**BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

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

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas, apimtis mokymosi kreditais:

T32101309 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 30 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – barmenas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

T32101309 – pagrindinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai *–* nėra

**1.** **PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

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

**Būsimo darbo specifika.** Asmuo, įgijęs barmeno kvalifikaciją, galės dirbti barmenu baruose, kavinėse, restoranuose ir kitose maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, kuriose įrengti barai.

Tipinės darbo priemonės: kasos aparatas, alaus pilstymo aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, stiklo indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai ir kt.

Tipinės darbo sąlygos: dirbama patalpoje, prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisais; galimas darbas pamainomis. Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą.

Barmenas savo veikloje vadovaujasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos reikalavimais.

**2. PROGRAMOS PARAMETRAI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Įvadinis modulis\*** |
| **Bendrieji moduliai\*** |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 25 mokymosi kreditai)** |
| *Privalomieji (iš viso 25 mokymosi kreditai)* |
| 310131345 | Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas | III | 5 | Paruošti barą klientams aptarnauti. | Apibūdinti barų rūšis ir terminologiją.Apibūdinti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams ir darbo vietai.Paruošti baro įrenginius darbui laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei darbų saugos reikalavimų.Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures pagal paskirtį. |
| Aptarnauti baro klientus. | Apibūdinti baro terminus, bendravimo su klientais etiką ir psichologiją.Aptarnauti baro klientus pagal aptarnavimo reikalavimus.Suteikti klientui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius. |
| 3101329 | Barmeno darbo organizavimas | III | 5 | Sudaryti baro asortimentą. | Apibūdinti baro prekių ir žaliavų bei alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų asortimentą, baro kainoraščio sudarymo reikalavimus.Atlikti baro atsargų kontrolę pagal įmonės reikmes.Priimti užsakytas baro prekes ir žaliavas. |
| Įforminti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą. | Apibūdinti pagrindinius buhalterinius baro apskaitos dokumentus, jų tvarkymą.Pildyti kasos žurnalą ir kitus dokumentus, susijusius su klientų atsiskaitymu.Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius, atsižvelgiant į rinkos kainodaros tendencijas.Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus naudojantis informacinėmis technologijomis. |
| 4101368 | Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas | IV | 15 | Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus. | Apibūdinti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų asortimentą.Parinkti indus atitinkamiems gėrimams patiekti bei naudoti svėrimo įrenginius, matavimo prietaisus, talpas juos išpilstant.Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų. |
| Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius. | Apibūdinti kokteilius, maišytus gėrimus, sudedamąsias dalis paruošimo eigą ir patiekimo būdus.Paaiškinti kokteilių, maišytų gėrimų priedų, dekoravimo elementų parinkimo principus ir baro aksesuarų paskirtį.Parinkti taures ir pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių.Patiekti maišytus gėrimus bei kokteilius, paruoštus pagal pateiktas receptūras. |
| Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus. | Apibūdinti karštųjų gėrimų asortimentą, sudedamąsias dalis, paruošimo eigą ir patiekimo būdus.Parinkti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones, skirtus karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti.Paruošti gėrimų žaliavas, įrenginius karštųjų gėrimų gaminimui bei juos gaminti ir patiekti 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, patiekimo taisykles.Parinkti baro mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius ir kitą inventorių, šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimui ir patiekimui.Patiekti pagamintus nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. |
| **Pasirenkamieji moduliai\*** |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |

\* 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** |
| **Įvadinis modulis**\* |
| **Bendrieji moduliai**\* |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 25 mokymosi kreditai)** |
| *Privalomieji (iš viso 25 mokymosi kreditai)* |
| 310131345 | Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas | III | 5 | *Netaikoma* |
| 3101329 | Barmeno darbo organizavimas | III | 5 | *Netaikoma* |
| 4101368 | Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas | IV | 15 | *Netaikoma* |
| **Pasirenkamieji moduliai\*** |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** |
| 3000002 | Įvadas į darbo rinką | III | 5 | *Baigti visi barmeno kvalifikacijas sudarantys privalomieji 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 su klientu ir darbinėje aplinkoje.Apibūdinti pagrindinius įrenginius, inventorių, stalo įrankius užsienio kalba. |
| Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija | Apibūdinti skysčių ir svorio matavimo vienetus.Atlikti svorio ir kiekio skaičiavimus.Naudotis naujausiomis technologijomis ir įrenginiais.Taikyti saugumo ir aplinkos tvarumo pricipus. |
| Skaitmeninė kompetencija | Saugiai ir atsakingai naudotis skaitmeninėmis technologijomis.Surasti ir saugoti darbui reikalingą informaciją. |
| Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokytis kompetencija | Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus.Surasti informaciją apie tolesnio mokymosi galimybes, kvalifikacijos kėlimą.Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve.Suprasti visuotinai priimtinus elgesio kodeksus ir bendravimo taisykles.Valdyti konfliktus ir savo psichologines būsenas. |
| Pilietiškumo kompetencija | Bendrauti ir bendradarbiauti su kolegomis, dirbti grupėje, komandoje.Pagarbiai elgtis su įvairių tipų klientais.Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas. |
| Verslumo kompetencija | Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką.Suprasti socialiai atsakingo verslo kūrimo principus.Dirbti savarankiškai, planuoti savo laiką. |
| Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija | Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius.Pažinti įvairių šalių kultūrinius skirtumus.Gerbti kultūros raiškos įvairovę, laikytis etiško ir atsakingo požiūrio į intelektinę ir kultūrinę nuosavybę.Lavinti estetinį požiūrį į meną ir aplinką. |

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

|  |
| --- |
| **Kvalifikacija – barmenas, LTKS lygis III**  |
| **Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra** | **Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra** |
| *Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)*– | *Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*– | *Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*– |
| *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (0 mokymosi kreditų)*– | *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 25 mokymosi kreditai)*Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas, 5 mokymosi kreditaiBarmeno darbo organizavimas, 5 mokymosi kreditaiGėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas, 15 mokymosi kreditų |
| *Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)**–* | *Pasirenkamieji moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditų)*– |
| *Baigiamasis modulis (iš viso 0 mokymosi kreditų)**–* | *Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)*Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai |

**Pastabos**

* Vykdant tęstinį profesinį mokymą asmens ankstesnio mokymosi pasiekimai įskaitomi švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
* Tęstinio profesinio mokymo programos modulius gali vesti mokytojai, įgiję andragogikos žinių ir turintys tai pagrindžiantį dokumentą arba turintys neformaliojo suaugusiųjų švietimo patirties.
* Saugaus elgesio ekstremaliose situacijose modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs civilinės saugos mokymus pagal Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento direktoriaus patvirtintą mokymo programą ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
* 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, mokslo ir sporto 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**

Nėra

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

**6.2.1. Privalomieji moduliai**

**Modulio pavadinimas – „Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 310131345 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti barą klientams aptarnauti. | 1.1. Apibūdinti barų rūšis ir terminologiją. | **Tema**. ***Teisės aktai, reglamentuojantys barų darbą**** Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas
* Tarptautinė barmenų asociacija, jos veikla

**Tema.** ***Barai ir jų rūšys**** Barų rūšys pagal siūlomą asortimentą
* Barų rūšys pagal pramogas
* Barų terminologija

**Tema*. Baristo veikla maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse**** Baristo pareigos
* Baristo veikla viešojo maitinimo įmonėse
 |
| 1.2. Apibūdinti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams ir darbo vietai. | **Tema.** ***Reikalavimai barmeno asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai**** Reikalavimai barmeno asmens higienai
* Reikalavimai barmeno darbo drabužiams ir laikysenai

**Tema.** ***Reikalavimai barmeno darbo vietos paruošti**** Reikalavimai baro vitrinos paruošimui, produkcijos išdėstymui
* Baro produkcijos laikymo sąlygos
* Reikalavimai baro inventoriaus, indų, taurių paruošimui
 |
| 1.3. Paruošti baro įrenginius darbui laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei darbų saugos reikalavimų. | **Tema.** ***Baro įrenginiai**** Baro įrangos išdėstymas
* Darbuotojų saugos ir sveikatos, darbų saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, geros higienos praktikos reikalavimai dirbant su baro įranga
* Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių ir matavimo prietaisų paskirtis, eksploatavimo taisyklės, techniniai aprašymai

**Tema.** ***Darbas baro įrenginiais**** Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių patikrinimas ir parengimas darbui
* Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais
 |
| 1.4. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures pagal paskirtį. | **Tema.** ***Baro inventorius**** Baro inventorius, jo paskirtis
* Baro inventoriaus paruošimas, išdėstymas barmeno darbo vietoje

