo pageidavimus, sudarytas pobūvio, priėmimo, konferencijos, seminaro ar kito renginio užsakymo lapas darant daug klaidų. Darant klaidas atlikti pasirengimo darbai pobūviui, priėmimui, konferencijai, seminarui ar kitam renginiui. Neišsamiai sudarytas darbų organizavimo ir svečių aptarnavimo eigos darbo planas. Parenkant serviravimo inventorių, serviruojant stalus ir aptarnaujant svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ar kitų renginių metu daromos klaidos. Nesilaikant reikalavimų į viešbučio kambarį patiekti pusryčiai. Nesilaikant svečio užsakymo pageidavimų, į viešbučio kambarį patiekti patiekalai ar gėrimai. Su klaidomis sudarytas mini baro užsakymo lapas. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas;  Užduočių sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (stalo serviravimo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai, padėklai, rankšluostėliai, servetėlės, serviravimo vežimėliai ir kt.) praktiniams darbams atlikti. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulio pavadinimas | **Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas** | |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 3 | |
| Bendrieji gebėjimai | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalbomis; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; skaitmeninis raštingumas; mokymasis mokytis; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; iniciatyva ir verslumas; kultūrinis sąmoningumas ir raiška. | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti barą svečių aptarnavimui. | 1.1. Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis. | **1.1.1. Tema**. Tarptautinė barmeno asociacija IBA (*The International Bartenders Association*).  *Užduotys:*   * Išdėstyti Tarptautinės barmeno asociacijos IBA funkcijas ir veiklą; * Užrašyti ir paaiškinti baro terminų reikšmes.   + 1. **Tema.** Barai ir jų rūšys.   *Užduotys:*   * Apibūdinti barą, jo kūrimosi istoriją; * Įvardyti barų rūšis pagal siūlomą asortimentą, pramogas; * Išdėstyti kokteilių ir kavų ruošimo plėtros tendencijas bei naujoves.   **1.1.3. Tema.** Baristoveikla viešojo maitinimo įmonėse.  *Užduotys:*   * Įvardinti baristo darbines pareigas ir apibūdinti būtinas žinias dirbant viešojo maitinimo įmonėse. |
| 1.2. Išmanyti reikalavimus taikomus barmeno asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai. | **1.2.1. Tema.** Reikalavimai barmeno asmens higienai, darbo rūbams ir laikysenai.  *Užduotys:*   * Įvardyti reikalavimus barmeno asmens higienai, darbo rūbams ir laikysenai. |
| 1.3. Paruošti baro įrengimus darbui. | **1.3.1. Tema.** Baro įrengimai.  *Užduotys:*   * Įvardyti bare montuojamus įrengimus; * Suplanuoti baro įrangos išdėstymą; * Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos, darbų saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, geros higienos praktikos reikalavimus dirbant su baro įranga; * Išnagrinėti mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrengimų ir matavimo prietaisų paskirtį bei jų eksploatavimo taisykles, techninius aprašymus; * Pagal naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas patikrinti ir parengti mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo įrengimus darbui; * Pagal naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas dirbti mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrengimais; * Iliustruoti baro prekystalį, nurodant matmenis. |
| 1.4. Atpažinti baro inventorių, baro indus ir taures. | **1.4.1. Tema.** Baro taurės, indai ir įrankiai.  *Užduotys:*   * Įvardinti ir paaiškinti baro indų, taurių asortimentą, dydžius ir talpas, paskirtį bei parinkimą; * Įvardinti ir paaiškinti baro įrankių paskirtį; * Paaiškinti pagrindines barmeno darbo priemones, taures kokteiliams ruošti; * Iš iliustracijų atpažinti ir aprašyti baro reikmenų pavadinimą, paskirtį, matmenis. |
| 1.5. Paruošti barmeno darbo vietą. | **1.5.1. Tema.** Barmeno darbo vietos parengimas.  *Užduotys:*   * Pagal tvarką išdėstyti baro produkciją; * Paaiškinti baro produkcijos laikymo sąlygas; * Išplauti, išblizginti taures pagal higienos, darbų saugos reikalavimus, paruošti patiekimui; * Paruošti baro reikmenis, išdėstyti pagal reikalavimus barmeno darbo vietoje. |
| 2. Aptarnauti baro lankytojus. | 2.1. Išmanyti bendravimo su lankytojais etiką ir psichologiją. | **2.1.1. Tema.** Profesinė etika, konfliktai, svečių skundai ir jų sprendimo būdai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti barmeno profesinės etikos esmę; * Paaiškinti konfliktines situacijas, svečių skundus ir jų sprendimo būdus.   **2.1.2. Tema.** Elgesio taisyklės. Etiketo pagrindai ir protokolas.  *Užduotys:*   * Dirbant prie baro laikytis elgesio taisyklių; * Susipažinti su etiketo pagrindais, protokolu.   **2.1.3. Tema.** Bendravimas valstybine, užsienio kalba, informacijos suteikimas.  *Užduotys:*   * Taisyklingai bendrauti valstybine kalba; * Taisyklingai bendrauti užsienio kalba; * Taisyklingai, pagal kalbos reikalavimus apibūdinti baro indus, taures, įrangą, maisto produktus, užkandžius, gėrimus; * Mandagiai, paslaugiai suteikti informaciją baro lankytojui. |
| 2.2. Išmanyti baro terminus, jų reikšmes. | **2.2.1. Tema.** Baro terminai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti bare naudojamus baro terminus, jų reikšmes. |
| 2.3. Pagal reikalavimus aptarnauti baro lankytojus. | **2.3.1. Tema.** Lankytojų sutikimas, užsakymo priėmimas, aptarnavimas prie baro, atsiskaitymas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti lankytojų sutikimo, užsakymo prėmimo reikalavimus; * Paaiškinti ir pademonstruoti lankytojų aptarnavimo prie baro eigą, atsiskaitymą; * Pagal reikalavimus aptarnauti baro lankytoją. |
| 2.4. Suteikti svečiui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius. | **2.4.1. Tema.** Baro gėrimų, užkandžių, konditerijos gaminių charakteristikos.  *Užduotys:*   * Susipažinti su baro gėrimų charakteristikomis; * Susipažinti su baro užkandžių charakteristikomis; * Susipažinti su konditerijos gaminių charakteristikomis; * Pristatyti svečiui baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius ir juos apibūdinti. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai** – pagal reikalavimus paruošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrengimai. Be klaidų įvardintas ir apibūdintas baro inventorius, indai, taurės. Pagal reikalavimus paruošta barmeno darbo vieta. Pasiruošta aptarnauti baro svečius išsamiai ir sklandžiai suteikiant informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius bei kitas prekes.  **Labai gerai –** pagal reikalavimus paruošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrengimai. Be klaidų įvardintas ir apibūdintas baro inventorius, indai, taurės. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, paruošta barmeno darbo vieta. Pasiruošta aptarnauti baro svečius suteikiant informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius bei kitas prekes.  **Gerai –** pagal reikalavimus paruošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrengimai. Padaryta klaidų įvardinant ir apibūdinant baro inventorių, indus, taures. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui), paruošta barmeno darbo vieta. Pasiruošta aptarnauti baro svečius suteikiant informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius bei kitas prekes.  **Patenkinamai –** darant klaidasparuošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrengimai. Padaryta klaidų įvardinant ir apibūdinant baro inventorių, indus, taures. Darant klaidas paruošta barmeno darbo vieta. Pasiruošta aptarnauti baro svečius neišsamiai suteikiant informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius bei kitas prekes. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas;  Užduočių sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (kavos aparatas, alaus pilstymo aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, stiklo indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai ir kt.) praktiniams darbams atlikti. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulio pavadinimas | **Barmeno darbo organizavimas** | |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 4 | |
