**LAIVO KELEIVIUS APTARNAUJANČIO DARBUOTOJO (STIUARDO) MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

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

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

P42104108, P43104110 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų

T43104113 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 50 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – laivo keleivius aptarnaujantis darbuotojas (stiuardas)

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P42104108 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

P43104110, T43104113 – vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) ir stojančiajam (jei taikomi) *–* nėra

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

**Programos paskirtis.** Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) modulinė profesinio mokymo programa yra skirta kvalifikuotam laivo keleivius aptarnaujančiam darbuotojui (stiuardui) parengti, kuris gebėtų savarankiškai sutikti, registruoti, apgyvendinti ir išlydėti laivo keleivius, palaikyti tvarką ir švarą kajutėse, laivo maitinimosi ir bendro naudojimo patalpose, serviruoti stalus ir plauti bei prižiūrėti sales indus, parduoti ir apskaityti prekes, teikti informaciją ir nesudėtingas paslaugas laivo keleiviams ir įgulos nariams, dirbti laivo baruose, parduotuvėse ir restoranuose.

**Būsimo darbo specifika.** Įgiję laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) kvalifikaciją, asmenys galės dirbti laivo keleivius aptarnaujančiais darbuotojais (stiuardais) įvairios paskirties laivuose ir kituose jūros inžinerijos statiniuose.

Darbas reikalauja fizinės ištvermės, dirbama pamainomis, laive, darbo metu privaloma dėvėti nustatytą uniformą.

Privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti Sveikatos apsaugos ministerijos paskirtos sveikatos priežiūros įstaigos išduotą galiojantį dokumentą, liudijantį, kad asmens sveikata, ypač rega ir klausa, atitinka jūrininkų sveikatai keliamus reikalavimus.

Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) darbo priemonės yra dulkių siurbliai (sausam, drėgnam valymui), šluostės, šveistukai, šepečiai, valymo priemonės ir kitas valymo inventorius, įspėjamieji ženklai, inventorius ir įrenginiai patalpų priežiūrai, virtuvės mechanizmai ir inventorius, stalo indai ir įrankiai, kavos gaminimo aparatai, kasos aparatas, restorano valdymo programa, kompiuteris su programine įranga, įvairūs veiklos dokumentai, instrukcijos, tvarkaraščiai, užbortinis trapas, lieptai, gelbėjimo įranga; signalizacijos ir ryšio priemonės, kt.

# **2. PROGRAMOS PARAMETRAI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)\*** |
| 4000005 | Įvadas į profesiją | IV | 1 | Pažinti profesiją. | Apibūdinti laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.Suprasti laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) kvalifikacijai būdingus gebėjimus. |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)\*** |
| 4102201 | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose | IV | 1 | Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose. | Išmanyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus.Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus. |
| 4102105 | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas | IV | 1 | Reguliuoti fizinį aktyvumą. | Išmanyti fizinio aktyvumo formas.Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą.Taikyti fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką. |
| 4102203 | Darbuotojų sauga ir sveikata | IV | 2 | Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. | Išmanyti 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)* |
| 410414175 | Laivo keleivių aptarnavimas | IV | 5 | Aptarnauti laivo keleivius. | Apibūdinti laivo keleivių aptarnavimo ir apgyvendinimo ypatumus.Teikti pagalbą negalią turintiems keleiviams.Rasti reikiamą informaciją naudojantis informacinėmis technologijomis. |
| Teikti informaciją laivo keleiviams apie galimas papildomas paslaugas laive. | Apibūdinti laive teikiamas maitinimo, apgyvendinimo ir papildomas buitines paslaugas.Teikti informaciją laivo keleiviams apie laive teikiamas paslaugas. |
| Supažindinti laivo keleivius su procedūromis dėl saugaus elgesio ekstremalių situacijų metu. | Apibūdinti saugaus elgesio procedūras ekstremalių situacijų metu.Apibūdinti individualias, kolektyvines gelbėjimo ir kitas laivo palikimo priemones.Instruktuoti laivo keleivius dėl saugaus elgesio ekstremalių situacijų metu.Išduoti ir patikrinti laivo keleiviams skirtas individualias gelbėjimo priemones.Palydėti laivo keleivius iki kolektyvinių gelbėjimo priemonių. |
| 410414176 | Gyvenamųjų ir bendro naudojimo patalpų tvarkymas laive | IV | 5 | Tvarkyti ir valyti laivo patalpas. | Apibūdinti laivo patalpų priežiūros tvarką, sanitarijos ir higienos reikalavimus.Apibūdinti laivo kajučių, bendrojo naudojimo patalpų valymo priemones, inventorių ir aksesuarus.Pasiruošti tvarkyti patalpas.Tvarkyti laivo kajutes ir bendrojo naudojimo patalpas.Tvarkyti chalatus, rankšluosčius, lovų skalbinius ir aksesuarus.Kloti lovas įvairiais būdais.Tvarkyti laivo keleiviams skirtą reklaminę informacinę medžiagą. |
| Valyti įvairius paviršius ir dangas. | Apibūdinti įvairių paviršių ir dangų valymo inventorių, valymo ir poliravimo priemones, cheminių priemonių saugos reikalavimus.Valyti įvairius paviršius, dangas, naudojant valymo priemones, įrenginius ir mechaninius prietaisus. |
| Prižiūrėti keleivių gyvenamose patalpose esančios įrangos ir inventoriaus būklę. | Apibūdinti laivo keleivių gyvenamose patalpose esančios įrangos gedimus, inventoriaus trūkumus.Registruoti laivo keleivių paliktus daiktus.Informuoti keleivių tarnybą apie sugadintą turtą, įtartinus asmenis ar įtariant vagystę, pastebėtus pavojų keliančius daiktus. |
| 410414177 | Maitinimo paslaugų suteikimas laivo keleiviams ir įgulos nariams | IV | 10 | Paruošti maitinimo patalpą ir vietą. | Apibūdinti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus, stalo puošybos elementus ir kitus reikmenis, jų rūšis, paskirtį, laikymą, paruošimą darbui.Paruošti laivo maitinimo patalpas keleiviams aptarnauti.Serviruoti stalą, taikant minimalią ar vidutinę serviruotę įvairių nesudėtingų maitinimų metu. |
| Patiekti laivo keleiviams gėrimus ir patiekalus. | Apibūdinti aptarnavimo būdus, formas ir metodus.Apibūdinti valgiaraščių ir kainoraščių tipus, struktūrą, patiekalų ir gėrimų grupes.Aptarnauti laivo keleivius pusryčių ir kitų nesudėtingų maitinimų metu.Dirbti kavos gaminimo aparatais.Dirbti restoranų valdymo programomis, kasos aparatais. |
| Patiekti laivo keleiviams maistą ir gėrimus gyvenamose patalpose. | Apibūdinti laivo keleiviams užsakymų į gyvenamas patalpas vykdymą.Priimti keleivių užsakymus pristatyti maistą ir gėrimus į laivo gyvenamąsias patalpas.Pristatyti maistą ir gėrimus laivo keleiviams. |
| 410414178 | Prekių apskaita ir sandėliavimas | IV | 5 | Vykdyti pardavimų, ūkio priemonių, materialinių vertybių ir finansinių dokumentų apskaitą. | Apibūdinti ūkinės veiklos ir materialinių vertybių apskaitos principus.Tvarkyti ūkinės veiklos dokumentus, ataskaitas bei kasos dokumentus ir žurnalus.Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos ir inventorizacijos dokumentus. |
| Sandėliuoti skirtingų grupių prekes. | Apibūdinti skirtingų grupių prekių (produktų) sandėliavimo, pakavimo, tvirtinimo, ženklinimo ir apskaitos tvarką.Atlikti krovos darbus, naudojant krovos ir sandėliavimo įrangą.Sandėliuoti skirtingų grupių prekes, laikantis gamintojo reikalavimų ir nepažeidžiant jų kokybės. |
| 410414179 | Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas | IV | 10 | Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius. | Apibūdinti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių.Apibūdinti gėrimų mišinių ir kokteilių klasifikavimą pagal tam tikrus požymius.Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems gėrimų mišiniams.Pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių.Patiekti gėrimų mišinius bei kokteilius pagal pateiktas receptūras. |
| Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus. | Apibūdinti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, derinimo prie patiekalų principus.Parinkti indus (taures, stiklines, ąsotėlius ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti.Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų. |
| Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus. | Apibūdinti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimo principus.Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus ir kitus įrenginius karštiesiems gėrimams gaminti.Saugiai 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.Saugiai dirbti baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų.Patiekti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. |
| 4104134 | Saugus darbas laive ir sauga | IV | 10 | Apibūdinti tarnybos laive organizavimą, laivo sandarą ir įrangą. | Apibūdinti laivo sandarą, korpuso konstrukcijų, patalpų, įrangos, sistemų išdėstymą laive.Laikytis tarnybos laive organizavimo tvarkos. |
| Išgyventi jūroje palikus laivą. | Apibūdinti galinčias susidaryti avarines situacijas laive.Naudoti laivuose esančias įprastines gelbėjimo priemones.Naudoti asmeninio išgyvenimo techniką palikus laivą. |
| Vertinti gaisrų kilimo riziką, ją mažinti. | Apibūdinti gaisrų gesinimo organizavimą laive.Vykdyti laivo paruošimo kovai su gaisru procedūras.Taikyti gaisrų ir užsidegimų laivuose profilaktikos priemones. |
| Gesinti ir likviduoti gaisrus. | Apibūdinti priešgaisrinę įrangą ir inventorių, jų išdėstymas laive.Parinkti gaisrams gesinti naudojamas medžiagas.Taikyti gaisrų gesinimo procedūras. |
| Imtis tinkamų veiksmų įvykus nelaimingam atsitikimui ar kitaip nukentėjus. | Apibūdinti žmogaus kūno sandarą ir funkcijas.Imtis tinkamų veiksmų kritiniais atvejais, teikiant pirmąją pagalbą nukentėjusiam. |
| Taikyti jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones. | Apibūdinti jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones.Taikyti pagrindines aplinkos apsaugos procedūras, jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones. |
| Likviduoti avarijas laive. | Apibūdinti galinčias susidaryti avarines situacijas laive.Suprasti laivo parengties avarinėms situacijoms planus.Likviduoti avarijas laive. |
| Laikytis saugios darbo tvarkos ir laivo apsaugos plano. | Apibūdinti laivo apsaugos plane nurodytų sąlygų laikymąsi, rizikas ir grėsmes saugumui, laivo saugumo patikrinimus, apsaugos įrangas ir sistemas.Vykdyti laivo saugumo patikrinimus. |
| Padėti užtikrinti veiksmingą bendravimą laive. | Apibūdinti tarpusavio ryšių kūrimo ir palaikymo principus.Taikyti veiksmingo asmenų ir komandų laive bendravimo principus. |
| Padėti užtikrinti veiksmingus žmonių tarpusavio ir darbo santykius laive. | Apibūdinti asmeninį saugumą ir socialinę atsakomybę.Taikyti komandinio darbo principus ir praktiką.Valdyti konfliktus. |
| Įvertinti nuovargio poveikį ir imtis atitinkamų veiksmų nuovargiui kontroliuoti. | Apibūdinti miego, poilsio ir darbo režimus, jų įtaką nuovargiui.Valdyti stresą sukeliančius fizinius ir aplinkos veiksnius. |
| **Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)\*** |
| 4104162 | „Žmonių gyvybės išsaugojimas” SOLAS 74, saugos sąmoningumo ugdymas jūrininkams dalyvaujantiems laivo apsaugos užtikrinime | IV | 5 | Žinoti avarijų tipus, aliarmų tvarkaraščius ir kajučių korteles. | Apibūdinti galimas avarines situacijas laive.Pasirengti avarinei situacijai. |
| Gebėti parengti priemones kovai dėl laivo gyvybingumo ir jomis naudotis. | Apibūdinti kovos dėl laivo gyvybingumo išsaugojimo priemones ir procedūras. |
| Gebėti rasti vandens pralaidumo vietą ir ją užtaisyti. | Apibūdinti laivo skyrių ir patalpų, korpuso konstrukcijų, įrangų, sistemų paskirtį ir išdėstymą laive. |
| Gesinti ir likviduoti gaisrus. | Apibūdinti priešgaisrinę saugą ir gaisrų gesinimą laive.Naudoti ugniagesio reikmenis, gesinant gaisrus ir gelbėjant žmones. |
| Gebėti naudotis visa esančia laive gelbėjimosi įranga. | Susipažinti su tarptautinės konvencijos SOLAS 74 reikalavimais užtikrinti žmonių gyvybių išsaugojimą jūroje. |
| Gebėti suteikti pirmąją pagalbą. | Apibūdinti pirmosios pagalbos suteikimo principus ir būdus.Mokėti įvertinti nukentėjusiojo būklę. |
| Suprasti galimus pavojus laive ir jų išvengti. | Apibūdinti galimus pavojus laive ir kaip jų išvengti.Palaikyti normalius savitarpio santykius dirbant komandoje.Suprasti ir atlikti procedūras.Mokėti šalinti užteršimo padarinius. |
| Laikytis laivo apsaugos plano reikalavimų. | Apibūdinti apsaugos plano reikalavimus, apsaugos riziką ir grėsmes.Atlikti reguliarius laivo apsaugos patikrinimus.Naudotis saugumo įrangomis ir sistemomis. |
| 4104140 | Jūrininkų ir kitų asmenų maitinimo organizavimas | IV | 5 | Organizuoti jūrininkų ir kitų asmenų maitinimą. | Apibūdinti jūrininkų, keleivių ir svečių maitinimo laive reikalavimus.Paaiškinti maisto saugą laive.Apibūdinti maisto sukeliamų ligų simptomus ir ligų prevencijos priemones.Užsakyti ir priimti maisto produktus ir žaliavas įvertinant jūrininkų, keleivių ir svečių kiekį laive.Aptarnauti jūrininkus, keleivius ir svečius maitinimo metu.Surūšiuoti ir sutvarkyti atliekas. |
| Tvarkyti kambuzo dokumentaciją. | Paaiškinti rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos principus.Užpildyti laivo virtuvės (kambuzo) dokumentus.Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.Stebėti maisto produktų ir žaliavų, geriamo vandens kiekį.Kontroliuoti maisto saugą laive. |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** |
| 4000004 | Įvadas į darbo rinką | IV | 5 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas.Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje.Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. |

\* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

# **3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)**\* |
| 4000005 | Įvadas į profesiją | IV | 1 | *Netaikoma* |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)**\* |
| 4102201 | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose | IV | 1 | *Netaikoma* |
| 4102105 | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas | IV | 1 | *Netaikoma* |
| 4102203 | Darbuotojų sauga ir sveikata | IV | 2 | *Netaikoma* |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)** |
| *Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)* |
| 410414175 | Laivo keleivių aptarnavimas | IV | 5 | *Netaikoma* |
| 410414176 | Gyvenamųjų ir bendro naudojimo patalpų tvarkymas laive | IV | 5 | *Netaikoma* |
| 410414177 | Maitinimo paslaugų suteikimas laivo keleiviams ir įgulos nariams | IV | 10 | *Netaikoma* |
| 410414178 | Prekių apskaita ir sandėliavimas | IV | 5 | *Netaikoma* |
| 410414179 | Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas | IV | 10 | *Netaikoma* |
| 4104134 | Saugus darbas laive ir sauga | IV | 10 | *Netaikoma* |
| **Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)\*** |
| 4104162 | „Žmonių gyvybės išsaugojimas” SOLAS 74, saugos sąmoningumo ugdymas jūrininkams dalyvaujantiems laivo apsaugos užtikrinime | IV | 5 | *Netaikoma* |
| 4104140 | Jūrininkų ir kitų asmenų maitinimo organizavimas | IV | 5 | *Netaikoma* |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** |
| 4000004 | Įvadas į darbo rinką | IV | 5 | *Baigti visi privalomieji laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai* |

\* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

# **4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ KOMPETENCIJŲ UGDYMO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bendrosios kompetencijos** | **Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| Raštingumo kompetencija | Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką.Bendrauti vartojant profesinę terminiją. |
| Daugiakalbystės kompetencija | Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, elektroninį laišką užsienio kalba.Bendrauti profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje.Skaityti prekių ženklinimą užsienio kalba.Pildyti pirminius apskaitos dokumentus užsienio kalba. |
| Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija | Atlikti svorio, tūrio ir kiekio skaičiavimus.Apskaičiuoti energetinę ir maistinę vertesNaudotis kompiuterine ir buhalterinės apskaitos programine įranga, ryšio ir komunikacijos priemonėmis. |
| Skaitmeninė kompetencija | Atlikti informacijos paiešką internete.Rinkti, apdoroti ir saugoti reikalingą darbui informaciją.Dokumentuoti darbų aplankusNaudotis biuro technika.Naudotis šiuolaikinėmis komunikacijos priemonėmis.Pildyti kompiuteriu dokumentaciją, susijusią su prekių apskaita.Rengti paslaugos ir prekės pristatymą kompiuterinėmis programomis. |
| Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokytis kompetencija | Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus.Organizuoti savo mokymąsi.Apmąstyti ir suvokti refleksijos naudą mokymuisi.Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir komandoje.Parengti profesinio tobulėjimo planą.Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. |
| Pilietiškumo kompetencija | 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. |
| Verslumo kompetencija | Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką.Apibūdinti verslo kūrimo galimybes.Atpažinti naujas (rinkos) galimybes, pasitelkiant intuiciją, kūrybiškumą ir analitinius gebėjimus.Suprasti socialiai atsakingo verslo kūrimo principus.Dirbti savarankiškai, planuoti savo laiką. |
| Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija | Pažinti įvairių šalies regionų tradicijas ir papročius.Pažinti įvairių šalių kultūrinius skirtumus.Apibūdinti estetinių vertybių svarbą visaverčiam žmogaus gyvenimui. |

# **5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ**

|  |
| --- |
| **Kvalifikacija – Laivo keleivius aptarnaujantis darbuotojas (stiuardas), LTKS lygis IV** |
| **Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra** | **Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui struktūra** |
| *Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)*Įvadas į profesiją, 1mokymosi kreditas | *Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)*Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditasSąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 1 mokymosi kreditasDarbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai | *Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)*Laivo keleivių aptarnavimas, 5 mokymosi kreditaiGyvenamųjų ir bendro naudojimo patalpų tvarkymas laive, 5 mokymosi kreditaiMaitinimo paslaugų suteikimas laivo keleiviams ir įgulos nariams, 10 mokymosi kreditųPrekių apskaita ir sandėliavimas, 5 mokymosi kreditaiGėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas, 10 mokymosi kreditųSaugus darbas laive ir sauga, 10 mokymosi kreditų | *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)*Laivo keleivių aptarnavimas, 5 mokymosi kreditaiGyvenamųjų ir bendro naudojimo patalpų tvarkymas laive, 5 mokymosi kreditaiMaitinimo paslaugų suteikimas laivo keleiviams ir įgulos nariams, 10 mokymosi kreditųPrekių apskaita ir sandėliavimas, 5 mokymosi kreditaiGėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas, 10 mokymosi kreditųSaugus darbas laive ir sauga, 10 mokymosi kreditų |
| *Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)*„Žmonių gyvybės išsaugojimas” SOLAS 74, saugos sąmoningumo ugdymas jūrininkams dalyvaujantiems laivo apsaugos užtikrinime, 5 mokymosi kreditaiJūrininkų ir kitų asmenų maitinimo organizavimas, 5 mokymosi kreditai | *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 pirminį profesinį mokymą asmeniui turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal vidurinio ugdymo programą *(jei taikoma)*.
* 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.
* Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas 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.
* Tęstinio profesinio mokymo programose saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

# **6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI**

## 6.1. ĮVADINIS MODULIS

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

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4000005 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 1 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Pažinti profesiją. | 1.1. Apibūdinti laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. | **Tema.** ***Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje**** Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) darbo vieta
* Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) darbo specifika
* Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesijos samprata
* Asmeninės savybės, reikalingos laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesijai

**Tema. *Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesijos galimybės darbo rinkoje**** Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesinės galimybės
* Individualios veiklos galimybės
 |
| 1.2. Suprasti laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius. | **Tema.Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo)** ***veiklos procesai***.* Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) veiklos procesai, atliekami skirtingose darbo vietose
* Geros higienos praktikos taisyklės

**Tema. Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo)** ***veiklos funkcijos ir uždaviniai***.* Teisės aktai, reglamentuojantys laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesinę veiklą
* Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) , funkcijos ir uždaviniai, atliekami skirtingose darbo vietose
 |
| 1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) kvalifikacijai būdingus gebėjimus. | **Tema.** ***Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) 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 įvadinio modulio įvertinimas – *įskaityta (neįskaityta).* |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) modulinė profesinio mokymo programa
* Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Geros higienos praktikos taisyklės

*Mokymo (si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo (si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (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) jūrų technologijų studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. |

## 6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

### 6.2.1. Privalomieji moduliai

#### Modulio pavadinimas – „Laivo keleivių aptarnavimas“

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 410414175 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Aptarnauti laivo keleivius. | 1.1. Apibūdinti laivo keleivių aptarnavimo ypatumus. | **Tema. *Laivo keleivių aptarnavimo ir apgyvendinimo ypatumai**** Laivo keleivių tipai, jų poreikiai
* Laivo keleivių aptarnavimo etapai
* Reikalavimai aptarnaujančiam personalui

**Tema. *Laivo keleivių sutikimas, apgyvendinimas ir išlydėjimas**** Laivo keleivių sutikimas
* Laivo keleivių apgyvendinimas
* Laivo keleivių išlydėjimas
 |
| 1.2. Teikti pagalbą negalią turintiems keleiviams. | **Tema. *Pagalba negalią turintiems keleiviams**** Pagalbos poreikių samprata
* Pagalbos poreikių įvairovė
* Asmenys, turintys negalią: bendrieji ypatumai
* Asmenys, turintys negalią: skirtingų kategorijų neįgaliųjų specifiniai ypatumai
* Laivo keleivių, turinčių skirtingą negalią, poreikių diferenciacija
* Patalpos ir įranga negalią turintiems laivo keleiviams

**Tema.** ***Bendravimas su negalią turinčiais asmenimis**** Bendravimas su fizinę negalią turinčiais asmenimis.
* Bendravimas su vežimėlyje sėdinčiu asmeniu
* Bendravimas su aklaisiais ir silpnaregiais
* Bendravimas su klausos negalią turinčiais asmenimis
* Bendravimas su proto negalią turinčiais asmenimis
* Bendravimas su psichikos sutrikimų turinčiais asmenimis
* Bendravimas su autizmo spektro sutrikimų turinčiais asmenimis
* Bendravimas su negalią turinčių asmenų artimaisiais
 |
| 1.3. Rasti reikiamą informaciją naudojantis informacinėmis technologijomis. | **Tema. *Kompiuterinės laivo keleivių aptarnavimo valdymo programos**** Kompiuterinės laivo keleivių aptarnavimo valdymo sistemos ar programos
* Laivo keleivių duomenų apdorojimas (laivo keleivių apgyvendinimas ir išlydėjimas, laivo patalpų užimtumo planavimas ir t.t.) laivo keleivių aptarnavimo valdymo sistemose
* Paieškos sistemos ir katalogai internete

**Tema. *Teikiamų paslaugų laive viešinimo priemonės**** Teikiamų paslaugų laive viešinimo priemonės
* Nesudėtingų su pardavimu ir reklama susijusių dokumentų maketavimas (valgiaraščiai, reklaminės skrajutės, anketos ir kt.)
 |
| 2. Teikti informaciją laivo keleiviams apie galimas papildomas paslaugas laive. | 2.1. Apibūdinti laive teikiamas maitinimo, apgyvendinimo ir papildomas buitinės paslaugas. | **Tema.** ***Teikiamų paslaugų laive viešinimas**** Teikiamų paslaugų laive viešinimo būdai
* Bendravimo metodai ir kliūtys
* Informacijos perdavimo ir klausymosi įgūdžiai
* Sunkūs klientai ir konfliktinės situacijos

**Tema. *Paslaugų teikimas laive**** Paslaugos laive: maitinimo, apgyvendinimo, papildomos buitinės paslaugos ir kt.
* Maitinimo paslaugų teikimas laivo keleiviams
* Apgyvendinimo paslaugų teikimas laivo keleiviams
* Papildomų buitinės paslaugų teikimas laivo keleiviams
 |
| 2.2. Teikti informaciją laivo keleiviams apie laive teikiamas paslaugas. | **Tema. *Laivo keleivių informavimas apie teikiamas paslaugas**** Patalpoje teikiamos buitinės paslaugos
* Keleiviui asmens higienos priemonių komplektavimas
* Keleiviui skirtų buitinių reikmenų išdėstymas

**Tema*. Papildomos paslaugos**** Papildomų buitinių paslaugų apibūdinimas
* Papildomų paslaugų keleiviams teikimas, turintiems skirtingų poreikių ir tikslų
 |
| 3. Supažindinti laivo keleivius su procedūromis dėl saugaus elgesio ekstremalių situacijų metu. | 3.1. Apibūdinti saugaus elgesio procedūras ekstremalių situacijų metu. | **Tema. *Saugaus elgesio procedūros ekstremalių situacijų metu**** Ekstremalių situacijų sąvoka
* Veiksmai ekstremalių situacijų metu

**Tema. *Laivo aliarmų tvarkaraštis ir aliarmai**** Laivo aliarmų tvarkaraštis
* Laivo aliarmai: bendrasis, žmogus už borto, laivo palikimo
* Mokomieji aliarmai
 |
| 3.2.Apibūdinti individualias, kolektyvines gelbėjimo ir kitas laivo palikimo priemones. | **Tema. *Gelbėjimo ir kitos laivo palikimo priemonės**** Kolektyvinės gelbėjimo laivo palikimo priemonės
* Individualios gelbėjimo laivo palikimo priemonės
* Kitos laivo palikimo priemonės

**Tema. *Gelbėjimo priemonių naudojimas**** Gelbėjimo valčių, plaustų nuleidimas ir pakėlimas
* Keleivių įlaipinimo ir išlaipinimo tvarka
 |
| 3.3. Instruktuoti laivo keleivius dėl saugaus elgesio ekstremalių situacijų metu. | **Tema.** ***Saugaus elgesio instruktažai ekstremalių situacijų metu**** Pasirengimas avarinei situacijai
* Avarinių situacijų tipai

**Tema.** ***Keleivių saugaus elgesio instrukcija ekstremalių situacijų metu**** Pasiruošimas palikti laivą
* Keleivių supažindinimas su evakavimo procedūromis ir taisyklėmis
 |
| 3.4. Išduoti ir patikrinti laivo keleiviams skirtas individualias gelbėjimo priemones. | **Tema. *Individualių gelbėjimo priemonių išdavimas ir patikrinimas**** Individualių gelbėjimo priemonių laikymas laive
* Individualių gelbėjimo priemonių naudojimo instrukcijos
* Individualių gelbėjimo priemonių išdavimas ir patikrinimas

**Tema. *Individualių gelbėjimo priemonių patikrinimas**** Tarptautinės konvencijos SOLAS-74 reikalavimai individualioms gelbėjimo priemonėms
* Gelbėjimo liemenių, skirtų laivo keleiviams, patikrinimas ir išdavimas
 |
| 3.5. Palydėti laivo keleivius iki kolektyvinių gelbėjimo priemonių. | **Tema. *Keleivių palydėjimas**** Laivo evakuacijos planai
* Keleivių evakuacijos keliai

**Tema. *Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) pareigos laivo palikimo metu**** Keleivių sutikimas susirinkimo vietose ir suskaičiavimas
* Keleivių judėjimo kontrolė
* Laivo keleivių palyda iki kolektyvinių gelbėjimo priemonių
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Paaiškinti laivo keleivių aptarnavimo ir apgyvendinimo ypatumai. Pademonstruotas laivo keleivių sutikimas, apgyvendinimas ir išlydėjimas, pagalba negalią turintiems keleiviams. Rasta reikiama informacija naudojantis informacinėmis technologijomis. Apibūdintos laive teikiamos maitinimo, apgyvendinimo ir papildomos buitinės paslaugos. Pademonstruotas informacijos laivo keleiviams apie laive teikiamas paslaugas suteikimas. Paaiškintos saugaus elgesio procedūros ekstremalių situacijų metu. Apibūdintos individualios, kolektyvinės gelbėjimo ir kitos laivo palikimo priemonės. Pademonstruotas saugaus elgesio ekstremalių situacijų metu instruktažas laivo keleiviams. Pademonstruotas laivo keleiviams skirtų individualias gelbėjimo priemonių išdavimas ir patikrinimas. Pademonstruotas laivo keleivių palydėjimas iki kolektyvinių gelbėjimo priemonių.Dirbant laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos, darbo higienos, asmens higienos, priešgaisrinės ir elektros saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbą, sutvarkyti darbo įrankiai, darbo vieta. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus

*Mokymo(si) priemonės:** Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Vaizdo medžiaga „Laivo palikimas“
* Kompiuterinė laivo keleivių aptarnavimo valdymo programa
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta kompiuteriu, grupinėmis ir individualiomis gelbėjimo priemonėmis(gelbėjimo plaustas ir valtis, gelbėjimo ratai, liemenės, hidrokostiumai ir šilumos apsaugos priemonės). |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti profesijos 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) turizmo ir poilsio studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. |

#### Modulio pavadinimas – „Gyvenamųjų ir bendro naudojimo patalpų tvarkymas laive“

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 410414176 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Tvarkyti ir valyti laivo patalpas. | 1.1. Apibūdinti laivo patalpų priežiūros tvarką, sanitarijos ir higienos reikalavimus. | **Tema. *Laivo patalpų priežiūros tvarka**** Reikalavimai darbo vietoms, priemonėms ir inventoriui
* Bendro naudojimo patalpų, priežiūra
* Gyvenamųjų patalpų priežiūra
* Pagrindiniai reikalavimai patalpoms ir jų įrengimui, patalpų apšvietimui, šildymui, vėdinimui, vandens tiekimui ir kanalizacijai, patalpų ir įrenginių priežiūrai
* Darbo grafikai

**Tema. *Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai**** Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų instrukcijos
* Kenksmingi ar pavojingi veiksniai
* Profesinės ligos

**Tema. *Higienos reikalavimai ir prevencinės priemonės**** Higienos normos
* Asmens higienai keliami reikalavimai
* Prevencinės priemonės
* Ergonomikos reikalavimai
* Aplinkosaugos reikalavimai

**Tema. *Deratizacija, dezinsekcija ir dezinfekcija**** Teisės aktai, reglamentuojantys kenkėjų kontrolę ir naikinimą laivuose
* Kenkėjų naikinimo metodai ir naujausios naikinimo medžiagos ir priemonės
* Kenkėjų kontrolės dokumentacija
 |
| 1.2. Apibūdinti laivo kajučių, bendrojo naudojimo patalpų valymo priemones, inventorių ir aksesuarus. | **Tema. *Laivo kajučių ir bendrojo naudojimo patalpų valymo priemonės**** Patalpų priežiūros priemonės
* Įvairių paviršių valymo priemonės ir įrankiai
* Patalpų valymo vežimėliai, paskirtis ir komplektacija
* Dulkių siurbliai, jų paskirtis

**Tema. *Laivo kajučių ir bendrojo naudojimo patalpų inventorius ir aksesuarai**** Laivo kajučių ir bendrojo naudojimo patalpų inventorius
* Laivo kajučių ir bendrojo naudojimo patalpų aksesuarai
 |
| 1.3. Pasiruošti tvarkyti patalpas. | **Tema. *Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo darbo aprangos, išvaizdos reikalavimai**** Reikalavimai darbo aprangai
* Įvairiuose informacijos šaltiniuose keleivių aptarnavimo darbuotojui skirtų darbo aprangos pavyzdžių radimas
* Reikalavimai tvarkingai darbo aprangai, nepriekaištingai išvaizdai

**Tema.** ***Profesinė etika**** Profesinės etikos principų laikymasis , bendraujant su svečiais ir bendradarbiais.
* Tinkamas reagavimas įvairiose situacijose. Situacijos, pavyzdžiui, kambario tvarkymas svečiui esant ar netikėtai sugrįžus, savo veiksmų apibūdinimas

**Tema. *Patalpų tvarkymas**** Patalpų būklės variantai
* Patalpų būklės nustatymas
* Nešvaros lygio nustatymas
 |
| 1.4. Tvarkyti laivo kajutes ir bendrojo naudojimo patalpas. | **Tema. *Laivo bendrojo naudojimo patalpų tvarkymas ir valymas**** Patalpų tvarkymo planų sudarymas
* Bendrojo naudojimo patalpų tvarkymas
* Koridorių, holų, vestibiulių tvarkymas
* Sporto salių, saunų, baseinų tvarkymas
* Sanitarinių ir higienos patalpų tvarkymas
* Darbuotojų pagalbinių, poilsio patalpų tvarkymas

**Tema. *Laivo kajučių tvarkymas ir valymas**** Kajučių, gyvenant keleiviams, tvarkymas
* Kajučių, išvykus keleiviams, tvarkymas
* Vonios kambario tvarkymas
* Asmens higienos priemonių komplektavimas
* Laivo kajučių ir bendrojo naudojimo patalpų aksesuarų tvarkymas ir priežiūra

**Tema. *Šiukšlių rūšiavimas ir išnešimas**** Higienos normų reikalavimai šiukšlių (atliekų) rūšiavimui
* Šiukšlių (atliekų) surinkimo ir rūšiavimo priemonės
* Laivo šiukšlių (atliekų) šalinimo taisyklės ir tvarka

**Tema. *Patalpų vėdinimas**** Laivo gyvenamųjų ir bendro naudojimo patalpų vėdinimo reikalavimai
* Vėdinimo įrangos patikrinimas laivo gyvenamųjų ir bendro naudojimo patalpose
 |
| 1.5. Tvarkyti chalatus, rankšluosčius, lovų skalbinius ir aksesuarus. | **Tema. *Chalatų, rankšluosčių, lovos patalynės ir aksesuarus tvarkymas ir priežiūra**** Chalatų, rankšluosčių, lovos patalynės ir aksesuarų priežiūros ir keitimo tvarka
* Dokumentų pildymas išvežimui į skalbyklą

**Tema. *Chalatų, rankšluosčių, lovos patalynės keitimas**** Nešvarių chalatų, rankšluosčių, lovos patalynės rūšiavimas
* Chalatų, rankšluosčių, lovos patalynės keitimas

**Tema. *Aplinkosaugos programų reikalavimų, keliamų skalbinių priežiūrai, taikymas**** Aplinkosaugos programos
* ISO standartų reikalavimai, keliami skalbinių priežiūrai
 |
| 1.6. Kloti lovas įvairiais būdais. | **Tema. *Lovos skalbiniai ir lovos patalynė**** Lovos skalbiniai, jiems keliami reikalavimai
* Lovos patalynė, jai keliami reikalavimai
* Lovos skalbinių paruošimas, patalynės apvilkimas

**Tema. *Lovų klojimo būdai**** Lovos skalbinių ir rankšluosčių pakeitimas, laikantis skalbinių keitimo terminų, kajučių kategorijos reikalavimų
* Lovų klojimas pagal apgyvendinimo paslaugų standartus
* Lovos dekoro ar siurprizo sukūrimas (jaunavedžiams, šeimai, vaikams ar pan.)
 |
| 1.7. Tvarkyti laivo keleiviams skirtą reklaminę informacinę medžiagą. | **Tema. *Informacinė reklaminė medžiaga**** Keleivių anketos
* Laivo gyvenamųjų ir bendro naudojimo patalpų reklaminė informacinė medžiaga
* Reklaminės informacinės medžiagos komplektavimo reikalavimai, atsižvelgus į laivo keleivio buvimo laikotarpį

**Tema. *Informacinės reklaminės medžiagos tvarkymas**** Teikiamų paslaugų reklaminės informacinės rodyklės sukūrimas, panaudojant informacines technologijas
* Informacinės reklaminės medžiagos keleiviams pateikimas
 |
| 2. Valyti įvairius paviršius ir dangas. | 2.1. Apibūdinti įvairių paviršių ir dangų valymo inventorių, valymo ir poliravimo priemones, cheminių priemonių saugos reikalavimus. | **Tema. *Įvairių paviršių ir dangų valymas**** Valomi paviršiai ir dangos
* Inventorius, valymo ir poliravimo priemonės

**Tema. *Paviršių ir dangų valymo būdai**** Mechaninis, cheminis, kombinuotas valymas
* Sauso ir drėgno valymo ypatumai

**Tema. *Cheminės valymo priemonės**** Cheminių valymo priemonių skirstymas pagal valomų paviršių tipus
* Cheminių priemonių saugos duomenų lapai
* Spalvinės gamos reikšmė naudojant valiklius patalpų valymui
* Valymo priemonės pagal paskirtį, pagal pavojingumą žmogaus sveikatai, pagal cheminės priemonės pH ar PAM
* Cheminių valiklių efektyvumo reikšmė, poveikis sveikatai ir aplinkai
 |
| 2.2. Valyti įvairius paviršius, dangas, naudojant valymo priemones, įrenginius ir mechaninius prietaisus. | **Tema*. Atskirų paviršių valymo ypatumai**** Cheminių valymo priemonių paruošimas darbui
* Valomų paviršių atpažinimas, tinkamiausių valymo priemonių pasirinkimas
* Baldų, pertvarų, langų (iliuminatorių) ir kitų paviršių, valymas
* Sanitarinių higieninių patalpų valymo eiliškumo tvarka, panaudojant valymo ir apsaugos priemones

**Tema. *Dėmių atpažinimas ir valymas**** Dėmių valymo technologija
* Dėmių valymo technologija ir priemonės valyti medinius, plastikinius, keramikinius, kiliminius paviršius
* Kiliminės dangos. plovimas dulkių siurbliu, panaudojant plaunamąjį šampūną ir laikantis instrukcijos reikalavimų

**Tema. *Valymo darbams naudojami įrenginiai ir inventorius**** Patalpoms valyti skirti įrenginiai ir inventorius
* Saugos reikalavimai dirbant su įrenginiais ir kitu inventoriumi
* Dulkių siurblių ir kitos įrangos patalpoms valyti ir plauti paruošimas
* Įvairių paviršių valymas, panaudojant valymo įrangą ir inventorių
 |
| 3. Prižiūrėti keleivių gyvenamose patalpose esančios įrangos ir inventoriaus būklę. | 3.1. Apibūdinti laivo keleivių gyvenamose patalpose esančios įrangos gedimus, inventoriaus trūkumus. | **Tema. *Laivo keleivių gyvenamųjų patalpų įranga ir inventorius**** Laivo keleivių gyvenamųjų patalpų įranga ir įrenginiai, jų veikimo principai
* Laivo keleivių gyvenamųjų patalpų inventorius

**Tema *Laivo keleivių gyvenamose patalpose esančios įrangos gedimų ir inventoriaus trūkumų identifikavimas**** Darbo vietos galimų rizikos veiksnių vertinimas
* Apsaugos priemonės
* Saugos reikalavimai dirbant su elektriniais prietaisais ar tikrinant įrangą
* Įrenginių gedimų indentifikavimas
* Inventoriaus tikrinimo tvarka
* Įrenginių gedimų ir inventoriaus trūkumų registravimas
 |
| 3.2. Registruoti laivo keleivių paliktus daiktus. | **Tema. *Laivo keleivių paliktų daiktų saugojimo tvarka**** Elgesio su laivo keleivių daiktais taisyklės
* Laivo keleivių paliktų daiktų registravimo ir saugojimo tvarka
* Laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo atsakomybė už keleivių paliktus daiktus

**Tema*. Laivo keleivių paliktų daiktų registravimas ir saugojimas**** Elgesio su laivo keleivių daiktais taisyklės
* Laivo keleivių paliktų daiktų registravimas
* Laivo keleivių paliktų daiktų saugojimas
* Atitinkamų tarnybų informavimas apie laivo keleivių paliktus daiktus
 |
| 3.3. Informuoti keleivių tarnybą apie sugadintą turtą, įtartinus asmenis ar įtariant vagystę, pastebėtus pavojų keliančius daiktus. | **Tema.** ***Keleivių tarnybos apie sugadintą turtą, įtartinus asmenis ar įtariant vagystę, pastebėtus pavojų keliančius daiktus informavimas**** Keleivių tarnybos apie sugadintą turtą, įtartinus asmenis ar įtariant vagystę, pastebėtus pavojų keliančius daiktus informavimo tvarka
* Turto dingimo, sugadinimo atvejai
* Pavojų keliantys daiktai

**Tema. *Sugadinto ar dingusio inventoriaus registravimas ir identifikavimas**** Sugadinto ar dingusio inventoriaus identifikavimas
* Sugadinto ar dingusio inventoriaus registravimas
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Apibūdinti laivo patalpų sanitarijos ir higienos reikalavimai, priežiūros tvarka, laivo kajučių ir bendrojo naudojimo patalpų valymo priemonės, laivo kajučių ir bendrojo naudojimo patalpų inventorius ir aksesuarai. Pademonstruotas pasiruošimas patalpų valymui. Sutvarkytos ir išvalytos laivo kajutės ir bendrojo naudojimo patalpos. Sutvarkyti ir prižiūrėti chalatai, rankšluosčiai, lovų skalbiniai ir aksesuarai. Pademonstruotas lovų klojimas įvairiais būdais. Sutvarkyta laivo keleiviams skirta reklaminė informacinė medžiaga. Apibūdintas įvairių paviršių ir dangų valymo inventorius, valymo ir poliravimo priemonės, cheminių priemonių saugos reikalavimai. Pademonstruotas valymas įvairių paviršių, dangų, naudojant valymo priemones, įrenginius ir mechaninius prietaisus. Apibūdinti laivo keleivių gyvenamose patalpose esančios įrangos gedimus, inventoriaus trūkumus. Suregistruoti laivo keleivių palikti daiktai. Informuota keleivių tarnyba apie sugadintą turtą, įtartinus asmenis ar įtariant vagystę, pastebėjus pavojų keliančius daiktus.Dirbant laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos, darbo higienos, asmens higienos, priešgaisrinės ir elektros saugos, aplinkosaugos, darbo saugos su cheminėmis medžiagomis reikalavimų. Baigus darbą, sutvarkyti darbo įrankiai, darbo vieta. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Patalpoms, įrangai, inventoriui valyti naudojamų priemonių naudojimo instrukcijų pavyzdžiai
* Cheminių valymo priemonių saugos duomenų lapų pavyzdžiai

*Mokymo(si) priemonės:** Įranga ir inventorius, skirtas patalpų tvarkymui ir valymui
* Cheminės valymo priemonės
* Informacinės reklaminės medžiagos pavyzdžiai
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta mokomąja “kajučių” įranga, baldais, inventoriumi, valymo priemonėmis ir įrenginiais (dulkių siurbliu, mopais, vandens nubrauktuvais, šluostėmis, šveistukais, šluotos šepečiais, kibirais, kambarių tvarkytojo vežimėliais), lovos patalais ir lovos skalbiniais, rankšluosčiais, “laivo keleivių” daiktais. |
| 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) turizmo ir poilsio studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. |