**Tema.** ***Baro indai, įrankiai**** Baro indai, įrankiai, jų paskirtis
* Baro indų, įrankių parinkimas darbui

**Tema.** ***Baro taurės**** Baro taurės, paskirtis
* Baro taurių paruošimas, išdėstymas barmeno darbo vietoje, parinkimas darbui
 |
| 2. Aptarnauti baro klientus. | 2.1. Apibūdinti baro terminus, bendravimo su klientais etiką ir psichologiją. | **Tema.** ***Profesinė etika, konfliktai, klientų skundai ir jų sprendimo būdai**** Barmeno profesinė etika
* Konfliktinės situacijos, klientų skundai ir jų sprendimo būdai

**Tema.** ***Elgesio taisyklės. Etiketo pagrindai ir protokolas**** Elgesio taisyklės dirbant prie baro
* Etiketas, diplomatinis protokolas

**Tema.** ***Baro terminai**** Baro terminai, jų reikšmės
* Barmenų vartojami terminai
 |
| 2.2. Aptarnauti baro klientus pagal aptarnavimo reikalavimus. | **Tema*. Klientų sutikimas, užsakymo priėmimas, aptarnavimas prie baro, atsiskaitymas**** Klientų sutikimo, užsakymo priėmimo reikalavimai
* Klientų aptarnavimo prie baro eiga, atsiskaitymas

**Tema.** ***Bendravimas ir informacijos suteikimas valstybine ir užsienio kalbomis**** Bendravimas taisyklinga valstybine kalba
* Bendravimas taisyklinga užsienio kalba
* Mandagus ir paslaugus informacijos suteikimas baro klientui
 |
| 2.3. Suteikti klientui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius. | **Tema.** ***Baro gėrimai**** Baro gėrimų asortimentas
* Informacijos klientui apie baro gėrimus teikimas

***Tema. Baro užkandžiai, konditerijos gaminiai**** Informacijos klientui apie baro užkandžius teikimas
* Informacijos klientui apie konditerijos gaminius teikimas
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Pagal reikalavimus paruošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrenginiai; įvardytas ir apibūdintas baro inventorius, indai, taurės; pagal reikalavimus paruošta barmeno darbo vieta; sklandžiai pasiruošta aptarnauti baro klientus; išsamiai apibūdinti (pristatyti) baro gėrimai, užkandžiai, konditerijos gaminiai. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Lietuvos higienos normos HN15 2021 „Maisto higiena“
* Geros higienos praktikos taisyklės (GHP)
* Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas
* Teisės aktai, įtvirtinantys atliekų tvarkymo reikalavimus
* Profesinės rizikos vertinimo bendrieji nuostatai

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kavos aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, stiklo indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) praktiniams darbams atlikti. |
| Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3101329 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Sudaryti baro asortimentą. | 1.1. Apibūdinti baro prekių ir žaliavų bei alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų asortimentą, baro kainoraščio sudarymo reikalavimus. | **Tema**. ***Baro prekės ir žaliavos**** Baro prekių asortimentas
* Baro žaliavų asortimentas

**Tema**. ***Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų asortimentas**** Alkoholinių gėrimų asortimentas
* Nealkoholinių gėrimų asortimentas

**Tema. *Baro kainoraštis**** Baro kainoraštis, rūšys
* Baro kainoraščio sudarymo reikalavimai
 |
| 1.2. Atlikti baro atsargų kontrolę pagal įmonės reikmes. | **Tema. *Baro atsargų kontrolė**** Baro prekių ir žaliavų kiekio skaičiavimas
* Pamainos pradžioje baro prekių ir žaliavų atsargų papildymas
* FIFO (angl. *first in first out*) sistemos ir kt., papildant barą prekėmis ir žaliavomis, taikymas

**Tema. *Baro* *prekių ir žaliavų realizavimo terminai**** Baro prekių realizavimo terminai, jų patikrinimas, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
* Baro žaliavų realizavimo terminai, jų patikrinimas, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
 |
| 1.3. Priimti užsakytas baro prekes ir žaliavas. | **Tema**. ***Prekių ir žaliavų užsakymas**** Barui reikiamų prekių ir žaliavų užsakymo parengimas
* Prekių ir žaliavų užsakymo pateikimas

