

PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

Programos valstybinis kodas: M43101303, M44101303

Kvalifikacijų pavadinimai: Padavėjas, barmenas

Kvalifikacijos lygis: IV

Programos apimtis kreditais: 90

Reikalavimai turimam išsilavinimui, siekiant įgyti kvalifikaciją:

- įgytas pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje
- įgytas vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi): nėra

Apgyvandinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti Padavėjo ir barmeno modulinę profesinio mokymo programą, sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2015 m. balandžio 24 d., protokolo Nr. ST2-11.

Apgyvandinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti atnaujintą Padavėjo ir barmeno modulinę profesinio mokymo programą, sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2017 m. rugsėjo 1 d., protokolo Nr. ST2-13.

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

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

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

Programos paskirtis: Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa skirta parengti kvalifikuotą darbuotoją, gebantį savarankiškai aptarnauti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių lankytojus, pokylių ir priėmimų svečius, gaminti gėrimus, kokteilius, šaltuosius ir karštuosius užkandžius bei juos patiekti.

Būsimo darbo specifika: asmuo, įgijęs padavėjo ir barmeno kvalifikacijas galės dirbti barmenu baruose, kavinėse, restoranuose ir kitose maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, kuriose įrengti barai arba padavėju įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.

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

2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Įvadinis modulis (iš viso 4 kreditai).					
4000001	Įvadas į profesiją.	IV	4	Pažinti profesiją.	Išmanyti padavėjo ir barmeno profesijas ir jų teikiamas galimybes darbo rinkoje. Suprasti padavėjo ir barmeno profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir / ar savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijoms būdingus gebėjimus.
				Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus darbo vietai.
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 61 kreditas)					
<i>Privalomieji (iš viso 61 kreditas)</i>					
3101304	Pasiruošimas svečių aptarnavimui.	III	12	Paruošti darbo vietą.	Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą. Išmanyti reikalavimus taikomus padavėjo asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai. Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą. Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus. Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečių aptarnavimui.
				Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.	Išmanyti stalo įrankių, indų, taurių, užtiesalų, servetėlių ir rankšluostėlių, padėklų ir kitų reikmenų asortimentą, paskirtį, laikymo sąlygas. Paaiškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus. Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių. Paruošti stalo serviravimo inventorių serviravimui.
				Serviruoti stalus.	Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus.

					<p>Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį.</p> <p>Serviruoti pagrindines stalo serviruotes laikantis serviravimo darbų sekos.</p> <p>Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus.</p>
4101347	Svečių aptarnavimas.	IV	14	Pateikti patiekalus ir gėrimus.	<p>Išmanyti lankytojų aptarnavimo sistemas, elementus, stalų rezervavimo taisykles.</p> <p>Išmanyti valgiaraščių, kainoraščių rūšis, jų sudarymo taisykles.</p> <p>Bendrauti su lankytojais laikantis etikos ir psichologijos reikalavimų.</p> <p>Pateikti patiekalus svečiams įvairiais pateikimo metodais.</p> <p>Pateikti šaltuosius, karštuosius, desertinius, delikatesinius patiekalus, konditerijos gaminius, vaisius, uogas bei gėrimus.</p> <p>Pateikti patiekalus paruoštus prie svečio stalo.</p>
				Vykdyti pardavimų apskaitą.	<p>Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programas skirtas svečių aptarnavimui.</p> <p>Dirbti su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga skirta svečių aptarnavimui.</p> <p>Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.</p>
4101348	Specialiųjų užsakymų aptarnavimas.	IV	10	Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius.	<p>Išmanyti pobūvių rūšis ir jų ypatumus.</p> <p>Išmanyti svečių aptarnavimo ypatumus, susijusius su įvairių šalių religija, papročiais.</p> <p>Išmanyti užsakymo priėmimo reikalavimus, pasirengimo darbus pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.</p> <p>Išmanyti darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eigą įvairių pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.</p> <p>Saugiai dirbti pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių aptarnavimo metu.</p> <p>Priimti užsakymą pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.</p> <p>Serviruoti stalus ir aptarnauti svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.</p> <p>Aptarnauti svečius suteikiant maitinimo paslaugas įvairiose poilsio</p>

					vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt.
				Aptarnauti viešbučio svečius.	Išmanyti viešbučio gyventojų maitinimo paslaugų organizavimo ypatumus. Suteikti maitinimo paslaugas viešbučių gyventojams restoranuose, bufetuose ir kt. Patiekti valgius ir gėrimus į viešbučio kambarį. Aprūpinti mini barą maisto prekėmis.
3101305	Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas.	III	3	Paruošti barą svečių aptarnavimui.	Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis. Išmanyti reikalavimus taikomus barmeno asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai. Paruošti baro įrengimus darbui. Atpažinti baro inventorių, baro indus ir taures. Paruošti barmeno darbo vietą.
				Aptarnauti baro lankytojus.	Išmanyti bendravimo su lankytojais etiką ir psichologiją. Išmanyti baro terminus, jų reikšmes. Pagal reikalavimus aptarnauti baro lankytojus. Suteikti svečiui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius.
4101349	Barmeno darbo organizavimas.	IV	4	Sudaryti baro asortimentą.	Išmanyti baro prekių ir žaliavų asortimentą. Užsakyti baro prekes ir žaliavas. Priimti baro prekes ir žaliavas.
				Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	Tvarkyti buhalterinius baro apskaitos dokumentus. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones. Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius. Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus sandėlio ir administravimo programomis.
				Naudoti pardavimų apskaitos programą.	Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones. Dirbti su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo

					<p>programomis skirtomis svečių aptarnavimui. Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.</p>
4101350	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas.	IV	18	Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	<p>Išmanyti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, suderinimą su maistu. Suprasti skysčių matavimo vienetų sistemas. Parinkti indus (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti. Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų.</p>
				Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	<p>Išmanyti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių. Išmanyti įvairius kokteilių puošimo būdus, priedų parinkimą ir kitų baro aksesuarų paskirtį. Išmanyti maišytų gėrimų ir kokteilių klasifikavimą pagal tam tikrus požymius. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems maišytiems gėrimams. Įvairiais būdais gaminti kokteilius laikantis jų paruošimo taisyklių. Paruošti ir patiekti maišytuosius gėrimus bei kokteilius pagal pateiktas receptūras.</p>
				Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	<p>Išmanyti arbatos bei kavos rūšis ir kitus karštuosius gėrimus, jų kokybės rodiklius. Išmanyti prieskonius ir kitus priedus, dekoravimo elementus naudojamus ruošiant karštuosius gėrimus. Apibūdinti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones skirtas karštųjų gėrimų paruošimui ir patiekimui. Išmanyti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimą. Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus bei kitus įrengimus karštųjų gėrimų gaminimui. Saugiai gaminti įvairius karštus gėrimus juos patiekiant tam skirtuose induose.</p>

				Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	<p>Išmanyti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę, paskirtį. Išmanyti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų patiekalų baigiamų ruošti bare asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisykles.</p> <p>Saugiai dirbti su baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų.</p> <p>Pagaminti nesudėtingus, baigiamus ruošti bare šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.</p> <p>Patiekti nesudėtingus, baigiamus ruošti bare šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.</p>
Bendrieji moduliai (iš viso 5 kreditai)					
4102202	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose.	IV	1	Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	<p>Išmanyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus.</p> <p>Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus.</p>
4102104	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas.	IV	4	Reguluoti fizinį aktyvumą.	<p>Išmanyti fizinio aktyvumo formas.</p> <p>Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą.</p> <p>Taikyti fizinio aktyvumo formas atsižvelgiant į darbo specifiką.</p>
Laisvai pasirenkamieji moduliai (iš viso 12 kreditų)					
3101306	Maisto ruošimas.	III	8	Paruošti maisto gaminimo patalpas darbui.	<p>Išmanyti higienos reikalavimus taikomus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms.</p> <p>Paruošti virtuvės patalpas, įrengimus, inventorių, darbo vietą maisto gaminimui.</p> <p>Tvarkyti darbo vietą, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.</p>
				Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalų ir gėrimų gaminimui.	<p>Išmanyti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklumą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius.</p> <p>Išmanyti maisto produktų grupes rekomenduojamas sveikai mitybai, galinčias sukelti alergiją bei siūlomas vegetarams ir kt.</p> <p>Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalų bei gėrimų gaminimui</p>

					nustatant jų kokybę remiantis kokybės rodikliais.
				Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą.	Išmanyti produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus. Paruošti maisto produktus ir žaliavas maisto gaminimui. Saugiai naudoti įvairius maisto šiluminio paruošimo būdus.
				Gaminti patiekalus bei gėrimus.	Išmanyti technologinių, kalkuliacinių kortelių panaudojimą skaičiuojant maisto produktų ir žaliavų kiekius patiekalams ir gėrimams gaminti. Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus bei gėrimus.
4101351	Gėrimų parinkimas ir pateikimas.	IV	4	Derinti gėrimus su patiekalais ir pateikti juos svečiams.	Išmanyti gėrimų įvairovę, gamybos būdus, kilmę, regionus. Išmanyti somelje veiklos principus. Naudoti taures pagal jų paskirtį įvairiems gėrimams pateikti. Derinti gėrimus su patiekalais ir juos pateikti. Organizuoti gėrimų degustacijas.
				Sudaryti gėrimų kortą.	Išmanyti gėrimų rinkos analizės ir vertinimo svarbą. Išmanyti atsargų priežiūrą, gėrimų laikymo vietas ir sąlygas. Įvertinti gėrimų kokybę pagal gėrimų kokybės kriterijus. Sudaryti gėrimų meniu.
4101352	Įvairių skonių kavos gaminimas ir pateikimas.	IV	4	Parinkti kavą kavos gėrimams gaminti.	Išmanyti kavos auginimo ir gaminimo procesus. Išmanyti kavos asortimentą bei ruošimo meną. Parinkti kavą įvairiems kavos gėrimams paruošti. Nustatyti kavos kokybę remiantis kavos kokybės rodiklių nustatymo būdais.
				Gaminti ir pateikti kavą.	Išmanyti kavos virimo aparatų veikimo principus. Įvairiais būdais gaminti ir tam skirtuose induose pateikti kavą.
Baigiamasis modulis (iš viso 8 kreditai)					
4000003	Įvadas į darbo rinką.	IV	8	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.

3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis kreditais	Reikalavimai asmens pasirengimui mokytis modulyje (jei taikoma)
4000001	Įvadas į profesiją.	IV	4	Netaikoma.
3101304	Pasiruošimas svečių aptarnavimui.	III	12	Netaikoma.
4101347	Svečių aptarnavimas.	IV	14	<i>Baigti šie moduliai:</i> Pasiruošimas svečių aptarnavimui. Barmeno darbo organizavimas. Maisto ruošimas.
4101348	Specialiųjų užsakymų aptarnavimas.	IV	10	<i>Baigti šie moduliai:</i> Pasiruošimas svečių aptarnavimui. Svečių aptarnavimas. Barmeno darbo organizavimas.
3101305	Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas.	III	3	Netaikoma.
4101349	Barmeno darbo organizavimas.	IV	4	Netaikoma.
4101350	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas.	IV	18	<i>Baigti šie moduliai:</i> Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas. Barmeno darbo organizavimas.
4000003	Įvadas į darbo rinką.	IV	8	<i>Baigti visi privalomieji padavėjo ir barmeno kvalifikacijas sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.</i>

4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŪJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO

Bendrieji visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimai	Bendrųjų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Bendravimas gimtąja kalba.	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Parengti darbo planą. Bendrauti naudojant profesinę terminologiją.
Bendravimas užsienio kalbomis.	Bendrauti profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje. Bendrauti su klientu užsienio kalba. Išvardinti įrengimus, inventorių, stalo įrankius užsienio kalba. Skaityti ir paaiškinti meniu užsienio kalba. Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, elektroninį laišką.
Matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse.	Išmanyti skysčių matavimo vienetus. Išmanyti svorio matavimo vienetus. Atlikti svorio ir kiekių skaičiavimus.
Skaitmeninis raštingumas.	Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę gėrimų receptūrų skaičiavimui. Atlikti informacijos paiešką internetine. Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją. Dokumentuoti darbų aplankus. Naudoti programinę įrangą maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje. Paruošti produkto/darbo pristatymą kompiuterine programa, naudotis vaizdų grafinio apdorojimo programa.
Mokymasis mokytis.	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Organizuoti savo mokymąsi. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. Parengti profesinio tobulinimo planą.
Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai.	Bendrauti su įvairių tipų klientais. Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. Spręsti psichologines krizines situacijas. Pagarbiai elgtis su klientu.

	Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Iniciatyva ir verslumas.	Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinkas. Išmanyti verslo kūrimo galimybes. Atpažinti naujas (rinkos) galimybes, panaudojant intuiciją, kūrybiškumą ir analitinius gebėjimus. Suprasti socialiai atsakingo verslo kūrimo principus. Dirbti savarankiškai, planuoti savo laiką.
Kultūrinis sąmoningumas ir raiška.	Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius, įvairių laikotarpių estetinį paveldą. Pažinti įvairių šalių estetinius idealus ir skonius. Lavinti estetinį požiūrį į meną ir aplinką.

5. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

5.1. ĮVADINIS MODULIS

Modulio pavadinimas: Įvadas į profesiją.

Valstybinis kodas	4000001	
Apimtis kreditais	4	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pažinti profesiją.	1.1. Išmanyti padavėjo ir barmeno profesijas ir jų teikiamas galimybes darbo rinkoje.	<p>1.1.1. Tema. Padavėjo ir barmeno profesijos, jų specifika ir galimybės darbo rinkoje.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Po ekskursijos į maitinimo paslaugą teikiančią įmonę diskutuoti apie: <ol style="list-style-type: none"> padavėjo ir barmeno darbo specifiką maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje; padavėjo ir barmeno profesijų sampratas; savybes, reikalingas padavėjo ir barmeno profesijoms. privataus verslo maitinimo paslaugų srityje galimybes. Pasiruošti diskusijai / pokalbiui tema: „Kodėl aš renkuosi padavėjo ir barmeno profesijas?“. Argumentuoti savo pasirinkimą.
	1.2. Suprasti padavėjo ir barmeno profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.	<p>1.2.1. Tema. Padavėjo ir barmeno profesijų veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Aprašyti atskirus padavėjo ir barmeno veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius, kuriuos padavėjas ir barmenas atlieka skirtingose darbo vietose. Aprašyti restorano / viešojo maitinimo įmonės struktūrą, pavaldumą, pareigybes.
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuojū ir / ar savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijoms būdingus gebėjimus.	<p>1.3.1. Tema. Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Susipažinti su mokymo programos tikslais ir uždaviniais bei juos apibūdinti. Apibūdinti mokymosi formas ir metodus, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijus, mokymosi įgūdžių demonstravimo formas / metodus. Suformuluoti ir užduoti klausimus, kurie iškilo analizuojant mokymo programą: ko nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi.

		<ul style="list-style-type: none"> • Sudaryti individualaus mokymosi planą: kokius modulius norėčiau pasirinkti pirmiausiai ir / ar mokytis visą programą nuosekliai. Argumentuoti savo pasirinkimą. <p>1.3.2. Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu / neformalioju būdu vertinimas ir lygių nustatymas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Susipažinti ir papasakoti, kaip gali būti įvertinami savaiminiu / neformalioju būdu įgyti gebėjimai. • Pademonstruoti savaiminiu / neformalioju būdu įgytus gebėjimus.
2. Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	2.1. Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.	<p>2.1.1. Tema. Darbuotojų saugos, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos ir sveikatos reikalavimai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti darbuotojų sveikatos, darbuotojų saugos, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos, saugumo technikos, pirmosios pagalbos teikimo reikalavimus dirbant maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje. • Apibūdinti darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus, keliamus padavėjo ir barmeno darbo vietoms. • Sudaryti galimų nelaimingų atsitikimų, pavojų sąrašą, kiekvieną punktą iliustruojant pavyzdžiais.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai.	Siūlomas modulio įvertinimas – <i>įskaityta / neįskaityta</i> .	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <p>Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa. Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis. Testas turimiems gebėjimams vertinti. Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.</p> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <p>Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.</p>	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.	Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).	

Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <p>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;</p> <p>2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.</p> <p>Temą apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus gali mokyti mokytojas, baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus.</p>
---	--

5.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

5.2.1. Privalomieji moduliai

Modulio pavadinimas: Pasiruošimas svečių aptarnavimui.

Valstybinis kodas	3101304	
Apimtis kreditais	12	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą.	1.1. Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą.	<p>1.1.1. Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai (restoranas, kavinė, baras, užėiga, greitojo maitinimo įmonė, valgykla ir kt.).</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus apibūdinant jų paskirtį. • Paaiškinti maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms keliamus reikalavimus. • Paaiškinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipų klasifikavimą pagal asortimentą, aptarnavimo formą, lankytojų sudėtį ir pomėgius.
	1.2. Išmanyti reikalavimus taikomus padavėjo asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai.	<p>1.2.1. Tema. Bendrieji reikalavimai aptarnaujančiam personalui.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti pagrindinius padavėjo išvaizdai, charakteriui, gebėjimams, bendravimui keliamus reikalavimus. • Paaiškinti padavėjo asmens higienai keliamus reikalavimus.

		<ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir pademonstruoti padavėjo darbui reikalingus daiktus. • Įvardinti ir apibūdinti aptarnaujančio personalo klasikinę aprangą ir jai keliamus reikalavimus.
	1.3. Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą.	<p>1.3.1. Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpos, baldai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybines / gamybines arba pagalbines patalpas. • Įvardinti ir apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių baldus ir jų išdėstymo reikalavimus prekybos (pobūvių) salėje. • Įvardinti ir paaiškinti prekybos salės / gamybinių arba pagalbinių patalpų pasirengimo darbus prieš atvykstant lankytojams.
	1.4. Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus.	<p>1.4.1. Tema. Darbuotojų bei svečių saugos ir sveikatos, darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos ir higienos reikalavimai ruošiantis aptarnauti svečius.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Atlikti lankytojų aptarnavimo parengiamuosius darbus laikantis darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, higienos ir kitų reikalavimų.
	1.5. Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečių aptarnavimui.	<p>1.5.1. Tema. Prekybos salės, baldų paruošimas darbui.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti prekybos salės patalpas lankytojams sutikti. • Išdėstyti pagal reikalavimus stalus ir kėdes. • Paruošti darbui pagalbinį stalą, servantą.
2. Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.	2.1. Išmanyti stalo įrankių, indų, taurių, užtiesalų, servetėlių ir rankšluostėlių, padėklų ir kitų reikmenų asortimentą, paskirtį, laikymo sąlygas.	<p>2.1.1. Tema. Stalo įrankiai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti stalo įrankius, jų asortimentą ir paskirtį, paruošimo naudojimui, tausojimo ir laikymo sąlygas. • Įvardinti ir apibūdinti asmeniniam ir bendram naudojimui skirtus stalo įrankius. <p>2.1.2. Tema. Stalo indai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti stalo indus, jų asortimentą, paskirtį, paruošimo naudojimui ir laikymo sąlygas. • Įvardinti ir apibūdinti asmeninio, bendro naudojimo stalo indus.

		<p>2.1.3. Tema. Taurės.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti taurių asortimentą, paskirtį, paruošimo naudojimui ir laikymo sąlygas. • Įvardinti baro, prekybos salės, pobūvių taures, apibūdinti jų paskirtį. <p>2.1.4. Tema. Stalo užtiesalai, servetėlės ir rankšluostėliai.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti stalo užtiesalų, servetėlių, rankšluostėlių asortimentą, paskirtį, tausojimą, naudotų rūšiavimą skalbimui / valymui, laikymo sąlygas. <p>2.1.5. Tema. Padėklai.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti padėklų asortimentą, paskirtį.
	2.2. Paaiškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus.	<p>2.2.1. Tema. Padavėjo darbo technikos reikalavimai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir pademonstruoti įrankių, indų, taurių (blizginimas) ir kito inventoriaus (prieskonių indėlių ir kt.) paruošimą darbui. • Paaiškinti ir pademonstruoti padavėjo rankšluostėlio naudojimo taisykles. • Paaiškinti ir pademonstruoti padėklo naudojimo taisykles. • Paaiškinti ir pademonstruoti indų, įrankių, taurių nešimo ir naudotų indų nurinkimo techniką.
	2.3. Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių.	<p>2.3.1. Tema. Lėkščių, padėklų, taurių, įrankių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas ir naudoto nurinkimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nešti įvairiais būdais lėkštes. • Nešti lėkštes su padėklinėmis lėkštėmis. • Pagal nurodytą užduotį nešti padėklą su stalo inventoriumi, patiekalais ar gėrimais. • Nešti įrankius, reikalingus stalams serviruoti. • Nešti taures su padėklu ir be padėklo. • Nurinkti naudotus indus, įrankius, taures. • Nešti švarias ir nurinkti naudotas pelenines ir kitą serviravimo inventorių.
	2.4. Paruošti stalo serviravimo	<p>2.4.1. Tema. Stalo serviravimo inventoriaus parinkimas ir paruošimas serviruoti.</p>

	inventorių serviravimui.	<p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti ir parinkti pagal pateiktą užduotį reikiamą stalo serviravimui inventorių (staltieses, servetėles, indus, įrankius, taures, padėklus, prieskonių indelius ir kitus reikmenis). • Paruošti stalo inventorių serviruoti: išblizginti lėkštes, įrankius, taures ir kt. • Paruošti serviruoti prieskonių indelius, servetėlių dėklus, stalo aksesuarus ir kitus reikmenis.
3. Serviruoti stalus.	3.1. Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus.	<p>3.1.1. Tema. Pagrindiniai serviravimo reikalavimai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir paaiškinti pagrindinius stalo serviravimo reikalavimus. • Paaiškinti servetėlių lankstymo taisyklės, pademonstruoti servetėlių lankstymą. • Įvardinti ir paaiškinti staltiesės ant stalo užtiesimo ir keitimo, kitų darbo etapų eiliškumą.
	3.2. Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį.	<p>3.2.1. Tema. Stalo puošybos elementai.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti įvairius stalo puošybos elementus, paaiškinti jų naudojimo reikalavimus.
	3.3. Serviruoti pagrindines stalo serviruotes laikantis serviravimo darbų sekos.	<p>3.3.1. Tema. Stalo serviravimo eiga.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir pademonstruoti stalo serviravimo eigą be svečio, prie svečio ir serviruotės koregavimą po priimto užsakymo. <p>3.3.2. Tema. Pusryčių, priešpiečių, pietų, pavakarių, vakarienės stalo serviruotės ir stalo serviravimo seka.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti pusryčių serviruotes, įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, pademonstruoti serviravimo darbų seką. • Paaiškinti priešpiečių serviruotes, įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, pademonstruoti serviravimo darbų seką. • Paaiškinti pagrindines pietų stalo serviruotes (paprasta, išplėstinė, couvert, šventinė), įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, pademonstruoti serviravimo darbų seką. • Paaiškinti pavakarių serviruotes, įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių, pademonstruoti serviravimo darbų seką. • Paaiškinti vakarienės serviruotes, įvardinti joms priklausantį serviravimo inventorių,

	3.4. Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus.	<p>pademonstruoti serviravimo darbų seką.</p> <p>3.4.1. Tema. Stalų serviravimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Užtiesti staltiesę ant svečio stalo. • Sulankstyti pagal pateiktą užduotį higienines servetėles, skirtas stalams serviruoti. • Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti stalą restorano serviruote be svečio, prie svečio. • Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti minimalią pusryčių serviruotę. • Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti paprastą, išplėstinę ir couvert pietų stalo serviruotes. • Parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti vakarienės serviruotę. • Pagal pateiktą valgiaraštį parinkti serviravimo inventorių ir paserviruoti stalą.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai.	<p>Puikiai: svečiui sutikti ir aptarnauti laikantis reikalavimų paruoštos prekybos patalpos, prekybos salės baldai (stalai, kėdės ir kt.), pagalbinis stalas, servantas ir kitas inventorių, paruoštas stalo serviravimo inventorių (įrankiai, indai, taurės ir kt.), pagal reikalavimus uždengtas stalas staltiese, sulankstytos servetėlės, tinkamai panaudotas padėklas, įvairiais būdais neštas ir nurinktas stalo inventorių (lėkštės, įrankiai, taurės ir kitas inventorių serviruojant stalą, patiekiant patiekalus arba nurenkant naudotus), laikantis stalo serviravimo eigos paserviruotas stalas, pietų stalo serviruotės ir kt.</p> <p>Labai gerai: svečiui sutikti ir aptarnauti laikantis reikalavimų paruoštos prekybos patalpos, prekybos salės baldai (stalai, kėdės ir kt.), pagalbinis stalas, servantas ir kitas inventorių, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, paruoštas stalo serviravimo inventorių (įrankiai, indai, taurės ir kt.), pagal reikalavimus uždengtas stalas staltiese, sulankstytos servetėlės, tinkamai panaudotas padėklas, įvairiais būdais neštas ir nurinktas stalo inventorių (lėkštės, įrankiai, taurės ir kitas inventorių serviruojant stalą, patiekiant patiekalus arba nurenkant naudotus), laikantis stalo serviravimo eigos paserviruotas stalas, pietų stalo serviruotės ir kt.</p> <p>Gerai: svečiui sutikti ir aptarnauti laikantis reikalavimų paruoštos prekybos patalpos, prekybos salės baldai (stalai, kėdės ir kt.), pagalbinis stalas, servantas ir kitas inventorių, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, paruoštas stalo serviravimo inventorių (įrankiai, indai, taurės ir kt.), pagal reikalavimus uždengtas stalas staltiese, sulankstytos servetėlės, naudojant padėklą, įvairiais būdais nešant ir nurenkant stalo inventorių (lėkštės, įrankius, taures ir kitą inventorių serviruojant stalą, patiekiant patiekalus arba nurenkant naudotus) padaryta klaidų, laikantis stalo serviravimo eigos paserviruotas stalas, pietų stalo serviruotės ir kt.</p> <p>Patenkinamai: darant klaidų svečiui sutikti ir aptarnauti paruoštos prekybos patalpos, prekybos salės baldai (stalai, kėdės ir kt.), pagalbinis stalas, servantas ir kitas inventorių, darant klaidų paruoštas stalo serviravimo inventorių (įrankiai, indai, taurės ir kt.), nesilaikant reikalavimų uždengtas stalas staltiese, sulankstytos servetėlės, naudojant padėklą, įvairiais būdais nešant ir nurenkant stalo</p>	

	inventorių (lėkštes, įrankius, taures ir kitą inventorių serviruojant stalą, patiekiant patiekalus arba nurenkant naudotus) padaryta klaidų, nesilaikant stalo serviravimo eigos paserviruotas stalias, pietų stalo serviruotės ir kt.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i> Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa. Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis. Testas turimiems gebėjimams vertinti. Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.</p> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i> Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.</p>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.	<p>Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa) aprūpinta darbo priemonėmis (stalai, kėdės, pagalbinis stalias, servantas, stalo serviravimo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai, padėklai, rankšluostėliai, servetėlės) praktiniams darbams atlikti.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas: Svečių aptarnavimas.