| Bendrieji gebėjimai | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalbomis; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; skaitmeninis raštingumas; mokymasis mokytis; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; iniciatyva ir verslumas; kultūrinis sąmoningumas ir raiška. | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Sudaryti baro asortimentą. | 1.1. Išmanyti baro prekių ir žaliavų asortimentą. | * + 1. **Tema**. Baro prekės ir žaliavos.   *Užduotys:*   * Paaiškinti baro gėrimų ir kitų prekių, žaliavų asortimento sudarymo ypatumus. * Paaiškinti baro kainoraščio sudarymo reikalavimus. * Pamainos pradžioje papildyti baro prekių ir žaliavų atsargas; * Laikytis geros higienos praktikos taisyklių, sekti prekių ir žaliavų realizavimo terminus; * Papildant barą prekėmis ir žaliavomis, taikyti FIFO (angl. *first in first out*) sistemą ir kt.. |
| 1.2. Užsakyti baro prekes ir žaliavas. | **1.2.1. Tema**. Prekių ir žaliavų užsakymas.  *Užduotys:*   * Parengti barui reikiamų prekių ir žaliavų užsakymą; * Užsakyti barui reikiamas prekes ir žaliavas. |
| 1.3. Priimti baro prekes ir žaliavas. | **1.3.1 Tema**. Prekių ir žaliavų priėmimas.  *Užduotys:*   * Priimti gautas prekes ir žaliavas, sutikrinti faktinius bei dokumentuose nurodytus skaičius; * Pasirašyti arba įsitikinti, kad pasirašė kiti darbuotojai prekių priėmimo dokumentus. |
| 1.4. Kontroliuoti baro atsargas. | **1.4.1. Tema**. Prekių ir žaliavų sandėliavimas.  *Užduotys:*   * Laikantis geros higienos praktikos taisyklių, gautas prekes ir žaliavas išdėlioti sandėliuose; * Sandėliuojant prekes ir žaliavas, laikytis FIFO (angl. *first in first out*) sistemos ir kt.; * Užtikrinti tinkamą materialių vertybių sandėliavimą, kontrolę ir apsaugą. |
| 2. Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą. | 2.1. Išmanyti pildyti / tvarkyti buhalterinius baro apskaitos dokumentus. | **2.1.1. Tema**. Apskaitos pagrindai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti apskaitos organizavimą ir jos tikslus, kaip saugiai, laikantis darbų saugos reikalavimų, vykdyti materialinių vertybių inventorizavimą ir apskaitą; * Įvardinti už apskaitą atsakingus asmenis ir jų teisinę atsakomybę bei pasekmes už neteisėtas veikas.   **2.1.2. Tema**. Apskaitos vykdymo etapai. Apskaitą reglamentuojantys teisės aktai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti, kaip atliekama materialių vertybių apskaita visuomeninio maitinimo įmonėse. Paaiškinti sąvokas – ilgalaikis ir trumpalaikis turtas; * Skaityti ir paaiškinti teisės aktus, kurie reglamentuoja apskaitos organizavimą ir vykdymą.   **2.1.3. Tema**. Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir duomenų apsauga vedant baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.  *Užduotys:*   * Įvardinti teisinius informacinių technologijų naudojimo aspektus, susijusius su autorių teisėmis ir duomenų apsauga; * Susipažinti su bazinėmis ir specializuotomis informacinių technologijų programomis, jų įdiegimo, palaikymo ir atnaujinimo galimybėmis; * Susipažinti su vartotojų teisėmis, susijusiomis su informacinių technologijų programų įsigijimu ir eksploatavimu.   **2.1.4. Tema**. Informacinių technologijų įranga.  *Užduotys:*   * Susipažinti su saugaus informacinių technologijų įrangos eksploatavimo taisyklėmis. |
| 2.2. Apibūdinti maitinimo įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones. | **2.2.1. Tema**. Maitinimo įmonių administravimo programos.  *Užduotys:*   * Įvardinti rinkoje veikiančias maitinimo įmonių administravimo programas (*R‑Keeper*, *StoreHouse*,*Presto* ir kt.), įvardyti jų galimybes, panašumus ir skirtumus; * Susipažinti su maitinimo įmonių administravimo programų galimybėmis ir privalumais, teisiniu jų naudojimo reglamentavimu. |
| 2.3. Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius. | **2.3.1. Tema**. Kainodara prekybos įmonėje.  *Užduotys:*   * Surasti ir susisteminti informaciją apie maitinimo įmonių įvairių prekių ir paslaugų kainas rinkoje. Atsižvelgiant į žaliavų kainas, apskaičiuoti ir įvertinti galimus antkainius; * Sudaryti baro gėrimų asortimentą ir, nustačius žaliavų savikainą rinkoje, apskaičiuoti pardavimo kainas atsižvelgiant į rinkos kainodaros tendencijas; * Parengti bare gaminamų gėrimų technologinę ir kalkuliacinę korteles. |
| 2.4. Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus sandėlio ir administravimo programomis. | **2.4.1. Tema**. Materialių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti sąvokas – sąskaita-faktūra, įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas; * Suplanuoti materialių vertybių (prekių, žaliavų) užsakymą maitinimo įmonei; * Atlikti ir įforminti materialių vertybių (prekių, žaliavų) gavimą maitinimo įmonėje; * Atlikti ir įforminti periodines (pamainos, mėnesio) materialių vertybių (prekių ir žaliavų) inventorizacijas; * Atlikti ir įforminti ketvirčio materialių vertybių (trumpalaikio bei ilgalaikio turto) inventorizacijas; * Užtikrinti tinkamą materialių vertybių sandėliavimą ir apsaugą; * Atlikti ir įforminti materialių vertybių nurašymą bei utilizavimą; * Įforminti taros ir kitų prekių bei žaliavų grąžinimą tiekėjams. |
| 3. Naudoti pardavimų apskaitos programą. | 3.1. Apibūdinti maitinimo įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones. | **3.1.1. Tema**. Darbas maitinimo įmonių administravimo programomis aptarnaujant lankytojus.  *Užduotys:*   * Į programą suvesti ir sugrupuoti valgių bei gėrimų asortimentą; * Nukreipti suvestus valgius ir gėrimus į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti; * Sukurti bendruosius ir specialiuosius modifikatorius, susieti juos su parduodamais produktais; * Nustatyti naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojų identifikavimui programoje, parametrus. |
| 3.2. Dirbti su maitinimo įmonių administravimo programomis skirtomis svečių aptarnavimui. | **3.2.1. Tema**. Darbas maitinimo įmonių programine įranga aptarnaujant lankytojus.  *Užduotys:*   * Paruošti darbui ir teisingai eksploatuoti padavėjo darbo stotis – POS terminalus (kuriuose integruoti visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai: lietimui skirtas monitorius, fiskalinis blokas, fiskalinis kvitų spausdintuvas, kliento monitorius, kortelių skaitytuvas, arba jie yra atskirai prijungti); * Mokėti pakeisti popieriaus juostas ir spausdintuvų kasetes spausdintuvuose; * Įregistruoti ir aktyvuoti darbui maitinimo įmonių administravimo programa ir įranga reikalingas personalo identifikavimo magnetines korteles; * Suvesti, papildyti, pakeisti ir atšaukti lankytojų užsakymą POS terminale, atsiskaityti su lankytojais; * Suformuoti, peržiūrėti ir atspausdinti įvairias ataskaitas per POS terminalus, susijusias su lankytojų aptarnavimu, jų srautais, pardavimais ir pinigų apskaita; * Dirbti su nešiojamaisiais terminalais padavėjams – delninukais. Mokėti juos paruošti darbui, suvesti ir papildyti lankytojų užsakymą, saugiai eksploatuoti; * Aptarnauti lankytojus, priimti ir vykdyti užsakymus, naudojant planšetinius kompiuterius ir kt. |
| 3.3. Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais. | **3.3.1. Tema**. Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su lankytojais.  *Užduotys:*   * Paruošti darbui fiskalinius kasos aparatus, priimti ir apskaityti jais pinigus; * Laiku ir taisyklingai pildyti kasos žurnalą; * Mokėti eksploatuoti ir tinkamai panaudoti pinigų detektorius; * Atsiskaityti su lankytojais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus; * Išrašyti lankytojui sąskaitą (PVM faktūrą) pagal fiskalinį kasos čekį; * Pamainos pabaigoje atsiskaityti vadovaujančiam darbuotojui už savo prekybos rezultatus. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai** – sudarytas bei išsamiai apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas. Sklandžiai atlikta materialinių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentų tvarkymas sandėlio bei administravimo programomis. Be klaidų dirbta su maitinimo įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais, atsiskaityta su lankytojais.  **Labai gerai –** sudarytas bei apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, atlikta materialinių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentų tvarkymas sandėlio bei administravimo programomis. Be klaidų dirbta su maitinimo įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais, atsiskaityta su lankytojais.  **Gerai –** darant klaidassudarytas bei apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, atlikta materialinių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentų tvarkymas sandėlio bei administravimo programomis. Be klaidų dirbta su maitinimo įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais, atsiskaityta su lankytojais.  **Patenkinamai –** darant klaidassudarytas bei apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas. Neišsamiai, darant klaidas, atlikta materialinių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentų tvarkymas sandėlio bei administravimo programomis. Padaryta klaidų dirbant su maitinimo įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais. Atsiskaityta su lankytojais nesilaikant aptarnavimo reikalavimų. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas;  Užduočių sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (kasos aparatas, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa, kasos žurnalas ir kt.) praktiniams darbams atlikti. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulio pavadinimas | **Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas.** | |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 18 | |