#### Modulio pavadinimas – „Maitinimo paslaugų suteikimas laivo keleiviams ir įgulos nariams“

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 410414177 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti maitinimo patalpą ir vietą. | 1.1. Apibūdinti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus, stalo puošybos elementus ir kitus reikmenis, jų rūšis, paskirtį, laikymą, paruošimą darbui. | **Tema. *Stalo indai, įrankiai, taurės**** Asmeninio ir bendro naudojimo indų grupės
* Stalo indų, taurių, įrankių išdėstymas
* Stalo indai, taurės ir jų paskirtis
* Stalo indų, įrankių, taurių parinkimas ir paruošimas

**Tema. *Stalo užtiesalai, servetėlių asortimentas**** Stalo užtiesalai ir jų paskirtis, laikymas, paruošimas darbui
* Stalo puošybos elementai (gėlių puokščių komponavimas ir kt.), jų paskirtis, laikymas, paruošimas darbui
* Kiti stalo reikmenys, jų paskirtis, laikymas, paruošimas darbui

**Tema. *Stalo servetėlių lankstymo būdai ir taisyklės**** Stalo servetėlių asortimentas ir jų paskirtis, laikymas
* Stalo servetėlių lankstymo būdai ir taisyklės

**Tema.** ***Stalo užtiesalai, paskirtis ir lankstymo būdai**** Stalo užtiesalų asortimentas ir jų paskirtis
* Stalo užtiesalų sulankstymas, išlankstymas, nuėmimas nuo stalo
 |
| 1.2. Paruošti laivo maitinimo patalpas keleiviams aptarnauti. | **Tema. *Maisto ruošimo patalpos**** Maistui gaminti skirtų patalpų paruošimas
* Maistui išduoti skirtų patalpų paruošimas

**Tema. *Laivo maitinimo patalpos**** Laivo įgulos maitinimo patalpų paruošimas
* Laivo keleivių maitinimo patalpų paruošimas
* Laivo gamybinės, pagalbinės patalpų paruošimas

**Tema. *Laivo maitinimo patalpų paruošimas**** Sanitarinių ir higienos maitinimo patalpų įrengimo reikalavimai
* Laivo maitinimo patalpų paruošimas įvairioms meteorologinėms sąlygoms
* Stalų ir kėdžių išdėstymas ir sutvirtinimas
* Pagalbinio stalo, servanto paruošimas
* Stalų serviravimas, taikant minimalią ar vidutinę serviruotę
* Valgiaraščiai

**Tema. *Laivo maitinimo patalpų įranga, eksploatavimo taisyklės**** Šaldymo įranga
* Maisto šildymo įranga
* Baro įranga
* Indų plovimo įranga
* Svėrimo įranga ir matavimo prietaisai
* Mechaniniai įrenginiai
* Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių patikrinimas ir parengimas darbui
* Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais

**Tema. *Bendrieji reikalavimai, keliami laivo keleivius aptarnaujančiam darbuotojui (stiuardui)**** Asmens higienai keliami reikalavimai
* Pagrindinių reikalavimų keleivių aptarnavimo darbuotojo išvaizdai, aprangai, asmens higienai ir laikysenai taikymas

**Tema. *Žmogaus saugos ir sveikatos, darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos ir higienos reikalavimai**** Saugos ir sveikatos reikalavimai
* Darbo saugos reikalavimų laikymasis
* Elektros saugos ir priešgaisrinės saugos reikalavimų laikymasis
* Aplinkos apsaugos ir geros higienos praktikos (GHP) reikalavimų laikymasis
 |
| 1.3. Serviruoti stalą, taikant minimalią ar vidutinę serviruotę įvairių nesudėtingų maitinimų metu. | **Tema. *Baldų, įrankių, indų, taurių blizginimo taisyklės**** Stalų, kėdžių ir servantų blizginimas
* Įrankių, indų, taurių ir kito inventoriaus blizginimas

**Tema. *Stalo serviravimo inventoriaus parinkimas ir paruošimas serviruoti**** Reikiamo inventoriaus (staltiesės, servetėlės, indai, įrankiai, taurės, padėklai, prieskonių indeliai ir kiti reikmenys) stalui serviruoti paskaičiavimas ir parinkimas
* Stalo inventoriaus paruošimas stalui serviruoti
* Prieskonių indelių, servetėlių dėklų, stalo aksesuarų ir kitų reikmenų paruošimas stalui serviruoti

**Tema. *Pagrindinės stalų serviravimo taisyklės**** Serviravimo rūšys ir taisyklės
* Stalo ir staltiesės pasirinkimas
* Stalo įrankių, indų ir taurių išdėstymas
* Stalo serviravimas nesant laivo keleiviui, laivo keleiviui esant ir serviruotės koregavimas po priimto užsakymo

**Tema.** ***Stalo serviravimas įvairių nesudėtingų maitinimų metu**** Stalo pusryčiams dviem variantais serviravimas, taikant minimalią ir vidutinę serviruotę
* Stalo pietums pagal duotą valgiaraštį serviravimas, taikant minimalią ar vidutinę serviruotę
* Stalo kavos ar arbatos gėrimui serviravimas

**Tema.** ***Stalo serviravimas pobūvių, priėmimų, įvairių vaišių, konferencijų metu**** Švediško stalo pagal valgiaraštį serviravimas
* Furšeto stalo serviravimas pagal valgiaraštį
* „Kavutės“, „Arbatėlės“ vaišių stalo serviravimas pagal valgiaraštį
* Oficialaus pobūvio ar priėmimo stalų serviravimas
 |
| 2. Patiekti laivo keleiviams gėrimus ir patiekalus. | 2.1. Apibūdinti aptarnavimo būdus, formas ir metodus. | **Tema. *Laivo keleivių aptarnavimo būdai, formos ir metodai**** Laivo keleivių aptarnavimo etapai ir jų nuoseklumas
* Keleiviųaptarnavimo ypatumai laive
* Stalų užsisakymo (rezervavimo) taisyklės
* Įvairių tautų valgymo papročiai ir svečių aptarnavimas

**Tema. *Konfliktinių situacijų valdymas ir laivo keleivių skundai**** Profesinė etika, konfliktai, jų sprendimo būdai
* Konfliktinių situacijų valdymas
* Keleivių skundų klasifikacija

**Tema. *Elgesio taisyklės, etiketo pagrindai ir protokolas**** Elgesio su laivo keleiviais taisyklės ir ypatumai
* Aptarnavimui keliamų etiketo reikalavimų laikymasis
* Bendravimas tarpusavyje ir su virtuvės darbuotojais
* Bendravimas su laivo keleiviais taisyklinga valstybine ir užsienio kalba
 |
| 2.2. Apibūdinti valgiaraščių ir kainoraščių tipus, struktūrą, patiekalų ir gėrimų grupes. | **Tema. *Valgiaraščių ir kainoraščių tipai, struktūra, patiekalų ir gėrimų grupės**** Valgiaraščių ir kainoraščių tipai, struktūra
* Patiekalų ir gėrimų grupės
* Gėrimų kainininko pristatymas

**Tema.** ***Valgiaraščio sudarymas**** Valgiaraščių, kainoraščių sudarymo taisyklės
* Valgiaraščio sudarymas pusryčiams, priešpiečiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir kt.
* Valgiaraščio ir gėrimų kainininko pristatymas
 |
| 2.3. Aptarnauti laivo keleivius pusryčių ir kitų nesudėtingų maitinimų metu. | **Tema. *Pagrindiniai laivo keleivių aptarnavimo elementai, stiliai ir metodai**** Aptarnavimo stiliai ir metodai
* Patiekalų ir gėrimų patiekimo būdai, metodai, nuoseklumas, patiekimo ir indų nurinkimo taisyklės
* Etiškas bendravimas, pagarbus elgesys
* Valgių patiekimo eiliškumas

**Tema.** ***Laivo keleivių aptarnavimą pusryčių ir kitų nesudėtingų maitinimų metu**** Pusryčių ir kitų nesudėtingų maitinimų ypatumai
* Pusryčių stalo paruošimas ir priežiūra.
* Laivo keleivio sutikimas, aptarnavimas prie stalo
 |
| 2.4. Dirbti kavos gaminimo aparatais. | **Tema. *Kavos paruošimas prieš gaminant**** Kavos pupelių kilmė, rūšys, savybės, apdorojimas
* Kavos pupelių kokybės rodikliai, laikymo sąlygos
* Kavos pupelių paruošimas kavos gėrimams
* Kavos receptūros

**Tema. *Darbas su kavos gaminimo aparatu**** Kavos ruošimo būdai
* Kavos aparatų klasifikacija ir naudojimo taisyklės
* Kavos aparatų paruošimas darbui, režimų nustatymas, išvalymas po naudojimo ir jų nukalkinimas
 |
| 2.5. Dirbti restoranų valdymo programomis, kasos aparatais. | **Tema**. ***Darbas su restorano valdymo programomis**** Asortimento į maitinimo įmonių valdymo programą suvedimas ir joje valgių ir gėrimų sugrupavimas
* Duomenų apie valgius ir gėrimus į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti. nukreipimas
* Bendrųjų ir specialiųjų modifikatorių sukūrimas, jų su parduodamais produktais susiejimas
* Naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojams identifikuoti programoje, parametrų. nustatymas

**Tema.** ***Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su lankytojais**** Kasos aparatų ar elektroninių kasų paskirtis, pagrindinės dalys, eksploatavimo ir darbo saugos reikalavimai
* Fiskalinių kasos aparatų paruošimas darbui, pinigų priėmimas ir įtraukimas į apskaitą
* Kasos žurnalo pildymas
* Pinigų detektoriaus panaudojimas
* Atsiskaitymas su klientais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus
* Sąskaitos (PVM sąskaitos faktūros) pagal fiskalinį kasos čekį išrašymas lankytojui
* Atsiskaitymas darbo pabaigoje vadovaujančiam darbuotojui už savo prekybos rezultatus

**Tema**. ***Darbas kita įranga pusryčių metu svečių aptarnavimo salėje**** Pusryčių metu naudojama įranga , jos veikimo principas
* Kiaušinių virimo aparatai, skrudintuvai, sausų pusryčių dalytuvai, sulčių aparatai ir kita įranga, jų įjungimas ir norimo režimo nustatymas
* Patiekalų ar kito maisto gamyba, panaudojant įvairius aparatus
 |
| 3. Patiekti laivo keleiviams maistą ir gėrimus gyvenamose patalpose. | 3.1. Apibūdinti užsakymų laivo keleiviams į gyvenamas patalpas vykdymą. | **Tema. *Keleivių aptarnavimas gyvenamosiose patalpose**** Užsakymų registravimų knygos
* Užsakymų priėmimas ir fiksavimas
* Kitos su maisto pristatymu į laivo gyvenamas patalpas susijusios paslaugos
* Virdulių priežiūra pagal higienos normas

**Tema. *Mini barai**** Mini baro užsakymo lapo sudarymas iš pateikto asortimento pagal laivo keleivio pageidavimus
* Mini baro aprūpinimas reikalingomis prekėmis
* Mini baro apskaita

**Tema.*****Speciali programinė įranga aptarnavimo paslaugas teikiančios įmonės procesų valdymui**** Laivo keleivių aptarnavimo valdymo programos
* Laivo keleivių užsakymų apdorojimas kompiuterinėmis programomis
 |
| 3.2. Priimti keleivių užsakymus pristatyti maistą ir gėrimus į laivo gyvenamąsias patalpas. | **Tema. *Laivo keleivių užsakymų pristatyti maistą ir gėrimus į laivo gyvenamąsias patalpas priėmimas**** Maisto užsakymo kortelės
* Užsakymų registravimo knygoje registravimas

**Tema. *Laivo keleivių maisto ir gėrimų į laivo gyvenamąsias patalpas pristatymas**** Valgių ir gėrimų pagal užsakymą į gyvenamąsias patalpas patiekimas
* Naudotų indų ir įrankių iš gyvenamųjų patalpų surinkimas
 |
| 3.3. Pristatyti maistą ir gėrimus bei atsiskaityti su laivo keleiviais. | **Tema. *Serviravimo taisyklių taikymas aptarnaujant gyvenamose patalpose**** Serviravimo taisyklės, maisto pristatymo į gyvenamas patalpas variantai
* Padėklų serviravimas
* Vežimėlių serviravimas

**Tema. *Maisto ir gėrimų patiekimas laivo keleiviams**** Maisto ir gėrimų užsakymo pristatymas
* Mini baro komplektavimas
* Atsiskaitymas su laivo keleiviais
* Naudotų indų ir įrankių iš gyvenamųjų patalpų surinkimas
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Apibūdinti stalo indai, įrankiai, taurės, stalo užtiesalai, stalo puošybos elementai ir kitus reikmenys, jų rūšys, paskirtis, laikymas ir paruošimas darbui. Paruoštos laivo maitinimo patalpos keleiviams aptarnauti. Pademonstruotas stalo serviravimas, taikant minimalią ar vidutinę serviruotę įvairių nesudėtingų maitinimų metu. Apibūdinti aptarnavimo būdai, formos ir metodai. Apibūdinti valgiaraščių ir kainoraščių tipai, struktūra, patiekalų ir gėrimų grupės. Pademonstruotas keleivių aptarnavimas pusryčių ir kitų nesudėtingų maitinimų metu. Pademonstruotas darbas kavos gaminimo aparatais, restoranų valdymo programomis, kasos aparatais. Apibūdintas užsakymų laivo keleiviams į gyvenamas patalpas vykdymas. Pademonstruotas keleivių užsakymų priėmimas bei maisto ir gėrimų į laivo gyvenamąsias patalpas pristatymas, atsiskaitymas su laivo keleiviais.Dirbant laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos, darbo higienos, asmens higienos, priešgaisrinės ir elektros saugos, aplinkosaugos, darbo saugos su cheminėmis medžiagomis reikalavimų. Baigus darbą, sutvarkyti darbo įrankiai, darbo vieta. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta stalais, reikalinga technologine įranga ir kitomis darbo priemonėmis: stalo indais, įrankiais, stiklo indais, metaliniais indais, skirtais individualiam ir bendram naudojimui, stalo skalbiniais, servetėlėmis, stalo dekoro aksesuarais, serviravimo vežimėliais, kasos aparatais, 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) maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. |