Valstybinis kodas	4101347	
Apimtis kreditais	14	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pateikti patiekalus ir gėrimus.	1.1. Išmanyti lankytojų aptarnavimo sistemas, elementus, stalų rezervavimo taisykles.	<p>1.1.1. Tema. Lankytojų aptarnavimo sistemos.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse lankytojų aptarnavimo darbui organizuoti pasirenkamas sistemas:

		<ol style="list-style-type: none"> 1) individualaus aptarnavimo (aptarnauja vienas padavėjas); 2) aptarnavimo dviese; 3) grandininio aptarnavimo; 4) komandinio aptarnavimo; 5) savitarnos; 6) mišraus aptarnavimo. <p>1.1.2. Tema. Stalų rezervavimo taisyklės. Lankytojų aptarnavimo elementai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti iš anksto maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje lankytojo užsisakomo (rezervuojamo) stalo užsakymo taisykles. • Įvardinti ir apibūdinti lankytojų aptarnavimo elementus: <ol style="list-style-type: none"> 1) lankytojo sutikimas; 2) pasodinimas; 3) užsakymo priėmimas; 4) atsiskaitymas su lankytoju; 5) atsisveikinimas.
	1.2. Išmanyti valgiaraščių, kainoraščių rūšis, jų sudarymo taisykles.	<p>1.2.1 Tema. Valgiaraščiai ir kainoraščiai. Jų sudarymo ypatumai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti valgiaraščių ir kainoraščių rūšis. • Išnagrinėti ir paaiškinti valgiaraščių, kainoraščių sudarymo taisykles. <p>1.2.2. Tema. Valgiaraščio sudarymas.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sudaryti valgiaraštį pagal nurodytą užduotį (pusryčiams, priešpiečiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir kt.).
	1.3. Bendrauti su lankytojais laikantis etikos ir psichologijos reikalavimų.	<p>1.3.1. Tema. Lankytojų aptarnavimo psichologija.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti lankytojų tipus, jų poreikius ir lankytojų aptarnavimo ypatumus. • Apibūdinti profesinės etikos esmę. • Apibūdinti konfliktus, jų sprendimo būdus.

		<ul style="list-style-type: none"> • Valdyti konfliktines situacijas, išsiaiškinti svečių skundus. • Paaiškinti padavėjo ir barmeno elgesio taisykles aptarnavimo salėje. <p>1.3.2. Tema. Bendravimo psichologija.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Suformuluoti sėkmingo bendravimo sampratą. Pasiruošti diskusijai „Bendravimas – žmogaus vertybė“. Argumentuoti savo teiginius. <p>1.3.3. Tema. Kalbos kultūra visuomeniniame maitinime.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal pateiktą įmonės valgiaraštį bei gėrimų kainininką pasiūlyti galimam lankytojui patiekalų ir gėrimų asortimentą.
	1.4. Pateikti patiekalus svečiams įvairiais patiekimo metodais.	<p>1.4.1. Tema. Patiekalų patiekimo metodai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Laikantis darbuotojų saugos ir higienos taisyklių parinkti serviravimo inventorių ir pateikti patiekalus įvairiais patiekalų patiekimo metodais. • Paaiškinti ir pademonstruoti patiekalų įdėjimą į lankytojo lėkštę didžiaisiais įrankiais iš didlėkščių. • Paaiškinti ir pademonstruoti patiekalų patiekimo metodus: <ol style="list-style-type: none"> 1) patiekalų patiekimą porcijomis; 2) patiekalų patiekimą nuo pristatomo staliuko; 3) svečių aptarnavimą apnešiojant patiekalus, juos pasiūlant ir įdedant; 4) kelių patiekalo porcijų, įdėtų į bendrus indus, patiekimą; 5) patiekalo patiekimą svečiui bendruose induose. <p>1.4.2. Tema. Patiekalų patiekimas lankytojams įvairiais patiekimo metodais.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal nurodytą užduotį paservuoti stalą lankytojui ir pateikti patiekalus užduotyje nurodytu patiekalų patiekimo metodu.
	1.5. Pateikti šaltuosius, karštuosius, desertinius, delikatesinius patiekalus,	<p>1.5.1. Tema. Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai patiekiant valgius ir gėrimus.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Laikantis darbuotojų saugos ir higienos reikalavimų parinkti serviravimo inventorių.

	<p>konditerijos gaminius, vaisius, uogas bei gėrimus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pagal taisykles patiekti patiekalus ir gėrimus bei nurinkti indus. <p>1.5.2. Tema. Valgių ir gėrimų patiekimo nuoseklumas.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir paaiškinti valgių ir gėrimų patiekimo eiliškumą pagal maitinimo produktų grupes. <p>1.5.3. Tema. Valgių ir gėrimų patiekimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti bendras lankytojų aptarnavimo taisykles. • Paaiškinti nealkoholinių gėrimų (sulčių, gėlo vandens, vaisvandenių ir mineralinio vandens (gazuoto ir negazuoto) ir kt.) patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus. • Paaiškinti duonos ir jos gaminių patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus. • Paaiškinti šaltųjų patiekalų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus. • Paaiškinti sriubų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus. • Paaiškinti karštųjų užkandžių patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus. • Paaiškinti karštųjų patiekalų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus. • Paaiškinti desertinių patiekalų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus. • Paaiškinti konditerijos gaminių patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus. • Paaiškinti vaisių, uogų patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus. • Paaiškinti šaltųjų ir karštųjų gėrimų (kavos, arbatos, šokolado, kakavos ir kt.) patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus. • Paaiškinti patiekalų, išsiskiriančių specialiu patiekimo būdu, jiems skirtą patiekimo inventorių ir reikalavimus: <ol style="list-style-type: none"> 1) ikrų patiekimas; 2) sraigų, austrių, midijų, krevečių ir kitų moliuskų patiekimas; 3) vėžių, omarų, krabų patiekimas; 4) artišokų, šparagų patiekalų patiekimas; 5) sūrio (fermentinio ir kitų rūšių) patiekimas; 6) fondu (sūrio, mėsos, žuvies ir vėžiagyvių, šokolado ir kt.) patiekalų patiekimas; 7) kitų egzotiškų delikatesinių patiekalų patiekimas. • Paaiškinti silpnų alkoholinių gėrimų (vynas, alus, sidras ir kt.), stiprių alkoholinių gėrimų
--	---	---

		<p>(degtinė, konjakas, brendis, kalvadosas, viskis, romas, trauktinė, likeris ir kt.) patiekimo inventorių, reikalavimus ir būdus.</p> <p>1.5.4. Tema. Šaltųjų, karštųjų, desertinių, delikatesinių patiekalų, konditerijos gaminių, vaisių, uogų ir gėrimų patiekimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti nealkoholiniams gėrimams reikalingą patiekimo inventorių ir pagal reikalavimus patiekti gėrimus. • Parinkti duonos ir jos gaminiams patiekti skirtą inventorių ir patiekti nurodytus gaminius. • Parinkti nurodytam atitinkamos patiekalų grupės patiekalui patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą. • Parinkti nurodytam konditerijos gaminiui patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą. • Parinkti nurodytiems vaisiams ar uogoms patiekti skirtą inventorių ir juos patiekti. • Parinkti nurodytam specialaus patiekimo patiekalui (jūros gėrybių ir kt.) patiekti skirtą inventorių ir patiekti patiekalą. • Parinkti nurodytam šaltajam ar karštajam gėrimui patiekti reikalingą inventorių ir patiekti gėrimą. • Parinkti silpniems ir stipriems alkoholiniams gėrimams reikalingą patiekimo inventorių ir pagal reikalavimus patiekti gėrimus. <p>1.6.5. Tema. Gėrimų derinimas su patiekalais.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir paaiškinti gėrimų derinimą su patiekalais. <p>1.6.6. Tema. Užsakymo priėmimas pagal pateiktą valgiaraštį ir svečio aptarnavimas.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Priimti užsakymą pagal pateiktą valgiaraštį ir aptarnauti svečią.
	1.6. Patiekti patiekalus paruoštus prie svečio stalo.	<p>1.6.1. Tema. Padavėjo darbai prie svečio stalo.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti saugaus darbo ir higienos taisykles dirbant prie svečio stalo. • Įvardinti ir pademonstruoti reikalingą darbo inventorių patiekalams paruošti ir patiekti prie svečio stalo.

		<ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ir pademonstruoti padavėjo darbų, reikalingų paruošti ir patiekti svečiui prie stalo, seką: <ol style="list-style-type: none"> 1) patiekalų pjaustymas porcijomis; 2) mėsos, žuvies filė atskyrimas nuo kaulo; 3) patiekalų užpylimas alkoholiu ir uždegimas; 4) vaisių paruošimas; 5) salotų gaminimas ir marinavimas; 6) įvairių rūšių kavos (airiškos ir kt.) paruošimas. <p>1.6.2. Tema. Patiekalų prie svečio stalo paruošimas ir patiekimas lankytojui.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti patiekalui (nurodyto) porcijuoti ir patiekti reikalingą inventorių, supjaustyti patiekalą porcijomis prie svečio ir jam patiekti. • Parinkti žuvies filė (nurodytos) atskirti nuo kaulų ir patiekti reikalingą inventorių, atskirti žuvies filė nuo kaulų prie svečio ir jam patiekti. • Parinkti vaisiui (nurodytam) paruošti ir patiekti reikalingą inventorių, vaisių paruošti prie svečio ir jam patiekti. • Parinkti patiekalui (nurodyto), užpilamam alkoholiu bei uždegamam paruošti ir patiekti reikalingą inventorių, paruošti patiekalą prie svečio ir jam patiekti. • Parinkti patiekalui (nurodytam) gaminti ir marinuoti reikalingą inventorių, paruošti patiekalą prie svečio ir jam patiekti.
2. Vykdyti pardavimų apskaitą.	2.1. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programas skirtas svečių aptarnavimui.	<p>2.1.1. Tema. Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant svečius.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Į programą įvesti ir sugrupuoti valgių bei gėrimų asortimentą. • Nukreipti įvestus valgius ir gėrimus į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti. • Sukurti bendruosius ir specialiuosius modifikatorius, susieti juos su parduodamais produktais. • Nustatyti naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojų identifikavimui programoje, parametrus.
	2.2. Dirbti su maitinimo	<p>2.2.1. Tema. Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių programine įranga aptarnaujant</p>

	<p>paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga skirta svečių aptarnavimui.</p>	<p>svečius.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbui ir teisingai eksploatuoti padavėjo darbo stotis – POS terminalus, kuriuose integruoti visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai: lietimui skirtas monitorius, fiskalinis blokas, fiskalinis kvitų spausdintuvas, kliento monitorius, kortelių skaitytuvas, arba jie yra atskirai prijungti. • Pakeisti popieriaus juostas ir spausdintuvų kasetes spausdintuvuose. • Įregistruoti ir aktyvuoti darbui maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programai ir įrangai reikalingas personalo identifikavimo magnetines korteles; • Suvesti, papildyti, pakeisti ir atšaukti lankytojų užsakymą POS terminale, atsiskaityti su lankytojais. • Suformuoti, peržiūrėti ir atspausdinti įvairias ataskaitas per POS terminalus, susijusias su lankytojų aptarnavimu, jų srautais, pardavimais ir pinigų apskaita. • Dirbti su nešiojamaisiais terminalais padavėjams – delninukais. • Mokėti nešiojamus terminalus paruošti darbui, suvesti ir papildyti lankytojų užsakymą, saugiai eksploatuoti. • Aptarnauti lankytojus, priimti ir vykdyti užsakymus, naudojant planšetinius kompiuterius.
	<p>2.3. Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.</p>	<p>2.3.1. Tema. Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su lankytojais.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbui fiskalinius kasos aparatus, priimti ir apskaityti jais pinigus. • Laiku ir taisyklingai pildyti kasos žurnalą. • Eksploatuoti ir tinkamai panaudoti pinigų detektorius. • Atsiskaityti su lankytojais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus. • Išrašyti lankytojui sąskaitą (PVM faktūrą) pagal fiskalinę kasos čekį. • Pamainos pabaigoje atsiskaityti vadovaujančiam darbuotojui už savo prekybos rezultatus.
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai.</p>	<p>Puikiai: pagal stalų rezervavimo taisykles, suteikiant informaciją svečiui apie maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje teikiamas paslaugas, priimtas užsakymas, laikantis reikalavimų svečiai sutikti ir pasodinti, jiems pateiktas valgiaraštis, išsamiai ir sklandžiai apibūdinti patiekalai, gėrimai bei suteikta kita pageidauta informacija, priimtas užsakymas, pagal patiekalų patiekimo eiliškumą įvairiais patiekalų patiekimo metodais patiekiant įvairius patiekalus bei gėrimus, aptarnauti svečiai, laikantis darbo prie svečio</p>	