| Bendrieji gebėjimai | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalbomis; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; skaitmeninis raštingumas; mokymasis mokytis; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; iniciatyva ir verslumas; kultūrinis sąmoningumas ir raiška. | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus. | 1.1. Išmanyti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, suderinimą su maistu. | **1.1.1. Tema.** Nealkoholiniai gėrimai.  *Užduotys:*   * Įvardinti nealkoholinių gėrimų asortimentą; * Paaiškinti vaisvandenių skonines savybes, jų naudą / žalą žmogaus organizmui; * Susisteminti sulčių, mineralinio vandens, vaisvandenių ir kitų nealkoholinių gėrimų klasifikacijas.   **1.1.2. Tema**. Alkoholio gamyba ir žala organizmui.  *Užduotys:*   * Apibrėžti pagrindinius spiritiniųgėrimųterminus bei gamybos proceso sąvokas; * Aprašyti, kodėl reikia įspėti visuomenę apie alkoholio daromą žalą žmogaus sveikatai; * Įvardyti alkoholinių gėrimų pardavimo taisykles ir atsakomybę už pažeidimus.   **1.1.3. Tema.** Stiprieji alkoholiniai gėrimai (degtinė, viskis, džinas, romas, tekila, konjakas, brendis ir kt.).  *Užduotys:*   * Užrašyti stipriųjų gėrimų kilmę ir žaliavas; * Nurodyti stipriųjų gėrimų skonines savybes; * Įvardyti gėrimus ir su jais derantį maistą; * Pristatyti stipriųjų gėrimų rūšis; * Suformuoti ir paaiškinti spiritinių gėrimų klasifikaciją.   **1.1.4. Tema.** Likerių asortimento studijavimas.  *Užduotys:*   * Įvardinti likerių asortimentą; * Išnagrinėti likerių asortimento skirtumus pagal žaliavas, spalvą, skonį, konsistenciją.   **1.1.5. Tema.** Vyno asortimentas, gamyba, kokybės rodikliai ir klasifikavimas.  *Užduotys:*   * Įvardinti vynuogių rūšis, žinomus vynuogynų rajonus; * Paaiškinti vyno gamybos procesą; * Išnagrinėti vyno klasifikavimą; * Išnagrinėti ir paaiškinti vyno etiketę, kokybės rodiklius; * Suderinti vyną su maistu ir paaiškinti.   **1.1.6. Tema**. Vyno patiekimas: temperatūra, taurių parinkimas, vyno dekantavimas.  *Užduotys:*   * Užrašyti vyno patiekimo temperatūras ir laikymo sąlygas; * Apibūdinti taures vynui patiekti; * Paaiškinti vyno dekantavimą; * Suplanuoti vyno patiekimo eigą.   **1.1.7. Tema.** Šampanas ir putojantis vynas.  *Užduotys:*   * Įvardyti šampano ir putojančio vyno rūšis; * Palyginti šampaną ir putojantį vyną.   **1.1.8. Tema.** Kitų rūšių vynas.  *Užduotys:*   * Išnagrinėti natūralius desertinius, stipriuosius, aromatizuotus vynus.   **1.1.9. Tema.** Alus.  *Užduotys:*   * Įvardinti alaus komponentus ir svarbiausias gamybos operacijas; * Nustatyti alaus patiekimo temperatūras priklausomai nuo jo rūšies; * Suformuoti ir paaiškinti alaus klasifikaciją; * Peržiūrėjus informaciją internetinėje svetainėje, žinoti apie alaus sudedamųjų dalių įtaką alaus kokybei.   **1.1.10. Tema.** Somelje (pranc. *Sommelier)* veikla viešojo maitinimo įmonėse.  *Užduotys:*  Įvardinti somelje darbines pareigas ir būtinas žinias dirbant viešojo maitinimo įmonėse. |
| 1.2. Suprasti skysčių matavimo vienetų sistemas. | **1.2.1. Tema.** Skysčių matavimo sistemos ir vienetai.  *Užduotys:*   * Įvardinti skysčių matavimo prietaisus; * Įvardyti gėrimų matavimo vienetus, talpas; * Įvardyti kokteilių sudėtinių dalių matavimo taisykles; * Apskaičiuoti skysčio mato vienetus (ml, cl, oz ir kt.); * Apskaičiuoti maišytų gėrimų stiprumą pagal išnagrinėtą formulę. |
| 1.3. Parinkti indus (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti. | **1.3.1. Tema**. Stiklo indų (taurių, stiklinių ir kt.) asortimentas, paskirtis, parinkimas.  *Užduotys:*   * Įvardinti ir apibūdinti taurių asortimentą, paskirtį, parinkimą; * Įvardinti ir apibūdinti stiklinių ir kitų indų asortimentą, paskirtį, parinkimą gėrimams patiekti. * Saugiai dirbti parenkant gėrimų patiekimo indus ir patiekiant gėrimus. * Parinkti indus (taures ir kt.) nurodytiems gėrimams patiekti. |
| 1.4. Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų. | **1.4.1. Tema.** Patiekti nealkoholinius gėrimus.  *Užduotys:*   * Parinkti indus ( taures, stiklines, ąsotėlius ir kt.) ir patiekti nurodytus nealkoholinius gėrimus.   **1.4.2**. **Tema.** Stipriųjų alkoholinių gėrimų pristatymas ir patiekimas.  *Užduotys:*   * Matuoti gėrimų kiekį, naudojant įvairius matavimo indus; * Pilstyti gėrimus į taures po lygiai be matavimo indų; * Pristatyti ir patiekti stipriuosius alkoholinius gėrimus, parinkti taures, priderinti gėrimus, maistą; * Pristatyti ir patiekti vieną iš likerio rūšių ir sambuką.   **1.4.3**. **Tema.** Vyno patiekimas.  *Užduotys:*   * Pagal instrukcijas pristatyti, atidaryti išpilstyti baltąjį, raudonąjį sausą vyną. Paaiškinti apie atidaryto butelio laikymą ant stalo / prie stalo; * Atidaryti, išpilstyti putojantį vyną / šampaną į taures. Paaiškinti apie atidaryto butelio laikymą ant stalo / prie stalo; * Pristatyti ir patiekti spirituotus, aromatizuotus vynus; * Suderinti 10 patiekalų iš pateikto valgiaraščio su gėrimais; * Įvertinti vyno kokybę pagal degustavimo lapą.   **1.4.4**. **Tema.** Alaus / sidro patiekimas.  *Užduotys:*   * Paruošti darbo inventorių alaus / sidro patiekimui: prijungti anglies dioksido balioną prie alaus / sidro pilstymo sistemos ir nustatyti slėgį, prijungti KEG galvutę prie statinės; * Pasiūlyti lankytojui maisto prie alaus; * Pagal instrukciją įpilti alų ir patiekti lankytojui; * Pagal instrukciją įpilti alų ir patiekti lankytojui, kai naudojami keli pilstymo kranai; * Išvalyti alaus (sidro ir kt.) pilstymo įrangą. |
| 2. Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius. | 2.1. Išmanyti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių. | **2.1.1. Tema.** Kokteilių ruošimo būdai ir eiga.  *Užduotys:*   * Paaiškinti barmeno darbo technikos pagrindines taisykles ir patarimus; * Įvardinti ir apibūdinti kokteilių bei maišytų gėrimų sudedamąsias dalis; * Saugiai dirbti ir laikytis higienos reikalavimų gaminant ir patiekiant gėrimus; * Įvardyti kokteilių ruošimo būdus; * Įvardyti kokteilių ruošimo eigą; * Paaiškinti ledo panaudojimą ruošiant kokteilius; * Išnagrinėti kokteilių ruošimo rankinėje plaktuvėje taisykles ir eigą; * Išnagrinėti kokteilių ruošimo barmeno stiklinėje taisykles ir eigą; * Suformuluoti kokteilių ruošimo elektriniame plakiklyje taisykles ir eigą; * Suplanuoti kokteilių ruošimo tiesiog svečio taurėje taisykles ir eigą; * Išnagrinėti kokteilių ruošimo sluoksniavimo būdu taisykles ir eigą; * Paaiškinti kokteilių ruošimą modeliavimo būdu (grūdimas, traiškymas ir kt.) ypatumus; * Susipažinti su flairingo stiliais, jų taikymo galimybėmis ir funkcijomis. Darbų sauga, sanitarija ir higiena flairingo metu. |
| 2.2. Išmanyti įvairius kokteilių puošimo būdus, priedų parinkimą ir kitų baro aksesuarų paskirtį. | **2.2.1. Tema.** Baro priedų panaudojimas puošimui.  *Užduotys:*   * Įvardinti sirupus, vaisius, daržoves, pieno produktus, kurie naudojami kokteiliams ruošti; * Paaiškinti įvairias ledo panaudojimo galimybes; * Įvardinti prieskonius, paaiškinti jų panaudojimą maišytiems gėrimams ruošti.   **2.2.2. Tema.** Kokteilių puošimo taisyklės.  *Užduotys:*   * Įvardyti pagrindines taisykles ruošiant kokteilių papuošimus; * Paaiškinti įvairius puošimo būdus; * Įvardyti vaisius, daržoves, kuriais puošiami kokteiliai; * Paaiškinti, kaip puošiamas taurės kraštelis ir aromatizuojamas kokteilis.   **2.2.3. Tema.** Baro aksesuarai.   * Įvardinti baro aksesuarus ir apibūdinti jų panaudojimą. |