**Tema**. ***Prekių ir žaliavų priėmimas**** Prekių ir žaliavų priėmimo tvarka
* Gautų prekių ir žaliavų priėmimas, sutikrinant faktinius bei dokumentuose nurodytus skaičius
* Prekių ir žaliavų sandėliavimas
 |
| 2. Įforminti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą. | 2.1. Apibūdinti pagrindinius buhalterinius baro apskaitos dokumentus, jų tvarkymą. | **Tema**. ***Apskaitos pagrindai**** Apskaitos organizavimas, tikslai, saugus, laikantis darbų saugos reikalavimų, materialinių vertybių inventorizavimo ir apskaitos vykdymas
* Už apskaitą atsakingi asmenys, jų teisinė atsakomybė bei pasekmės už neteisėtą veiką

**Tema**. ***Pagrindiniai buhalteriniai baro apskaitos dokumentai**** Apskaitos dokumentai, privalomi rekvizitai
* Apskaitos dokumentų skirstymas pagal paskirtį, apimtį, formą, sudarymo vietą
* Apskaitos dokumentų pildymo taisyklės

**Tema**. ***Apskaitos vykdymo etapai. Apskaitą reglamentuojantys teisės aktai**** Materialinių vertybių apskaita maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse. Ilgalaikis ir trumpalaikis turtas
* Teisės aktai, reglamentuojantys apskaitos organizavimą ir vykdymą

**Tema**. ***Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant klientus**** Patiekalų bei gėrimų asortimento suvedimas į programą ir sugrupavimas
* Suvestų patiekalų ir gėrimų sąrašų nukreipimas į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti
* Bendrųjų ir specialiųjų modifikatorių sukūrimas bei susiejimas su parduodamais produktais
* Naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojams identifikuoti programoje, parametrų nustatymas
 |
| 2.2. Pildyti kasos žurnalą ir kitus dokumentus, susijusius su klientų atsiskaitymu. | **Tema**. ***Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su klientais**** Fiskalinių kasos aparatų paruošimas darbui, pinigų priėmimas ir įtraukimas į apskaitą
* Pinigų detektoriaus eksploatavimas ir tinkamas panaudojimas
* Atsiskaitymas su klientais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus
* Sąskaitos (PVM sąskaitos faktūros) pagal fiskalinį kasos čekį išrašymas klientui
* Atsiskaitymas vadovaujančiam darbuotojui už savo darbo rezultatus pamainos pabaigoje

**Tema. *Kasos žurnalo pildymas**** Kasos žurnalo pildymo taisyklės
* Kasos žurnalo pildymas
 |
| 2.3. Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius, atsižvelgiant į rinkos kainodaros tendencijas. | **Tema**. ***Kainodara įmonėje**** Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių įvairių prekių ir paslaugų kainos rinkoje
* Galimų antkainių, atsižvelgiant į žaliavų kainas, apskaičiavimas
* Žaliavų savikainos rinkoje nustatymas bei pardavimo kainų apskaičiavimas

**Tema. *Bare gaminamų gėrimų technologijos ir kalkuliacijos kortelių parengimas**** Bare gaminamų gėrimų asortimento sudarymas
* Bare gaminamų gėrimų technologijos kortelių parengimas
* Bare gaminamų gėrimų kalkuliacijos kortelių parengimas
 |
| 2.4. Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus naudojantis informacinėmis technologijomis. | **Tema**. ***Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir duomenų apsauga, vedant baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą**** Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir duomenų apsauga
* Bazinės ir specializuotos informacinių technologijų programos, jų įdiegimas, palaikymas ir atnaujinimas
* Naudotojų teisės, susijusios su informacinių technologijų programų įsigijimu ir eksploatavimu