	<p>taisyklių tinkamai patiekti patiekalai paruošiami prie svečio stalo, aptarnaujant svečius be klaidų dirbta su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, fiskaliniiais kasos aparatais.</p> <p>Labai gerai: pagal stalų rezervavimo taisykles, suteikiant informaciją svečiui apie maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje teikiamas paslaugas, priimtas užsakymas, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, svečiai sutikti ir pasodinti, jiems pateiktas valgiaraštis, sklandžiai apibūdinti patiekalai, gėrimai bei suteikta kita pageidautina informacija, priimtas užsakymas, pagal patiekalų patiekimo eiliškumą įvairiais patiekalų patiekimo metodais patiekiant įvairius patiekalus bei gėrimus, aptarnauti svečiai, laikantis darbo prie svečio taisyklių tinkamai patiekti patiekalai paruošiami prie svečio stalo, aptarnaujant svečius dirbta su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, fiskaliniiais kasos aparatais.</p> <p>Gerai: pagal stalų rezervavimo taisykles priimtas užsakymas, darant ne daugiau kaip vieną klaidą, svečiai sutikti ir pasodinti, jiems pateiktas valgiaraštis, apibūdinti patiekalai, gėrimai, priimtas užsakymas, pagal patiekalų patiekimo eiliškumą įvairiais patiekalų patiekimo metodais patiekiant įvairius patiekalus bei gėrimus, aptarnauti svečiai, paruošiant ir patiekiant patiekalus prie svečio stalo padaryta klaidų, aptarnaujant svečius dirbta su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, fiskaliniiais kasos aparatais.</p> <p>Patenkinamai: nesilaikant stalų rezervavimo taisyklių priimtas svečio užsakymas, darant klaidų svečiai sutikti ir pasodinti, jiems pateiktas valgiaraštis, apibūdinti patiekalai, gėrimai, priimtas užsakymas, ne visiškai laikantis patiekalų patiekimo eiliškumo, įvairiais patiekalų patiekimo metodais patiekiant įvairius patiekalus bei gėrimus, aptarnauti svečiai, paruošiant ir patiekiant patiekalus prie svečio stalo padaryta klaidų, svečių aptarnavimo metu dirbant su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, fiskaliniiais kasos aparatai padaryta klaidų.</p>
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i> Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa. Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis. Testas turimiems gebėjimams vertinti. Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.</p> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i> Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.</p>
<p>Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.</p>	<p>Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (stalo serviravimo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai, padėklai, rankšluostėliai, servetėlės, kasos aparatas, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa, kasos žurnalas, darbo priemonės patiekalų prie svečio stalo paruošimui ir patiekimui) praktiniams darbams</p>

	atlikti. Žaliavos praktiniams darbams atlikti. Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas: Specialiųjų užsakymų aptarnavimas.

Valstybinis kodas	4101348	
Apimtis kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius.	1.1. Išmanyti pobūvių rūšis ir jų ypatumus.	<p>1.1.1. Tema. Pobūvių rūšys.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti pobūvių skirstymą į oficialius ir neoficialius. • Paaiškinti pobūvių skirstymą priklausomai nuo aptarnavimo formos: <ol style="list-style-type: none"> 1) pobūvis pilnai aptarnaujamas padavėjo; 2) pobūvis, iš dalies aptarnaujamas padavėjo; 3) pobūvis-furšetas; 4) pobūvis-kokteilis; 5) kavos ar arbatos vaišės; 6) mišrus pobūvis; 7) išvažiuojamasis pobūvis (<i>keiteringas</i>). • Įvardyti ir paaiškinti oficialių priėmimų tipus: <ol style="list-style-type: none"> 1) dieniniai stovimi priėmimai („Taurė šampano“, „Taurė vyno“ ir kt.); 2) vakariniai stovimi priėmimai (kokteilis, furšetas, bufetas ir kt.);

	<p>3) dieniniai sėdimi priėmimai (kviestiniai pusryčiai, dalykiniai pietūs, „Arbatėlė“, „Ponių kava“ ir kt.);</p> <p>4) vakariniai sėdimi priėmimai (kviestiniai pietūs, kviestinė vakarienė, žurfiksas ir kt.);</p> <p>5) priėmimai, vykstantys kultūrinių renginių metu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti aptarnavimo protokolą, protokolinio aptarnavimo reikalavimus.
1.2. Išmanyti svečių aptarnavimo ypatumus, susijusius su įvairių šalių religija, papročiais.	<p>1.2.1. Tema. Svečių aptarnavimo ypatumai, susiję su įvairių šalių religija, papročiais.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Supažindinti su svečių aptarnavimo ypatumais, susijusiais su įvairių šalių religija, papročiais.
1.3. Išmanyti užsakymo priėmimo reikalavimus, pasirengimo darbus pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.	<p>1.3.1. Tema. Užsakymo priėmimo ir pasirengimo pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams reikalavimai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti užsakymo priėmimo reikalavimus. • Apibūdinti valgiaraščio sudarymo ypatumus. • Paaiškinti stalų parinkimo formas. • Paaiškinti pasirengimo darbų plano sudarymą. • Paaiškinti reikalingo inventoriaus parinkimo ir paruošimo reikalavimus. • Paaiškinti svečių susodinimo prie stalo reikalavimus.
1.4. Išmanyti darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eigą įvairių pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.	<p>1.4.1. Tema. Darbo organizavimo, stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai įvairių pobūvių, priėmimų, vaišių, konferencijų metu.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti pobūvio, kurį pilnai aptarnauja padavėjas, darbo organizavimo, stalo serviravimo ir aptarnavimo reikalavimus. • Paaiškinti pobūvio, kurį iš dalies aptarnauja padavėjas, darbo organizavimo, stalo serviravimo ir aptarnavimo reikalavimus. • Paaiškinti švediško stalo serviravimo ir aptarnavimo ypatumus. • Paaiškinti pobūvio-furšeto darbo organizavimo, stalo serviravimo ir aptarnavimo reikalavimus. • Paaiškinti pobūvio-kokteilio darbo organizavimo, aptarnavimo reikalavimus. • Paaiškinti pobūvio kokteilio-furšeto darbo organizavimo, aptarnavimo reikalavimus.

		<ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti „Kavutės“, „Arbatėlės“ vaišių stalo serviravimo ir aptarnavimo reikalavimus. • Paaiškinti mišraus pobūvio darbo organizavimo, stalo serviravimo ypatumus ir aptarnavimo reikalavimus. • Paaiškinti oficialių pobūvių ir įvairių diplomatinių priėmimų darbo organizavimo, aptarnavimo ypatumus. • Paaiškinti reikalavimus, kurių reikia laikytis padavėjui aptarnaujant svečius diplomatinio priėmimo metu. • Paaiškinti konferencijų, seminarų, pasitarimų dalyviams teikiamų maitinimo paslaugų darbo organizavimo, aptarnavimo reikalavimus. • Paaiškinti šeimos ir kalendorinių švenčių stalo serviravimo ir aptarnavimo ypatumus. • Paaiškinti informacijos (trumpa renginio eiga, valgių patiekimo tvarka, aptarnavimo nuoseklumas, pasirinkta aptarnavimo technika, pareigų pasiskirstymas ir kt.) ypatumus, kuriuos turi žinoti padavėjas prieš pobūvį ar kitą renginį.
	1.5. Saugiai dirbti pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių aptarnavimo metu.	<p>1.5.1. Tema. Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai specialių užsakymų aptarnavimo metu.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patikrinti ir paruošti darbo inventorių pagal naudojimosi, aptarnavimo instrukcijas. • Aptarnauti svečius ir naudoti darbo inventorių, laikantis darbų saugos ir higienos taisyklių.
	1.6. Priimti užsakymą pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.	<p>1.6.1. Tema. Užsakymo priėmimas ir pasirengimas pobūviui, priėmimui, konferencijai ar kitam renginiui.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Priimti užsakymą konkrečiam (nurodytam) pobūviui ar priėmimui, konferencijai ar kitam renginiui. • Sudaryti valgiaraštį. • Parinkti stalų formas ir sudaryti išdėstymo schemas bei puošybos elementus; • Sudaryti pasiruošimo darbų planą. • Sudaryti stalo serviravimui ir aptarnavimui reikalingo inventoriaus ir kitų priemonių sąrašą, apskaičiuoti atitinkamo inventoriaus paruošimui skirtą laiką. • Paruošti serviravimo inventorių. • Sudaryti svečių susodinimo schemas.

		<ul style="list-style-type: none"> • Parinkti ir aprašyti atitinkamo oficialaus priėmimo (diplomatinio) specifinius reikmenis ir pasirengimo darbus.
	1.7. Serviruoti stalus ir aptarnauti svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.	<p>1.7.1. Tema. Stalo serviravimas ir svečių aptarnavimas pobūvių, priėmimų, įvairių vaišių, konferencijų metu.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal nurodytą užduotį paserviruoti stalą pobūviui, kurį pilnai aptarnauja padavėjas, ir aptarnauti svečius. • Pagal nurodytą užduotį paserviruoti stalą pobūviui, kurį iš dalies aptarnauja padavėjai, ir aptarnauti svečius. • Serviruoti švedišką stalą pagal žinomą valgiaraštį ir aptarnauti lankytojus. • Sudaryti ir aprašyti pobūvio-furšeto stalo serviravimo pagal žinomą valgiaraštį schemą ir svečių aptarnavimo eigos planą. • Pagal nurodytą užduotį pobūviui-kokteiliui patiekti patiekalus ir gėrimus, aptarnauti svečius. • Serviruoti „Kavutės“, „Arbatėlės“ vaišių stalą pagal žinomą valgiaraštį ir aptarnauti svečius. • Aprašyti nurodyto mišraus pobūvio aptarnavimo darbų eigą. • Sudaryti ir aprašyti nurodyto oficialaus pobūvio ar priėmimo stalų serviravimo ir svečių aptarnavimo eigos planą. • Pagal sudarytą pasirengimo darbų planą nurodytos konferencijos, seminaro ar pasitarimo dalyvių aptarnavimui parinkti inventorių, paserviruoti stalą ir aptarnauti svečius. • Paserviruoti stalą pagal sudarytą valgiaraštį nurodyta šeimos ar kalendorinės šventės tema.
	1.8. Aptarnauti svečius suteikiant maitinimo paslaugas įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt.	<p>1.8.1. Tema. Maitinimo paslaugų organizavimas poilsio vietose ir keleivių aptarnavimas laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti maitinimo paslaugų poilsio vietose ir keleivių aptarnavimo laivuose, geležinkelio, oro transporte organizavimo ypatumus. • Teikti maitinimo paslaugas įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt.
2. Aptarnauti viešbučio svečius.	2.1. Išmanyti viešbučio gyventojų maitinimo organizavimo ypatumus.	<p>2.1.1. Tema. Viešbučio gyventojų maitinimo organizavimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti viešbučio gyventojų maitinimo organizavimą ir aptarnavimą restorane, aukštų