| 2.3. Išmanyti maišytų gėrimų ir kokteilių klasifikavimą pagal tam tikrus požymius. | **2.3.1. Tema.** Maišytų gėrimų klasifikavimas.  *Užduotys:*   * Įvardyti požymius, pagal kuriuos klasifikuojami maišytieji gėrimai; * Apibūdinti kokteilius pagal patiekimo laiką ir paskirtį; * Apibūdinti kokteilius, kurie grupuojami pagal skonį ir apimtį; * Aprašyti kokteilius, kurie grupuojami pagal pagrindinį komponentą; * Nustatyti kokteilius, pagal kurių komponentus parenkamas ruošimo būdas.   **2.3.2. Tema.** Grupiniai gėrimai. Kitų kategorijų maišytieji gėrimai.  *Užduotys:*   * Išnagrinėti krušono, grogo, punšo (*panč*), sangrijos komponentus, ruošimą ir patiekimą; * Apibūdinti karštojo vyno (*Gluhwein*) ruošimą ir patiekimą; * Įvardyti kitų kategorijų maišytų gėrimų asortimentą ir jų ypatumus.   **2.3.3. Tema.** Klasikiniai kokteiliai.  *Užduotys:*   * Perskaityti medžiagą ir pakartoti kokteilio istoriją; * Įvardyti klasikinius kokteilius pagal jų patiekimo laiką ir paskirtį: aperityvai (*before dinner),* popietiniai *(digestif),* dienos kokteiliai *(all-day*); * Pakartoti klasikinius kokteilius pagal pagrindinį komponentą su degtinės, džino, viskio, romo, tekilos, brendžio ir kitu pagrindu; * Aprašyti klasikinius kokteilius pagal ruošimo būdus rankinėje plaktuvėje *(šeikeryje),* barmeno stiklinėje, elektriniame plakiklyje, patiekimo taurėje; * Suplanuoti klasikinius kokteilius pagal apimtį: mažieji *(short drinks*), didieji *(long drinks*), vakarėlio *(party drinks),* vieno gurkšnio *(shot drinks*). |
| 2.5. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems maišytiems gėrimams. | **2.5.1. Tema.** Baro taurių, indų, įrankių panaudojimas kokteiliams ruošti.  *Užduotys:*   * Išnagrinėti baro pagrindinių priemonių, skirtų komponentų maišymui, natūralius pavyzdžius; * Išnagrinėti baro taurių, skirtų maišytiesiems gėrimams ir kokteiliams patiekti ir ruošti, natūralius pavyzdžius; * Parinkti taures kokteiliams patiekti; * Išnagrinėti baro įrankių, skirtų, kokteiliams ruošti ir patiekti, natūralius pavyzdžius.   **2.5.2. Tema.** Barmeno darbo vietos parengimas.  *Užduotys:*   * Išplauti, išblizginti taures pagal higienos, darbų saugos reikalavimus, paruošti patiekimui; * Paruošti baro reikmenis, išdėstyti pagal reikalavimus barmeno darbo vietoje. |
| 2.6. Įvairiais būdais gaminti kokteilius laikantis jų paruošimo taisyklių. | **2.6.1. Tema.** Kokteilių maišymas įvairiais būdais ir jo eiga. *Užduotys:*   * Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą rankinėje plaktuvėje; * Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą barmeno stiklinėje; * Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą tiesiog svečio taurėje; * Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą elektriniame plakiklyje; * Pagal instrukciją demonstruoti kokteilio komponentų sluoksniavimą.   **2.6.2. Tema.** Kokteilių puošimas.  *Užduotys:*   * Paruošti gražmenas iš citrusinių vaisių (griežinėlis, skiltelė, spiralė ir kt.); * Paruošti gražmenas iš egzotinių vaisių (karambolos, ananaso, kinkanų, fizalių ir kt.); * Paruošti kokteilių gražmenas iš daržovių (saliero stiebo, alyvuogių, marinuotų svogūnėlių, vyšninių pomidoriukų ir kt.); * Aromatizuoti gėrimą; * Puošti taurės kraštą įvairiais produktais; * Puošti gėrimus parenkant kitus dekoravimo elementus; * Pagal pateiktus pavyzdžius atpažinti prieskonius. |
| 2.7. Paruošti ir patiekti maišytuosius gėrimus bei kokteilius pagal pateiktas receptūras. | **2.7.1. Tema.** Kokteilių ruošimas ir patiekimas.  *Užduotys:*   * Pagal pateiktą kokteilio receptūrą nustatyti kokteilio klasifikaciją: pagal ruošimo būdą, jo pagrindinį komponentą, apimtį, patiekimo laiką ir paskirtį; * Pagal pateiktą kokteilio receptūrą parinkti ir pristatyti svečiui kokteilio komponentus; * Pagal pateiktą kokteilio receptūrą ir gaminimo instrukcijas pagaminti ir patiekti kokteilį; * Pagal pateiktą kokteilio receptūrą dekoruoti kokteilį; * Pademonstruoti aperityvų patiekimą; * Pagaminti ir patiekti grupinį gėrimą (punšas, grogas, krušonas, sangrija pasirinktinai); * Pagaminti ir patiekti nealkoholinį kokteilį (pasirinktinai). |
| 3. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus. | 3.1. Išmanyti arbatos bei kavos rūšis ir kitus karštuosius gėrimus, jų kokybės rodiklius. | **3.1.1. Tema.** Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti.  *Užduotys:*   * Įvardinti ir paaiškinti maisto produktus ir žaliavas, jų paskirtį karštiesiems gėrimams gaminti; * Paskaityti apie kavos istorijas, legendas; * Aprašyti arbatžolių ir kavos pupelių kilmę, rūšis, savybes, apdorojimą; * Nurodyti arbatžolių, kavos auginimo rajonus; * Nurodyti arbatžolių, kavos pupelių kokybės rodiklius, laikymo sąlygas; * Paaiškinti apie arbatos, kavos ir kitų gėrimų poveikį bendrai organizmo sveikatai. |
| 3.2. Išmanyti prieskonius ir kitus priedus, dekoravimo elementus naudojamus ruošiant karštuosius gėrimus. | **3.2.1. Tema.** Baro priedai, dekoravimo elementai.  *Užduotys:*   * Pagal pateiktus pavyzdžius atpažinti prieskonius ir kitus priedus. * Paaiškinti gėrimų patiekimui naudojamus dekoravimo elementus. |
| 3.3. Apibūdinti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones skirtas karštųjų gėrimų paruošimui ir patiekimui. | **3.3.1. Tema.** Baro indai ir įrankiai skirti karštiesiems gėrimams gaminti ir patiekti.  *Užduotys:*   * Apibūdinti pagrindines barmeno darbo priemones karštiems gėrimams ruošti; * Įvardyti indus, įrankius skirtus kavai, arbatai ir kitiems karštiesiems gėrimams patiekti; * Iš iliustracijų atpažinti ir aprašyti baro reikmenų pavadinimą, paskirtį, matmenis. |
| 3.4. Išmanyti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimą. | **3.4.1. Tema.** Karštieji gėrimai bare.  *Užduotys:*   * Įvardinti ir apibūdinti kavai ir kitiems karštiesiems gėrimams ruošti baristo darbe reikalingus reikmenis; * Įvardyti kavos gėrimų asortimentą ir priedus; * Paaiškinti kavos gėrimų ruošimo ypatumus; * Palyginti *Espresso, Capuccino, Late,* *Macchiato* kavų ruošimo ypatumus; * Paaiškinti rytietiškos (turkiška), airiškos kavos ruošimo ir patiekimo ypatumus; * Iliustruoti karštųjų gėrimų patiekimą su priedais, konditerija; * Apibūdinti arbatos gėrimų ruošimo ypatumus; * Įvardyti arbatos gėrimų asortimentą ir priedus; * Išnagrinėti arbatos gėrimų patiekimo būdus. |
| 3.5. Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus bei kitus įrengimus karštųjų gėrimų gaminimui. | **3.5.1**. **Tema.** Arbatos, kavos paruošimas gaminimui.  *Užduotys:*   * Paruošti kavos pupeles kavos gėrimams ruošti: patikrinti sumaltos kavos stambumą, pasverti dozuotą kavą, patikrinti kokybę; * Išnagrinėti kavos ir arbatos gėrimų receptūras; * Pagal pateiktus pavyzdžius atpažinti plikomos arbatos rūšis.   **3.5.2. Tema.** Baro įrengimų, kavos virimo aparatų paruošimas ir eksploatavimas.  *Užduotys:*   * Pagal naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas patikrinti ir parengti mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo įrengimus darbui; * Pagal naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas dirbti mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrengimais. |
| 3.6. Saugiai gaminti įvairius karštus gėrimus prie baro juos patiekiant tam skirtuose induose. | **3.6.1. Tema.** Karštųjų gėrimų ruošimas ir patiekimas.  *Užduotys:*   * Saugiai dirbti su mechaniniais baro įrengimais, kavos virimo aparatais laikantis eksplotavimo taisyklių ir higienos reikalavimų; * Paruošti barmeno darbo vietą ir inventorių karštiesiems gėrimams gaminti prie baro; * Įjungti ir parengti kavos aparatą darbui; * Nustatyti kavos pupelių malūnėlio malimo stambumą ir dozavimą; * Parinkti kavos pupeles ir supilti į kavos malūnėlį. Sumalti kavos pupeles, dozuoti ir suslėgti; * Paruošti ir patiekti *Espresso* kavą. Parinkti kavos pupelių ir vandens santykį. Paruošti dvigubą *Espresso*. Ruošti *Espresso* kavą mechaniniu ir automatiniu kavos aparatais; * Paruošti kavos aparatą pieno kremui plakti. Parinkti pieno indą (angl. *Milk Pitcher)* pienui plakti ir suplakti pieno kremą. Sutvarkyti kavos aparatą po kremo išplakimo. Atšaldyti ir panaudoti perkaitintą pieną; * Pagal instrukcijas paruošti ir patiekti *Capuccino*, *Late*, *Macchiato* kavas; * Demonstruoti įvairias piešimo ant pieno putos *(Latte art)* atlikimo technikas; * Pagal receptūras paruošti ir patiekti kavas su sirupais, ledais. Paruošti šaltą kavą su ledu; * Pagal receptūras paruošti ir patiekti karštą šokoladą ir kitus gėrimus. * Patiekti karštuosius gėrimus su priedais; * Paruošti ir patiekti įvairias (plikomas, fasuotas) arbatas; * Išvalyti kavos aparatą. |