#### Modulio pavadinimas – „Prekių apskaita ir sandėliavimas“

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 410414178 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Vykdyti pardavimų, ūkio priemonių, materialinių vertybių ir finansinių dokumentų apskaitą. | 1.1. Apibūdinti ūkinės veiklos ir materialinių vertybių apskaitos principus. | **Tema. *Ūkinės veiklos apskaita**** Apskaitos sąvoka, uždaviniai, įmonių apskaitai keliami reikalavimai
* Apskaitą reglamentuojantys norminiai dokumentai
* Apskaitos organizavimas
* Atsakingų už apskaitą asmenų teisinė atsakomybė
* Sąskaitos ir sąskaitos faktūros
* Finansinės ataskaitos

**Tema. *Materialinių vertybių apskaita**** Materialinių vertybių apskaitos, inventorizacijų ir kiti vidiniai dokumentai
* Materialinių vertybių inventorizavimas ir apskaita
* Materialinės atsakomybės formos

**Tema. *Kasos darbo organizavimo ir kasos operacijų atlikimo taisyklės**** Kasos darbo organizavimo tvarka
* Kasos operacijų atlikimo taisyklės

**Tema. *Dokumentų tvarkymas naudojantis kompiuterine programine įranga**** Tekstinių dokumentų maketavimas
* Skaitinės informacijos apdorojimas skaičiuokle
* Darbas su pateikčių rengimo programa
* Virtuvės informavimo sistema
* Lokali pranešimų sistema

**Tema.** ***Pardavimų, ūkio priemonių, materialinių vertybių ir finansinių dokumentų apskaitos vykdymas**** Pardavimų, ūkio priemonių apskaitos paskirtis, jos rūšys bei principai
* Ūkyje naudojamų priemonių apskaitos vykdymas

**Tema** ***Atsiskaitymas grynaisiais pinigais ir mokėjimo kortelėmis**** Atsiskaitymo grynaisiais pinigais ir mokėjimo kortelėmis tvarka
* Fiskalinių kasos aparatų naudojimo taisyklės
* Operacijos su fiskaliniais kasos aparatais
* Kompiuteriniai fiskaliniai kasos aparatai
 |
| 1.2. Tvarkyti ūkinės veiklos dokumentus, ataskaitas bei kasos dokumentus ir žurnalus. | **Tema.** ***Kasos dokumentai ir žurnalai**** Kasos dokumentų ir žurnalų tvarkymas
* Kasos knygos pildymas
* Darbas su fiskaliniais kasos aparatais

**Tema**. ***Ūkinės veiklos dokumentai ir ataskaitos**** Ūkinės veiklos apskaitos paskirtis, rūšys bei principai
* Ūkinės veiklos apskaitos tvarkymas
* Pirminiai pirkimo pardavimo apskaitos dokumentai ir jų pildymas
* Ūkinės veiklos inventoriaus ir kitų priemonių likučių ataskaitos
* Ūkinės veiklos apskaitos dokumentų tvarkymas kompiuterinėmis programomis

**Tema. *Atsiskaitymas su tiekėjais**** Nesudėtingos apskaitos už prekes ir paslaugas tvarkymas
* Prekių iš tiekėjo pagal sąskaitas faktūras priėmimas
 |
| 1.3. Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos ir inventorizacijos dokumentus. | **Tema. *Materialinių vertybių apskaitos dokumentai**** Materialinių vertybių apskaitos dokumentais bei jų pildymo tvarka
* Materialinių vertybių priėmimas ir išdavimas, ataskaitų pildymas
* Materialinių vertybių poreikių analizė
* Materialinių vertybių apskaitos dokumentų tvarkymas kompiuterinėmis programomis

**Tema. *Materialinių vertybių inventorizacija**** Inventoriaus ir kitų priemonių likučių apskaita
* Atsargų inventorizavimas
* Atsargų inventorizacijos atlikimas ir duomenų įforminimas
 |
| 2. Sandėliuoti skirtingų grupių prekes. | 2.1. Apibūdinti skirtingų grupių prekių (produktų) sandėliavimo, pakavimo, tvirtinimo, ženklinimo ir apskaitos tvarką. | **Tema. *Skirtingų grupių prekių (produktų) sandėliavimo tvarka**** Teisės aktai dėl prekių apskaitos, laikymo ir sandėliavimo veiklos, dėl materialinių vertybių apsaugos, saugojimo ir gabenimo
* Sandėliavimo patalpos
* Sandėliavimo procesai
* Prekių išdėstymo sandėlyje tvarka

**Tema. *Skirtingų grupių prekių (produktų) pakavimo ir tvirtinimo tvarka**** Pakuočių rūšys ir funkcijos
* Krovinių paketavimas, siuntų konsolidavimas
* Krovinių pakavimo įranga ir priemonės
* Krovinių tvirtinimo priemonės ir būdai

**Tema. *Skirtingų grupių prekių (produktų) ženklinimo tvarka**** Krovinių ženklinimo įranga ir priemonės
* Pakuočių ženklinimas

**Tema. S*kirtingų grupių prekių (produktų) apskaita**** Sandėliavimo apskaitos principai
* Prekių apskaitos tvarka
* Prekės kortelė
* Prekių apskaitos dokumentai
* Prekių apskaita sandėlio kompiuterinėmis programomis

**Tema. *Prekių (produktų) sandėliavimo taisyklės**** Saugos reikalavimų atitikimas prekėms (produktams)
* Saugos prekių pakavimo ir sandėliavimo taisyklės
 |
| 2.2. Atlikti krovinių krovos darbus, naudojant krovos ir sandėliavimo įrangą. | **Tema. *Krovos įranga**** Krovos įrenginių rūšys, jų naudojimas
* Kėlimo vežimėliai
* Gervės ir telferiai
* Krovos liftai
* Hidrauliniai vežimėliai
* Elektrinis transportas
* Platforminiai vežimėliai
* Automatiniai krautuvai
* Konvejeriai
* Kranai
* Hidrauliniai stalai
* Bėginės transporto priemonės

**Tema. *Sandėliavimo įranga**** Frontalinis padėklų stelažas
* Giluminis padėklų stelažas
* Konsolinis stelažas
* Lentynų stelažas
* Judantys stelažai
* Mezoniniai stelažai
* Gravitaciniai stelažai
* Archyviniai stelažai
* Prekybinės lentynos

**Tema. *Krovos darbų atlikimas**** Rankinis krovinių pakrovimas ir iškrovimas
* Krovinio paskirstymas ir krovinio apsauga
 |
| 2.2. Sandėliuoti skirtingų grupių prekes, laikantis gamintojo reikalavimų ir nepažeidžiant jų kokybės. | **Tema. *Prekių (produktų) sandėliavimas pagal skirtingas grupes**** Produktų asortimento aprašas
* Gamybos žaliavos
* Pusgaminiai
* Gatava produkcija
* Greitai gendančios prekės
* Pavojingos prekės
* Produktų priėmimo tvarka

**Tema. *Sandėliavimo operacijų atlikimas**** Prekių priėmimas
* Prekių išdėstymas sandėliavimui
* Prekių atrinkimas
* Prekių konsolidavimas
* Prekių ir siuntų žymėjimas
* Prekių ir siuntų pakavimas
* Prekių išdavimas
* Prekių inventorizacija
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Apibūdinti ūkinės veiklos ir materialinių vertybių apskaitos principai. Sutvarkyti ūkinės veiklos dokumentai, ataskaitos bei kasos dokumentai ir žurnalai. Sutvarkyti materialinių vertybių apskaitos ir inventorizacijos dokumentai. Apibūdintos skirtingų grupių prekių (produktų) sandėliavimo, pakavimo, tvirtinimo, ženklinimo ir apskaitos tvarkos. Atlikti krovinių krovos darbai, naudojant krovos ir sandėliavimo įrangą. Pademonstruotas skirtingų grupių prekių sandėliavimas, laikantis gamintojo reikalavimų ir nepažeidžiant jų kokybės.Dirbant laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos, darbo higienos, asmens higienos, priešgaisrinės ir elektros saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbą, sutvarkyti darbo įrankiai, darbo vieta. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbą sandėlyje
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbą su elektros įrenginiai ir mechanizmais
* Elektros įrenginių eksploatavimo saugos instrukcijos

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Krovinių pakavimo, ženklinimo ir sandėliavimo instrukcijos
* Automatizuotos ir kompiuterizuotos sandėlio sistemos ir įrenginiai (kompiuteris, sandėlio valdymo kompiuterinės programos, brūkšninių kodų spausdintuvas)
* RFID skaitytuvai
* Asmeninės apsaugos priemonės
* Gaisro gesinimo priemonės
* Pirmosios pagalbos priemonės
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu ir interneto prieiga, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta krovos ir sandėliavimo įranga, krovinių ženklinimo ir pakavimo įranga, asmeninėmis apsaugos priemonėmis, automatizuotomis ir kompiuterizuotomis sandėlio sistemomis ir įrenginiais (kompiuteris, sandėlio valdymo kompiuterinės programos, brūkšninių kodų spausdintuvas, informacinės sistemos, RFID skaitytuvai), saugos ženklais, gaisro gesinimo priemonėmis, pirmosios pagalbos priemonėmis. |
| 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) verslo ir viešosios vadybos studijų krypčių grupės ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 410414179 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius. | 1.1. Apibūdinti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių. | **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, taisyklės ir eiga
* Ledo panaudojimo ruošiant kokteilius principai
* Baro aksesuarai, jų panaudojimo principai

**Tema. *Baro priedai kokteiliams ruošti**** Sirupai, vaisiai, daržovės, pieno produktai, kurie naudojami kokteiliams ruošti
* Ledo panaudojimo galimybės
* Prieskoniai, jų panaudojimas ruošiant gėrimų mišinius
 |
| 1.2. Apibūdinti gėrimų mišinių ir kokteilių klasifikavimą. | **Tema. *Gėrimų mišinių klasifikavimas**** Požymiai, pagal kuriuos klasifikuojami gėrimų mišiniai
* Kokteiliai pagal patiekimo laiką ir paskirtį
* Kokteiliai, kurie grupuojami pagal skonį ir apimtį, pagrindinį komponentą
* Kokteilio ruošimo būdai, atsižvelgiant į jo sudėtinius komponentus

**Tema. *Sudėtiniai alkoholiniai gėrimai. Kitų kategorijų gėrimų mišiniai**** Kriušono, grogo, punšo, sangrios sudėtiniai komponentai, paruošimo būdai ir patiekimo principai
* Karštojo vyno paruošimo būdai ir patiekimo principai
* Kitų kategorijų gėrimų mišinių asortimentas ir jų ypatumai

**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
 |
| 1.3. Parinkti baro inventorių, indus ir taures kokteiliams ir kitiems gėrimų mišiniams. | **Tema. *Baro taurių, indų, įrankių parinkimas 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 barmeno darbo vietoje
 |
| 1.4. 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
 |
| 1.5. Patiekti gėrimų mišinius bei kokteilius pagal pateiktas receptūras. | **Tema. *Kokteilių puošimo taisyklės**** Pagrindinės taisyklės ruošiant kokteilių papuošimus
* Puošimo būdai
* Vaisiai ir daržovės, kuriais puošiami kokteiliai
* Taurės kraštelio puošimas
* Kokteilio aromatizavimas

**Tema. *Kokteilių ruošimas ir patiekimas**** Kokteilių klasifikavimas
* Kokteilio pagaminimas pagal kokteilio receptūrą ir gaminimo instrukcijas
* Kokteilio dekoravimas ir patiekimas
* Aperityvo patiekimas
* Gėrimų (punšo, grogo, kriušono, sangrios) paruošimas ir patiekimas
* Nealkoholinio kokteilio paruošimas ir patiekimas
 |
| 2. Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus. | 2.1. Apibūdinti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, derinimo prie patiekalų principus. | **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 spiritinių gėrimų terminai ir gamybos proceso sąvokos
* Baro lankytojo įspėjimas apie alkoholio daromą žalą žmogaus sveikatai
* Alkoholinių gėrimų pardavimo taisyklės ir atsakomybė už pažeidimus
* Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas

**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
* 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. *Šampanas, putojantis ir kitų rūšių vynas**** Šampano ir putojančio vyno rūšys
* 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. *Skysčių matavimo sistemos ir vienetai**** Svėrimo įrenginiai
* 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
 |
| 2.2. Parinkti indus pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti. | **Tema. *Stiklo indų (taurių, stiklinių ir kt.) asortimentas ir paskirtis**** Taurių asortimentas, paskirtis, parinkimo principai
* Stiklinių ir kitų indų, skirtų gėrimams patiekti, asortimentas, paskirtis, parinkimo principai

**Tema. *Stiklo indų (taurių, stiklinių ir kt.) parinkimas**** Saugus darbas parenkant gėrimų patiekimo indus ir patiekiant gėrimus
* Indų (taurių ir kt.) gėrimams patiekti parinkimas
 |
| 2.3. Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų. | **Tema. *Nealkoholinių gėrimų patiekimas**** Indų (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) nealkoholiniams gėrimams parinkimas
* Nealkoholinių gėrimų patiekimas
* Gėrimų patiekimo temperatūra

**Tema. *Stipriųjų alkoholinių gėrimų pristatymas ir patiekimas**** Gėrimų kiekio matavimas, naudojant įvairius matavimo indus
* Gėrimų į taures po lygiai be matavimo indų pilstymas
* Stipriųjų alkoholinių gėrimų pristatymas, taurių parinkimas ir patiekimas, maisto priderinimas

**Tema. *Vyno patiekimas**** Vyno patiekimo temperatūra ir laikymo sąlygos
* Vyno dekantavimo principai
* Vyno kokybės įvertinimas pagal degustavimo lapą
* Baltojo, raudonojo vyno pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas
* Putojančio vyno pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas
* Spirituotų, aromatizuotų vynų pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas

**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
 |
| 3. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus. | 3.1. Apibūdinti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimo principus. | **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

**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
 |
| 3.2. Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus ir kitus įrenginius karštiesiems gėrimams gaminti. | **Tema. *Gėrimų žaliavų paruošimas**** Kavos pupelių paruošimas kavos gėrimams
* Kavos ir arbatos gėrimų receptūros

**Tema. *Baro įrenginių, kavos virimo aparatų paruošimas ir eksploatavimas**** 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
 |
| 3.3. Saugiai gaminti įvairius karštuosius gėrimus ir patiekti juos tam skirtuose induose. | **Tema. *Karštieji gėrimai bare**** Karštųjų gėrimų asortimentas ir priedai
* Karštųjų gėrimų ruošimo technologija
* Karštųjų gėrimų patiekimas su priedais, konditerijos gaminiais