		<p>bufetuose.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti pusryčių rūšis ir jų ypatumus. • Paaiškinti valgių ir gėrimų patiekimą į viešbučio kambarį. • Paaiškinti, kaip sukomplektuoti mini baro asortimentą.
	2.2. Suteikti maitinimo paslaugas viešbučių gyventojams restoranuose, bufetuose ir kt.	<p>2.2.1. Tema. Valgių ir gėrimų patiekimas viešbučio svečiams restoranuose, bufetuose ir kt.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apsilankyti nurodytame viešbutyje, susipažinti su jame esamu maitinimo organizavimu svečiams, jį aprašyti pagal iš anksto pateiktus klausimus. • Serviruoti stalus ir patiekti įvairių maisto grupių patiekalus bei gėrimus naudojant įvairias aptarnavimo formas. • Patiekti pusryčius viešbučio gyventojams: paserviruoti stalą ir patiekti paprastus, kontinentinius, išplėstinius, Vienos, tarptautinius pusryčius.
	2.3. Patiekti valgius ir gėrimus į viešbučio kambarį.	<p>2.3.1. Tema. Valgių ir gėrimų patiekimas į viešbučio kambarį.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekti valgius ir gėrimus pagal žinomą užsakymą į viešbučio kambarį. • Surinkti naudotus indus iš kambarių.
	2.4. Aprūpinti mini barą maisto prekėmis.	<p>2.4.1. Tema. Mini barų aprūpinimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sudaryti mini baro užsakymo lapą iš pateikto asortimento pagal svečio pageidavimus. • Aprūpinti mini barą reikalingomis prekėmis.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai.	<p>Puikiai: pagal užsakovo pageidavimus, sudarytas pobūvio, priėmimo, konferencijos, seminaro ar kito renginio užsakymo lapas. Atlikti pasirengimo darbai pobūviui, priėmimui, konferencijai, seminarui ar kitam renginiui. Išsamiai sudarytas darbų organizavimo ir svečių aptarnavimo eigos darbo planas. Sklandžiai, pagal visus pobūvių, priėmimų, konferencijų ar kitų renginių aptarnavimo reikalavimus, parinktas serviravimo inventorių, paserviruoti stalai ir aptarnauti svečiai. Pagal taisykles į viešbučio kambarį patiekti pusryčiai. Tinkamai, pagal svečio užsakymą, į viešbučio kambarį patiekta patiekalai ar gėrimai. Be klaidų sudarytas mini baro užsakymo lapas.</p> <p>Labai gerai: pagal užsakovo pageidavimus, sudarytas pobūvio, priėmimo, konferencijos, seminaro ar kito renginio užsakymo lapas. Darant ne daugiau kaip vieną klaidą, atlikti pasirengimo darbai pobūviui, priėmimui, konferencijai, seminarui ar kitam renginiui. Išsamiai sudarytas darbų organizavimo ir svečių aptarnavimo eigos darbo planas. Pagal visus pobūvių, priėmimų, konferencijų ar kitų</p>	

	<p>renginių aptarnavimo reikalavimus, parinktas serviravimo inventorius, paserviruoti stalai ir aptarnauti svečiai. Pagal taisykles į viešbučio kambarį pateikti pusryčiai. Tinkamai, pagal svečio užsakymą, į viešbučio kambarį pateikta patiekalai ar gėrimai. Be klaidų sudarytas mini baro užsakymo lapas.</p> <p>Gerai: pagal užsakovo pageidavimus, sudarytas pobūvio, priėmimo, konferencijos, seminaro ar kito renginio užsakymo lapas. Darant ne daugiau kaip vieną klaidą, atlikti pasirengimo darbai pobūviui, priėmimui, konferencijai, seminarui ar kitam renginiui. Sudarytas darbų organizavimo ir svečių aptarnavimo eigos darbo planas. Parenkant serviravimo inventorių, serviruojant stalus ir aptarnaujant svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ar kitų renginių metu daromos klaidos. Pagal taisykles į viešbučio kambarį pateikti pusryčiai. Nesilaikant svečio užsakymo pageidavimų, į viešbučio kambarį pateikti patiekalai ar gėrimai. Be klaidų sudarytas mini baro užsakymo lapas.</p> <p>Patenkinamai: pagal užsakovo pageidavimus, sudarytas pobūvio, priėmimo, konferencijos, seminaro ar kito renginio užsakymo lapas darant daug klaidų. Darant klaidas atlikti pasirengimo darbai pobūviui, priėmimui, konferencijai, seminarui ar kitam renginiui. Neišsamiai sudarytas darbų organizavimo ir svečių aptarnavimo eigos darbo planas. Parenkant serviravimo inventorių, serviruojant stalus ir aptarnaujant svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ar kitų renginių metu daromos klaidos. Nesilaikant reikalavimų į viešbučio kambarį pateikti pusryčiai. Nesilaikant svečio užsakymo pageidavimų, į viešbučio kambarį pateikti patiekalai ar gėrimai. Su klaidomis sudarytas mini baro užsakymo lapas.</p>
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i> Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa. Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis. Testas turimiems gebėjimams vertinti. Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.</p> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i> Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.</p>
<p>Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.</p>	<p>Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius). Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (stalo serviravimo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai, padėklai, rankšluostėliai, servetėlės, serviravimo vežimėliai) praktiniams darbams atlikti.</p>
<p>Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei</p>	<p>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;</p>

kvalifikacijai).	2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.
------------------	---

Modulio pavadinimas: Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas.

Valstybinis kodas	3101305	
Apimtis kreditais	3	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti barą svečių aptarnavimui.	1.1. Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis.	<p>1.1.1. Tema. Tarptautinė barmeno asociacija IBA (<i>The International Bartenders Association</i>).</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti Tarptautinės barmeno asociacijos IBA funkcijas ir veiklą. • Užrašyti ir paaiškinti baro terminų reikšmes. <p>1.1.2. Tema. Barai ir jų rūšys.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti barą, jo kūrimosi istoriją. • Įvardyti barų rūšis pagal siūlomą asortimentą, pramogas. • Papasakoti apie kokteilių ir kavų ruošimo plėtros tendencijas bei naujoves. <p>1.1.3. Tema. Baristo veikla maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti baristo pareigas ir apibūdinti veiklą viešojo maitinimo įmonėse.
	1.2. Išmanyti reikalavimus taikomus barmeno asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai.	<p>1.2.1. Tema. Reikalavimai barmeno asmens higienai, darbo rūbams ir laikysenai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti reikalavimus barmeno asmens higienai, darbo rūbams ir laikysenai.
	1.3. Paruošti baro įrengimus darbui.	<p>1.3.1. Tema. Baro įrengimai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti baro įrengimus. • Paaiškinti baro įrangos išdėstymą. • Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos, darbų saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos,

		<p>aplinkos apsaugos, geros higienos praktikos reikalavimus dirbant su baro įranga.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti ir apibūdinti mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrengimų ir matavimo prietaisų paskirtį bei jų eksploataavimo taisykles, techninius aprašymus. • Pagal naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas patikrinti ir parengti mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo įrengimus darbui. • Pagal naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas dirbti mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrengimais.
	1.4. Atpažinti baro inventorių, baro indus ir taures.	<p>1.4.1. Tema. Baro taurės, indai ir įrankiai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir paaiškinti baro indų, taurių asortimentą, dydžius ir talpas, paskirtį bei parinkimą. • Įvardinti ir paaiškinti baro įrankių paskirtį. • Paaiškinti pagrindines barmeno darbo priemones, taures kokteiliams ruošti. • Iš iliustracijų atpažinti ir aprašyti baro reikmenų pavadinimą, paskirtį, matmenis.
	1.5. Paruošti barmeno darbo vietą.	<p>1.5.1. Tema. Barmeno darbo vietos parengimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Išdėstyti baro produkciją. • Paaiškinti baro produkcijos laikymo sąlygas. • Išplauti, išblizginti taures pagal higienos, darbų saugos reikalavimus, paruošti gėrimų patiekimui. • Paruošti baro reikmenis, išdėstyti pagal reikalavimus barmeno darbo vietoje.
2. Aptarnauti baro lankytojus.	2.1. Išmanyti bendravimo su lankytojais etiką ir psichologiją.	<p>2.1.1. Tema. Profesinė etika, konfliktai, svečių skundai ir jų sprendimo būdai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti barmeno profesinės etikos esmę. • Paaiškinti konfliktines situacijas, svečių skundus ir jų sprendimo būdus. <p>2.1.2. Tema. Elgesio taisyklės. Etiketo pagrindai ir protokolas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dirbi prie baro laikantis elgesio taisyklių. • Susipažinti ir paaiškinti etiketo pagrindus, protokolą. <p>2.1.3. Tema. Bendravimas valstybine, užsienio kalba, informacijos suteikimas.</p>

		<p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Taisyklingai bendrauti valstybine kalba. • Taisyklingai bendrauti užsienio kalba. • Taisyklingai, pagal kalbos reikalavimus apibūdinti baro indus, taures, įrangą, maisto produktus, užkandžius, gėrimus. • Mandagiai, paslaugiai suteikti informaciją baro lankytojui.
	2.2. Išmanyti baro terminus, jų reikšmes.	<p>2.2.1. Tema. Baro terminai.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti bare naudojamus baro terminus, jų reikšmes.
	2.3. Pagal reikalavimus aptarnauti baro lankytojus.	<p>2.3.1. Tema. Lankytojų sutikimas, užsakymo priėmimas, aptarnavimas prie baro, atsiskaitymas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti lankytojų sutikimo, užsakymo priėmimo reikalavimus. • Paaiškinti ir pademonstruoti lankytojų aptarnavimo prie baro eigą, atsiskaitymą.
	2.4. Suteikti svečiui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius.	<p>2.4.1. Tema. Baro gėrimų, užkandžių, konditerijos gaminių charakteristikos.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Teikti informaciją svečiui apie baro gėrimus. • Teikti informaciją svečiui apie baro užkandžius. • Teikti informaciją svečiui apie konditerijos gaminius.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai.	<p>Puikiai: pagal reikalavimus paruošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrengimai. Be klaidų įvardintas ir apibūdintas baro inventorių, indai, taurės. Pagal reikalavimus paruošta barmeno darbo vieta. Pasiruošta aptarnauti baro svečius, išsamiai ir sklandžiai apibūdinti / pristatyti baro gėrimai, užkandžiai, konditerijos gaminiai.</p> <p>Labai gerai: pagal reikalavimus paruošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrengimai. Be klaidų įvardintas ir apibūdintas baro inventorių, indai, taurės. Darant ne daugiau kaip vieną klaidą, paruošta barmeno darbo vieta. Pasiruošta aptarnauti baro svečius, apibūdinti / pristatyti baro gėrimai, užkandžiai, konditerijos gaminiai.</p> <p>Gerai: pagal reikalavimus paruošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrengimai. Padaryta klaidų įvardinant ir apibūdinant baro inventorių, indus, taures. Darant po vieną nereikšmingą (nekeičiančią esmės užduoties galutiniam variantui), paruošta barmeno darbo vieta. Pasiruošta aptarnauti baro svečius, apibūdinti / pristatyti baro gėrimai, užkandžiai, konditerijos gaminiai.</p> <p>Patenkinamai: darant klaidas paruošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrengimai. Padaryta klaidų įvardinant ir</p>	

	apibūdinant baro inventorių, indus, taures. Darant klaidas paruošta barmeno darbo vieta. Pasiruošta aptarnauti baro svečius, neišsamiai apibūdinti / pristatyti baro gėrimai, užkandžiai, konditerijos gaminiai.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i> Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa. Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis. Testas turimiems gebėjimams vertinti. Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.</p> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i> Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.</p>	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.	Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius). Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (kavos aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, stiklo indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) praktiniams darbams atlikti.	
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. 	

Modulio pavadinimas: Barmeno darbo organizavimas.

Valstybinis kodas	4101349	
Apimtis kreditais	4	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Sudaryti baro asortimentą.	1.1. Išmanyti baro prekių ir žaliavų asortimentą.	<p>1.1.1. Tema. Baro prekės ir žaliavos.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti baro gėrimų ir kitų prekių, žaliavų asortimento sudarymo ypatumus.

		<ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti baro kainoraščio sudarymo reikalavimus. • Pamainos pradžioje papildyti baro prekių ir žaliavų atsargas. • Laikytis geros higienos praktikos taisyklių, tikrinti prekių ir žaliavų realizavimo terminus. • Taikyti FIFO (angl. <i>first in first out</i>) sistemą ir kt. papildant barą prekėmis ir žaliavomis.
	1.2. Užsakyti baro prekes ir žaliavas.	<p>1.2.1. Tema. Prekių ir žaliavų užsakymas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parengti barui reikiamų prekių ir žaliavų užsakymą. • Pateikti prekių ir žaliavų užsakymą.
	1.3. Priimti baro prekes ir žaliavas.	<p>1.3.1 Tema. Prekių ir žaliavų priėmimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti prekių ir žaliavų priėmimo tvarką. • Priimti gautas prekes ir žaliavas, sutikrinant faktinius bei dokumentuose nurodytus skaičius. • Sandėliuoti prekes ir žaliavas.
2. Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	2.1. Tvarkyti buhalterinius baro apskaitos dokumentus.	<p>2.1.1. Tema. Apskaitos pagrindai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti apskaitos organizavimą ir jos tikslus, kaip saugiai, laikantis darbų saugos reikalavimų, vykdyti materialinių vertybių inventorizavimą ir apskaitą. • Įvardinti už apskaitą atsakingus asmenis ir jų teisinę atsakomybę bei pasekmes už neteisėtas veikas. <p>2.1.2. Tema. Apskaitos vykdymo etapai. Apskaitą reglamentuojantys teisės aktai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti, kaip atliekama materialinių vertybių apskaita maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse. Paaiškinti sąvokas – ilgalaikis ir trumpalaikis turtas. • Skaityti ir paaiškinti teisės aktus, kurie reglamentuoja apskaitos organizavimą ir vykdymą. <p>2.1.3. Tema. Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir duomenų apsauga vedant baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti teisinius informacinių technologijų naudojimo aspektus, susijusius su autorių teisėmis ir duomenų apsauga.