| 4. Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius. | 4.1. Išmanyti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę, paskirtį. | **4.1.1. Tema.** Maisto produktai ir žaliavos.  *Užduotys:*   * Įvardinti ir apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę ir paskirtį. |
| 4.2. Išmanyti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų ųžkandžių, desertų ir kitų patiekalų baigiamų ruošti bare asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisykles. | **4.2.1. Tema.** Šaltieji ir karštieji užkandžiai, rinkiniai prie vyno ar alaus, desertai, kurie baigiami ruošti bare.  *Užduotys:*   * Šaltųjų ir karštųjų ųžkandžių asortimentas, kulinarinė charakteristika, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos; * Rinkinių prie vyno ar alaus asortimentas, kulinarinė charakteristika, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos; * Desertų asortimentas, kulinarinė charakteristika, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos. |
| 4.3. Saugiai dirbti su baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais ir kitu inventoriumi, laikantis eksplotavimo taisyklių ir higienos reikalavimų. | **4.3.1. Tema.** Mechaniniai, šiluminiai, šaldymo įrengimai ir kitas inventorius, naudojimo ir eksplotavimo taisyklės.  *Užduotys:*   * Įvardinti ir apibūdinti šiluminių (marmitų, dujinių grilių, krosnelių ir kt.) įrenginių veikimo principus, naudojimo ir eksplotavimo taisykles; * Įvardinti ir apibūdinti šaldymo (šaldytuvų, šaldiklių, šaldymo stalų ir kt.) įrenginių veikimo principus, naudojimo ir eksplotavimo taisykles; * Saugiai dirbti su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais ir kitu inventoriumi, laikantis eksplotavimo taisyklių ir higienos reikalavimų. |
| 4.4. Pagaminti nesudėtingus, baigiamus ruošti bare šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. | **4.4.1. Tema.** Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių baigiamų ruošti bare gaminimas.  *Užduotys:*   * Saugiai dirbti su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais ir kitu inventoriumi, laikantis eksplotavimo taisyklių ir higienos reikalavimų; * Parinkti inventorių ir pagal receptūras pagaminti ar baigti paruošti nesudėtingą šaltąjį ar karštąjį užkandį; * Parinkti inventorių ir pagal receptūras paruošti rinkinį prie vyno ar alaus; * Parinkti inventorių ir pagal receptūras pagaminti ar baigti paruošti desertą ar kt.. |
| 4.5. Patiekti nesudėtingus, baigiamus ruošti bare šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. | **4.5.1. Tema.** Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių baigiamų ruošti bare patiekimas.  *Užduotys:*   * Parinkti inventorių ir patiekti nesudėtingą šaltąjį ar karštąjį užkandį; * Parinkti inventorių ir patiekti rinkinį prie vyno ar alaus; * Parinkti inventorių ir patiekti desertą ar kt.. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai** – įvardinti ir išsamiai, sklandžiai apibūdinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai bei pagal reikalavimus išpilstyti ir patiekti svečiui. Be klaidų parinkti komponentai kokteiliams ir maišytiems gėrimams, pagal reikalavimus pagaminti gėrimai, tinkamai papuošti ir patiekti svečiui. Pagal reikalavimus pagaminta nurodyta kava ar arbata ir patiekta svečiui. Be klaidų pagamintas ar baigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltas ar karštas užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir jis patiektas svečiui.  **Labai gerai –** darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą,įvardinti ir apibūdinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai bei pagal reikalavimus išpilstyti ir patiekti svečiui. Be klaidų parinkti komponentai kokteiliams ir maišytiems gėrimams, pagal reikalavimus pagaminti gėrimai, tinkamai papuošti ir patiekti svečiui. Pagal reikalavimus pagaminta nurodyta kava ar arbata ir patiekta svečiui. Be klaidų pagamintas ar baigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltas ar karštas užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir jis patiektas svečiui.  **Gerai –** darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą,įvardinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai bei pagal reikalavimus išpilstyti ir patiekti svečiui. Be klaidų parinkti komponentai kokteiliams ir maišytiems gėrimams, pagal reikalavimus pagaminti gėrimai, tinkamai papuošti ir patiekti svečiui. Nesilaikant reikalavimų pagaminta nurodyta kava ar arbata ir patiekta svečiui. Darant klaidas pagamintas ar baigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltas ar karštas užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir jis patiektas svečiui.  **Patenkinamai –** darant klaidas,įvardinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai bei nesilaikant reikalavimų išpilstyti ir patiekti svečiui. Darant klaidas parinkti komponentai kokteiliams ir maišytiems gėrimams bei nesilaikant reikalavimų pagaminti gėrimai, papuošti ir patiekti svečiui. nesilaikant reikalavimų pagaminta nurodyta kava ar arbata ir patiekta svečiui. Darant klaidas pagamintas ar baigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltas ar karštas užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir jis patiektas svečiui. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas;  Užduočių sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (kavos aparatas, alaus pilstymo aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, elektrinis plakiklis, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, indai, taurės, serviravimo įrankiai, padėklai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai ir kt.) praktiniams darbams atlikti.  Žaliavos praktiniams darbams atlikti.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

**4.3. LAISVAI PASIRENKAMIEJI MODULIAI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Modulio pavadinimas | | **Maisto ruošimas** | | | |
| Valstybinis kodas | |  | | | |
| Apimtis kreditais | | **8** | | | |
| Bendrieji gebėjimai | | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalbomis; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; skaitmeninis raštingumas; mokymasis mokytis; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; iniciatyva ir verslumas; kultūrinis sąmoningumas ir raiška. | | | |
| Kompetencijos | | Mokymosi rezultatai | | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | |
| 1. Paruošti maisto gaminimo patalpas darbui. | | 1.1. Išmanyti higienos reikalavimus taikomus viešojo maitinimo įmonėms. | | **1.1.1. Tema.** Maitinimo paslaugos maitinimo įmonėje ir jų ypatumai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti maitinimo įmonėse teikiamas maitinimo paslaugas.   **1.1.2. Tema.** Higienos reikalavimai viešojo maitinimo įmonėms ir rizikos veiksniams taikomos prevencinės priemonės.  *Užduotys:*   * Paaiškinti higienos reikalavimus viešojo maitinimo įmonėms ir rizikos veiksniams sumažinti taikomas prevencines priemones.   **1.1.3. Tema.** Asmens higienos, darbo rūbų ir sveikatos reikalavimai dirbant virtuvėje.  *Užduotys:*   * Įvardinti asmens higienos reikalavimus; * Įvardinti reikalavimus darbo rūbams ir apavui; * Paaiškinti apie asmens sveikatos medicinės knygelės, darbuotojo profilaktinės sveikatos patikrinimo svarbą. | |