**Tema**. ***Materialinių vertybių apskaitos dokumentų tvarkymas**** Sąskaita faktūra, įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas
* Materialinių vertybių (prekių, žaliavų) užsakymo maitinimo įmonei suplanavimas
* Materialinių vertybių (prekių, žaliavų) priėmimo procedūrų maitinimo įmonėje atlikimas ir įforminimas
* Periodinių (pamainos, mėnesio) materialinių vertybių (prekių ir žaliavų) inventorizacijų atlikimas ir įforminimas
* Ketvirčio materialinių vertybių (trumpalaikio ir ilgalaikio turto) inventorizacijų atlikimas ir įforminimas
* Tinkamas materialinių vertybių sandėliavimo ir apsaugos užtikrinimas
* Materialinių vertybių nurašymo ir utilizavimo atlikimas ir įforminimas
* Taros ir kitų prekių bei žaliavų grąžinimo tiekėjams įforminimas
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Sudarytas ir išsamiai apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas; atlikta materialinių vertybių apskaita ir sutvarkyti apskaitos dokumentai sandėlio bei administravimo programomis; pademonstruotas darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais; atsiskaityta su klientais. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Geros higienos praktikos taisyklės (GHP)
* Teisės aktai, reglamentuojantys apskaitos organizavimą ir vykdymą
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Lietuvos higienos normos HN15 2021 „Maisto higiena“
* Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas
* Teisės aktai, įtvirtinantys atliekų tvarkymo reikalavimus
* Profesinės rizikos vertinimo bendrieji nuostatai

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kasos aparatas, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė klientų aptarnavimo programa, kasos žurnalas) praktiniams darbams atlikti.  |
| Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų barmeno 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 | 4101368 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 15 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus. | 1.1. Apibūdinti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų asortimentą. | **Tema. *Nealkoholiniai gėrimai**** Nealkoholinių gėrimų asortimentas
* Vaisvandenių skoninės savybės, jų nauda/žala žmogaus organizmui
* Sulčių, mineralinio vandens, vaisvandenių ir kitų nealkoholinių gėrimų klasifikacija

**Tema**. ***Alkoholio gamyba ir žala organizmui**** Pagrindiniai spiritinių gėrimų terminai ir gamybos proceso sąvokos
* Baro kliento įspėjimas apie alkoholio daromą žalą žmogaus sveikatai
* Alkoholinių gėrimų pardavimo taisyklės ir atsakomybė už pažeidimus

**Tema. *Stiprieji alkoholiniai gėrimai (degtinė, viskis, džinas, romas, tekila, konjakas, brendis ir kt.)**** Stipriųjų gėrimų kilmė ir žaliavos
* Stipriųjų gėrimų skoninės savybės
* Stipriųjų gėrimų rūšys
* Spiritinių gėrimų klasifikavimo principai ir klasifikavimas
* Stiprieji gėrimai ir prie jų derantis maistas

**Tema.** ***Likeriai**** Likerių asortimentas
* Likerių skirstymas pagal žaliavas, spalvą, skonį, konsistenciją

**Tema.** ***Vyno asortimentas, gamyba, kokybės rodikliai ir klasifikavimas**** Vynuogių rūšys, žinomi vynuogynų rajonai
* Vyno gamybos procesas
* Vyno klasifikavimas
* Šampano ir putojančio vyno rūšys
* Vyno etiketėje pateikta informacija, kokybės rodikliai
* Vyno derinimo su maistu principai

**Tema**. ***Vyno patiekimas: temperatūra, taurių parinkimas, vyno dekantavimas**** Vyno patiekimo temperatūra ir laikymo sąlygos
* Taurės vynui patiekti
* Vyno dekantavimo principai
* Vyno patiekimo eiga

**Tema.** ***Alus**** Alaus sudėtiniai komponentai ir svarbiausias gamybos operacijos
* Alaus patiekimo temperatūra atsižvelgiant į jo rūšį
* Alaus klasifikavimo principai ir klasifikavimas
* Alaus sudedamųjų dalių įtaka alaus kokybei
 |
| 1.2. Parinkti indus atitinkamiems gėrimams patiekti bei naudoti svėrimo įrenginius, matavimo prietaisus, talpas juos išpilstant. | **Tema**. ***Stiklo indų (taurių, stiklinių ir kt.) asortimentas, paskirtis, parinkimas**** Taurių asortimentas, paskirtis, parinkimo principai
* Stiklinių ir kitų indų, skirtų gėrimams patiekti, asortimentas, paskirtis, parinkimo principai
* Saugus darbas parenkant gėrimų patiekimo indus ir patiekiant gėrimus

**Tema.** ***Skysčių matavimo sistemos ir vienetai**** Skysčių matavimo prietaisai
* Svėrimo įrenginiai
* Gėrimų matavimo vienetai, talpos
* Skysčio mato vienetų (ml, cl, oz ir kt.) apskaičiavimas
* Gėrimų mišinių stiprumo pagal formulę apskaičiavimas
 |
| 1.3. Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų. | **Tema. *Patiekti nealkoholinius gėrimus**** Indų (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) nealkoholiniams gėrimams parinkimas
* Nealkoholinių gėrimų patiekimas

