**PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

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

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas, apimtis mokymosi kreditais ir suteikiama kvalifikacija:

P32101303 – Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų, suteikiama kvalifikacija – padavėjas, barmenas

P32101308 – Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų, suteikiama kvalifikacija – padavėjas, barmenas

T32101305 – Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 50 mokymosi kreditų, suteikiama kvalifikacija – padavėjas, barmenas

T32101303 – Padavėjo modulinė profesinio mokymo programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 25 mokymosi kreditai, suteikiama kvalifikacija – padavėjas

T32101304 – Barmeno modulinė profesinio mokymo programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 30 mokymosi kreditų, suteikiama kvalifikacija – barmenas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P32101303, T32101305, T32101303, T32101304 – pagrindinis išsilavinimas

P32101308 – pagrindinis ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

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. balandžio 24 d., protokolo Nr. ST2-11.

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. rugsėjo 1 d., protokolo Nr. ST2-13.

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 kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai pasiruošti ir aptarnauti svečius, paruošti, prižiūrėti barą, organizuoti barmeno darbą, gaminti ir patiekti gėrimus, kokteilius, nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.

Padavėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai pasiruošti ir aptarnauti svečius.

Barmeno modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai paruošti, prižiūrėti barą, organizuoti barmeno darbą, gaminti ir patiekti gėrimus, kokteilius, nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.

**Būsimo darbo specifika.**

Asmuo, įgijęs barmeno kvalifikaciją, galės dirbti barmenu baruose, kavinėse, restoranuose ir kitose maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, kuriose įrengti barai, o asmuo, įgijęs padavėjo kvalifikaciją – padavėju įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse. Asmenys įgiję padavėjo ir barmeno kvalifikacijas gali dirbti barmenais ir / arba padavėjais įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.

Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą. Darbo metu yra galimos konfliktinės situacijos, todėl reikalingi gebėjimai jas suvaldyti ir spręsti. Darbas organizuojamas pamainomis, dirbama su elektros prietaisais.

Darbo priemonės: kasos 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, stalo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai ir kiti reikmenys, stalo serviravimo įrankiai, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa, kasos žurnalas.

Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

**2. PROGRAMOS PARAMETRAI**

**2.1. PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)** | | | | | |
| 3000001 | Įvadas į profesiją | III | 1 | Pažinti profesiją. | Apibūdinti padavėjo ir barmeno profesijas ir jų teikiamas galimybes darbo rinkoje.  Nusakyti padavėjo ir barmeno veiklos procesus.  Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijoms būdingus gebėjimus. |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| 3102201 | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose | III | 1 | Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose. | Apibūdinti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus.  Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus. |
| 3102102 | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas | III | 1 | Reguliuoti fizinį aktyvumą. | Išvardyti fizinio aktyvumo formas.  Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą.  Taikyti nesudėtingas fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką. |
| 3102202 | Darbuotojų sauga ir sveikata | III | 2 | Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. | Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai. |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| *Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)* | | | | | |
| 3101327 | Pasiruošimas aptarnauti svečius | III | 10 | Paruošti darbo vietą. | Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą.  Išmanyti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai.  Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą.  Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus.  Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečiams aptarnauti. |
| 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 stalui serviruoti. |
| Serviruoti stalus. | Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus.  Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį.  Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos.  Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus. |
| 3101328 | Svečių aptarnavimas | III | 10 | Patiekti patiekalus ir gėrimus. | Apibūdinti lankytojų aptarnavimo būdus, formas, metodus, stalų rezervavimo taisykles.  Paaiškinti valgiaraščių ir kainoraščių rūšis ir jų sudarymo taisykles.  Bendrauti su lankytojais, laikantis profesinės etikos reikalavimų.  Patiekti patiekalus svečiams įvairiais patiekimo būdais.  Patiekti šaltuosius, karštuosius, desertinius, delikatesinius patiekalus, konditerijos gaminius, vaisius, uogas ir gėrimus.  Patiekti patiekalus, paruoštus prie svečio stalo. |
| Vykdyti pardavimų apskaitą. | Atlikti pagrindines operacijas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, aptarnaujant svečius.  Atlikti pagrindines operacijas su fiskaliniais kasos aparatais. |
| 3101325 | Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas | III | 5 | Paruošti barą svečiams aptarnauti. | Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis.  Išmanyti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai.  Paruošti baro įrenginius 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. |
| 3101329 | Barmeno darbo organizavimas | III | 5 | Sudaryti baro asortimentą. | Apibūdinti baro prekių ir žaliavų asortimentą.  Užsakyti baro prekes ir žaliavas.  Priimti baro prekes ir žaliavas. |
| Įforminti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą. | Tvarkyti pagrindinius buhalterinės baro apskaitos dokumentus.  Pildyti kasos žurnalą, išrašyti lankytojui sąskaitą (PVM faktūrą).  Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius.  Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus naudojantis informacinėmis technologijomis.  Atlikti pagrindines operacijas su fiskaliniais kasos aparatais. |
| 3101330 | Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas | III | 15 | Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus. | Apibūdinti nealkoholinių ir alkoholinius gėrimų asortimentą.  Naudoti svėrimo įrenginius, matavimo prietaisus, talpas išpilstant gėrimus.  Parinkti indus pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti.  Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų. |
| Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius. | Apibūdinti kokteilius, maišytus gėrimus, sudedamąsias dalis, paskirtį, paruošimo eigą ir patiekimo būdus.  Paaiškinti kokteilių, maišytų gėrimų priedų, dekoravimo elementų parinkimo principus ir kitų baro aksesuarų paskirtį.  Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir maišytiems gėrimams.  Pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių.  Paruošti ir patiekti gėrimų mišinius bei kokteilius pagal pateiktas receptūras. |
| Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus. | Apibūdinti karštuosius gėrimus, sudedamąsias dalis, paskirtį, paruošimo eigą ir patiekimo būdus.  Parinkti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones, skirtus karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti.  Paruošti gėrimų žaliavas ir įrenginius karštiesiems gėrimams gaminti.  Gaminti įvairius karštuosius gėrimus ir patiekti juos tam skirtuose induose. |
| Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius. | Apibūdinti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare, asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisykles.  Parinkti baro mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius ir kitą inventorių, šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimui ir patiekimui.  Pagaminti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.  Patiekti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. |
| **Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| 3101331 | Maisto ruošimas | III | 5 | Paruošti maisto gaminimo patalpas darbui. | Išmanyti higienos reikalavimus, taikomus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms.  Paruošti virtuvės patalpas, įrenginius, inventorių, darbo vietą maistui gaminti.  Tvarkyti darbo vietą, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus. |
| Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams ir gėrimams gaminti. | Išmanyti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklinimą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius.  Išmanyti maisto produktų grupes (rekomenduojamas sveikai mitybai, galinčias sukelti alergiją, siūlomas vegetarams ir kt.)  Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti, nustatant jų kokybę pagal kokybės rodiklius. |
| Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą. | Išmanyti produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus.  Paruošti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti.  Saugiai naudoti įvairius maisto šiluminio paruošimo būdus. |
| Gaminti patiekalus ir gėrimus. | Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams ir gėrimams gaminti.  Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus ir gėrimus. |
| 3101332 | Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas | III | 5 | Gaminti kavą. | Apibūdinti kavos gėrimų asortimentą, kavos gaminimo tendencijas.  Parinkti kavą, priedus įvairiems kavos gėrimams ruošti.  Gaminti kavą kavos virimo aparatais. |
| Patiekti kavą. | Parinkti indus kavai patiekti.  Apipavidalinti ir patiekti kavą. |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.  Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.  Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |

**2.2. PADAVĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

(programa skirta tik tęstiniam profesiniam mokymui)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 2 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 20 mokymosi kreditų)** | | | | | |
| *Privalomieji (iš viso 20 mokymosi kreditų)* | | | | | |
| 3101327 | Pasiruošimas aptarnauti svečius | III | 10 | Paruošti darbo vietą. | Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą.  Išmanyti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai.  Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą.  Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus.  Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečiams aptarnauti. |
| 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 stalui serviruoti. |
| Serviruoti stalus. | Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus.  Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį.  Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos.  Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus. |
| 3101328 | Svečių aptarnavimas | III | 10 | Patiekti patiekalus ir gėrimus. | Apibūdinti lankytojų aptarnavimo būdus, formas, metodus, stalų rezervavimo taisykles.  Paaiškinti valgiaraščių ir kainoraščių rūšis ir jų sudarymo taisykles.  Bendrauti su lankytojais, laikantis profesinės etikos reikalavimų.  Patiekti patiekalus svečiams įvairiais patiekimo būdais.  Patiekti šaltuosius, karštuosius, desertinius, delikatesinius patiekalus, konditerijos gaminius, vaisius, uogas ir gėrimus.  Patiekti patiekalus, paruoštus prie svečio stalo. |
| Vykdyti pardavimų apskaitą. | Atlikti pagrindines operacijas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, aptarnaujant svečius.  Atlikti pagrindines operacijas su fiskaliniais kasos aparatais. |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.  Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.  Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |

**2.3. BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

(programa skirta tik tęstiniam profesiniam mokymui)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 2 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 25 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| *Privalomieji (iš viso 25 mokymosi kreditai)* | | | | | |
| 3101325 | Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas | III | 5 | Paruošti barą svečiams aptarnauti. | Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis.  Išmanyti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai.  Paruošti baro įrenginius 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. |
| 3101329 | Barmeno darbo organizavimas | III | 5 | Sudaryti baro asortimentą. | Apibūdinti baro prekių ir žaliavų asortimentą.  Užsakyti baro prekes ir žaliavas.  Priimti baro prekes ir žaliavas. |
| Įforminti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą. | Tvarkyti pagrindinius buhalterinės baro apskaitos dokumentus.  Pildyti kasos žurnalą, išrašyti lankytojui sąskaitą (PVM faktūrą).  Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius.  Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus naudojantis informacinėmis technologijomis.  Atlikti pagrindines operacijas su fiskaliniais kasos aparatais. |
| 3101330 | Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas | III | 15 | Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus. | Apibūdinti nealkoholinių ir alkoholinius gėrimų asortimentą.  Naudoti svėrimo įrenginius, matavimo prietaisus, talpas išpilstant gėrimus.  Parinkti indus pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti.  Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų. |
| Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius. | Apibūdinti kokteilius, maišytus gėrimus, sudedamąsias dalis, paskirtį, paruošimo eigą ir patiekimo būdus.  Paaiškinti kokteilių, maišytų gėrimų priedų, dekoravimo elementų parinkimo principus ir kitų baro aksesuarų paskirtį.  Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir maišytiems gėrimams.  Pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių.  Paruošti ir patiekti gėrimų mišinius bei kokteilius pagal pateiktas receptūras. |
| Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus. | Apibūdinti karštuosius gėrimus, sudedamąsias dalis, paskirtį, paruošimo eigą ir patiekimo būdus.  Parinkti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones, skirtus karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti.  Paruošti gėrimų žaliavas ir įrenginius karštiesiems gėrimams gaminti.  Gaminti įvairius karštuosius gėrimus ir patiekti juos tam skirtuose induose. |
| Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius. | Apibūdinti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare, asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisykles.  Parinkti baro mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius ir kitą inventorių, šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimui ir patiekimui.  Pagaminti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.  Patiekti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.  Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.  Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |

**3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA**

**3.1. PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)** |
| 3000001 | Įvadas į profesiją | III | 2 | *Netaikoma.* |
| 3102202 | Darbuotojų sauga ir sveikata | III | 2 | *Netaikoma.* |
| 3101327 | Pasiruošimas aptarnauti svečius | III | 10 | *Netaikoma.* |
| 3101328 | Svečių aptarnavimas | III | 10 | *Baigtas modulis:*  Pasiruošimas aptarnauti svečius |
| 3101325 | Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas | III | 5 | *Netaikoma.* |
| 3101329 | Barmeno darbo organizavimas | III | 5 | *Netaikoma.* |
| 3101330 | Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas | III | 15 | *Netaikoma.* |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | *Baigti visi privalomieji padavėjo ir barmeno kvalifikacijas sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.* |

**3.2. PADAVĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

(programa skirta tik tęstiniam profesiniam mokymui)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)** |
| 3101327 | Pasiruošimas aptarnauti svečius | III | 10 | *Netaikoma.* |
| 3101328 | Svečių aptarnavimas | III | 10 | *Baigtas modulis:*  Pasiruošimas aptarnauti svečius |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | *Baigti visi privalomieji padavėjo kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.* |

**3.3. BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

(programa skirta tik tęstiniam profesiniam mokymui)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)** |
| 3101325 | Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas | III | 5 | *Netaikoma.* |
| 3101329 | Barmeno darbo organizavimas | III | 5 | *Netaikoma.* |
| 3101330 | Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas | III | 15 | *Netaikoma.* |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | *Baigti visi privalomieji barmeno kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.* |

**4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bendrieji gebėjimai** | **Bendrųjų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| Bendravimas gimtąja kalba | Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką.  Parengti darbo planą.  Bendrauti vartojant profesinę terminiją. |
| Bendravimas užsienio kalbomis | Bendrauti profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje.  Bendrauti su klientu užsienio kalba.  Išvardyti įrenginius, inventorių, stalo įrankius užsienio kalba.  Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, elektroninį laišką. |
| Matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse | Apibūdinti skysčių matavimo vienetus.  Apibūdinti svorio matavimo vienetus.  Atlikti svorio ir kiekio skaičiavimus. |
| Skaitmeninis raštingumas | Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę gėrimų receptūrų skaičiavimams atlikti.  Atlikti informacijos paiešką internete.  Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją.  Dokumentuoti darbų aplankus.  Naudoti programinę įrangą maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje.  Paruošti produkto ar darbo pristatymą, naudojantis kompiuterine vaizdų grafinio apdorojimo programa. |
| Mokymasis mokytis | Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus.  Organizuoti savo mokymąsi.  Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve.  Parengti profesinio tobulinimo planą. |
| Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai | Bendrauti su įvairių tipų klientais.  Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes.  Spręsti psichologines krizines situacijas.  Pagarbiai elgtis su klientu.  Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas. |
| Iniciatyva ir verslumas | Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką.  Išmanyti verslo kūrimo galimybes.  Atpažinti naujas (rinkos) galimybes, pasitelkiant intuiciją, kūrybiškumą ir analitinius gebėjimus.  Suprasti socialiai atsakingo verslo kūrimo principus.  Dirbti savarankiškai, planuoti savo laiką. |
| Kultūrinis sąmoningumas ir raiška | Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius, įvairių laikotarpių estetinį paveldą.  Pažinti įvairių šalių estetinius idealus ir skonius.  Lavinti estetinį požiūrį į meną ir aplinką. |

**5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESĮ MOKYMĄ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kvalifikacija – padavėjas ir barmenas, LTKS lygis III** | |
| **Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra** | **Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra** |
| *Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)*  Įvadas į profesiją, 1 mokymosi kreditas | *Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)*  – |
| *Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)*  Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditas  Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 1 mokymosi kreditas  Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai | *Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*  – |
| *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)*  Pasiruošimas aptarnauti svečius, 10 mokymosi kreditų  Svečių aptarnavimas, 10 mokymosi kreditų  Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas, 5 mokymosi kreditai  Barmeno darbo organizavimas, 5 mokymosi kreditai  Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas, 15 mokymosi kreditų | *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)*  Pasiruošimas aptarnauti svečius, 10 mokymosi kreditų  Svečių aptarnavimas, 10 mokymosi kreditų  Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas, 5 mokymosi kreditai  Barmeno darbo organizavimas, 5 mokymosi kreditai  Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas, 15 mokymosi kreditų |
| *Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)*  Maisto ruošimas, 5 mokymosi kreditai  Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas, 5 mokymosi kreditai | *Pasirenkamieji moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditų)*  – |
| *Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)*  Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai | *Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)*  Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai |

|  |  |
| --- | --- |
| **Kvalifikacija – padavėjas, LTKS lygis III** | **Kvalifikacija – barmenas, LTKS lygis III** |
| **Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra** | **Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra** |
| *Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)*  – | *Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)*  – |
| *Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*  – | *Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*  – |
| *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 20 mokymosi kreditų)*  Pasiruošimas aptarnauti svečius, 10 mokymosi kreditų  Svečių aptarnavimas, 10 mokymosi kreditų | *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 25 mokymosi kreditai)*  Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas, 5 mokymosi kreditai  Barmeno darbo organizavimas, 5 mokymosi kreditai  Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas, 15 mokymosi kreditų |
| *Pasirenkamieji moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditų)*  – | *Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*  – |
| *Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)*  Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai | *Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)*  Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai |

**Pastabos**

* Vykdant tęstinį profesinį mokymą asmens ankstesnio mokymosi pasiekimai įskaitomi švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
* Tęstinio profesinio mokymo programos modulius gali vesti mokytojai, įgiję andragogikos žinių ir turintys tai pagrindžiantį dokumentą arba turintys neformaliojo suaugusiųjų švietimo patirties.
* Saugaus elgesio ekstremaliose situacijose modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs civilinės saugos mokymus pagal Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento direktoriaus patvirtintą mokymo programą ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
* Darbuotojų saugos ir sveikatos modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
* Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokoma pagal Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.