		<ul style="list-style-type: none"> • Susipažinti su bazinėmis ir specializuotomis informacinių technologijų programomis, jų įdiegimo, palaikymo ir atnaujinimo galimybėmis. • Susipažinti su vartotojų teisėmis, susijusiomis su informacinių technologijų programų įsigijimu ir eksploatavimu. <p>2.1.4. Tema. Informacinių technologijų įranga.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Susipažinti su saugaus informacinių technologijų įrangos eksploatavimo taisyklėmis.
	2.2. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.	<p>2.2.1. Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programos.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti rinkoje veikiančias maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programas (<i>R-Keeper, StoreHouse, Presto</i> ir kt.), jų galimybes, panašumus ir skirtumus. • Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų galimybes ir privalumus, teisinį jų naudojimo reglamentavimą.
	2.3. Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius.	<p>2.3.1. Tema. Kainodara prekybos įmonėje.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Surasti ir susisteminti informaciją apie maitinimo paslaugas teikiančių įmonių įvairių prekių ir paslaugų kainas rinkoje. • Atsižvelgiant į žaliavų kainas, apskaičiuoti ir įvertinti galimus antkainius. • Sudaryti baro gėrimų asortimentą ir, nustačius žaliavų savikainą rinkoje, apskaičiuoti pardavimo kainas atsižvelgiant į rinkos kainodaros tendencijas. • Parengti bare gaminamų gėrimų technologinę ir kalkuliacinę korteles.
	2.4. Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus sandėlio ir administravimo programomis.	<p>2.4.1. Tema. Materialių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti sąvokas: sąskaita-faktūra, įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas. • Suplanuoti materialių vertybių (prekių, žaliavų) užsakymą maitinimo įmonei. • Atlikti ir įforminti materialių vertybių (prekių, žaliavų) gavimą maitinimo įmonėje. • Atlikti ir įforminti periodines (pamainos, mėnesio) materialių vertybių (prekių ir žaliavų) inventorizacijas. • Atlikti ir įforminti ketvirčio materialių vertybių (trumpalaikio bei ilgalaikio turto)

		<p>inventorizacijas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Užtikrinti tinkamą materialių vertybių sandėliavimą ir apsaugą. • Atlikti ir įforminti materialių vertybių nurašymą bei utilizavimą. • Įforminti taros ir kitų prekių bei žaliavų grąžinimą tiekėjams.
3. Naudoti pardavimų apskaitos programą.	3.1. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.	<p>3.1.1. Tema. Darbas maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant lankytojus.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Į programą suvesti ir sugrupuoti valgių bei gėrimų asortimentą. • Nukreipti suvestus valgius ir gėrimus į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti. • Sukurti bendruosius ir specialiuosius modifikatorius, susieti juos su parduodamais produktais. • Nustatyti naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojų identifikavimui programoje, parametrus.
	3.2. Dirbti su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis skirtomis svečių aptarnavimui.	<p>3.2.1. Tema. Darbas maitinimo paslaugas teikiančių įmonių programine įranga aptarnaujant lankytojus.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbui ir teisingai eksploatuoti padavėjo darbo stotis – POS terminalus (kuriuose integruoti visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai: lietimui skirtas monitorius, fiskalinis blokas, fiskalinis kvitų spausdintuvas, kliento monitorius, kortelių skaitytuvas, arba jie yra atskirai prijungti). • Pakeisti popieriaus juostas ir spausdintuvų kasetes spausdintuvuose. • Įregistruoti ir aktyvuoti darbui maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programai ir įrangai reikalingas personalo identifikavimo magnetines korteles. • Suvesti, papildyti, pakeisti ir atšaukti lankytojų užsakymą POS terminale, atsiskaityti su lankytojais. • Suformuoti, peržiūrėti ir atspausdinti įvairias ataskaitas per POS terminalus, susijusias su lankytojų aptarnavimu, jų srautais, pardavimais ir pinigų apskaita. • Dirbti su nešiojamaisiais terminalais padavėjams – delninukais. Paruošti juos darbui, suvesti ir papildyti lankytojų užsakymą, saugiai eksploatuoti. • Aptarnauti lankytojus, priimti ir vykdyti užsakymus, naudojant planšetinius kompiuterius ir kt.

	3.3. Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.	<p>3.3.1. Tema. Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su lankytojais.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbui fiskalinius kasos aparatus, priimti ir apskaityti jais pinigus. • Taisyklingai pildyti kasos žurnalą. • Eksploatuoti ir tinkamai panaudoti pinigų detektorius. • Atsiskaityti su lankytojais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus. • Išrašyti lankytojui sąskaitą (PVM faktūrą) pagal fiskalinį kasos čekį. • Atsiskaityti vadovaujančiam darbuotojui už savo prekybos rezultatus.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai.	<p>Puikiai: sudarytas bei išsamiai apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas. Atlikta materialinių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentų tvarkymas sandėlio bei administravimo programomis. Pademonstruotas darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais, atsiskaityta su lankytojais.</p> <p>Labai gerai: sudarytas bei apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas. Darant ne daugiau kaip vieną klaidą, atlikta materialinių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentų tvarkymas sandėlio bei administravimo programomis. Be klaidų dirbta su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais, atsiskaityta su lankytojais.</p> <p>Gerai: darant klaidas sudarytas bei apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas. Darant ne daugiau kaip vieną klaidą, atlikta materialinių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentų tvarkymas sandėlio bei administravimo programomis. Be klaidų dirbta su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais, atsiskaityta su lankytojais.</p> <p>Patenkinamai: darant klaidas sudarytas bei apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas. Neišsamiai, darant klaidas, atlikta materialinių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentų tvarkymas sandėlio bei administravimo programomis. Padaryta klaidų dirbant su maitinimo įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais. Atsiskaityta su lankytojais nesilaikant aptarnavimo reikalavimų.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <p>Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa.</p> <p>Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis.</p> <p>Testas turimiems gebėjimams vertinti.</p> <p>Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.</p> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <p>Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.</p>	
Reikalavimai teorinio	Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo	

ir praktinio mokymo vietai.	projektorius). Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (kasos aparatas, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa, kasos žurnalas) praktiniams darbams atlikti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas: Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas.

Valstybinis kodas	4101350	
Apimtis kreditais	18	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	1.1. Išmanyti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, suderinimą su maistu.	<p>1.1.1. Tema. Nealkoholiniai gėrimai. <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti nealkoholinių gėrimų asortimentą. • Apibūdinti vaisvandenių skonines savybes, jų naudą / žalą žmogaus organizmui. • Susisteminti sulčių, mineralinio vandens, vaisvandenių ir kitų nealkoholinių gėrimų klasifikacijas. <p>1.1.2. Tema. Alkoholio gamyba ir žala organizmui. <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibrėžti pagrindinius spiritinių gėrimų terminus bei gamybos proceso sąvokas. • Aprašyti, kodėl reikia įspėti baro lankytoją apie alkoholio daromą žalą žmogaus sveikatai. • Įvardyti alkoholinių gėrimų pardavimo taisykles ir atsakomybę už pažeidimus. <p>1.1.3. Tema. Stiprieji alkoholiniai gėrimai (degtinė, viskis, džinas, romas, tekila, konjakas, brendis ir kt.). <i>Užduotys:</i></p>

- Įvardinti stipriųjų gėrimų kilmę ir žaliavas.
 - Nurodyti stipriųjų gėrimų skonines savybes.
 - Įvardyti gėrimus ir su jais derantį maistą.
 - Pristatyti stipriųjų gėrimų rūšis.
 - Suformuoti ir paaiškinti spiritinių gėrimų klasifikaciją.
- 1.1.4. Tema.** Likerių asortimentas.
- Užduotys:*
- Įvardinti likerių asortimentą.
 - Išnagrinėti likerių asortimento skirtumus pagal žaliavas, spalvą, skonį, konsistenciją ir aprašyti.
- 1.1.5. Tema.** Vyno asortimentas, gamyba, kokybės rodikliai ir klasifikavimas.
- Užduotys:*
- Įvardinti vynuogių rūšis, žinomus vynuogynų rajonus.
 - Paaiškinti vyno gamybos procesą.
 - Išnagrinėti vyno klasifikavimą ir apibūdinti.
 - Išnagrinėti ir paaiškinti vyno etiketėje pateiktą informaciją, kokybės rodiklius.
 - Paaiškinti vyno derinimą su maistu.
- 1.1.6. Tema.** Vyno patiekimas: temperatūra, taurių parinkimas, vyno dekantavimas.
- Užduotys:*
- Užrašyti vyno patiekimo temperatūras ir laikymo sąlygas.
 - Apibūdinti taures vynui patiekti.
 - Paaiškinti vyno dekantavimą.
 - Suplanuoti vyno patiekimo eigą.
- 1.1.7. Tema.** Šampanas ir putojantis vinas.
- Užduotis:*
- Įvardyti ir apibūdinti šampano ir putojančio vyno rūšis.
- 1.1.8. Tema.** Kitų rūšių vinas.
- Užduotis:*
- Išnagrinėti ir apibūdinti natūralius desertinius, stipriuosius, aromatizuotus vinas.
- 1.1.9. Tema.** Alus.

		<p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti alaus komponentus ir svarbiausias gamybos operacijas. • Nustatyti alaus patiekimo temperatūras priklausomai nuo jo rūšies. • Suformuoti ir paaiškinti alaus klasifikaciją. • Peržiūrėjus informaciją internetinėje svetainėje, paaiškinti alaus sudedamųjų dalių įtaką alaus kokybei. <p>1.1.10. Tema. Somelje (pranc. <i>Sommelier</i>) veikla maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti somelje pareigas ir veiklą maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.
	1.2. Suprasti skysčių matavimo vienetų sistemas.	<p>1.2.1. Tema. Skysčių matavimo sistemos ir vienetai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti skysčių matavimo prietaisus. • Įvardyti gėrimų matavimo vienetus, talpas. • Įvardyti kokteilių sudėtinių dalių matavimo taisykles. • Apskaičiuoti skysčio mato vienetus (ml, cl, oz ir kt.). • Apskaičiuoti maišytų gėrimų stiprumą pagal formulę.
	1.3. Parinkti indus (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti.	<p>1.3.1. Tema. Stiklo indų (taurių, stiklinių ir kt.) asortimentas, paskirtis, parinkimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti taurių asortimentą, paskirtį, parinkimą. • Įvardinti ir apibūdinti stiklinių ir kitų indų asortimentą, paskirtį, parinkimą gėrimams patiekti. • Saugiai dirbti parenkant gėrimų patiekimo indus ir patiekiant gėrimus. • Parinkti indus (taures ir kt.) nurodytiems gėrimams patiekti.
	1.4. Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų.	<p>1.4.1. Tema. Patiekti nealkoholinius gėrimus.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti indus (taures, stiklines, ąsotėlius ir kt.) ir patiekti nurodytus nealkoholinius gėrimus. <p>1.4.2. Tema. Stipriųjų alkoholinių gėrimų pristatymas ir patiekimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Matuoti gėrimų kiekį, naudojant įvairius matavimo indus. • Pilstyti gėrimus į taures po lygiai be matavimo indų.

		<ul style="list-style-type: none"> • Pristatyti ir patiekti stipriuosius alkoholinius gėrimus, parinkti taures, priderinti gėrimus, maistą. • Pristatyti ir patiekti vieną iš likerio rūšių ir sambuką. <p>1.4.3. Tema. Vyno patiekimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal instrukcijas pristatyti, atidaryti, išpilstyti baltąjį, raudonąjį vyną, priderinti maistą. Paaiškinti apie atidaryto butelio laikymą ant stalo / prie stalo; • Atidaryti, išpilstyti putojantį vyną / šampaną į taures, priderinti maistą. Paaiškinti apie atidaryto butelio laikymą ant stalo / prie stalo. • Pristatyti ir patiekti spirituotus, aromatizuotus vynus, parinkti taures, priderinti maistą. • Įvertinti vyno kokybę pagal degustavimo lapą. <p>1.4.4. Tema. Alaus / sidro patiekimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbo inventorių alaus / sidro patiekimui: prijungti anglies dioksido balioną prie alaus / sidro pilstymo sistemos ir nustatyti slėgį, prijungti KEG galvutę prie statinės. • Pagal instrukciją įpilti alų ir patiekti lankytojui. • Išvalyti alaus (sidro ir kt.) pilstymo įrangą.
2. Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	2.1. Išmanyti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių.	<p>2.1.1. Tema. Kokteilių ruošimo būdai ir eiga.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti barmeno darbo technikos pagrindines taisykles. • Įvardinti ir apibūdinti kokteilių bei maišytų gėrimų sudedamąsias dalis. • Saugiai dirbti ir laikytis higienos reikalavimų gaminant ir patiekiant kokteilius. • Įvardyti kokteilių ruošimo būdus. • Įvardyti kokteilių ruošimo eigą. • Paaiškinti ledo panaudojimą ruošiant kokteilius. • Išnagrinėti ir apibūdinti kokteilių ruošimo rankinėje plaktuvėje taisykles ir eigą. • Išnagrinėti ir apibūdinti kokteilių ruošimo barmeno stiklinėje taisykles ir eigą. • Išnagrinėti ir apibūdinti kokteilių ruošimo elektriniame plakiklyje taisykles ir eigą. • Išnagrinėti ir apibūdinti kokteilių ruošimo tiesiog svečio taurėje taisykles ir eigą. • Išnagrinėti ir apibūdinti kokteilių ruošimo sluoksniavimo būdu taisykles ir eigą.