**Tema*. Karštųjų gėrimų paruošimas ir patiekimas**** Kavos aparato paruošimas darbui, priežiūra ir valymas
* Kavos pupelių parinkimas, supylimas į kavos malūnėlį, sumalimas, dozavimas, suslėgimas
* Espreso, dvigubo espreso kavos paruošimas ir patiekimas
* Pieno kremo suplakimas
* Kapučino, latė kavos, kavos su (pieno) puta paruošimas, piešimas ant pieno putos ir patiekimas
* Kavos su sirupais, ledais paruošimas ir patiekimas
* Karštojo šokolado, karštųjų gėrimų su priedais ir kitų gėrimų paruošimas ir patiekimas
* Arbatos paruošimas ir 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**** Maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė ir paskirtis
* Šaltųjų ir karštųjų užkandžių asortimentas, kulinarinės charakteristikos, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos

**Tema. *Rinkiniai prie vyno ar alaus, desertai, kurie baigiami ruošti bare**** Rinkinių prie vyno ar alaus asortimentas, kulinarinės charakteristikos, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos
* Desertų asortimentas, kulinarinės charakteristikos, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos
 |
| 4.2. Saugiai dirbti baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų. | **Tema. *Šiluminiai, šaldymo įrenginiai, 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 šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų

**Tema. *Baro mechaniniai įrenginiai ir kitas inventorius, jo naudojimo ir eksploatavimo taisyklės**** Baro mechaniniai įrenginiai ir kitas inventorius
* Saugus darbas su baro mechaniniais įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų
 |
| 4.3. 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, gaminimas**** Gaminių svėrimas ir svėrimo įranga
* Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras baigimas ruošti arba pagaminamas nesudėtingas šaltasis ar karštasis užkandis
* Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras rinkinio prie vyno ar alaus paruošimas
* Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras deserto baigimas ruošti arba pagaminimas

**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 | Apibūdinti kokteilių ruošimo būdai priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių. Apibūdintas gėrimų mišinių ir kokteilių klasifikavimas pagal tam tikrus požymius. Parinkti baro inventorius, indai ir taurės kokteiliams ir kitiems gėrimų mišiniams. Pagaminti kokteiliai įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių. Patiekti gėrimų mišiniai bei kokteiliai pagal pateiktas receptūras. Apibūdinti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmė, žaliavos, skoninės savybės, jų rūšys, derinimo prie patiekalų principai. Parinkti indai (taurės, stiklinės, ąsotėliai ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti. Patiekti nealkoholiniai ir alkoholiniai gėrimai, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų. Apibūdinti karštųjų gėrimų ruošimo technologija ir patiekimo principai. Paruošti gėrimų žaliavos, kavos virimo aparatai ir kiti įrenginiai karštiesiems gėrimams gaminti. Saugiai pagaminti įvairūs karštieji gėrimai ir patiekti tam skirtuose induose. Apibūdinti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare, asortimentas, kulinarinė charakteristika, patiekimo taisyklės. Saugiai dirbta su baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų. Patiekti nesudėtingi, bare baigiami ruošti šaltieji ir karštieji užkandžiai, desertai bei kiti gaminiai.Dirbant laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos, darbo higienos, asmens higienos, priešgaisrinės ir elektros saugos, aplinkosaugos, darbo saugos su cheminėmis medžiagomis reikalavimų. Baigus darbą, sutvarkyti darbo įrankiai, darbo vieta. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos
* Švaros priemonių naudojimo instrukcijos
* Receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelės
* Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Žaliavos praktiniams darbams atlikti
 |
| 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 elektrinis plakiklis, peiliai, indai, taurės, serviravimo įrankiai, padėklai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai (atidarytuvai, kamščiatraukiai, plaktuvai ir kt.) praktiniams darbams atlikti. |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) maisto technologijos studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. |

#### Modulio pavadinimas – „Saugus darbas laive ir sauga“

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104134 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Apibūdinti tarnybos laive organizavimą, laivo sandarą ir įrangą. | 1.1. Apibūdinti laivo sandarą, korpuso konstrukcijų, patalpų, įrangos, sistemų išdėstymą laive. | **Tema. *Laivų klasifikacija**** Bendros žinios apie laivą
* Laivų klasifikaciniai požymiai
* Laivų tipai pagal paskirtį
* Laivų klasifikacinės ir techninės priežiūros organizacijos

**Tema. *Laivo korpuso forma ir matmenys**** Laivo korpuso pagrindinės plokštumos, matmenys, konstrukcijų elementai
* Laivo architektūriniai-konstrukciniai tipai
* Laivo skyriai ir patalpos
* Laivo antstatai patalpos
* Laivo patalpų, įrangos sistemų išdėstymas laive ir laivų įrenginiai

**Tema.** ***Laivo jūrinės ir eksploatacinės savybės**** Laivo grimzlė, plūdrumas, stovumas, valdomumas ir supimas
* Laivo keliamoji galia, krovinių talpa, greitis, plaukiojimo nuotolis ir autonomiškumas

**Tema. *Laivo korpuso konstrukcija**** Laivo korpuso tvirtumas, surinkimo sistemos, borto, dugno ir denio rinkiniai
* Laivo iliuminatoriai, liukai, durys, trapai ir lejeriai

**Tema. *Laivo įrenginiai**** Laivo vairavimo, švartavimo, inkaravimo, krovos, gelbėjimo įrenginiai ir priemonės
* Laivo rangautas ir takelažas

**Tema. *Laivo sistemos**** Laivo triumo, balasto sistemos
* Gaisro gesinimo sistemos
* Buitinio vandens tiekimo, šildymo, šaldymo, vedinimo ir oro kondicionavimo sistemos
 |
| 1.2. Laikytis tarnybos laive organizavimo tvarkos. | **Tema. *Tarnybos Lietuvos Respublikos jūrų laivuose statutas**** Laivo plaukiojimas su Lietuvos Respublikos vėliava
* Jūrinis diplomavimas
* Laivo įgulos sudėtis ir pareigos

**Tema. *Tarnybos laive organizavimas**** Eigos pamainos ir budėjimai laive
* Tarnybos ir gyvenimo taisyklės
* Tarnybiniai ir tarpusavio santykiai
* Dienotvarkė
* Jūrinės tradicijos
 |
| 2. Išgyventi jūroje palikus laivą. | 2.1. Apibūdinti galinčias susidaryti avarines situacijas laive. | **Tema. *Avarinės situacijos laive**** Avarijų tipai ir priežastys
* Laivo konstrukcijų uždarymo ir vamzdynų žymėjimas

**Tema. *Įgulos veiksmai avarinių situacijų metu**** Laivo ir įgulos paruošimas
* Avarinių grupių veiksmai
* Avarijos padarinių likvidavimas
 |
| 2.2. Naudoti laivuose esančias įprastines gelbėjimo priemones. | **Tema*. Kolektyvinės gelbėjimo priemonės**** Gelbėjimosi valtys
* Gelbėjimosi plaustai
* Gelbėjimosi valčių ir plaustų inventorius
* Kitos kolektyvinės gelbėjimo priemonės

**Tema*. Individualios gelbėjimo priemonės**** Gelbėjimosi ratai
* Gelbėjimosi liemenės
* Hidrokostiumai
* Šilumos apsaugos priemonės
* Asmeninių gelbėjimosi priemonių saugojimo vietos
 |
| 2.3. Naudoti asmeninio išgyvenimo techniką palikus laivą. | **Tema. *Asmeninio išgyvenimo technika**** Pagrindiniai pavojai, gresiantys į nelaimę patekusiems žmonėms
* Žmogaus gelbėjimo iš vandens tvarka

**Tema. *Išgyvenimo principai**** Veiksmai, atliekami būnant vandenyje
* Veiksmai, atliekami gelbėjimo valtyse ir plaustuose
 |
| 3. Vertinti gaisrų kilimo riziką, ją mažinti. | 3.1. Apibūdinti gaisrų gesinimo organizavimą laive. | **Tema. *Gaisrų gesinimo organizavimą laive**** Gaisrų klasifikacija, gaisrų gesinimo medžiagos
* Užsidegimo tipai ir priežastys
* Degimas
* Gaisro ir sprogimo elementai
* Degiosios medžiagos, ugnies keliami pavojai ir gaisro plitimas
* Priešgaisrinės įrangos ir inventoriaus išdėstymo schemos
* Evakuacijos keliai

**Tema. *Gaisrų kilimo laivuose pagrindinės priežastys**** Neatsargus rūkymas, savaiminis medžiagų ir krovinio užsidegimas
* Elektros grandžių ir įrenginių gedimai, atmosferinės ir statinės elektros iškrova
* Degių skysčių ir garų užsiliepsnojimas, krovinio pervežimo saugumo taisyklių pažeidimas
* Darbo taisyklių nesilaikymas darbo vietoje
* Remonto darbų taisyklių pažeidimas
* Degalų arba tepalų patekimas ant mechanizmų įkaitusių dalių
 |
| 3.2. Vykdyti laivo paruošimo kovai su gaisru procedūras. | **Tema.** ***Laivo paruošimas kovai su gaisru procedūros**** Priešgaisrinė įranga ir inventorius
* Priešgaisrinės apsaugos planas
* Laivų priešgaisrinės būklės tikrinimas

**Tema.** ***Laivų įgulų paruošimas kovai su gaisru**** Gaisro gesinimo užsiėmimai ir mokomieji pavojai
* Avarinių ir sanitarinių grupių paruošimas, užsiėmimai, treniruotės bei mokymai
 |
| 3.3. Taikyti gaisrų ir užsidegimų laivuose profilaktikos priemones. | **Tema. *Gaisrų ir užsidegimų laivuose profilaktikos priemonės**** Konstruktyvios apsaugos užtikrinimas
* Įgulos paruošimas
* Priešgaisrinio režimo laikymasis
* Gaisro nustatymo priemonių ir aktyvios kovos su gaisrais priemonių nuolatinis paruošimas

**Tema.** ***Priešgaisrinė signalizacija**** Ugnies ir dūmų detektoriai ir automatinio aliarmo sistemos
* Rankinė signalizacija
 |
| 4. Gesinti ir likviduoti gaisrus. | 4.1. Apibūdinti priešgaisrinę įrangą ir inventorių, jų išdėstymas laive. | **Tema. *Priešgaisrinė įranga ir inventorius, jų išdėstymas laive**** Ugniagesio ekipuotė
* Asmeninė apranga ir instrumentai
* Kilnojamos gaisro gesinimo priemonės
* Stacionarūs įrenginiai

***Tema. Stacionarios gesinimo sistemos**** Gesinimo vandeniu sistema
* Automatinė ir rankinė sprinklerinė sistema
* Vandens purškimo sistema
* Vandens uždangų sistema
* Gesinimo putomis sistema
* Anglies dioksido sistema
* Inertinių dujų sistema
* Miltelių sistema

**Tema.** ***Kilnojamos gaisro gesinimo priemonės, jų klasifikacija, sandara, veikimo principai**** Pernešamų gaisro gesintuvų tipai
* Nešiojami milteliniai gesintuvai
* Nešiojami CO2 gesintuvai
* Gaisrinės žarnos, švirkštai ir movos
 |
| 4.2. Parinkti gaisrams gesinti naudojamas medžiagas ir būdus. | **Tema.** ***Gaisrams gesinti naudojamas medžiagos**** Vanduo, putos
* Milteliai, anglies dioksidas, chladonas

**Tema. *Gaisrų gesinimo būdai**** Fizinis gesinimo būdas
* Cheminis gesinimo būdas
 |
| 4.3. Taikyti gaisrų gesinimo procedūras. | **Tema. *Gaisrų gesinimo procedūros**** Įgulos veiksmai pastebėjus gaisrą
* Ugniagesio reikmenų gesinant gaisrus ir gelbstint žmones naudojimo instrukcijos

**Tema. *Gaisrininko reikmenys**** Šilumą atspindintis kostiumai
* Šilumai nepralaidus kostiumai
* Kvėpavimo organų apsaugos aparatai
 |
| 5. Imtis tinkamų veiksmų įvykus nelaimingam atsitikimui ar kitaip nukentėjus. | 5.1. Apibūdinti žmogaus kūno sandarą ir funkcijas. | **Tema. *Žmogaus sandara**** Žmogaus anatomija ir fiziologija
* Pagrindiniai žmogaus organai
* Griaučiai, raumenys, kraujas, plaučiai, virškinimo, šlapimo organai, nervų sistema

**Tema. *Žmogaus organų sistemos* *funkcijos**** Pagrindinės žmogaus organų sistemos
* Pagrindinių žmogaus organų sistemų funkcijos
 |
| 5.2. Imtis tinkamų veiksmų kritiniais atvejais, teikiant pirmąją pagalbą nukentėjusiam. | **Tema. *Kritiniai atvejai laive**** Kritinių atvejų laive klasifikacija
* Veiksmai kritiniais atvejais
* Pirmosios pagalbos rinkinio panaudojimas

**Tema. *Veiksmai įvykus nelaimingam*** ***atsitikimui**** Poreikių nelaimingais atvejais ir grėsmės savo paties saugumui vertinimas
* Nukentėjusio apžiūra,
* Nukentėjusiojo gaivinimas
* Kraujavimas ir jo stabdymas
* Kaulų lūžiai, galūnių imobilizacija, transportavimas
 |
| 6. Taikyti jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones. | 6.1. Apibūdinti jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones. | **Tema.** ***Jūros aplinkos teršimo prevencija ir atsargumo priemonės**** Atmosferos, litosferos ir hidrosferos tarša ir jos mažinimo problemos
* Jūros aplinkos kompleksiškumas
* Laivų atliekų rūšys ir jų susidarymo priežastys
* Uostų apsauga nuo teršimo
* Krovinių vežimo laivais daroma įtaka jūros aplinkai
* Su eksploatavimu susijusios ir atsitiktinės taršos poveikis jūros aplinkai

**Tema. *Jūros aplinkos apsaugos teisiniai aktai**** Lietuvos Respublikos gamtosaugos įstatymų ir norminių aktų, bei tarptautinių gamtosaugos konvencijų pagrindiniai reikalavimai
* Lietuvos vėliavos laivų dokumentacija dėl aplinkos apsaugos
* Tarptautinės ir regioninės konvencijos
 |
| 6.2. Taikyti pagrindines aplinkos apsaugos procedūras, jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones | **Tema. *Aplinkos apsaugos procedūros**** Pagrindinės aplinkos apsaugos procedūros
* Technologinių procesų laikymasis vykdant bet kokias operacijas laivuose
* Nafta užterštų laivo vandenų valymas
* Atliekų kaupimas ir vėlesnis jų pridavimas krante arba išmetimas leistiname rajone
* Atliekų deginimas laive arba krante
* Atsakomybę reglamentuojantys dokumentai