**6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI**

**6.1. ĮVADINIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3000001 | |
| Modulio LTKS lygis | III | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 1 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Pažinti profesiją. | 1.1. Apibūdinti padavėjo ir barmeno profesijas ir jų teikiamas galimybes darbo rinkoje. | **Tema.** ***Padavėjo ir barmeno profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje***   * Padavėjo ir barmeno darbo vieta * Padavėjo ir barmeno darbo specifika * Padavėjo ir barmeno profesijos samprata * Asmeninės savybės, reikalingos Padavėjo ir barmeno profesijai * Padavėjo ir barmeno profesinės galimybės |
| 1.2. Nusakyti padavėjo ir barmeno veiklos procesus. | **Tema.** ***Padavėjo ir barmeno profesijų veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai***   * Padavėjo ir barmeno veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai, atliekami skirtingose padavėjo ir barmeno darbo vietose * Geros higienos praktikos taisyklės   **Tema. *Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas*** |
| 1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijoms būdingus gebėjimus. | ***Tema.* Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa**   * Mokymo programos tikslai bei uždaviniai * Mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai, mokymosi įgūdžių demonstravimo formos (metodai) * Klausimų, kurie iškilo analizuojant mokymo programą, formulavimas diskusijai (ko nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi) * Individualūs mokymosi planai   ***Tema.* Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ar neformaliuoju būdu, vertinimas ir lygių nustatymas**   * Turimų gebėjimų savaiminio ar neformaliojo įvertinimo būdai * Savaiminiu ar neformaliuoju būdu įgytų gebėjimų vertinimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Siūlomas modulio įvertinimas – *įskaityta (neįskaityta).* | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa * Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus   *Mokymo(si) priemonės:*   * Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. | |
| 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) padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