**Tema.** ***Stipriųjų alkoholinių gėrimų pristatymas ir patiekimas**** Gėrimų kiekio matavimas, naudojant įvairius matavimo indus
* Gėrimų į taures po lygiai be matavimo indų pilstymas
* Pristatyti ir patiekti stiprius alkoholinius gėrimus jiems skirtose taurėse

**Tema.** ***Vyno patiekimas**** Baltojo, raudonojo vyno pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas
* Putojančio vyno pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas
* Spirituotų, aromatizuotų vynų pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas
* Vyno kokybės įvertinimas pagal degustavimo lapą

**Tema.** ***Alaus, sidro patiekimas**** Darbo inventoriaus paruošimas alui, sidrui patiekti: anglies dioksido baliono prie alaus, sidro pilstymo sistemos prijungimas ir slėgio nustatymas, KEG galvutės prie statinės prijungimas
* Alaus įpylimas pagal instrukciją ir patiekimas klientui
* Alaus (sidro ir kt.) pilstymo įrangos priežiūra ir valymas
 |
| 2. Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius. | 2.1. Apibūdinti kokteilius, maišytus gėrimus, sudedamąsias dalis paruošimo eigą ir patiekimo būdus. | **Tema.** ***Klasikiniai kokteiliai**** Klasikiniai kokteiliai pagal jų patiekimo laiką ir paskirtį
* Kokteiliai pagal pagrindinį komponentą su degtinės, džino, viskio, romo, tekilos, brendžio ir kitu pagrindu
* Klasikiniai kokteiliai pagal ruošimo būdus rankinėje plaktuvėje, barmeno stiklinėje, elektriniame plakiklyje, patiekimo taurėje
* Klasikiniai kokteiliai pagal apimtį: mažieji, didieji, vakarėlio, vieno gurkšnio

**Tema.** ***Maišytų* g*ėrimų klasifikavimas**** Požymiai, pagal kuriuos klasifikuojami maišyti gėrimai
* Kokteiliai pagal patiekimo laiką ir paskirtį
* Kokteiliai, kurie grupuojami pagal skonį ir apimtį
* Kokteiliai, kurie grupuojami pagal pagrindinį komponentą
* Kokteilio gaminimo būdai, atsižvelgiant į jo sudėtinius komponentus

**Tema. *Sudėtiniai alkoholiniai gėrimai. Kitų kategorijų maišyti gėrimai*** * Grogo, punšo sudėtiniai komponentai, paruošimo būdai ir patiekimo principai
* Karštojo vyno paruošimo būdai ir patiekimo principai
* Kitų kategorijų maišytų gėrimų asortimentas ir jų ypatumai

**Tema. *Kokteilių ruošimo būdai ir eiga**** Barmeno darbo technikos pagrindinės taisyklės
* Kokteilių bei maišytų gėrimų sudedamosios dalys
* Higienos reikalavimai, gaminant ir patiekiant kokteilius
* Kokteilių ruošimo ir patiekimo būdai
* Kokteilių ruošimo eiga
* Ledo panaudojimo ruošiant kokteilius principai
* Kokteilių ruošimo rankinėje plaktuvėje taisyklės ir eiga
* Kokteilių ruošimo barmeno stiklinėje taisyklės ir eiga
* Kokteilių ruošimo elektriniame plakiklyje taisyklės ir eiga
* Kokteilių ruošimo kliento taurėje taisyklės ir eiga
* Kokteilių ruošimo sluoksniavimo būdu taisyklės ir eiga
* Kokteilių ruošimo modeliavimo būdu (grūdimo, traiškymo ir kt.) ypatumai
* Baro klientų linksminimo stilius, jų taikymo galimybės ir funkcijos
 |
| 2.2. Paaiškinti kokteilių, maišytų gėrimų priedų, dekoravimo elementų parinkimo principus ir baro aksesuarų paskirtį. | **Tema. *Priedai kokteiliams ruošti**** Sirupai, vaisiai, daržovės, pieno produktai, kurie naudojami kokteiliams ruošti
* Ledo panaudojimo galimybės
* Prieskoniai, jų panaudojimas ruošiant maišytus gėrimus