**Tema. *Taršos kontrolė, suradimas ir identifikavimas**** Apsauga nuo teršalų plitimo vandens paviršiuje
* Vandens paviršiuje plaukiojančių atliekų surinkimas
* Naftos ir naftos produktų surinkimas nuo vandens paviršiaus
 |
| 7. Likviduoti avarijas laive. | 7.1. Apibūdinti galinčias susidaryti avarines situacijas laive. | **Tema. *Avarinės situacijos**** Avarinės situacijos laivuose
* Avarinių situacijų rūšys
* Avarijų tipai ir priežastys
* Avarijų tipų analizė

**Tema. *Įgulos uždaviniai, aptikus avarinės situacijos požymius**** Žmogaus gyvybės išsaugojimas
* Laivo funkcionalumo užtikrinimas
 |
| 7.2. Suprasti laivo parengties avarinėms situacijoms planus ir signalus avarinėms situacijoms skelbti. | **Tema. *Laivo įgulos veiksmai esant avarinei situacijai**** Ypatingos situacijos laivuose
* Laivo parengties avarinėms situacijoms planai
* Avarinės partijos ir grupės
* Pavojų tvarkaraščiai ir signalai
* Įgulos narių pareigos ir veiksmai paskelbus pavojų
* Įgulos narių rinkimosi vietos

**Tema. *Avariniai signalai**** Signalai avarinėms situacijoms skelbti
* Signalų skelbimo tvarka ir priemonės
* Vidaus ryšio ir aliarmo skelbimo sistemos
 |
| 7.3.Likviduoti avarijas laive. | **Tema.** ***Avarijos pavojaus nustatymas**** Asmeninės saugumo priemonės ir naudojimosi jomis instrukcijos
* Evakuacijos keliai
* Avarijos pavojaus nustatymo seka

**Tema. *Avarijų likvidavimas laivuose**** Veiksmai, išgirdus avarinius aliarmo signalus
* Veiksmų seka, nustačius galimą avarijos pavojų
* Įgulos veiksmai likviduojant avarijas
 |
| 8. Laikytis saugios darbo tvarkos ir laivo apsaugos plano. | 8.1. Apibūdinti laivo apsaugos plane nurodytų sąlygų laikymąsi, rizikas ir grėsmes saugumui, apsaugos įrangas ir sistemas. | **Tema*. Esamų apsaugos rizikų ir grėsmių apžvalga**** Kriminaliniai jūriniai įvykiai
* Piratavimas ir ginkluoti apiplėšimai
* Terorizmas
* Kontrabanda
* Nelegalūs pabėgėliai
* Krovinio pagrobimas
* Prieinamos saugumo ir apsauginės priemonės nuo išorės pavojų
* Kitų apsaugos grėsmių pristatymas

**Tema. *Laivo apsaugos įrangos ir sistemos**** Saugos įranga ir sistemos
* Saugos įrangos ir sistemų operacijų apribojimai
* Apsaugos įrangos ir sistemų testavimas, techninė priežiūra
 |
| 8.2. Vykdyti laivo saugumo patikrinimus. | **Tema. *Tarptautinės priemonės, susijusios su nelaimingų atsitikimų prevencija ir darbuotojų sveikata**** Nuolatinis saugios darbo tvarkos laikymasis
* Prieinamos saugumo ir apsauginės priemonės nuo galimų pavojų laive
* Atsargumo priemonės, kurių reikia imtis prieš einant į uždaras patalpas

**Tema.*****Laivo saugumo patikrinimai**** Saugumo vertinimas laive
* Vertinimo priemonės
* Patikrinimų organizavimas laive
 |
| 9. Padėti užtikrinti veiksmingą bendravimą laive. | 9.1. Apibūdinti tarpusavio ryšių kūrimo ir palaikymo principus. | **Tema. *Trukdžiai ir jų atpažinimas**** Bendravimo kliūtys
* Bendravimo kliūčių atpažinimas

**Tema. *Tarpusavio ryšiai, jų kūrimas ir palaikymas**** Asmeniniai tarpusavio santykiai
* Socialiniai įgūdžiai
* Veiksniai, palaikantys asmeninius santykius
 |
| 9.2. Taikyti veiksmingo asmenų ir komandų laive bendravimo principus. | **Tema. *Veiksmingo asmenų ir komandų laive bendravimo principai**** Bendravimo pagrindai
* Bendravimo metodai

**Tema. *Bendravimas vykdant pareigas laive**** Informacijos perdavimo ir klausymosi įgūdžiai
* Perduotos informacijos klaidingo supratimo padariniai
 |
| 10. Padėti užtikrinti veiksmingus žmonių tarpusavio ir darbo santykius laive. | 10.1. Apibūdinti asmeninį saugumą ir socialinę atsakomybę. | **Tema. *Socialinė atsakomybė, darbo sąlygos, asmens laisvės ir pareigos**** Geri tarpusavio ir darbo santykiai, jų palaikymo laive svarba
* Įgulos narių teisės ir pareigos
* Sveikata ir higiena laive

**Tema. *Narkotikų ir alkoholio vartojimo keliami pavojai**** Narkotinių, psichotropinių medžiagų ir kitų psichiką veikiančių medžiagų poveikis žmogui ir jo aplinkai
* Socialiniai narkotikų vartojimo padariniai ir teisinė atsakomybė
* Alkoholio vartojimo žala sveikatai, piktnaudžiavimo juo socialiniai ir teisiniai padariniai
 |
| 10.2. Taikyti komandinio darbo principus ir praktiką. | **Tema. *Pagrindiniai komandinio darbo principai ir praktika**** Komandinio darbo veiksmingumas ir civilinė atsakomybė
* Teisingumo, protingumo ir sąžiningumo laikymasis

**Tema. *Komandinis darbas**** Komandos ir komandinio darbo samprata
* Komandos sudarymas
* Komandos narių vaidmenys
* Pagrindinės efektyvaus komandinio darbo sąlygos
 |
| 10.3. Valdyti konfliktus. | **Tema. *Konfliktas**** Konflikto požymiai ir priežastys
* Konflikto stadijos
* Konfliktų atpažinimas, klasifikavimas ir diagnozavimas

**Tema. *Konfliktų valdymas**** Žmonių elgesys ir veikla konfliktinėje situacijoje
* Konfliktų prevencija
* Konfliktų sprendimo praktikos
 |
| 11. Įvertinti nuovargio poveikį ir imtis atitinkamų veiksmų nuovargiui kontroliuoti. | 11.1. Apibūdinti miego, poilsio ir darbo režimus, jų įtaką nuovargiui. | **Tema. *Miego ir poilsio režimas**** Miego, poilsio, darbo grafikai
* Būtinojo poilsio svarba

**Tema. *Nuovargis**** Nuovargio rūšys
* Miego, grafikų ir paros ritmo įtaka nuovargiui
* Darbo grafikai, jų pokyčių įtaka jūrininkų nuovargiui
 |
| 11.2. Valdyti stresą sukeliančius fizinius ir aplinkos veiksnius. | **Tema. *Stresas**** Streso samprata
* Streso rūšys ir priežastys
* Stresą sukeliantys veiksniai

**Tema. *Streso valdymas**** Streso valdymo principai
* Streso valdymo planas
* Stresą sukeliantys fiziniai ir aplinkos veiksniai, jų įtaka jūrininkams
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Išsamiai paaiškintas tarnybos laive organizavimas, Lietuvos Respublikos laivo statutas, eigos pamainos ir budėjimai laive, tarnybos ir gyvenimo taisyklės, papročiai ir tradicijos laivuose, apibūdinti laivo skyriai ir patalpos, laivų klasifikaciniai požymiai ir tipai, laivo korpuso konstrukciniai elementai, laivo jūrinės ir eksploatacinės savybės, laivo įrangos ir sistemos. Paaiškinta, kaip išgyventi jūroje palikus laivą. Paaiškinta jūros aplinkos teršimo prevencija ir apibūdintos atsargumo priemonės. Pademonstruoti veiksmai likviduojant gaisrus laivuose. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo (si) medžiaga:** Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus

*Mokymo (si) priemonės:** Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Vaizdo medžiaga laivo palikimas, kova su gaisrais
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo (si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, specialiu konteineriu kovos su ugnimi ir dūmais treniruotėms. Gaisro gesinimo įranga, baseinu, pirmos medicininės pagalbos mokymo priemonių komplektu. |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti profesijos 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) jūrinį išsilavinimą (žr. JRAB Konvencijos kodekso A-I/6 poskyrį). |

## 6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

#### Modulio pavadinimas - „Žmonių gyvybės išsaugojimo“ SOLAS 74 , Saugos sąmoningumo ugdymas jūrininkams, dalyvaujantiems laivo apsaugos užtikrinime“

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104162 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Žinoti avarijų tipus, aliarmų tvarkaraščius ir kajučių korteles. | 1.1. Apibūdinti galimas avarines situacijas laive. | **Tema. *Laivo aliarmų tvarkaraščiai ir aliarmų (pavojų) signalai**** Laivo aliarmų tvarkaraščiai
* Laivo aliarmų (pavojų) signalai
* Kajučių kortelės

**Tema. *Avarinės situacijų rūšys**** Susidūrimas
* Užplaukimas ant seklumos
* Krovinio pasislinkimas
* Sprogimas arba gaisras
* Pratekėjimas
* Apledėjimas
* Žmogus už borto
 |
| 1.2. Pasirengti avarinei situacijai. | **Tema. *Laivo paruošimas ir įgulos pasirengimas**** Laivo konstrukcijų uždarymo ir vamzdynų žymėjimas
* Nurodomieji, įspėjamieji ir draudžiamieji ženklai
* Avarijos padarinių likvidavimo reikmenys

**Tema. *Pasirengimas avarinei situacijai**** Saugumo apmokymai pagal STCW-95
* ISM kodekso reikalavimai
* Reguliarūs mokymai ir pratybos laive pagal SOLAS
 |
| 2. Gebėti parengti priemones kovai dėl laivo gyvybingumo ir jomis naudotis. | 2.1. Apibūdinti kovos dėl laivo gyvybingumo išsaugojimo priemones ir procedūras. | **Tema. *Kovos dėl laivo gyvybingumo priemonės**** Apibūdinti avarines priemones
* Avarinių postų, avarinio inventoriaus išdėstymas
* Laivo konstrukcijų ir elementų markiruotė
* Perspėjantys ir nurodantys ženklai

**Tema*. Kovos dėl laivo gyvybingumo išsaugojimo procedūras**** Minkšto lopo uždėjimas
* Užtvindyto skyriaus nusausinimas
* Kieto lopo tvirtinimas
* Pradaužos betonavimas
 |
|  | 2.2. Naudoti kovos dėl laivo gyvybingumo išsaugojimo priemones. | **Tema*. Avarijų likvidavimas**** Minkšto lopo uždėjimas
* Užtvindyto skyriaus nusausinimas
* Kieto lopo tvirtinimas

Pradaužos betonavimas |
| 3. Gebėti rasti vandens pralaidumo vietą ir ją užtaisyti. | 3.1. Apibūdinti laivo skyrių ir patalpų, korpuso konstrukcijų, įrangų, sistemų paskirtį ir išdėstymą laive. | **Tema. *Laivo skyriai ir patalpos**** Laivo patalpos
* Patalpų laive išdėstymo lemiantys veiksniai

**Tema. *Laivo korpuso konstrukcijos**** Laivo korpuso konstrukcijų elementai
* Laivo sistemos ir jų paskirtys
 |
| 3.2. Rasti vandens pralaidumo vietą ir ją užtaisyti. | **Tema. *Vandens pralaidumo vietos nustatymas**** Laivo korpuso pralaidumo požymiai
* Vandens pralaidumo vietos nustatymo būdai

**Tema. *Vandens pralaidumo vietos užtaisymas**** Priemonių vandens pralaidumo užtaisymui parinkimas
* Vandens pralaidumo vietos užtaisymo būdai
 |
| 4. Gesinti ir likviduoti gaisrus. | 4.1. Apibūdinti priešgaisrinę saugą ir gaisrų gesinimą laive. | **Tema. *Gaisrų gesinimo pagrindai**** Kontrolės ir gaisro signalizacijos sistemos
* Įgulos veiksmai pastebėjus gaisro židinį
* Gaisro gesinimo metu kylantys pavojai

**Tema. *Gaisrų gesinimo principai ir būdai**** Gaisro gesinimo taktika, kai laivas krante ir jūroje
* Pirminiai įgulos veiksmai kilus gaisrui
* Fizinis ir cheminis gaisrų gesinimas
 |
| 4.2. Naudoti gaisrininko reikmenis, gesinant gaisrus ir gelbstint žmones. | **Tema. *Gaisrų gesinimo įranga ir gelbėjimo priemonės**** Stacionarius gaisro gesinimo įrenginiai
* Nešiojami gesintuvai
* Gaisrinės stotys
* Priešgaisrinės priemonės ir įranga
* Gaisrams gesinti naudojamas medžiagas

**Tema. *Ugniagesio reikmenys**** Asmeninių reikmenų komplektas
* Šilumą atspindintis kostiumai
* Šilumai nepralaidus kostiumai
* Kvėpavimo organų apsaugos aparatai

**Tema. *Gaisrų gesinimas**** Gaisrų gesinimo būdus;
* Gaisrų gesinimo procedūras
* Kvėpavimo aparatų naudojimas gesinant gaisrus ir gelbstint žmones
 |
| 5. Gebėti naudotis visa esančia laive gelbėjimosi įranga. | 5.1. Susipažinti su tarptautinės konvencijos SOLAS 74 reikalavimais (Model courses1.19) užtikrinti žmonių gyvybių išsaugojimą jūroje. | **Tema. *Asmeninio išgyvenimo technika**** Laivo įranga ir sauga
* Laivo pavojų tvarkaraščiai ir signalai
* Laivo saugos planas
* IMO saugos ženklai
* Avarinės situacijos