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

**6.2.1. Privalomieji moduliai**

**Modulio pavadinimas – „Pasiruošimas aptarnauti svečius“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3101327 | |
| Modulio LTKS lygis | III | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti darbo vietą. | 1.1. Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį ir joms keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą. | **Tema.** ***Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai (restoranas, kavinė, baras, užeiga, greitojo maitinimo įmonė, valgykla ir kt.)***   * Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai ir jų paskirtis * Maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms keliami reikalavimai * Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipų klasifikavimas pagal asortimentą, lankytojų aptarnavimo formą, aptarnaujamą kontingentą, pagal gamybos specializacijos laipsnį |
| 1.2. Išmanyti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai. | **Tema.** ***Bendrieji reikalavimai, keliami aptarnaujančiajam personalui***   * Pagrindiniai padavėjo išvaizdai, charakteriui, gebėjimams, bendravimui keliami reikalavimai * Padavėjo asmens higienai keliami reikalavimai * Padavėjo laikysena * Aptarnaujančiojo personalo klasikinė apranga ir jai keliami reikalavimai |
| 1.3. Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą. | **Tema. *Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpos, baldai***   * Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybinės (gamybinės), pagalbinės patalpos * Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių baldai, jų išdėstymo prekybos (pobūvių) salėje reikalavimai * Prekybos salės, gamybinių ir pagalbinių patalpų paruošimo darbai prieš atvykstant lankytojams |
| 1.4. Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus. | **Tema. *Darbuotojų ir svečių saugos ir sveikatos, darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos ir higienos reikalavimai ruošiantis aptarnauti svečius***   * Lankytojų aptarnavimo parengiamieji darbai, laikantis darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, higienos ir kitų reikalavimų |
| 1.5. Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečiams aptarnauti. | **Tema. *Prekybos salės, baldų paruošimas darbui***   * Prekybos salės patalpų lankytojams sutikti paruošimas * Prekybos salės stalų ir kėdžių išdėstymas pagal reikalavimus * Pagalbinio stalo, servanto paruošimas |
| 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. | **Tema. *Stalo įrankiai***   * Stalo įrankiai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos * Asmeniniam ir bendrojo naudojimo stalo įrankiai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos   **Tema. *Stalo indai***   * Stalo indai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos * Asmeninio ir bendrojo naudojimo stalo indai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos   **Tema. *Taurės***   * Taurės, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos * Baro, prekybos salės, pobūvių taurės, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos   **Tema. *Stalo užtiesalai, servetėlės ir rankšluostėliai***   * Stalo užtiesalai, servetėlės, rankšluostėliai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos * Panaudotų stalo užtiesalų, servetėlių, rankšluostėlių rūšiavimas prieš skalbimą ar valymą   **Tema. *Padėklai***   * Padėklai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos |
| 2.2. Paaiškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus. | **Tema. *Padavėjo darbo technikos reikalavimai***   * Įrankių, indų, taurių blizginimas * Kito inventoriaus (prieskonių indelių ir kt.) paruošimas naudoti * Padavėjo rankšluostėlio naudojimo taisyklės * Padėklo naudojimo taisyklės * Indų, įrankių, taurių nešimo ir naudotų indų nurinkimo technika |
| 2.3. Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių. | **Tema**. ***Lėkščių, padėklų, taurių, įrankių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas ir naudoto nurinkimas***   * Lėkščių nešimo būdai * Lėkščių nešimas su padėklinėmis lėkštėmis * Padėklo nešimas su stalo inventoriumi, patiekalais ar gėrimais * Stalams serviruoti reikalingų įrankių nešimas * Taurių nešimas su padėklu ir be padėklo * Naudotų indų, įrankių, taurių nešimas * Švarių peleninių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas, naudotų nurinkimas |
| 2.4. Paruošti stalo serviravimo inventorių stalui serviruoti. | **Tema. *Stalo serviravimo inventoriaus parinkimas ir paruošimas serviruoti***   * Reikiamo inventoriaus (staltiesės, servetėlės, indai, įrankiai, taurės, padėklai, prieskonių indeliai ir kiti reikmenys) stalui serviruoti apskaičiavimas ir parinkimas * Stalo inventoriaus paruošimas stalui serviruoti * Prieskonių indelių, servetėlių dėklų, stalo aksesuarų ir kitų reikmenų paruošimas stalui serviruoti |
| 3. Serviruoti stalus. | 3.1. Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus. | **Tema. *Pagrindiniai serviravimo reikalavimai***   * Pagrindiniai stalo serviravimo reikalavimai * Staltiesės ant stalo užtiesimo ir keitimo, kitų darbo etapų eiliškumas |
| 3.2. Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį. | **Tema. *Stalo puošybos elementai***   * Stalo puošybos elementai, jų naudojimo reikalavimai * Servetėlių lankstymo taisyklės, lankstymo būdai |
| 3.3. Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos. | **Tema. *Stalo serviravimo eiga***   * Stalo serviravimo eiga nesant svečiui, prie svečio ir serviruotės koregavimas po priimto užsakymo |
| **Tema. *Pusryčių, priešpiečių, pietų, pavakarių, vakarienės stalo serviruotės ir stalo serviravimo seka***   * Pusryčių stalo serviruotės, serviravimo inventorius, serviravimo darbų seka * Priešpiečių stalo serviruotės, serviravimo inventorius, serviravimo darbų seka * Pagrindinės pietų stalo serviruotės, serviravimo inventorius, serviravimo darbų seka * Pavakarių stalo serviruotės, serviravimo inventorius, serviravimo darbų seka * Vakarienės stalo serviruotės, serviravimo inventorius, serviravimo darbų seka |
| 3.4. Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus. | **Tema.** ***Stalų serviravimas***   * Staltiesės užtiesimas ant svečio stalo * Higieninės servetėlės, skirtos stalui serviruoti, sulankstymas * Serviravimo inventoriaus parinkimas ir stalo paserviravimas pagal restorano serviruotę nesant svečiui, prie svečio * Serviravimo inventoriaus parinkimas ir stalo paserviravimas pagal minimalią pusryčių stalo serviruotę * Serviravimo inventoriaus parinkimas ir stalo paserviravimas pagal paprastą, išplėstinę ir *couvert* pietų stalo serviruotes * Serviravimo inventoriaus parinkimas ir stalo paserviravimas pagal vakarienės stalo serviruotę * Serviravimo inventoriaus parinkimas ir stalo paserviravimas pagal pateiktą valgiaraštį |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Laikantis reikalavimų paruoštos svečiui sutikti ir aptarnauti skirtos 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; serviruojant stalą, patiekiant patiekalus ar nurenkant naudotą stalo inventorių (lėkštes, įrankius, taures ir kt.), tinkamai panaudotas padėklas; įvairiais būdais neštas ir nurinktas stalo inventorius; laikantis stalo serviravimo eigos paserviruotas stalas, pademonstruotos pietų stalo ir kt. serviruotės. Sutvarkyta darbo vieta, inventorius pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa * Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga   *Mokymo(si) priemonės:*   * Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip stalai, kėdės, pagalbinis stalas, servantas, stalo serviravimo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai, padėklai, rankšluostėliai, servetėlės) 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) padavėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Svečių aptarnavimas“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3101328 | |
| Modulio LTKS lygis | III | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Patiekti patiekalus ir gėrimus. | 1.1. Apibūdinti lankytojų aptarnavimo būdus, formas, metodus, stalų rezervavimo taisykles. | **Tema.** ***Lankytojų aptarnavimas***   * Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių lankytojų aptarnavimo darbo organizavimo sistemos (individualaus aptarnavimo, aptarnavimo dviese, grandininio aptarnavimo, komandinio aptarnavimo, savitarnos, mišriojo aptarnavimo) * Lankytojų aptarnavimo metodai   **Tema.** ***Stalų rezervavimo taisyklės. Lankytojų aptarnavimo elementai***   * Stalo, kurį lankytojas užsisako (rezervuoja) iš anksto maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje, užsakymo taisyklės * Lankytojų aptarnavimo etapai (lankytojo sutikimas, pasodinimas, užsakymo priėmimas, atsiskaitymas su lankytoju, atsisveikinimas) |
| 1.2. Paaiškinti valgiaraščių ir kainoraščių rūšis ir jų sudarymo taisykles. | **Tema. *Valgiaraščiai ir kainoraščiai***   * Valgiaraščių ir kainoraščių rūšys * Valgiaraščių, kainoraščių sudarymo taisyklės   **Tema.** ***Valgiaraščio sudarymas***   * Valgiaraščio sudarymas pusryčiams, priešpiečiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir kt. |
| 1.3. Bendrauti su lankytojais, laikantis profesinės etikos reikalavimų. | **Tema. *Lankytojai ir jų aptarnavimo reikalavimai***   * Lankytojų tipai, jų poreikiai ir lankytojų aptarnavimo ypatumai * Profesinė etika * Konfliktai, jų sprendimo būdai * Konfliktinių situacijų valdymas, lankytojų skundai * Padavėjo ir barmeno elgesio taisyklės aptarnavimo salėje   **Tema. *Bendravimo psichologija***   * Sėkmingo bendravimo samprata |
| 1.4. Patiekti patiekalus svečiams įvairiais patiekimo būdais. | **Tema.** ***Patiekalų patiekimo būdai***   * Serviravimo inventoriaus parinkimas * Patiekalų patiekimo būdai * Patiekalų į lankytojo lėkštę didžiaisiais įrankiais dėjimas iš didlėkščių |