| 1.2. Paruošti virtuvės patalpas, įrengimus, inventorių, darbo vietą maisto gaminimui. | | **1.2.1. Tema.** Viešojo maitinimo įmonės patalpų rūšys, jų paskirtis ir joms keliami reikalavimai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti viešojo maitinimo įmonės patalpų rūšis; * Išsiaiškinti virtuvės darbo organizavimo pagrindus.   **1.2.2. Tema.** Apibūdinti reikalavimus skirtingoms darbo zonoms.  *Užduotys:*   * Apibūdinti darbo saugos ir higienos reikalavimus darbo zonoms; * Išsiaiškinti darbo zonoms keliamus reikalavimus ir taisykles, ženklinimą.   **1.2.3. Tema.** Darbo vietos parengimas darbui.  *Užduotys:*   * Vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, parengti darbo vietą; * Apibūdinti geros higienos praktikos reikalavimus darbo vietai įrengti.   **1.2.4. Tema.** Virtuvės įrengimai, įrankiai ir kitas inventorius naudojami patiekalams gaminti, jų klasifikavimas, bendra charakteristika, eksploatacijos ir darbo saugos reikalavimai.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti technologinių įrenginių klasifikaciją; * Išsiaiškinti įrankių, inventoriaus naudojimo svarbą, veikimo principus, ženklinimą; * Paaiškinti ir pademonstruoti virtuvės įrengimų, įrankių ir kito inventoriaus panaudojimą maisto gaminimui; * Paruošti virtuvės patalpas, įrengimus ir kitą inventorių darbui.   **1.2.5. Tema.** Darbuotojų **s**augos ir sveikatos reikalavimai (instruktažai) dirbant maitinimo įmonėse, restoranuose.  *Užduotys:*   * Instruktuoti, kaip dirbti, laikantis elektros; priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų. | |
|  | | 1.3. Tvarkyti darbo vietą, inventorių pagal darbo saugos ir higienos reikalavimus. | | **1.3.1. Tema.** Geros higienos praktikos ( GHP) taisyklės maistą gaminančiose įmonėse.  *Užduotys:*   * Vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis tvarkyti darbo zonas; * Vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis valyti inventorių, įrenginius. | |
| 2. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalų ir gėrimų gaminimui. | | 2.1. Išmanyti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklinimą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius. | | **2.1.1. Tema.** Maisto prekių klasifikavimas, rūšys ir ženklinimas.  *Užduotys:*   * Įvardyti ir paaiškinti maisto prekių klasifikavimą, rūšis ir ženklinimą.   **2.1.2. Tema.** Maisto prekių laikymo sąlygos ir pagrindiniai kokybės rodikliai.  *Užduotys:*   * Įvardyti ir paaiškinti maisto prekių laikymo sąlygas ir kokybės rodiklius. | |
| 2.2. Išmanyti maisto produktų grupes rekomenduojamas sveikai mitybai, galinčias sukelti alergiją bei siūlomas vegetarams ir kt. | | **2.2.1. Tema.** Mitybos fiziologija. Sveikos mitybos principai. Maisto produktų grupės, galinčios sukelti alergiją.  *Užduotys:*   * Išvardyti pagrindinius sveikos mitybos principus; * Išvardyti produktus, kurių negalima siūlyti alergiškiems svečiams; * Nurodyti produktus, rekomenduojamus sveikai mitybai.   **2.2.2. Tema:** Mitybos įpročiai: vegetarizmas, žaliavalgystė ir kt.  *Užduotys:*   * Pateikti maisto produktų ir žaliavų, kurių negalima siūlyti vegetarui, pavyzdžius; * Sudaryti pietų valgiaraštį žaliavalgiam asmeniui. | |
| 2.3. Parinti maisto produktus ir žaliavas patiekalų bei gėrimų gaminimui nustatant jų kokybę remiantis kokybės rodikliais. | | **2.3.1. Tema.** Kulinarinė maisto produktų paskirtis, jų panaudojimas, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos. Mikrobiologiniai reikalavimai.  *Užduotys:*   * Įvertinti konkrečių maisto produktų kokybę, laikymo sąlygas; * Jutimiškai įvertinti atskirų pateiktų maisto produktų kokybę. | |
| 3. Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą. | | 3.1. Išmanyti produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus. | | **3.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo ir pjaustymo reikalavimai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių produktų ir žaliavų pirminį paruošimą; * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių žaliavų pjaustymo būdus. | |
| 3.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas maisto gaminimui. | | **3.2.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavųpirminis paruošimas ir pjaustymas.  *Užduotys:*   * Pagal nurodytą užduotį pjaustyti pateiktas daržoves įvairiais būdais ir juos apibūdinti, įvardijant paskirtį; * Pagal nurodytą užduotį paruošti maisto gaminimui produktus ir žaliavas. | |
| 3.3. Saugiai naudoti įvairius maisto šiluminio paruošimo būdus. | | **3.3.1 Tema.** Šiluminio paruošimo būdai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairius šiluminio paruošimo būdus laikantis darbų saugos taisyklių; * Parinkti nurodytam patiekalui pagaminti atitinkamu šiluminiu būdu skirtą inventorių; * Nurodytu šiluminiu būdu paruošti pasirinktus pusgaminius pagal jiems keliamus technologinius reikalavimus ir apibūdinti procesą.   **3.3.2. Tema.** Temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaka patiekalų kokybei.  *Užduotys:*   * Paaiškinti temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaką patiekalų kokybei. | |
| 4. Gaminti patiekalus bei gėrimus. | | 4.1. Išmanyti technologinių, kalkuliacinių kortelių panaudojimą skaičiuojant maisto produktų ir žaliavų kiekius patiekalams ir gėrimams gaminti. | | **4.1.1. Tema:** Naudojimasis technologinėmis, kalkuliacinėmis kortelėmis.  *Užduotys:*   * Paaiškinti kalkuliacinių kortelių sudarymo ir naudojimo principus; * Paskaičiuoti reikiamą produktų kiekį pasirinktam patiekalui pagaminti ir panaudoti informacines technologijas produktų kiekiui paskaičiuoti. | |
| 4.2. Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus bei gėrimus. | | **4.2.1. Tema.** Šaltieji patiekalai ir užkandžiai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti šaltų patiekalų ir užkandžių reikšmę ir skirstymą į atitinkamas grupes; * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių šaltų patiekalų ir užkandžių gamybos ypatumus ir technologiją; * Apibūdinti pagamintų šaltų patiekalų ir užkandžių kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą šaltąjį patiekalą ar užkandį; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.2. Tema.** Sriubos. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti sriubų reikšmę mityboje ir paaiškinti jų skirstymą pagal įvairius kriterijus; * Paaiškinti ir pademonstruoti sriubų gaminimo ypatumus ir technologiją; * Apibūdinti pagamintų sriubų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą sriubą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.3. Tema.** Padažai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti padažų reikšmę mityboje ir paaiškinti jų skirstymą į grupes; * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių padažų gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų padažų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą padažą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.4. Tema.** Karštieji užkandžiai. Jų asortimentas ir  gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti karštųjų užkandžių reikšmę mityboje; * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių karštųjų užkandžių gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų karštųjų užkandžių kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą karštąjį užkandį; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.5. Tema.** Karštieji žuvies patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti karštųjų žuvies patiekalų reikšmę mityboje; * Paaiškinti ir pademonstruoti karštųjų žuvies patiekalų gaminimo ypatumus ir technologiją; * Apibūdinti pagamintų karštųjų žuvies patiekalų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą karštąjį žuvies patiekalą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.6. Tema.** Karštieji mėsos ir paukštienos patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų reikšmę mityboje; * Paaiškinti ir pademonstruoti karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų gaminimo ypatumus ir technologiją; * Apibūdinti pagamintų karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą karštąjį mėsos patiekalą; * Pagaminti nurodytą paukštienos patiekalą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.7. Tema.** Daržovių patiekalai ir garnyrai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti daržovių patiekalų ir garnyrų reikšmę mityboje; * Paaiškinti ir pademonstruoti daržovių patiekalų ir garnyrų gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų daržovių patiekalų ir garnyrų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą daržovių patiekalą ir garnyrą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.8. Tema.** Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti ir pademonstruoti kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ar makaronų patiekalą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.9. Tema.** Saldieji patiekalai ir gėrimai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti saldžiųjų patiekalų ir gėrimų reikšmę mityboje; * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių saldžiųjų patiekalų ir gėrimų gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų įvairių saldžiųjų patiekalų ir gėrimų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą saldųjį patiekalą, gėrimą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.10. Tema.** Konditerijos gaminiai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių konditerijos gaminių gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų konditerijos gaminių kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą konditerijos gaminį. * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. | |