**Tema.** ***Kokteilių puošimo taisyklės**** Pagrindinės taisyklės ruošiant kokteilių papuošimus
* Puošimo būdai
* Vaisiai ir daržovės, kuriais puošiami kokteiliai
* Taurės kraštelio puošimas
* Kokteilio aromatizavimas
* Baro aksesuarai, jų paskirtis
 |
| 2.3. Parinkti taures ir pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių. | **Tema.** ***Baro taurių ir kito inventoriaus parinkimas kokteiliams ruošti**** Baro taurių parinkimas maišytiems gėrimams ir kokteiliams ruošti ir patiekti
* Taurių gėrimams patiekti paruošimas pagal higienos, darbų saugos reikalavimus
* Baro įrankių ir kito inventoriaus kokteiliams ruošti ir patiekti parinkimas

**Tema.** ***Kokteilių maišymas įvairiais būdais ir jo eiga**** Kokteilio ruošimas rankinėje plaktuvėje
* Kokteilio ruošimas barmeno stiklinėje
* Kokteilio ruošimas kliento taurėje
* Kokteilio ruošimas elektriniame plakiklyje
* Kokteilio komponentų sluoksniavimas

**Tema. *Kokteilių puošimas ir aromatizavimas**** Gražmenų (griežinėlio, skiltelės, spiralės ir kt.) iš citrusinių vaisių paruošimas
* Gražmenų iš egzotinių vaisių (karambolos, ananaso, kinkano, dumplūnės ir kt.) paruošimas
* Gražmenų iš daržovių (saliero stiebo, alyvuogių, marinuotų svogūnėlių, vyšninių pomidorų ir kt.) paruošimas
* Gėrimo aromatizavimas
* Taurės krašto puošimas įvairiais produktais
* Gėrimų puošimas įvairiais dekoravimo elementais
 |
| 2.4. Patiekti maišytus gėrimus bei kokteilius, paruoštus pagal pateiktas receptūras. | **Tema**. ***Indai, taurės, įrankiai ir kitas baro inventorius kokteiliams bei maišytiems gėrimams ~~gėrimų mišiniams~~ paruošti ir patiekti**** Indų, taurių, įrankių ir kito baro inventoriaus parinkimas kokteiliams bei maišytiems gėrimams ~~gėrimų mišiniams~~ paruošti ir patiekti
* Indų, taurių kokteiliams bei maišytiems gėrimams patiekti paruošimas pagal higienos, darbų saugos reikalavimus

**Tema. *Kokteilių ruošimas ir patiekimas***• Kokteilio pagaminimas pagal kokteilio receptūrą ir gaminimo instrukcijas• Kokteilio dekoravimas ir patiekimas• Aperityvo patiekimas• Nealkoholinio kokteilio paruošimas ir patiekimas**Tema. *Glintveinas, grogas, punšas ir kiti maišyti gėrimai**** Glintveino paruošimas ir patiekimas
* Grogo paruošimas ir patiekimas
* Punšo paruošimas ir patiekimas
* Kitų kategorijų maišytų gėrimų paruošimas ir patiekimas
 |
| 3. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus. | 3.1. Apibūdinti karštųjų gėrimų asortimentą, sudedamąsias dalis, paruošimo eigą ir patiekimo būdus. | **Tema.** ***Karštieji gėrimai bare**** Karštųjų gėrimų asortimentas ir priedai
* Karštųjų gėrimų ruošimo technologija
* Karštųjų gėrimų patiekimas su priedais, konditerijos gaminiais

**Tema.** ***Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti**** Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti, jų paskirtis
* Arbatžolių kilmė, rūšys, savybės, apdorojimas, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos
* Kavos pupelių kilmė, rūšys, savybės, apdorojimas, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos
* Arbatos, kavos ir kitų karštųjų gėrimų poveikis bendrai organizmo sveikatai
* Karštųjų gėrimų priedai
 |
| 3.2. Parinkti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones, skirtus karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti. | **Tema.** ***Baro indai, įrankiai ir kitos darbo priemonės, skirtos kavai paruošti ir patiekti**** Indai, skirti kavai paruošti ir patiekti
* Įrankiai ir kitos darbo priemonės, skirtos kavai paruošti ir patiekti