| 1.5. Patiekti šaltuosius, karštuosius, desertinius, delikatesinius patiekalus, konditerijos gaminius, vaisius, uogas ir gėrimus. | **Tema. *Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai patiekiant valgius ir gėrimus***   * Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai parenkant serviravimo inventorių * Patiekalų ir gėrimų patiekimo ir indų nurinkimo taisyklės   **Tema*. Valgių ir gėrimų patiekimo nuoseklumas***   * Valgių ir gėrimų patiekimo eiliškumas, atsižvelgiant į maisto produktų grupes   **Tema. *Valgių ir gėrimų patiekimas***   * Bendrosios lankytojų aptarnavimo taisyklės * Nealkoholinių gėrimų (sulčių, gėlo vandens, vaisvandenių ir mineralinio vandens (gazuoto ir negazuoto) ir kt.) patiekimo inventorius, reikalavimai ir būdai * Duonos ir jos gaminių patiekimo inventorius, patiekimo reikalavimai ir būdai * Šaltųjų patiekalų patiekimo inventorius, patiekimo reikalavimai ir būdai * Sriubų patiekimo inventorius, patiekimo reikalavimai ir būdai * Karštųjų užkandžių patiekimo inventorius, patiekimo reikalavimai ir būdai * Karštųjų patiekalų patiekimo inventorius, patiekimo reikalavimai ir būdai * Desertinių patiekalų patiekimo inventorius, patiekimo reikalavimai ir būdai * Konditerijos gaminių patiekimo inventorius, patiekimo reikalavimai ir būdai * Vaisių, uogų patiekimo inventorius, patiekimo reikalavimai ir būdai * Šaltųjų ir karštųjų gėrimų (kavos, arbatos, šokolado, kakavos ir kt.) patiekimo inventorius, patiekimo reikalavimai ir būdai * Patiekalų, kurie patiekiami specialiu būdu, patiekimo inventorius, patiekimo reikalavimai:  1. ikrų patiekimas; 2. sraigių, austrių, midijų, krevečių ir kitų moliuskų patiekimas; 3. vėžių, omarų, krabų patiekimas; 4. artišokų, šparagų patiekalų patiekimas; 5. sūrio (fermentinio ir kitų rūšių) patiekimas; 6. fondiu (sūrio, mėsos, žuvies ir vėžiagyvių, šokolado ir kt.) patiekalų patiekimas; 7. kitų egzotiškų delikatesinių patiekalų patiekimas.  * Silpnų alkoholinių gėrimų (vyno, alaus, sidro ir kt.), stiprių alkoholinių gėrimų (degtinės, konjako, brendžio, kalvadoso, viskio, romo, trauktinės, likerio ir kt.) patiekimo inventorius, patiekimo reikalavimai ir būdai   **Tema. *Gėrimų derinimas su patiekalais***   * Gėrimų derinimo su patiekalais principai   **Tema.** ***Užsakymo priėmimas pagal pateiktą valgiaraštį ir svečio aptarnavimas***   * Užsakymo priėmimas pagal pateiktą valgiaraštį ir svečio aptarnavimas |
| 1.6. Patiekti patiekalus, paruoštus prie svečio stalo. | **Tema. *Padavėjo darbas prie svečio stalo***   * Saugaus darbo ir higienos taisykles dirbant prie svečio stalo * Patiekalams paruošti ir patiekti reikalingas inventorius, skirtas darbui prie svečio stalo, jo paruošimas, darbas su juo * Patiekalų paruošimo ir patiekimo darbų, atliekamų padavėjo prie svečio stalo, seka:  1. patiekalų pjaustymas porcijomis; 2. mėsos, žuvies filė atskyrimas nuo kaulo; 3. patiekalų užpylimas alkoholiu ir uždegimas; 4. vaisių paruošimas; 5. salotų gaminimas ir marinavimas; 6. įvairių rūšių kavos (airiškos ir kt.) paruošimas.   **Tema.** ***Patiekalų prie svečio stalo paruošimas ir patiekimas lankytojui***   * Patiekalui porcijuoti ir patiekti reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo supjaustymas porcijomis prie svečio ir patiekimas * Inventoriaus, reikalingo atskirti (nurodytos) žuvies filė nuo kaulų parinkimas, žuvies filė atskyrimas nuo kaulų prie svečio ir patiekimas * Vaisiui paruošti ir patiekti reikalingo inventoriaus parinkimas, vaisiaus prie svečio paruošimas ir jo patiekimas * Patiekalo, kurį reikia užpilti alkoholiu ir uždegti, reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo paruošimas prie svečio ir jo patiekimas * Patiekalui gaminti ir marinuoti reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo paruošimas prie svečio ir jo patiekimas |
| 2. Vykdyti pardavimų apskaitą. | 2.1. Atlikti pagrindines operacijas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, aptarnaujant svečius. | **Tema.** ***Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių programine įranga aptarnaujant svečius***   * Padavėjo darbo stočių – POS terminalų, kuriuose visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai (jutiklinis ekranas, fiskalinis blokas, fiskalinis kvitų spausdintuvas, kliento monitorius, kortelių skaitytuvas) yra integruoti arba jie yra atskirai prijungti, paruošimas darbui ir tinkamas eksploatavimas * Popieriaus juostų ir spausdintuvų kasečių keitimas spausdintuvuose * Personalo identifikavimo magnetinių kortelių, reikalingų darbui su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programa ir įranga, įregistravimas ir aktyvavimas * Lankytojų užsakymų POS terminale suvedimas, papildymas, pakeitimas ir atšaukimas, atsiskaitymas su lankytojais * Įvairių ataskaitų, susijusių su lankytojų aptarnavimu, jų srautais, pardavimu ir pinigų apskaita, per POS terminalus, suformavimas, peržiūrėjimas, atspausdinimas * Darbas su nešiojamaisiais terminalais – delninukais * Nešiojamųjų terminalų – delninukų paruošimas darbui, lankytojų užsakymų suvedimas ir papildymas, saugus eksploatavimas * Lankytojų aptarnavimas, užsakymų priėmimas ir vykdymas, naudojant planšetinius kompiuterius |
| 2.3. Atlikti pagrindines operacijas su fiskaliniais kasos aparatais. | **Tema.** ***Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su lankytojais***   * Paruošti darbui Fiskalinių kasos aparatų paruošimas darbui, pinigų priėmimas ir įtraukimas jais į apskaitą * Kasos žurnalo pildymas * Pinigų detektoriaus eksploatavimas ir tinkamas panaudojimas * Atsiskaitymas su lankytojais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus * Sąskaitos (PVM sąskaitos faktūros) pagal fiskalinį kasos čekį išrašymas lankytojui * Atsiskaitymas vadovaujančiam darbuotojui už savo prekybos rezultatus pamainos pabaigoje |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Užsakymas priimtas ir informacija apie maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje teikiamas paslaugas svečiui suteikta pagal stalų rezervavimo taisykles; svečiai sutikti ir pasodinti laikantis reikalavimų, jiems pateiktas valgiaraštis, išsamiai ir sklandžiai apibūdinti patiekalai bei gėrimai, suteikta kita pageidauta informacija ir priimtas užsakymas; aptarnaujant svečius, įvairūs patiekalai ir gėrimai patiekti įvairiais patiekalų patiekimo būdais ir laikantis patiekalų patiekimo eiliškumo; patiekalai, paruošti prie svečio stalo, patiekti tinkamai ir laikantis darbo prie svečio taisyklių; aptarnaujant svečius, dirbta su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, fiskaliniais kasos aparatais. Sutvarkyta darbo vieta, inventorius pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa * Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga   *Mokymo(si) priemonės:*   * Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip 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 patiekalams ruošti prie svečio stalo ir patiekti) 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) padavėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3101325 | |
| Modulio LTKS lygis | III | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti barą svečiams aptarnauti. | 1.1. Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis. | **Tema**. ***Tarptautinė barmenų asociacija (angl. The International Bartenders Association, IBA)***   * Tarptautinės barmenų asociacijos (IBA) funkcijos ir veikla * Baro terminai   **Tema.** ***Barai ir jų rūšys***   * Barų rūšys pagal siūlomą asortimentą, pramogas * Kokteilių ir kavos ruošimo naujausios tendencijos   **Tema*. Baristo veikla maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse***   * Baristo pareigos ir veikla viešojo maitinimo įmonėse   **Tema. *Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas*** |
| 1.2. Išmanyti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai. | **Tema.** ***Reikalavimai barmeno asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai***   * Reikalavimai barmeno asmens higienai * Reikalavimai barmeno darbo drabužiams ir laikysenai |
| 1.3. Paruošti baro įrenginius darbui. | **Tema.** ***Baro įrenginiai***   * Baro įrenginiai * Baro įrangos išdėstymas * Darbuotojų saugos ir sveikatos, darbų saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, geros higienos praktikos reikalavimai dirbant su baro įranga * Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių ir matavimo prietaisų paskirtis, eksploatavimo taisyklės, techniniai aprašymai * Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių patikrinimas ir parengimas darbui * Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais |
| 1.4. Atpažinti baro inventorių, baro indus ir taures. | **Tema.** ***Baro taurės, indai ir įrankiai***   * Baro indų, taurių asortimentas, dydžiai, talpos, paskirtis, parinkimo principai * Baro įrankių paskirtis * Pagrindinės barmeno darbo priemonės * Taurės, tinkamos kokteiliams ruošti |
| 1.5. Paruošti barmeno darbo vietą. | **Tema.** ***Barmeno darbo vietos parengimas***   * Baro produkcijos išdėstymas * Baro produkcijos laikymo sąlygos * Taurių gėrimams patiekti paruošimas: išplovimas, išblizginimas pagal higienos, darbų saugos reikalavimus * Baro reikmenų paruošimas, išdėstymas pagal reikalavimus barmeno darbo vietoje |
| 2. Aptarnauti baro lankytojus. | 2.1. Išmanyti bendravimo su lankytojais etiką ir psichologiją. | **Tema.** ***Profesinė etika, konfliktai, svečių skundai ir jų sprendimo būdai***   * Barmeno profesinė etika * Konfliktinės situacijos, svečių skundai ir jų sprendimo būdai   **Tema.** ***Elgesio taisyklės. Etiketo pagrindai ir protokolas***   * Elgesio taisyklės dirbant prie baro * Etiketas, protokolas   **Tema.** ***Bendravimas ir informacijos suteikimas valstybine ir užsienio kalbomis***   * Bendravimas taisyklinga valstybine kalba * Bendravimas taisyklinga užsienio kalba * Mandagius ir paslaugus informacijos suteikimas baro lankytojui |
| 2.2. Išmanyti baro terminus, jų reikšmes. | **Tema.** ***Baro terminai***   * Baro terminai, jų reikšmės * Barmenų vartojama terminija |
| 2.3. Pagal reikalavimus aptarnauti baro lankytojus. | **Tema*. Lankytojų sutikimas, užsakymo priėmimas, aptarnavimas prie baro, atsiskaitymas***   * Lankytojų sutikimo, užsakymo priėmimo reikalavimai * Lankytojų aptarnavimo prie baro eiga, atsiskaitymas |