		<ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti kokteilių ruošimą modeliavimo būdu (grūdymas, traiškymas ir kt.) ypatumus. • Apibūdinti flairingo stilius, jų taikymo galimybes ir funkcijas.
	<p>2.2. Išmanyti įvairius kokteilių puošimo būdus, priedų parinkimą ir kitų baro aksesuarų paskirtį.</p>	<p>2.2.1. Tema. Baro priedų panaudojimas puošimui. <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti sirupus, vaisius, daržoves, pieno produktus, kurie naudojami kokteiliams ruošti. • Paaiškinti įvairias ledo panaudojimo galimybes. • Įvardinti prieskonius, paaiškinti jų panaudojimą maišytiems gėrimams ruošti. <p>2.2.2. Tema. Kokteilių puošimo taisyklės. <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti pagrindines taisykles ruošiant kokteilių papuošimus. • Paaiškinti įvairius puošimo būdus. • Įvardyti vaisius, daržoves, kuriais puošiami kokteiliai. • Paaiškinti, kaip puošiamas taurės kraštelis ir aromatizuojamas kokteilis. <p>2.2.3. Tema. Baro aksesuarai. <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti baro aksesuarus ir apibūdinti jų panaudojimą.
	<p>2.3. Išmanyti maišytų gėrimų ir kokteilių klasifikavimą pagal tam tikrus požymius.</p>	<p>2.3.1. Tema. Maišytų gėrimų klasifikavimas. <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti požymius, pagal kuriuos klasifikuojami maišytieji gėrimai. • Apibūdinti kokteilius pagal patiekimo laiką ir paskirtį. • Apibūdinti kokteilius, kurie grupuojami pagal skonį ir apimtį. • Aprašyti kokteilius, kurie grupuojami pagal pagrindinį komponentą. • Nustatyti kokteilius, pagal kurių komponentus parenkamas ruošimo būdas. <p>2.3.2. Tema. Grupiniai gėrimai. Kitų kategorijų maišytieji gėrimai. <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti ir apibūdinti krušono, grego, punšo (<i>panč</i>), sangrijos komponentus, ruošimą ir patiekimą. • Apibūdinti karštojo vyno (<i>Gluhwein</i>) ruošimą ir patiekimą. • Įvardyti kitų kategorijų maišytų gėrimų asortimentą ir jų ypatumus.

		<p>2.3.3. Tema. Klasikiniai kokteiliai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti klasikinius kokteilius pagal jų patiekimo laiką ir paskirtį: aperityvai (<i>before dinner</i>), popietiniai (<i>digestif</i>), dienos kokteiliai (<i>all-day</i>). • Įvardinti kokteilius pagal pagrindinį komponentą su degtinės, džino, viskio, romo, tekilos, brendžio ir kitu pagrindu; Aprašyti klasikinius kokteilius pagal ruošimo būdus rankinėje plaktuvėje (<i>šeikeryje</i>), barmeno stiklinėje, elektriniame plakiklyje, patiekimo taurėje. • Įvardinti klasikinius kokteilius pagal apimtį: mažieji (<i>short drinks</i>), didieji (<i>long drinks</i>), vakarėlio (<i>party drinks</i>), vieno gurkšnio (<i>shot drinks</i>).
	<p>2.4. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems maišytiems gėrimams.</p>	<p>2.4.1. Tema. Baro taurių, indų, įrankių panaudojimas kokteiliams ruošti.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti baro pagrindinių priemonių, skirtų komponentų maišymui, natūralius pavyzdžius; . • Parinkti baro taurių, skirtų maišytiesiems gėrimams ir kokteiliams patiekti ir ruošti, natūralius pavyzdžius. • Parinkti taures kokteiliams patiekti. • Parinkti baro įrankių, skirtų kokteiliams ruošti ir patiekti, natūralius pavyzdžius. <p>2.4.2. Tema. Barmeno darbo vietos parengimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Išplauti, išblizginti taures pagal higienos, darbų saugos reikalavimus, paruošti patiekimui. • Paruošti baro reikmenis ir išdėstyti pagal reikalavimus barmeno darbo vietoje.
	<p>2.5. Įvairiais būdais gaminti kokteilius laikantis jų paruošimo taisyklių.</p>	<p>2.5.1. Tema. Kokteilių maišymas įvairiais būdais ir jo eiga.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą rankinėje plaktuvėje. • Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą barmeno stiklinėje. • Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą svečio taurėje. • Pagal instrukciją demonstruoti kokteilių ruošimą elektriniame plakiklyje. • Pagal instrukciją demonstruoti kokteilio komponentų sluoksniavimą. <p>2.5.2. Tema. Kokteilių puošimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Pagal pateiktus pavyzdžius atpažinti prieskonius. • Paruošti gražmenas iš citrusinių vaisių (griežinėlis, skiltelė, spiralė ir kt.). • Paruošti gražmenas iš egzotinių vaisių (karambolos, ananaso, kinkanų, fizalių ir kt.). • Paruošti kokteilių gražmenas iš daržovių (saliero stiebo, alyvuogių, marinuotų svogūnėlių, vyšninių pomidoriukų ir kt.). • Aromatizuoti gėrimą. • Puošti taurės kraštą įvairiais produktais. • Puošti gėrimus parenkant kitus dekoravimo elementus.
	2.6. Paruošti ir patiekti maišytuosius gėrimus bei kokteilius pagal pateiktas receptūras.	<p>2.6.1. Tema. Kokteilių ruošimas ir patiekimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal pateiktą kokteilio receptūrą nustatyti, kuriai kokteilių klasifikacijai jie priskiriami: pagal ruošimo būdą, jo pagrindinį komponentą, apimtį, patiekimo laiką ir paskirtį. • Pagal pateiktą kokteilio receptūrą parinkti ir pristatyti svečiui kokteilio komponentus. • Pagal pateiktą kokteilio receptūrą ir gamavimo instrukcijas pagaminti ir patiekti kokteilį. • Pagal pateiktą kokteilio receptūrą dekoruoti kokteilį. • Pademonstruoti aperityvų patiekimą. • Pagaminti ir patiekti grupinį gėrimą (punšas, grogas, krušonas, sangrija pasirinktinai). • Pagaminti ir patiekti nealkoholinį kokteilį (pasirinktinai).
3. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	3.1. Išmanyti arbatos bei kavos rūšis ir kitus karštuosius gėrimus, jų kokybės rodiklius.	<p>3.1.1. Tema. Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir paaiškinti maisto produktus ir žaliavas, jų paskirtį karštiesiems gėrimams gaminti. • Aprašyti arbatžolių ir kavos pupelių kilmę, rūšis, savybes, apdorojimą. • Papasakoti apie arbatžolių, kavos auginimo regionus. • Nurodyti arbatžolių, kavos pupelių kokybės rodiklius, laikymo sąlygas. • Paaiškinti apie arbatos, kavos ir kitų karštųjų gėrimų poveikį bendrai organizmo sveikatai.
	3.2. Išmanyti prieskonius ir kitus priedus, dekoravimo elementus naudojamus ruošiant karštuosius gėrimus.	<p>3.2.1. Tema. Karštųjų gėrimų priedai, dekoravimo elementai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal pateiktus pavyzdžius atpažinti prieskonius ir kitus priedus. • Paaiškinti gėrimų patiekimui naudojamus dekoravimo elementus.

	3.3. Apibūdinti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones skirtas karštųjų gėrimų paruošimui ir patiekimui.	<p>3.3.1. Tema. Baro indai ir įrankiai skirti karštiesiems gėrimams gaminti ir patiekti.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti pagrindines barmeno darbo priemones karštiesiems gėrimams ruošti. • Įvardyti indus, įrankius skirtus kavai, arbatai ir kitiems karštiesiems gėrimams patiekti. • Iš iliustracijų atpažinti ir aprašyti baro reikmenis, paskirtį, matmenis.
	3.4. Išmanyti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimą.	<p>3.4.1. Tema. Karštieji gėrimai bare.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti kavos gėrimų asortimentą ir priedus. • Apibūdinti kavos gėrimų ruošimo ypatumus. • Palyginti <i>Espresso, Capuccino, Late, Macchiato</i> kavų ruošimo ypatumus. • Apibūdinti rytietiškos (turkiška), airiškos kavos ruošimo ir patiekimo ypatumus. • Apibūdinti karštųjų gėrimų patiekimą su priedais, konditerija. • Apibūdinti arbatos gėrimų ruošimo ypatumus. • Įvardyti arbatos gėrimų asortimentą ir priedus. • Paaiškinti arbatos gėrimų patiekimo būdus.
	3.5. Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus bei kitus įrengimus karštųjų gėrimų gaminimui.	<p>3.5.1. Tema. Arbatos, kavos paruošimas gaminimui.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti kavos pupelės kavos gėrimams ruošti: patikrinti sumaltos kavos kokybę, stambumą, pasverti dozuotą kavą. • Paaiškinti kavos ir arbatos gėrimų receptūras. • Pagal pateiktus pavyzdžius atpažinti plikomos arbatos rūšis. <p>3.5.2. Tema. Baro įrengimų, kavos virimo aparatų paruošimas ir eksploatavimas.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal naudojimosi ir aptarnavimo instrukcijas patikrinti ir parengti mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo įrengimus darbui.
	3.6. Saugiai gaminti įvairius karštus gėrimus prie baro juos patiekiant tam skirtuose induose.	<p>3.6.1. Tema. Karštųjų gėrimų ruošimas ir patiekimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai dirbti su mechaniniais baro įrengimais, kavos virimo aparatais laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų.

		<ul style="list-style-type: none"> • Paruošti barmeno darbo vietą ir inventorių karštiesiems gėrimams gaminti prie baro. • Įjungti ir parengti kavos aparatą darbui. • Nustatyti kavos pupelių malūnėlio malimo stambumą ir dozavimą. • Parinkti kavos pupeles ir supilti į kavos malūnėlį, sumalti kavos pupeles, dozuoti ir suslėgti. • Paruošti ir patiekti <i>Espresso</i> kavą. • Parinkti kavos pupelių ir vandens santykį. Paruošti dvigubą <i>Espresso</i>. • Paruošti <i>Espresso</i> kavą mechaniniu ir automatiniu kavos aparatais. • Paruošti kavos aparatą pieno kremui plakti. Parinkti pieno indą (angl. <i>Milk Pitcher</i>) pienui plakti ir suplakti pieno kremą. Sutvarkyti kavos aparatą po kremo išplakimo. Atšaldyti ir panaudoti perkaitintą pieną. • Pagal instrukcijas paruošti ir patiekti <i>Capuccino, Late, Macchiato</i> kavas. • Demonstruoti įvairias piešimo ant pieno putos (<i>Latte art</i>) atlikimo technikas. • Pagal receptūras paruošti ir patiekti kavas su sirupais, ledais. Paruošti šaltą kavą su ledu. • Pagal receptūras paruošti ir patiekti karštą šokoladą ir kitus gėrimus. • Patiekti karštuosius gėrimus su priedais. • Paruošti ir patiekti įvairias (plikomas, fasuotas) arbatas. • Išvalyti kavos aparatą.
4. Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	4.1. Išmanyti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę, paskirtį.	<p>4.1.1. Tema. Maisto produktai ir žaliavos.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę ir paskirtį.
	4.2. Išmanyti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų patiekalų baigiamų ruošti bare asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisykles.	<p>4.2.1. Tema. Šaltieji ir karštieji užkandžiai, rinkiniai prie vyno ar alaus, desertai, kurie baigiami ruošti bare.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti šaltųjų ir karštųjų užkandžių asortimentą, kulinarines charakteristikas, patiekimo taisykles, laikymo sąlygas. • Apibūdinti rinkinių prie vyno ar alaus asortimentą, kulinarines charakteristikas, patiekimo taisykles, laikymo sąlygas. • Apibūdinti desertų asortimentą, kulinarines charakteristikas, patiekimo taisykles, laikymo sąlygas.