| 4.2. Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus bei gėrimus. | | **4.2.1. Tema.** Šaltieji patiekalai ir užkandžiai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti šaltų patiekalų ir užkandžių reikšmę ir skirstymą į atitinkamas grupes; * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių šaltų patiekalų ir užkandžių gamybos ypatumus ir technologiją; * Apibūdinti pagamintų šaltų patiekalų ir užkandžių kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą šaltąjį patiekalą ar užkandį; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.2. Tema.** Sriubos. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti sriubų reikšmę mityboje ir paaiškinti jų skirstymą pagal įvairius kriterijus; * Paaiškinti ir pademonstruoti sriubų gaminimo ypatumus ir technologiją; * Apibūdinti pagamintų sriubų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą sriubą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.3. Tema.** Padažai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti padažų reikšmę mityboje ir paaiškinti jų skirstymą į grupes; * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių padažų gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų padažų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą padažą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.4. Tema.** Karštieji užkandžiai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti karštųjų užkandžių reikšmę mityboje; * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių karštųjų užkandžių gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų karštųjų užkandžių kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą karštąjį užkandį; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.5. Tema.** Karštieji žuvies patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti karštųjų žuvies patiekalų reikšmę mityboje; * Paaiškinti ir pademonstruoti karštųjų žuvies patiekalų gaminimo ypatumus ir technologiją; * Apibūdinti pagamintų karštųjų žuvies patiekalų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą karštąjį žuvies patiekalą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.6. Tema.** Karštieji mėsos ir paukštienos patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų reikšmę mityboje; * Paaiškinti ir pademonstruoti karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų gaminimo ypatumus ir technologiją; * Apibūdinti pagamintų karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą karštąjį mėsos patiekalą; * Pagaminti nurodytą paukštienos patiekalą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.7. Tema.** Daržovių patiekalai ir garnyrai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti daržovių patiekalų ir garnyrų reikšmę mityboje; * Paaiškinti ir pademonstruoti daržovių patiekalų ir garnyrų gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų daržovių patiekalų ir garnyrų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą daržovių patiekalą ir garnyrą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.8. Tema.** Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti ir pademonstruoti kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ar makaronų patiekalą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.9. Tema.** Saldieji patiekalai ir gėrimai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti saldžiųjų patiekalų ir gėrimų reikšmę mityboje; * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių saldžiųjų patiekalų ir gėrimų gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų įvairių saldžiųjų patiekalų ir gėrimų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą saldųjį patiekalą, gėrimą; * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.   **4.2.10. Tema.** Konditerijos gaminiai. Jų asortimentas ir gaminimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti ir pademonstruoti įvairių konditerijos gaminių gaminimo technologiją; * Apibūdinti pagamintų konditerijos gaminių kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas; * Pagaminti nurodytą konditerijos gaminį. * Pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją. | |
|  | |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | | **Puikiai** – pagal reikalavimus paruošta maisto gaminimo patalpos darbui. Be klaidų parinkti maisto produktai bei žaliavos patiekalų ir gėrimų gaminimui. Laikantis reikalavimų atliktas maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas. Laikantis maisto ruošimo technologijos pagaminti nurodyti patiekalai ir gėrimai.  **Labai gerai –** darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą,paruošta maisto gaminimo patalpos darbui. Be klaidų parinkti maisto produktai bei žaliavos patiekalų ir gėrimų gaminimui. Laikantis reikalavimų atliktas maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas. Laikantis maisto ruošimo technologijos pagaminti nurodyti patiekalai ir gėrimai.  **Gerai –** darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą,  paruošta maisto gaminimo patalpos darbui. Darant klaidas parinkti maisto produktai bei žaliavos patiekalų ir gėrimų gaminimui. Laikantis reikalavimų atliktas maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas. Laikantis maisto ruošimo technologijos pagaminti nurodyti patiekalai ir gėrimai.  **Patenkinamai –** nesilaikant reikalavimųparuošta maisto gaminimo patalpos darbui. Darant klaidas parinkti maisto produktai bei žaliavos patiekalų ir gėrimų gaminimui. Nesilaikant reikalavimų atliktas maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas. Iš dalies laikantis maisto ruošimo technologijos pagaminti nurodyti patiekalai ir gėrimai. | | | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | | *Mokymo(si) medžiaga:*  Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas;  Užduočių sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | | | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrengimai, technologinės kortelės, maisto gaminimo indai ir įrankiai ir kt.) praktiniams darbams atlikti.  Žaliavos praktiniams darbams atlikti.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | | | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | | 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulio pavadinimas | **Gėrimų parinkimas ir pateikimas** | |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 4 | |
| Bendrieji gebėjimai | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalbomis; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; skaitmeninis raštingumas; mokymasis mokytis; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; iniciatyva ir verslumas; kultūrinis sąmoningumas ir raiška. | |
| **Kompetencijos** | **Mokymosi rezultatai** | **Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti** |
| 1. Derinti gėrimus su patiekalais ir pateikti juos svečiams. | 1.1. Išmanyti gėrimų įvairovę, gamybos būdus, kilmę, regionus. | **1.1.1. Tema.** Gėrimų įvairovė, gamybos būdai, kilmė, regionai.  *Užduotys:*   * Įvardinti ir apibūdinti gėrimų rūšis, jų kilmę, regionus; * Paaiškinti gėrimų gamybos būdus. |
| 1.2. Išmanyti somelje veiklos principus. | **1.2.1.Tema.** Somelje veiklos principai.  *Užduotys:*   * Įvardinti somelje darbines pareigas ir būtinas žinias dirbant viešojo maitinimo įmonėse. |
| 1.3. Naudoti taures pagal jų paskirtį įvairiems gėrimams patiekti. | **1.3.1. Tema.** Taurės ir jų paskirtis skirtingoms gėrimų rūšims.  *Užduotys:*   * Apibūdinti taurių klasifikaciją; * Paaiškinti jų paskirtį skirtingoms gėrimų rūšims. |