| 2.4. Suteikti svečiui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius. | **Tema.** ***Baro gėrimų, užkandžių, konditerijos gaminių charakteristikos***   * Informacijos svečiui apie baro gėrimus teikimas * Informacijos svečiui apie baro užkandžius teikimas * Informacijos svečiui apie konditerijos gaminius teikimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Pagal reikalavimus paruošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrenginiai; įvardytas ir apibūdintas baro inventorius, indai, taurės; pagal reikalavimus paruošta barmeno darbo vieta; sklandžiai pasiruošta aptarnauti baro svečius; išsamiai apibūdinti (pristatyti) baro gėrimai, užkandžiai, konditerijos gaminiai. Sutvarkyta darbo vieta, inventorius pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa * Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga   *Mokymo(si) priemonės:*   * Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kavos 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) 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) barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Barmeno darbo organizavimas“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3101329 | |
| Modulio LTKS lygis | III | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Sudaryti baro asortimentą. | 1.1. Apibūdinti baro prekių ir žaliavų asortimentą. | **Tema**. ***Baro prekės ir žaliavos***   * Baro gėrimų ir kitų prekių, žaliavų asortimento sudarymo ypatumai * Baro kainoraščio sudarymo reikalavimai * Pamainos pradžioje baro prekių ir žaliavų atsargų papildymas * Prekių ir žaliavų realizavimo terminai, jų patikrinimas, laikantis geros higienos praktikos taisyklių * FIFO (angl. *first in first out*) sistemos ir kt., papildant barą prekėmis ir žaliavomis, taikymas   **Tema. *Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas*** |
| 1.2. Užsakyti baro prekes ir žaliavas. | **Tema**. ***Prekių ir žaliavų užsakymas***   * Barui reikiamų prekių ir žaliavų užsakymo parengimas * Prekių ir žaliavų užsakymo pateikimas |
| 1.3. Priimti baro prekes ir žaliavas. | **Tema**. ***Prekių ir žaliavų priėmimas***   * Prekių ir žaliavų priėmimo tvarka * Gautų prekių ir žaliavų priėmimas, sutikrinant faktinius bei dokumentuose nurodytus skaičius * Prekių ir žaliavų sandėliavimas |
| 2. Įforminti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą. | 2.1. Tvarkyti pagrindinius buhalterinius baro apskaitos dokumentus. | **Tema**. ***Apskaitos pagrindai***   * Apskaitos organizavimas, tikslai, saugus, laikantis darbų saugos reikalavimų, materialinių vertybių inventorizavimo ir apskaitos vykdymas * Už apskaitą atsakingi asmenys, jų teisinė atsakomybė bei pasekmės už neteisėtą veiką   **Tema**. ***Apskaitos vykdymo etapai. Apskaitą reglamentuojantys teisės aktai***   * Materialinių vertybių apskaita maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse. Ilgalaikis ir trumpalaikis turtas * Teisės aktai, reglamentuojantys apskaitos organizavimą ir vykdymą   **Tema**. ***Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant lankytojus***   * Valgių bei gėrimų asortimento suvedimas į programą ir sugrupavimas * Suvestų valgių ir gėrimų sąrašų nukreipimas į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti * Bendrųjų ir specialiųjų modifikatorių sukūrimas bei susiejimas su parduodamais produktais * Naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojams identifikuoti programoje, parametrų nustatymas |
| 2.2. Pildyti kasos žurnalą, išrašyti lankytojui sąskaitą (PVM faktūrą). | **Tema**. ***Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su lankytojais***   * Fiskalinių kasos aparatų paruošimas darbui, pinigų priėmimas ir įtraukimas į apskaitą * Kasos žurnalo pildymas * Pinigų detektoriaus eksploatavimas ir tinkamas panaudojimas * Atsiskaitymas su lankytojais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus * Sąskaitos (PVM sąskaitos faktūros) pagal fiskalinį kasos čekį išrašymas lankytojui * Atsiskaitymas vadovaujančiam darbuotojui už savo prekybos rezultatus pamainos pabaigoje |
| 2.3. Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius. | **Tema**. ***Kainodara prekybos įmonėje***   * Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių įvairių prekių ir paslaugų kainos rinkoje * Galimų antkainių, atsižvelgiant į žaliavų kainas, apskaičiavimas * Baro gėrimų asortimento sudarymas * Žaliavų savikainos rinkoje nustatymas bei pardavimo kainų apskaičiavimas, atsižvelgiant į rinkos kainodaros tendencijas * Bare gaminamų gėrimų technologijos ir kalkuliacijos kortelių parengimas |
| 2.4. Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus naudojantis informacinėmis technologijomis. | **Tema**. ***Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir duomenų apsauga, vedant baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą***   * Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir duomenų apsauga * Bazinės ir specializuotos informacinių technologijų programos, jų įdiegimas, palaikymas ir atnaujinimas * Naudotojų teisės, susijusios su informacinių technologijų programų įsigijimu ir eksploatavimu   **Tema**. ***Informacinių technologijų įranga***   * Saugaus informacinių technologijų įrangos eksploatavimo taisyklės   **Tema**. ***Materialinių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentai***   * Sąskaita faktūra, įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas * Materialinių vertybių (prekių, žaliavų) užsakymo maitinimo įmonei suplanavimas * Materialinių vertybių (prekių, žaliavų) priėmimo procedūrų maitinimo įmonėje atlikimas ir įforminimas * Periodinių (pamainos, mėnesio) materialinių vertybių (prekių ir žaliavų) inventorizacijų atlikimas ir įforminimas * Ketvirčio materialinių vertybių (trumpalaikio ir ilgalaikio turto) inventorizacijų atlikimas ir įforminimas * Tinkamas materialinių vertybių sandėliavimo ir apsaugos užtikrinimas * Materialinių vertybių nurašymo ir utilizavimo atlikimas ir įforminimas * Taros ir kitų prekių bei žaliavų grąžinimo tiekėjams įforminimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Sudarytas ir išsamiai apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas; atlikta materialinių vertybių apskaita ir sutvarkyti apskaitos dokumentai sandėlio bei administravimo programomis; pademonstruotas darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais; atsiskaityta su lankytojais. Sutvarkyta darbo vieta, inventorius pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa * Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga   *Mokymo(si) priemonės:*   * Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kasos aparatas, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa, kasos žurnalas) 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) barmeno ar lygiavertę (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3101330 | |
| Modulio LTKS lygis | III | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 15 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus. | 1.1. Apibūdinti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų asortimentą. | **Tema. *Nealkoholiniai gėrimai***   * Nealkoholinių gėrimų asortimentas * Vaisvandenių skoninės savybės, jų nauda (žala) žmogaus organizmui * Sulčių, mineralinio vandens, vaisvandenių ir kitų nealkoholinių gėrimų klasifikacija   **Tema**. ***Alkoholio gamyba ir žala organizmui***   * Pagrindiniai spiritiniųgėrimųterminai ir gamybos proceso sąvokos * Baro lankytojo įspėjimas apie alkoholio daromą žalą žmogaus sveikatai * Alkoholinių gėrimų pardavimo taisyklės ir atsakomybė už pažeidimus   **Tema. *Stiprieji alkoholiniai gėrimai (degtinė, viskis, džinas, romas, tekila, konjakas, brendis ir kt.)***   * Stipriųjų gėrimų kilmė ir žaliavos * Stipriųjų gėrimų skoninės savybės * Gėrimai ir su jais derantis maistas * Stipriųjų gėrimų rūšys * Spiritinių gėrimų klasifikavimo principai ir klasifikavimas   **Tema.** ***Likerių asortimentas***   * Likerių asortimentas, skirtumai pagal žaliavas, spalvą, skonį, konsistenciją   **Tema.** ***Vyno asortimentas, gamyba, kokybės rodikliai ir klasifikavimas***   * Vynuogių rūšys, žinomi vynuogynų rajonai * Vyno gamybos procesas * Vyno klasifikavimas * Vyno etiketėje pateikta informacija, kokybės rodikliai * Vyno derinimo su maistu principai   **Tema**. ***Vyno patiekimas: temperatūra, taurių parinkimas, vyno dekantavimas***   * Vyno patiekimo temperatūra ir laikymo sąlygos * Taurės vynui patiekti * Vyno dekantavimo principai * Vyno patiekimo eiga   **Tema. *Šampanas ir putojantis vynas***   * Šampano ir putojančio vyno rūšys   **Tema. *Kitų rūšių vynas***   * Natūralus desertinis, stiprus spirituotas, aromatizuotas vynas   **Tema.** ***Alus***   * Alaus sudėtiniai komponentai ir svarbiausias gamybos operacijos * Alaus patiekimo temperatūra atsižvelgiant į jo rūšį * Alaus klasifikavimo principai ir klasifikavimas * Alaus sudedamųjų dalių įtaką alaus kokybei   **Tema. *Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas*** |
| 1.2. Naudoti svėrimo įrenginius, matavimo prietaisus, talpas išpilstant gėrimus. | **Tema.** ***Skysčių matavimo sistemos ir vienetai***   * Skysčių matavimo prietaisai * Gėrimų matavimo vienetai, talpos * Kokteilių sudėtinių dalių matavimo taisyklės * Skysčio mato vienetų (ml, cl, oz ir kt.) apskaičiavimas * Gėrimų mišinių stiprumo pagal formulę apskaičiavimas |
| 1.3. Parinkti indus pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti. | **Tema**. ***Stiklo indų (taurių, stiklinių ir kt.) asortimentas, paskirtis, parinkimas***   * Taurių asortimentas, paskirtis, parinkimo principai * Stiklinių ir kitų indų, skirtų gėrimams patiekti, asortimentas, paskirtis, parinkimo principai * Saugus darbas parenkant gėrimų patiekimo indus ir patiekiant gėrimus * Indų (taurių ir kt.) gėrimams patiekti parinkimas |
| 1.4. Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų. | **Tema. *Patiekti nealkoholinius gėrimus***   * Indų (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) nealkoholiniams gėrimams parinkimas ir nealkoholinių gėrimų patiekimas   **Tema.** ***Stipriųjų alkoholinių gėrimų pristatymas ir patiekimas***   * Gėrimų kiekio matavimas, naudojant įvairius matavimo indus * Gėrimų į taures po lygiai be matavimo indų pilstymas * Pristatyti ir patiekti Stipriųjų alkoholinių gėrimų pristatymas, taurių parinkimas ir patiekimas, maisto priderinimas   **Tema.** ***Vyno patiekimas***   * Baltojo, raudonojo vyno pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas * Putojančio vyno pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas * Spirituotų, aromatizuotų vynų pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas * Vyno kokybės įvertinimas pagal degustavimo lapą   **Tema.** ***Alaus, sidro patiekimas***   * Darbo inventoriaus paruošimas alui, sidrui patiekti: anglies dioksido baliono prie alaus, sidro pilstymo sistemos prijungimas ir slėgio nustatymas, KEG galvutės prie statinės prijungimas * Alaus įpylimas pagal instrukciją ir patiekimas lankytojui * Alaus (sidro ir kt.) pilstymo įrangos priežiūra ir valymas |