**Tema. *Evakavimas**** Pasiruošimas
* Įgulos narių pareigos
* Laivo palikimas
* Laivo palikimo komplikacijos, panikos prevencija
* Gelbėjimosi valtys, plaustai ir asmens gelbėjimosi priemonės
* Išgyvenimo jūroje principai
* Gelbėjimosi sraigtasparniu būdai ir metodika
* Avarinė radijo įranga
 |
| 6. Gebėti suteikti pirmąją pagalbą. | 6.1. Apibūdinti pirmosios pagalbos suteikimo principus ir būdus. | **Tema. *Pirmosios pagalbos suteikimo pagrindai**** Žmogaus kūno sandara
* Pirmos pagalbos teikimas
* Tinkamos kūno padėties parinkimas
* Gaivinimo procedūros
* Apibūdinti šoką sukeliančius veiksnius
* Kraujavimas, nudegimai
 |
| 6.2. Mokėti įvertinti nukentėjusiojo būklę. | **Tema. *Nukentėjusiojo būklė**** Gaivinimo procedūros
* Apibūdinti šoką sukeliančius veiksnius
* Kraujavimas, nudegimai
 |
| 7. Suprasti galimus pavojus laive ir jų išvengti. | 7.1. Apibūdinti galimus pavojus laive ir jų išvengti. | **Tema. *Saugus darbas atliekant laive įvairias operacijas**** Rizikos ir pavojai laive
* Prevencinės priemonės, siekiant išvengti pavojų
* Pavojingi atliekami laive darbai
 |
| 7.2. Palaikyti normalius savitarpio santykius dirbant komandoje. | **Tema. *Žmonių tarpusavio santykiai laive**** Asmeniniai tarpusavio santykiai
* Komandos sudarymas
* Komandinis darbas
 |
| 7.3.Suprasti ir atlikti procedūras. | **Tema. *Avarinių procedūrų taikymas**** Avarinės situacijos sąvoka
* Taisyklės ir tvarkaraščiai
 |
| 7.4. Mokėti šalinti užteršimo padarinius. | **Tema*. Atsargumo priemonės siekiant išvengti aplinkos teršimą**** Aplinkos tarša
* Atsakomybe ir būdus taršai išvengti
* Tarptautinės taršos prevencijos priemonės ir taršalų sulaikymas
 |
| 8. Laikytis laivo apsaugos plano reikalavimų. | 8.1. Apibūdinti apsaugos plano reikalavimus, apsaugos riziką ir grėsmes. | **Tema*. Jūrinės apsaugos politika**** Tarptautinės konvencijos, kodai ir rekomendacijos
* LR vyriausybės įstatymai ir teisės aktai
* Laivo apsaugos planas ir kitos sąvokos

**Tema*. Kriminaliniai jūriniai įvykiai**** Piratavimas ir ginkluoti apiplėšimai
* Terorizmas
* Kontrabanda
* Nelegalūs pabėgėliai
* Krovinio pagrobimas
* Kitų apsaugos grėsmių pristatymas
 |
| 8.2. Atlikti reguliarius laivo apsaugos patikrinimų perėmimus. | **Tema. *Laivo apsaugos nustatymas**** Nustatymo būdai
* Patikrinimų organizavimas laive

***Tema. Laivo apsaugos patikrinimas**** Ginklų, pavojingų medžiagų ir jų priedų atpažinimas ir nustatymas
* Psichologinio spaudimo metodai ir patikrinimas
* Patikros vykdymas ir koordinavimas
* Riziką keliančių asmenų atpažinimas
* Būdai, naudojami išvengti apsaugos rizikai ir grėsmėms
* Minios valdymo ir kontrolės metodai
 |
| 8.3. Naudotis saugumo įrangomis ir sistemomis. | ***Tema. Saugumo įranga**** Saugo įranga
* Saugos sistemos

**Tema. *Saugumo įrango naudojimas**** Saugos įrangos ir sistemų operacijų apribojimai
* Apsaugos įrangos ir sistemų testavimas, techninė priežiūra
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Išsamiai paaiškinti Tarptautinės konvencijos SOLAS 74 reikalavimai užtikrinant žmonių gyvybių išsaugojimą jūroje, apibūdinti kompetencijos reikalavimai jūrininkams, dalyvaujantiems laivo apsaugos užtikrinime; paaiškinta, kokių sąlygų reikia laikytis pagal laivo apsaugos planą. Apibūdinti apsaugos veiksmai laive, pasirengimo incidentams procedūros. Pademonstruotas priemonių kovai dėl laivo gyvybingumo parengimas ir jomis naudojimasis. Pademonstruoti veiksmai likviduojant gaisrus laivuose. Pagal nurodytas sąlygas įvertinta rizika ir grėsmė saugumui. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo (si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus

*Mokymo (si) priemonės:** Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Vaizdo medžiaga su laivo palikimu, kova su gaisrais
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo (si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, specialiu konteineriu kovos su ugnimi ir dūmais treniruotėms. Gaisro gesinimo įranga, baseinu, pirmos medicininės pagalbos mokymo priemonių komplektu.  |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti profesijos 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) jūrinį išsilavinimą (žr. JRAB Konvencijos kodekso A-I/6 poskyrį). |

#### Modulio pavadinimas – „Jūrininkų ir kitų asmenų maitinimo organizavimas“

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104140 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Netaikoma* |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Organizuoti jūrininkų ir kitų asmenų maitinimą. | 1.1. Apibūdinti jūrininkų, keleivių ir svečių maitinimo laive reikalavimus. | **Tema. *Specialūs maitinimo laive reikalavimai, dietinis maitinimas**** Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų dietiniams patiekalams gaminti, savybės, maistinė vertė
* Maisto produktai dietiniams patiekalams
* Maisto produktų ir žaliavų dietiniams patiekalams gaminti apdorojimo būdai

**Tema. *Mitybos normos ir režimai ypatingomis sąlygomis jūroje**** Maisto ruošimo taisyklės esant ypatingomis sąlygomis jūroje
* Naudojami produktai esant ypatingomis sąlygomis jūroje
* Maisto ir gėrimų patiekimo taisyklės esant ypatingomis sąlygomis jūroje

**Tema. *Alergija maistui ir maisto netoleravimas**** Maisto produktų alergenai
* Maisto produktų netoleravimas

**Tema. *Apsinuodijimo maistu simptomai, požymiai, prevencija ir pirmoji pagalba**** Apsinuodijimo maistu priežastys
* Maisto saugos užtikrinimas, prevencija

**Tema. *Maisto produktų ir žaliavų racionalus naudojimas**** Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas, naudojantis receptūrų rinkiniais, technologijos kortelėmis
* Žaliavų galiojimo terminai ir jų sekimas
* Žaliavų taupymas
 |
| 1.2. Paaiškinti maisto saugą laive. | **Tema. *Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema**** Rizikos veiksnių klasifikavimas
* Gamybos proceso valdymas

**Tema. *Geros higienos praktikos taisyklės*****Tema. *Maisto sauga**** Valymas ir dezinfekavimas
* Higieniniai reikalavimai darbuotojams
* Savikontrolės sistema

**Tema. *Maisto tvarkymo taisyklės**** Maisto higiena
* Asmens higiena

**Tema. *Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai rėžimai esant jūroje**** Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos
* Temperatūriniai rėžimai
* Pusgaminių temperatūriniai rėžimai
* Patiekalų temperatūriniai rėžimai
 |
| 1.3. Apibūdinti maisto sukeliamų ligų simptomus ir ligų prevencijos priemones. | **Tema. *Per maistą plintančių ligų pavadinimai ir, šias ligas sukeliančios bakterijos**** Apsinuodijimas maistu
* Pavojingi patogeniniai organizmai
* Maisto gedimo organizmai
* Naudingi mikroorganizmai

**Tema. *Dažniausiai pasitaikantys per maistą plintančių ligų simptomai, požymiai, ligų paūmėjimas, komplikacijos**** Etiologija
* Infekcijos šaltiniai
* Būtina gydytojų pagalba

**Tema. *Per maistą plintančių ligų prevencija, veiksmai darbo vietoje, elgesio ir asmens higienos svarba**** Laivo virtuvėje kambuze atliekamas valymas ir dezinfekavimas
* Higieniniai reikalavimai darbuotojams
* Savikontrolės sistema
 |
| 1.4. Užsakyti ir priimti maisto produktus ir žaliavas įvertinant jūrininkų, keleivių ir svečių kiekį laive. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų užsakymo ir priėmimo dokumentai**** Maisto produktų ir žaliavų užsakymo procedūros
* Maisto produktų ir žaliavų priėmimas
* Maisto produktų ir žaliavų sandėliavimas

**Tema. *Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimo etiketės**** Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimo etiketės
* Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir galiojimo terminai
 |
| 1.5. Aptarnauti jūrininkus, keleivius ir svečius maitinimo metu. | **Tema. *Aptarnavimo būdai, formos**** Valgiaraščių klasifikavimas
* Valgių patiekimo eiliškumas
* Pobūvių rūšys

**Tema. *Patiekalų ir gėrimų parinkimo būdai ir taisyklės**** Patiekalų parinkimas ir derinimas
* Stalų serviravimas
* Indų ir įrankių parinkimas
* Indų nurinkimo taisyklės

**Tema. *Etiškas bendravimas, pagarbus elgesys**** Elgesio su laivo keleiviais taisyklės ir ypatumai
* Aptarnavimui keliamų etiketo reikalavimų laikymasis
* Bendravimas tarpusavyje ir su virtuvės darbuotojais
* Bendravimas su laivo keleiviais taisyklinga valstybine ir užsienio kalba
 |
| 1.6. Surūšiuoti ir sutvarkyti atliekas. | **Tema. *Laivo atliekų rūšys ir jų susidarymo priežastis**** Gamybinės ir buitinės atliekos
* Kietos ir skystosios atliekos
* Maisto atliekos
* Kitos atliekos

**Tema. *Atliekų rūšiavimas ir atliekų tvarkymas**** Atliekų rūšiavimo ir tvarkymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles
* Buitinių, maisto ir kitų atliekų rūšiavimas ir tvarkymas
 |
| 2. Tvarkyti kambuzo dokumentaciją. | 2.1. Paaiškinti rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos principus. | **Tema. *Šiuolaikinės maisto saugos programų priemonės**** Geros gamybos praktika (GGP), Geros higienos praktika (GHP) ir būtinosios programos
* Kokybės sistemos
* Visuotinėkokybės vadyba (VKV)

**Tema. *Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos taikymas laivo virtuvėje (kambuze), valgomajame, sandėliavimo patalpose**** Rizikos veiksnių analizė ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistema
* Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos principų taikymas įvairioms laivo patalpoms
 |
| 2.2. Užpildyti laivo virtuvės (kambuzo) dokumentus. | **Tema. *Materialinių vertybių apskaita**** Materialinių vertybių apskaitos, inventorizacijų ir kiti vidiniai dokumentai
* Materialinių vertybių inventorizavimas ir apskaita
* Materialinės atsakomybės formos

**Tema. *Laivo virtuvės (kambuzo) dokumentai**** Laivo virtuvės (kambuzo) apskaitos dokumentai
* Higienos žurnalai
* Nebetinkamų naudoti maisto produktų nurašymo tvarka, normos
* Žaliavų likučiai ir atsargos
 |
| 2.3. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų apskaita**** Maisto produktų ir žaliavų, inventorizacijų dokumentai
* Maisto produktų ir žaliavų inventorizavimo ir apskaito tvarka

**Tema*. Maisto produktų ir žaliavų inventorizacija**** Maisto produktų ir žaliavų inventorizacijos principai
* Maisto produktų ir žaliavų natūralūs nuostoliai
* Maisto produktų ir žaliavų nurašymas
* Kompiuterizuotos maisto produktų ir žaliavų apskaitos sistemos
 |
| 2.4. Stebėti maisto produktų ir žaliavų, geriamo vandens kiekį. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų kiekio stebėjimas**** Maisto produktų ir žaliavų išdavimas iš sandėlio
* Maisto produktų ir žaliavų išdavimo registravimas

**Tema. *Geriamo vandens kiekio stebėjimas**** Geriamo vandens naudojimas
* Geriamo vandens kiekio kontrolė
 |
| 2.5. Kontroliuoti maisto saugą laive. | **Tema. *Maisto sauga ir kokybė**** Saugūs maisto tvarkymo principai
* Maisto produktų ir patiekalų laikymo sąlygos

**Tema. *Maisto saugos laive kontrolė**** Kompiuterizuotas žurnalo sudarymas
* Žurnalų pildymas
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Paaiškinti jūrininkų, keleivių ir svečių maitinimo laive reikalavimai. Apibūdinti maisto sukeliamų ligų simptomai ir ligų prevencijos priemonės. Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Įvertinus jūrininkų, keleivių ir svečių kiekį laive, užsakyti maisto produktai ir žaliavos Pademonstruotas maisto produktų ir žaliavų priėmimas, patikrinimas, tinkamas maisto produktų ir žaliavų sudėjimas į jiems skirtas laikymo vietas, atsižvelgiant į laikymo sąlygas, galiojimo terminus, geros higienos praktikos taisykles. Tinkamai apskaityti sandėliuojami ir išduodami maisto produktai ir žaliavos, geriamas vanduo. Taikyti rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos principai, tinkamai užpildyti laivo virtuvės (kambuzo) dokumentai. Pademonstruotas tinkamas jūrininkų, keleivių ir svečių aptarnavimas maitinimo metu. Surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Pasaulinės sveikatos organizacijos (PSO) rekomendacijos
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“
* Lietuvos higienos norma HN 113:2001 „Laivai. Higienos normos ir taisyklės“
* Lietuvos higienos norma HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“
* Jūrininkams skiriamų maisto produktų paros racionas ir normos
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, maisto produktų higienos, greitai gendančių maisto produktų laikymo taisykles, gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisykles ir panaikinimą ir kt.

*Mokymo(si) priemonės:** Laivo virtuvės (kambuzo) dokumentų, higienos žurnalų pavyzdžiai
* Receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelės
* Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (stalais, kėdėmis, stalo serviravimo indais ir įrankiais, stalo užtiesalais, padėklais, rankšluostėliais, servetėlėmis, popieriniais rankšluosčiais), maisto produktų ir žaliavų apskaitos sistema, maisto saugos laive kontrolės priemonėmis, laivo virtuvės (kambuzo) apskaitos dokumentais, higienos žurnalais 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) laivo virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį. |

## 6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

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

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4000004 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai |
| 1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | 1.1. Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas.1.2. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje.1.3. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. |
| 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 laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) kvalifikaciją sudarančias kompetencijas. |
| 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) jūrinį išsilavinimą (žr. JRAB Konvencijos kodekso A-I/6 poskyrį).Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų laivo keleivius aptarnaujančio darbuotojo (stiuardo) profesinės veiklos patirtį. |