| 1.4. Derinti gėrimus su patiekalais juos patiekiant lankytojui. | **1.4.1. Tema.** Gėrimų derinimas su konkrečiais patiekalais.  *Užduotys:*   * Paaiškinti gėrimų derinimo taisykles su patiekalais; * Parinkti gėrimus nurodytam patiekalui.   **1.4.2. Tema.** Gėrimų svečiams patiekimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti gėrimų patiekimo būdus; * Pagal taisykles patiekti nurodytus gėrimus; * Parinkti gėrimą nurodytam patiekalui ir jį patiekti. |
| 1.5. Organizuoti gėrimų degustacijas. | **1.5.1. Tema.** Gėrimų degustacijos, jų organizavimas.  *Užduotys:*   * Gėrimų degustacijų reikšmė; * Paaiškinti gėrimų degustacijos organizavimo tvarką; * Sudaryti nurodytų gėrimų degustacijos veiklos darbo planą. |
| 2. Sudaryti gėrimų kortą | 2.1. Išmanyti gėrimų rinkos analizės ir vertinimo svarbą. | **2.1.1. Tema.** Gėrimų rinkos analizė ir vertinimas.  *Užduotys:*   * Analizuoti ir vertinti gėrimų rinką. |
| 2.2. Išmanyti atsargų priežiūrą, gėrimų laikymo vietas ir sąlygas. | **2.2.1. Tema.** Atsargų priežiūra, gėrimų laikymo vietos ir sąlygos.  *Užduotys:*   * Paaiškinti atsargų priežiūros svarbą ir reikalavimus; * Įvardinti ir apibūdinti gėrimų laikymo vietas ir sąlygas. |
| 2.3. Įvertinti gėrimų kokybę pagal gėrimų kokybės kriterijus. | **2.3.1. Tema.** Gėrimų kokybės kriterijai ir vertinimas.  *Užduotys:*   * Įvardinti ir paaiškinti gėrimų kokybės kriterijus ir vertinimą. * Įvertinti pateiktų gėrimų kokybę. |
| 2.4. Sudaryti gėrimų meniu. | **2.4.1. Tema.** Gėrimų meniu.  *Užduotys:*   * Apibūdinti įvairius gėrimų meniu, jų paskirtį, sudarymo reikalavimus; * Pagal nurodytą užduotį sudaryti gėrimų meniu. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai** – pagal reikalavimus suderinta nurodyti gėrimai su patiekalus ir jie patiekti svečiui.  Be klaidų, pagal reikalavimus iš nurodytų gėrimų sudarytas gėrimų meniu.  **Labai gerai –** darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą, suderinta nurodyti gėrimai su patiekalus ir jie patiekti svečiui. Be klaidų, pagal reikalavimus iš nurodytų gėrimų sudarytas gėrimų meniu.  **Gerai –** darant klaidassuderinta nurodyti gėrimai su patiekalus ir jie patiekti svečiui. Be klaidų, pagal reikalavimus iš nurodytų gėrimų sudarytas gėrimų meniu.  **Patenkinamai –** darant klaidassuderinta nurodyti gėrimai su patiekalus ir jie patiekti svečiui. Nesilaikant reikalavimų iš nurodytų gėrimų sudarytas gėrimų meniu. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas;  Užduočių sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (įvairios taurės, padėklai, rankšluostėliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, matavimo talpos ir kt.) praktiniams darbams atlikti.  Žaliavos praktiniams darbams atlikti.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Modulio pavadinimas | **Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas** | |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 4 | |
| Bendrieji gebėjimai | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalbomis; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; skaitmeninis raštingumas; mokymasis mokytis; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; iniciatyva ir verslumas; kultūrinis sąmoningumas ir raiška. | |
| **Kompetencijos** | **Mokymosi rezultatai** | **Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti** |
| 1. Parinkti kavą kavos gėrimams gaminti. | 1.1. Išmanyti kavos auginimo ir gaminimo procesus. | **1.1.1. Tema.** Kavos auginimas ir gaminimo procesai.  *Užduotys:*   * Supažindinti su kavos auginimu (šalimis, regionais ir kt.); * Paaiškinti kavos gaminimo procesus. |
| 1.2. Išmanyti kavos asortimentą bei ruošimo meną. | **1.2.1. Tema.** Kavos asortimentas ir ruošimo menas, kavos kultūra Lietuvoje ir pasaulyje.  *Užduotys:*   * Įvardinti ir apibūdinti kavos asortimentą bei ruošimo subtilybes; * Supažindinti su kavos kultūra Lietuvoje ir pasaulyje. |
| 1.3. Parinkti kavą įvairiems kavos gėrimams  paruošti. | **1.3.1. Tema.** Kavos rūšys, klasifikavimas, savybės, maistinė vertė, kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos.  *Užduotys:*   * Įvardinti ir apibūdinti kavos rūšis, klasifikavimą, savybes; * Paaiškinti kavos maistinę vertę; * Parinkti kavą atitinkamiems kavos gėrimams pagaminti. |
| 1.4. Nustatyti kavos kokybę remiantis kavos kokybės rodiklių nustatymo būdais. | **1.4.1. Tema.** Kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos.  *Užduotys:*   * Paaiškinti kavos kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus, kavos laikymo sąlygas; * Nustatyti pateiktos kavos kokybę. |
| 2. Gaminti ir patiekti kavą. | 2.1. Išmanyti kavos virimo aparatų veikimo principus. | **2.1.1. Tema.** Kavos virimo aparatų klasifikavimas, įrengimas, veikimo principai.  *Užduotys:*   * Supažindinti su saugaus darbo ir higienos reikalavimais dirbant su kavos virimo aparatais ir gaminant gėrimus; * Įvardinti kavos virimo aparatų klasifikavimą; * Paaiškinti kavos virimo aparatų įrengimą ir veikimo principus; * Supažindinti su techninių parametrų nustatymais, eksplotacija ir priežiūra. * Paruošti darbui kavos gaminimo aparatą. |
| 2.2. Įvairiais būdais gaminti ir tam skirtuose induose patiekti kavą. | **2.2.1. Tema.** Kavos receptų programavimas, ruošimo būdai ir technika.  *Užduotys:*   * Paaiškinti kavos receptų programavimą; * Parinkti indus ir kitą inventorių kavos patiekimui, paaiškinti jų paskirtį; * Įvardinti ir apibūdinti kavos ruošimo būdus, techniką bei gaminimo subtilybes; * Susipažinti su kavos ruošimo tendencijomis bei naujais ruošimo būdais; * Įvardinti ir apibūdinti kavos derinius, įvairius priedus; * Supažindinti su pieniškų kavų asortimentu, piešimo ant pieno putos technika; * Įvairiais ruošimo būdais gaminti kavas, piešti ant pieno putos ir atitinkamu būdu patiekti pagamintus gėrimus; * Pagaminti šaltą kavą ir ją patiekti. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai** – pagal reikalavimus parinkta kava kavos gėrimams gaminti. Be klaidų, pagal techninius aprašymus panaudoti kavos virimo aparatai ir kita įranga. Pagal technologiją pagaminta nurodyta kava ir ji patiekta svečiui.  **Labai gerai –** darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui) klaidą,parinkta kava kavos gėrimams gaminti. Be klaidų, pagal techninius aprašymus panaudoti kavos virimo aparatai ir kita įranga. Pagal technologiją pagaminta nurodyta kava ir ji patiekta svečiui.  **Gerai –** darant klaidasparinkta kava kavos gėrimams gaminti. Pagal techninius aprašymus panaudoti kavos virimo aparatai ir kita įranga. Ne visai laikantis technologijos pagaminta nurodyta kava ir ji patiekta svečiui.  **Patenkinamai –** darant klaidasparinkta kava kavos gėrimams gaminti. Nesilaikant techninių aprašymų panaudoti kavos virimo aparatai ir kita įranga. Nesilaikant technologijos pagaminta nurodyta kava ir ji patiekta svečiui. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas;  Užduočių sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Kita metodinė medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (kavos aparatas, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai ir kt.) praktiniams darbams atlikti.  Žaliavos praktiniams darbams atlikti.  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

**4.4. BAIGIAMASIS MODULIS**

|  |  |
| --- | --- |
| Modulio pavadinimas | **Įvadas į darbo rinką** |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 8 |
| Bendrieji gebėjimai | Bendravimas gimtąja kalba; bendravimas užsienio kalbomis; matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse; skaitmeninis raštingumas; mokymasis mokytis; socialiniai ir pilietiniai gebėjimai; iniciatyva ir verslumas; kultūrinis sąmoningumas ir raiška. |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai |
| Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje | Įsivertinti įgytas kompetencijas.  Įvertinti integracijos į darbo rinką problemas ir identifikuoti sprendimo galimybes.  Susipažinti su darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Siūlomos modulio įvertinimas- įskaityta/neįskaityta. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Nėra.* |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti padavėjo ir barmeno kvalifikaciją sudarančių kompetencijų įgijimą. |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.  Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_