| 2. Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius. | 2.1. Apibūdinti kokteilius, maišytus gėrimus, sudedamąsias dalis, paskirtį, paruošimo eigą ir patiekimo būdus. | **Tema.** ***Klasikiniai kokteiliai***   * Klasikiniai kokteiliai pagal jų patiekimo laiką ir paskirtį: aperityvas,digestyvas,dienos kokteiliai * Kokteiliai pagal pagrindinį komponentą su degtinės, džino, viskio, romo, tekilos, brendžio ir kitu pagrindu * Klasikiniai kokteiliai pagal ruošimo būdus rankinėje plaktuvėje, barmeno stiklinėje, elektriniame plakiklyje, patiekimo taurėje * Klasikiniai kokteiliai pagal apimtį: mažieji, didieji, vakarėlio, vieno gurkšnio   **Tema.** ***Gėrimų mišinių klasifikavimas***   * Požymiai, pagal kuriuos klasifikuojami gėrimų mišiniai * Kokteiliai pagal patiekimo laiką ir paskirtį * Kokteiliai, kurie grupuojami pagal skonį ir apimtį * Kokteiliai, kurie grupuojami pagal pagrindinį komponentą * Kokteilio ruošimo būdai, atsižvelgiant į jo sudėtinius komponentus   **Tema. *Sudėtiniai alkoholiniai gėrimai. Kitų kategorijų gėrimų mišiniai***   * Krušono, grogo, punšo, sangrijos sudėtiniai komponentai, paruošimo būdai ir patiekimo principai * Karštojo vyno paruošimo būdai ir patiekimo principai * Kitų kategorijų gėrimų mišinių asortimentas ir jų ypatumai   **Tema. *Kokteilių ruošimo būdai ir eiga***   * Barmeno darbo technikos pagrindinės taisyklės * Kokteilių bei gėrimų mišinių sudedamosios dalys * Higienos reikalavimai, gaminant ir patiekiant kokteilius * Kokteilių ruošimo būdai * Kokteilių ruošimo eiga * Ledo panaudojimo ruošiant kokteilius principai * Kokteilių ruošimo rankinėje plaktuvėje taisyklės ir eiga * Kokteilių ruošimo barmeno stiklinėje taisyklės ir eiga * Kokteilių ruošimo elektriniame plakiklyje taisyklės ir eiga * Kokteilių ruošimo tiesiog svečio taurėje taisyklės ir eiga * Kokteilių ruošimo sluoksniavimo būdu taisyklės ir eiga * Kokteilių ruošimo modeliavimo būdu (grūdimo, traiškymo ir kt.) ypatumai * Baro svečių linksminimo stilius, jų taikymo galimybes ir funkcijas |
| 2.2. Paaiškinti kokteilių, maišytų gėrimų priedų, dekoravimo elementų parinkimo principus ir kitų baro aksesuarų paskirtį. | **Tema. *Priedai kokteiliams ruošti***   * Sirupai, vaisiai, daržovės, pieno produktai, kurie naudojami kokteiliams ruošti * Ledo panaudojimo galimybės * Prieskoniai, jų panaudojimas ruošiant gėrimų mišinius   **Tema.** ***Kokteilių puošimo taisyklės***   * Pagrindinės taisyklės ruošiant kokteilių papuošimus * Puošimo būdai * Vaisiai ir daržovės, kuriais puošiami kokteiliai * Taurės kraštelio puošimas * Kokteilio aromatizavimas   **Tema.** ***Baro aksesuarai***   * Baro aksesuarai, jų panaudojimo principai |
| 2.3. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir maišytiems gėrimams. | **Tema.** ***Baro taurių, indų, įrankių panaudojimas kokteiliams ruošti***   * Pagrindinių baro priemonių kokteilių komponentams maišyti parinkimas * Baro taurių gėrimų mišiniams ir kokteiliams ruošti ir patiekti parinkimas * Baro įrankių kokteiliams ruošti ir patiekti parinkimas   **Tema.** ***Barmeno darbo vietos parengimas***   * Taurių gėrimams patiekti paruošimas pagal higienos, darbų saugos reikalavimus * Baro reikmenų paruošimas ir išdėstymas pagal reikalavimus barmeno darbo vietoje |
| 2.4. Pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių. | **Tema.** ***Kokteilių maišymas įvairiais būdais ir jo eiga***   * Kokteilio ruošimas rankinėje plaktuvėje * Kokteilio ruošimas barmeno stiklinėje * Kokteilio ruošimas svečio taurėje * Kokteilio ruošimas elektriniame plakiklyje * Kokteilio komponentų sluoksniavimas   **Tema. *Kokteilių puošimas***   * Gražmenų (griežinėlio, skiltelės, spiralės ir kt.) iš citrusinių vaisių paruošimas * Gražmenų iš egzotinių vaisių (karambolos, ananaso, kinkano, dumplūnės ir kt.) paruošimas * Gražmenų iš daržovių (saliero stiebo, alyvuogių, marinuotų svogūnėlių, vyšninių pomidorų ir kt.) paruošimas * Gėrimo aromatizavimas * Taurės krašto puošimas įvairiais produktais * Gėrimų puošimas įvairiais dekoravimo elementais |
| 2.5. Paruošti ir patiekti gėrimų mišinius bei kokteilius pagal pateiktas receptūras. | **Tema. *Kokteilių ruošimas ir patiekimas***   * Kokteilių klasifikavimas * Kokteilio pagaminimas pagal kokteilio receptūrą ir gaminimo instrukcijas * Kokteilio dekoravimas ir patiekimas * Aperityvo patiekimas * Gėrimų (punšo, grogo, krušono, sangrijos) paruošimas ir patiekimas * Nealkoholinio kokteilio paruošimas ir patiekimas |
| 3. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus. | 3.1. Apibūdinti karštuosius gėrimus, sudedamąsias dalis, paskirtį, paruošimo eigą ir patiekimo būdus. | **Tema.** ***Karštieji gėrimai bare***   * Karštųjų gėrimų asortimentas ir priedai * Karštųjų gėrimų ruošimo technologija * Karštųjų gėrimų patiekimas su priedais, konditerijos gaminiais   **Tema.** ***Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti***   * Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti, jų paskirtis * Arbatžolių ir kavos pupelių kilmė, rūšys, savybės, apdorojimas * Arbatžolių, kavos pupelių kokybės rodikliai, laikymo sąlygos * Arbatos, kavos ir kitų karštųjų gėrimų poveikis bendrai organizmo sveikatai   **Tema.** ***Karštųjų gėrimų priedai, dekoravimo elementai***   * Karštųjų gėrimų priedai * Karštųjų gėrimų dekoravimo elementai |
| 3.2. Parinkti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones, skirtus karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti. | **Tema.** ***Baro indai ir įrankiai, skirti karštiesiems gėrimams gaminti ir patiekti***   * Pagrindinės barmeno darbo priemonės karštiesiems gėrimams ruošti * Indai, įrankiai, skirti kavai, arbatai ir kitiems karštiesiems gėrimams patiekti |
| 3.3. Paruošti gėrimų žaliavas ir įrenginius karštiesiems gėrimams gaminti. | **Tema.** ***Gėrimų žaliavų paruošimas***  **Tema.** ***Baro įrenginių, kavos virimo aparatų paruošimas ir eksploatavimas*** |
| 3.4. Gaminti įvairius karštuosius gėrimus ir patiekti juos tam skirtuose induose. | **Tema. *Karštųjų gėrimų paruošimas ir patiekimas***   * Saugus darbas su mechaniniais baro įrenginiais, kavos virimo aparatais, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų * Barmeno darbo vietos ir inventoriaus paruošimas karštiesiems gėrimams gaminti prie baro * Karštųjų gėrimų gaminimas * Karštųjų gėrimų patiekimas |
| 4. Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius. | 4.1. Apibūdinti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare, asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisykles. | **Tema.** ***Šaltieji ir karštieji užkandžiai, rinkiniai prie vyno ar alaus, desertai, kurie baigiami ruošti bare***   * Šaltųjų ir karštųjų užkandžių asortimentas, kulinarinės charakteristikos, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos * Rinkinių prie vyno ar alaus asortimentas, kulinarinės charakteristikos, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos   Desertų asortimentas, kulinarinės charakteristikos, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos  **Tema.** ***Maisto produktai ir žaliavos***   * Maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė ir paskirtis |
| 4.2. Parinkti baro mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius ir kitą inventorių, šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimui ir patiekimui. | **Tema.** ***Mechaniniai, šiluminiai, šaldymo įrenginiai ir kitas inventorius, jo naudojimo ir eksploatavimo taisyklės***   * Šiluminių (marmitų, dujinių grilių, krosnelių ir kt.) įrenginių veikimo principai, naudojimo ir eksploatavimo taisyklės * Šaldymo (šaldytuvų, šaldiklių, šaldymo stalų ir kt.) įrenginių veikimo principai, naudojimo ir eksploatavimo taisyklės * Saugus darbas su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų |
| 4.3. Pagaminti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. | **Tema.** ***Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių, baigiamų ruošti bare, gaminimas***   * Saugus darbas su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų * Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras pagaminimas ar pabaigtas ruošti nesudėtingas šaltasis ar karštasis užkandis * Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras paruošti rinkinį prie vyno ar alaus. * Parinkti inventorių ir pagal receptūras pagaminti ar pabaigti ruošti desertą. |
| 4.4. Patiekti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. | **Tema.** ***Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių, baigiamų ruošti bare, patiekimas***   * Inventoriaus parinkimas ir nesudėtingų šaltojo ar karštojo užkandžių patiekimas * Inventoriaus parinkimas ir rinkinio prie vyno ar alaus patiekimas * Inventoriaus parinkimas ir deserto ar kito gaminio patiekimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Įvardyti ir išsamiai, sklandžiai apibūdinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai; pagal reikalavimus išpilstyti ir patiekti svečiui; parinkti komponentai kokteiliams ir gėrimų mišiniams; pagal reikalavimus pagaminti gėrimai, tinkamai papuošti ir patiekti svečiui; pagal reikalavimus pagaminta nurodyta kava ar arbata ir patiekta svečiui; pagamintas ar pabaigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltasis ar karštasis užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir patiektas svečiui. Sutvarkyta darbo vieta, inventorius pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa * Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga   *Mokymo(si) priemonės:*   * Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip 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) 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) barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį. | |