**Tema.** ***Baro indai, įrankiai ir kitos darbo priemonės, skirtos arbatai ir kitiems karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti**** Indai, skirti arbatai ir kitiems karštiems gėrimams paruošti ir patiekti
* Įrankiai ir kitos darbo priemonės, skirtos arbatai ir kitiems karštiems gėrimams paruošti ir patiekti
 |
| 3.3. Paruošti gėrimų žaliavas, įrenginius karštųjų gėrimų gaminimui bei juos gaminti ir patiekti tam skirtuose induose. | **Tema.** ***Gėrimų žaliavų ir įrenginių karštiems gėrimams gaminti paruošimas**** Gėrimų žaliavų karštiesiems gėrimams gaminti paruošimas
* Baro įrenginių, kavos virimo aparatų paruošimas ir eksploatavimas

**Tema. *Karštųjų gėrimų paruošimas ir patiekimas**** Saugus darbas su mechaniniais baro įrenginiais, kavos virimo aparatais, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų
* Barmeno darbo vietos ir inventoriaus paruošimas karštiesiems gėrimams gaminti prie baro
* Karštųjų gėrimų gaminimas
* Karštųjų gėrimų patiekimas tam skirtuose induose
 |
| 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, patiekimo taisykles. | **Tema.** ***Šaltieji ir karštieji užkandžiai, rinkiniai prie vyno ar alaus, desertai, kurie baigiami ruošti bare**** Šaltųjų ir karštųjų užkandžių asortimentas, laikymo sąlygos
* Rinkinių prie vyno ar alaus asortimentas, laikymo sąlygos
* Desertų asortimentas, laikymo sąlygos

**Tema.** ***Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare patiekimo taisyklės**** Šaltųjų ir karštųjų užkandžių patiekimo taisyklės
* Rinkinių prie vyno ar alaus patiekimo taisyklės
* Desertų asortimentas patiekimo taisyklės
 |
| 4.2. Parinkti baro mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius ir kitą inventorių, šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimui ir patiekimui. | **Tema. *Saugus darbas su baro įrenginiais ir kitu inventoriumi skirtu šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimui ir patiekimui**** Saugus darbas su mechaniniais įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų
* Saugus darbas su šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų

**Tema. *Mechaninių, šiluminių, šaldymo įrenginių ir kito inventoriaus parinkimas ir jo naudojimas šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimui ir patiekimui.**** Mechaninių įrenginių veikimo principai, 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
* Kito inventoriaus (indų, įrankių ir kt.) parinkimas ir jo naudojimas šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimui ir patiekimui
 |
| 4.3. Patiekti pagamintus nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. | **Tema.** ***Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių, baigiamų ruošti bare, gaminimas**** Saugus darbas su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų
* Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras pagaminamas ar pabaigiamas ruošti nesudėtingas šaltasis ar karštasis užkandis
* Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras paruošti rinkinį prie vyno ar alaus
* Parinkti inventorių ir pagal receptūras pagaminti ar pabaigti ruošti desertą

**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 | Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Įvardyti ir išsamiai, sklandžiai apibūdinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai; pagal reikalavimus išpilstyti ir patiekti klientui; parinkti komponentai kokteiliams ir gėrimų mišiniams; pagal reikalavimus pagaminti gėrimai, tinkamai papuošti ir patiekti klientui; pagal reikalavimus pagaminta nurodyta kava ar arbata ir patiekta klientui; pagamintas ar pabaigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltasis ar karštasis užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir patiektas klientui. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Geros higienos praktikos taisyklės (GHP)
* Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Lietuvos higienos normos HN15 2021 „Maisto higiena“
* Teisės aktai, įtvirtinantys atliekų tvarkymo reikalavimus
* Profesinės rizikos vertinimo bendrieji nuostatai

*Mokymo(si) priemonės:** Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kavos aparatas, alaus pilstymo aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, elektrinis plakiklis, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, indai, taurės, serviravimo įrankiai, padėklai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) praktiniams darbams atlikti.Žaliavos praktiniams darbams atlikti.Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. |
| Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. |

**6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI**

Nėra

**6.4. BAIGIAMASIS MODULIS**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 3000002 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai |
| 1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | 1.1. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.1.2. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.1.3. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – *įskaityta (neįskaityta).* |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Nėra.* |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas barmeno kvalifikacijas sudarančias kompetencijas. |
| Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis:1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimąMokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį. |