**6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI**

**Modulio pavadinimas – „Maisto ruošimas“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3101331 | |
| Modulio LTKS lygis | III | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti maisto gaminimo patalpas darbui. | 1.1. Išmanyti higienos reikalavimus, taikomus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms. | **Tema. *Asmens higienos reikalavimai dirbant virtuvėje***   * Higienos reikalavimai maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms * Asmens higienos reikalavimai * Reikalavimus darbo drabužiams ir apavui |
| 1.2. Paruošti virtuvės patalpas, įrenginius, inventorių, darbo vietą maistui gaminti. | **Tema.** ***Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės patalpų rūšys, jų paskirtis ir joms keliami reikalavimai***   * Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės patalpų rūšis * Virtuvės darbo organizavimas   **Tema. *Reikalavimai skirtingoms darbo zonoms***   * Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai atskirose darbo zonose * Darbo zonoms keliami reikalavimai ir taisyklės, ženklinimas   **Tema. *Darbo vietos paruošimas darbui***   * Darbo vietos paruošimas, vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais * Geros higienos praktikos reikalavimai darbo vietos paruošimui   **Tema. *Įrenginiai, įrankiai ir kitas inventorius, naudojami patiekalams gaminti, jų klasifikavimas***   * Virtuvės technologinių įrenginių klasifikacija * Virtuvės įrankiai, inventorius, veikimo principai, ženklinimas * Įrenginių eksploatacijos ir darbuotojų saugos reikalavimai |
| 1.3. Tvarkyti darbo vietą, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus. | **Tema. *Geros higienos praktikos (GHP) taisyklės maistą gaminančiose įmonėse***   * Darbo zonos tvarkymas, vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis * Įrenginių, inventoriaus valymas, vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis |
| 2. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams ir gėrimams gaminti. | 2.1. Išmanyti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklinimą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius. | **Tema. *Maisto prekių klasifikavimas, rūšys ir ženklinimas***   * Maisto prekių rūšys, klasifikavimas, ženklinimas   **Tema. *Maisto prekių laikymo sąlygos ir pagrindiniai kokybės rodikliai***   * Maisto prekių laikymo sąlygos ir kokybės rodikliai |
| 2.2. Išmanyti maisto produktų grupes (rekomenduojamas sveikai mitybai, galinčias sukelti alergiją, siūlomas vegetarams ir kt.). | **Tema. *Mitybos fiziologija. Sveikos mitybos principai. Maisto produktų grupės, galinčios sukelti alergiją***   * Pagrindiniai sveikos mitybos principai * Produktai, galintys sukelti alergiją * Sveikos mitybos produktai   **Tema. *Mitybos įpročiai: vegetarizmas, žaliavalgystė ir kt.***   * Maisto produktai vegetariškai mitybai * Maisto produktai žaliavalgystės mitybai |
| 2.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti, nustatant jų kokybę pagal kokybės rodiklius. | **Tema*. Maisto produktų paskirtis, jų panaudojimas, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos***   * Maisto produktų paskirtis, panaudojimas * Maisto produktų ir žaliavų parinkimas patiekalams bei gėrimams gaminti * Konkrečių maisto produktų kokybės įvertinimas, laikymo sąlygos |
| 3. Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą. | 3.1. Išmanyti produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimai***   * Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimai * Įvairių žaliavų pjaustymo būdai |
| 3.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas ir pjaustymas***   * Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos * Daržovių pjaustymo būdai |
| 3.3. Saugiai naudoti įvairius maisto šiluminio paruošimo būdus. | **Tema. *Šiluminio paruošimo būdai***   * Šiluminio paruošimo būdai, laikantis darbuotojų saugos taisyklių * Inventoriaus, skirto konkrečiam patiekalui pagaminti atitinkamu šiluminiu būdu, parinkimas * Šiluminiu būdu pusgaminių paruošimas pagal jiems keliamus technologinius reikalavimus   **Tema. *Temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaka patiekalų kokybei***   * Temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaka patiekalų kokybei |
| 4. Gaminti patiekalus ir gėrimus. | 4.1. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams ir gėrimams gaminti. | **Tema. *Technologijos, kalkuliacijos kortelės***   * Technologijos, kalkuliacijos kortelių sudarymo ir naudojimo principai * Reikiamo produktų kiekio pasirinktam patiekalui pagaminti apskaičiavimas, panaudojant informacines technologijas |
| 4.2. Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus ir gėrimus. | **Tema. *Šaltieji patiekalai ir užkandžiai***   * Šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminimo technologija * Šaltųjų patiekalų ir užkandžių kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas   **Tema. *Sriubos***   * Sriubų gaminimo technologija * Sriubų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas   **Tema. *Padažai***   * Padažų gaminimo technologija * Padažų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas   **Tema. *Karštieji užkandžiai***   * Karštųjų užkandžių gaminimo technologija * Karštųjų užkandžių kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas   **Tema. *Karštieji žuvies patiekalai***   * Karštųjų žuvies patiekalų gaminimo technologija * Karštųjų žuvies patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas   **Tema. *Karštieji mėsos ir paukštienos patiekalai***   * Karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų gaminimo technologija * Karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas   **Tema. *Daržovių patiekalai ir garnyrai***   * Daržovių patiekalų ir garnyrų reikšmė gaminimo technologija * Daržovių patiekalų ir garnyrų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas   **Tema. *Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalai***   * Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų gaminimo technologija * Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas   **Tema. *Saldieji patiekalai, gėrimai ir konditerijos gaminiai***   * Saldžiųjų patiekalų, gėrimų ir konditerijos gaminių gaminimo technologija * Saldžiųjų patiekalų, gėrimų ir konditerijos gaminių kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Pagal reikalavimus paruoštos maisto gaminimo patalpos darbui; parinkti maisto produktai ir žaliavos patiekalams ir gėrimams gaminti; laikantis reikalavimų, atliktas maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas; laikantis maisto ruošimo technologijos, pagaminti nurodyti patiekalai ir gėrimai. Sutvarkyta darbo vieta, inventorius pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas * Teorinių ir praktinių užduočių mokinio 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 mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrenginiai, technologijos kortelės, maisto gaminimo indai ir įrankiai) 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) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3101332 | |
| Modulio LTKS lygis | III | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti kavą. | 1.1. Apibūdinti kavos gėrimų asortimentą, kavos gaminimo tendencijas. | **Tema.** ***Kavos rūšys, klasifikavimas, savybės, maistinė vertė***   * Kavos rūšys, klasifikavimas, savybės * Kavos maistinė vertė   **Tema.** ***Kavos asortimentas ir ruošimo menas, kavos gėrimo kultūra***   * Kavos asortimentas bei ruošimo subtilybės * Kavos gėrimo kultūra Lietuvoje ir pasaulyje |
| 1.2. Parinkti kavą, priedus įvairiems kavos gėrimams ruošti. | **Tema. *Kavos ir priedų parinkimas kavos gėrimams gaminti***   * Kavos parinkimas atitinkamiems kavos gėrimams gaminti * Kavos deriniai, priedai |
| 1.3. Gaminti kavą kavos virimo aparatais. | **Tema.** ***Kavos virimo aparatų klasifikavimas, paruošimas, veikimo principai***   * Saugaus darbo ir higienos reikalavimus, dirbant su kavos virimo aparatais * Kavos virimo aparatų klasifikavimas * Kavos virimo aparatų paruošimas darbui ir veikimo principai * Kavos aparato paruošimas darbui, priežiūra ir valymas   **Tema.** ***Kavos gaminimas***   * Kavos pupelių malūnėlio malimo stambumo ir dozavimo nustatymas * Kavos pupelių parinkimas, supylimas į kavos malūnėlį, sumalimas, dozavimas, suslėgimas * Kavos pupelių ir vandens santykio parinkimas. * Espreso kavos paruošimas ir patiekimas * Dvigubo espreso kavos paruošimas ir patiekimas * Kavos aparato paruošimas pieno kremui plakti * Pieno kremo suplakimas * Kavos aparato sutvarkymas po pieno kremo išplakimo * Kapučino, latė kavos, kavos su (pieno) puta paruošimas ir patiekimas * Piešimas ant pieno putos * Kavos su sirupais, ledais paruošimas ir patiekimas * Kavos su ledu paruošimas ir patiekimas |
| 2. Patiekti kavą. | 2.1. Parinkti indus kavai patiekti. | **Tema. *Kavos patiekimo indai***   * Indai ir kitas inventorius kavai patiekti |
| 2.2. Apipavidalinti ir patiekti kavą. | **Tema.** ***Kavos apipavidalinimas***   * Latte art menas * Kavos patiekimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Pagal reikalavimus parinkta kava kavos gėrimams gaminti; pagal techninius aprašymus panaudoti kavos virimo aparatai ir kita įranga; pagal technologiją pagaminta nurodyta kava ir patiekta svečiui. Sutvarkyta darbo vieta, inventorius pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas * Teorinių ir praktinių užduočių mokinio 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 mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kavos aparatai, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) 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) barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų baristos profesinės veiklos patirtį. | |

**6.4. BAIGIAMASIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3000002 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai |
| 1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | 1.1. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.  1.2. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.  1.3. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – *įskaityta (neįskaityta).* |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Nėra.* |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas padavėjo ir barmeno kvalifikacijas sudarančias kompetencijas. |
| 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) padavėjo arba barmeno, arba lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo arba barmeno profesinės veiklos patirtį.  Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų patirtį toje srityje, kurioje mokinys siekia įgyti kvalifikaciją. |