	<p>4.3. Saugiai dirbti su baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų.</p>	<p>4.3.1. Tema. Mechaniniai, šiluminiai, šaldymo įrengimai ir kitas inventorių, naudojimo ir eksploataavimo taisyklės. <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti šiluminių (marmitų, dujinių grilių, krosnelių ir kt.) įrenginių veikimo principus, naudojimo ir eksploataavimo taisykles. • Įvardinti ir apibūdinti šaldymo (šaldytuvų, šaldiklių, šaldymo stalų ir kt.) įrenginių veikimo principus, naudojimo ir eksploataavimo taisykles. • Saugiai dirbti su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų.
	<p>4.4. Pagaminti nesudėtingus, baigiamus ruošti bare šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.</p>	<p>4.4.1. Tema. Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių baigiamų ruošti bare gaminimas. <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai dirbti su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų. • Parinkti inventorių ir pagal receptūras pagaminti ar baigti paruošti nesudėtingą šaltąjį ar karštąjį užkandį. • Parinkti inventorių ir pagal receptūras paruošti rinkinį prie vyno ar alaus. • Parinkti inventorių ir pagal receptūras pagaminti ar baigti paruošti desertą.
	<p>4.5. Pateikti nesudėtingus, baigiamus ruošti bare šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.</p>	<p>4.5.1. Tema. Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių baigiamų ruošti bare pateikimas. <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti inventorių ir pateikti nesudėtingą šaltąjį ar karštąjį užkandį. • Parinkti inventorių ir pateikti rinkinį prie vyno ar alaus. • Parinkti inventorių ir pateikti desertą ar kt.
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai.</p>	<p>Puikiai: įvardinti ir išsamiai, sklandžiai apibūdinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai, pagal reikalavimus išpilstyti ir pateikti svečiui. Be klaidų parinkti komponentai kokteiliams ir maišytiems gėrimams, pagal reikalavimus pagaminti gėrimai, tinkamai papuošti ir pateikti svečiui. Pagal reikalavimus pagaminta nurodyta kava ar arbata ir pateikta svečiui. Be klaidų pagamintas ar baigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltas ar karštas užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir jis pateiktas svečiui.</p> <p>Labai gerai: Darant ne daugiau kaip vieną klaidą, įvardinti ir apibūdinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai bei pagal reikalavimus</p>	

	<p>išpilstyti ir patiekti svečiui. Be klaidų parinkti komponentai kokteiliams ir maišytiems gėrimams, pagal reikalavimus pagaminti gėrimai, tinkamai papuošti ir patiekti svečiui. Pagal reikalavimus pagaminta nurodyta kava ar arbata ir patiekta svečiui. Be klaidų pagamintas ar baigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltas ar karštas užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir jis patiektas svečiui.</p> <p>Gerai: Darant ne daugiau kaip vieną klaidą, įvardinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai bei pagal reikalavimus išpilstyti ir patiekti svečiui. Be klaidų parinkti komponentai kokteiliams ir maišytiems gėrimams, pagal reikalavimus pagaminti gėrimai, tinkamai papuošti ir patiekti svečiui. Nesilaikant reikalavimų pagaminta nurodyta kava ar arbata ir patiekta svečiui. Darant klaidas pagamintas ar baigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltas ar karštas užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir jis patiektas svečiui.</p> <p>Patenkinamai: darant klaidas, įvardinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai bei nesilaikant reikalavimų išpilstyti ir patiekti svečiui. Darant klaidas parinkti komponentai kokteiliams ir maišytiems gėrimams bei nesilaikant reikalavimų pagaminti gėrimai, papuošti ir patiekti svečiui. nesilaikant reikalavimų pagaminta nurodyta kava ar arbata ir patiekta svečiui. Darant klaidas pagamintas ar baigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltas ar karštas užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir jis patiektas svečiui.</p>
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i> Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa. Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis. Testas turimiems gebėjimams vertinti. Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga.</p> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i> Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.</p>
<p>Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.</p>	<p>Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (kavos aparatas, alaus pilstymo aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, elektrinis plakiklis, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, indai, taurės, serviravimo įrankiai, padėklai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) praktiniams darbams atlikti.</p> <p>Žaliavos praktiniams darbams atlikti.</p> <p>Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
<p>Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei</p>	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <p>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;</p>

kvalifikacijai).	2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.
------------------	---

5.3. LAISVAI PASIRENKAMIEJI MODULIAI

Modulio pavadinimas: Maisto ruošimas.

Valstybinis kodas	3101306	
Apimtis kreditais	8	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti maisto gamavimo patalpas darbui.	1.1. Išmanyti higienos reikalavimus taikomus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms.	<p>1.1.1. Tema. Darbo ir asmens higienos reikalavimai dirbant virtuvėje.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti higienos reikalavimus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms. • Įvardinti asmens higienos reikalavimus. • Įvardinti reikalavimus darbo rūbams ir apavui. • Paaiškinti apie asmens sveikatos medicininės knygelės, darbuotojo profilaktinės sveikatos patikrinimo svarbą.
	1.2. Paruošti virtuvės patalpas, įrengimus, inventorių, darbo vietą maisto gamavimui.	<p>1.2.1. Tema. Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės patalpų rūšys, jų paskirtis ir joms keliami reikalavimai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančios įmonės patalpų rūšis. • Apibūdinti virtuvės darbo organizavimą. <p>1.2.2. Tema. Reikalavimus skirtingoms darbo zonoms.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti darbuotojų ir higienos reikalavimus darbo zonoms. • Paaiškinti darbo zonoms keliamus reikalavimus ir taisykles, ženklumą. <p>1.2.3. Tema. Darbo vietos parengimas darbui.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, parengti darbo vietą.

		<ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti geros higienos praktikos reikalavimus darbo vietai paruošti. <p>1.2.4. Tema. Virtuvės įrengimai, įrankiai ir kitas inventorių naudojami patiekalams gaminti, jų klasifikavimas, bendra charakteristika, eksploatacijos ir darbuotojų saugos reikalavimai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti technologinių įrenginių klasifikaciją. • Apibūdinti įrankių, inventoriaus naudojimo svarbą, veikimo principus, ženklumą. • Paruošti virtuvės patalpas, įrengimus ir kitą inventorių darbui. <p>1.2.5. Tema. Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai (instruktažai) dirbant maitinimo įmonėse, restoranuose.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti, kaip dirbti, laikantis elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų.
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.	<p>1.3.1. Tema. Geros higienos praktikos (GHP) taisyklės maistą gaminančiose įmonėse.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis tvarkyti darbo zonas. • Vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis valyti inventorių, įrenginius.
2. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalų ir gėrimų gaminiui.	2.1. Išmanyti maisto prekių klasifikaciją, rūšis, ženklumą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius.	<p>2.1.1. Tema. Maisto prekių klasifikavimas, rūšys ir ženklumas.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir paaiškinti maisto prekių klasifikaciją, rūšis ir ženklumą. <p>2.1.2. Tema. Maisto prekių laikymo sąlygos ir pagrindiniai kokybės rodikliai.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ir paaiškinti maisto prekių laikymo sąlygas ir kokybės rodiklius.
	2.2. Išmanyti maisto produktų grupes rekomenduojamas sveikai mitybai, galinčias sukelti alergiją bei siūlomas vegetarams ir kt.	<p>2.2.1. Tema. Mitybos fiziologija. Sveikos mitybos principai. Maisto produktų grupės, galinčios sukelti alergiją.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Išvardyti pagrindinius sveikos mitybos principus. • Išvardyti produktus, kurių negalima siūlyti alergiškiems svečiams. • Nurodyti produktus, rekomenduojamus sveikai mitybai. <p>2.2.2. Tema: Mitybos įpročiai: vegetarizmas, žaliavagystė ir kt.</p>

		<p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pateikti maisto produktų ir žaliavų, kurių negalima siūlyti vegetarui, pavyzdžius. • Sudaryti pietų valgiaraštį žaliavalgiui ar turinčiam kitus mitybos įpročius asmeniui.
	2.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalų bei gėrimų gaminimui nustatant jų kokybę remiantis kokybės rodikliais.	<p>2.3.1. Tema. Kulinarinė maisto produktų paskirtis, jų panaudojimas, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maisto produktų paskirtį, panaudojimą. • Įvertinti konkrečių maisto produktų kokybę, laikymo sąlygas. • Įvertinti pateiktų maisto produktų kokybę.
3. Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą.	3.1. Išmanyti produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus.	<p>3.1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo ir pjaustymo reikalavimai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus. • Apibūdinti įvairių žaliavų pjaustymo būdus.
	3.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas maisto gaminimui.	<p>3.2.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas ir pjaustymas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal nurodytą užduotį supjaustyti pateiktas daržoves įvairiais būdais ir juos apibūdinti, įvardijant paskirtį. • Pagal nurodytą užduotį paruošti maisto gaminimui produktus ir žaliavas.
	3.3. Saugiai naudoti įvairius maisto šiluminio paruošimo būdus.	<p>3.3.1 Tema. Šiluminio paruošimo būdai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti ir pademonstruoti įvairius šiluminio paruošimo būdus laikantis darbuotojų saugos taisyklių. • Parinkti nurodytam patiekalui pagaminti atitinkamu šiluminiu būdu skirtą inventorių. • Nurodytu šiluminiu būdu paruošti pasirinktus pusgaminius pagal jiems keliamus technologinius reikalavimus ir apibūdinti procesą. <p>3.3.2. Tema. Temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaka patiekalų kokybei.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaką patiekalų kokybei.
4. Gaminti patiekalus	4.1. Išmanyti technologinių,	4.1.1. Tema. Technologinės, kalkuliacinės kortelės.

bei gėrimus.	kalkuliacinių kortelių panaudojimą skaičiuojant maisto produktų ir žaliavų kiekius patiekalams ir gėrimams gaminti.	<p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti technologinių, kalkuliacinių kortelių sudarymo ir naudojimo principus. • Paskaičiuoti reikiamą produktų kiekį pasirinktam patiekalui pagaminti ir panaudoti informacines technologijas produktų kiekiui paskaičiuoti.
	4.2. Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus bei gėrimus.	<p>4.2.1. Tema. Šaltieji patiekalai ir užkandžiai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti šaltų patiekalų ir užkandžių reikšmę, skirstymą į atitinkamas grupes, gaminimo technologiją. • Apibūdinti šaltų patiekalų ir užkandžių kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. • Pagaminti nurodytą šaltąjį patiekalą ar užkandį. <p>4.2.2. Tema. Sriubos. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sriubų reikšmę mityboje ir paaiškinti jų skirstymą pagal įvairius kriterijus, gaminimo technologiją. • Apibūdinti sriubų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. • Pagaminti nurodytą sriubą. <p>4.2.3. Tema. Padažai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti padažų reikšmę mityboje ir paaiškinti jų skirstymą į grupes, gaminimo technologiją. • Apibūdinti padažų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. • Pagaminti nurodytą padažą. <p>4.2.4. Tema. Karštieji užkandžiai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų užkandžių reikšmę mityboje. • Apibūdinti karštųjų užkandžių gaminimo technologiją, kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. • Pagaminti nurodytą karštąjį užkandį. <p>4.2.5. Tema. Karštieji žuvies patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų žuvies patiekalų reikšmę mityboje, gaminimo technologiją. • Apibūdinti karštųjų žuvies patiekalų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. • Pagaminti nurodytą karštąjį žuvies patiekalą. <p>4.2.6. Tema. Karštieji mėsos ir paukštienos patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimo.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų reikšmę mityboje, gaminimo technologiją. • Apibūdinti karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų, kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. • Pagaminti nurodytą karštąjį mėsos/ paukštienos patiekalą. <p>4.2.7. Tema. Daržovių patiekalai ir garnyrai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti daržovių patiekalų ir garnyrų reikšmę mityboje, gaminimo technologiją. • Apibūdinti daržovių patiekalų ir garnyrų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. • Pagaminti nurodytą daržovių patiekalą ir garnyrą. <p>4.2.8. Tema. Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų reikšmę mityboje, gaminimo technologiją. • Apibūdinti kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. • Pagaminti nurodytą kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ar makaronų patiekalą. <p>4.2.9. Tema. Saldieji patiekalai, gėrimai ir konditerijos gaminiai. Jų asortimentas ir gaminimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų, gėrimų ir konditerijos gaminių reikšmę mityboje, gaminimo technologiją. • Apibūdinti įvairių saldžiųjų patiekalų, gėrimų ir konditerijos gaminių kokybę, tiekimą ir laikymo sąlygas. • Pagaminti nurodytą saldujį patiekalą, gėrimą.
Mokymosi pasiekimų	Puikiai: pagal reikalavimus paruošta maisto gaminimo patalpos darbai. Be klaidų parinkti maisto produktai bei žaliavos patiekalų ir	

vertinimo kriterijai.	<p>gėrimų gaminimui. Laikantis reikalavimų atliktas maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas. Laikantis maisto ruošimo technologijos pagaminti nurodyti patiekalai ir gėrimai.</p> <p>Labai gerai: darant ne daugiau kaip vieną klaidą, paruošta maisto gaminimo patalpos darbu. Be klaidų parinkti maisto produktai bei žaliavos patiekalų ir gėrimų gaminimui. Laikantis reikalavimų atliktas maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas. Laikantis maisto ruošimo technologijos pagaminti nurodyti patiekalai ir gėrimai.</p> <p>Gerai: Darant ne daugiau kaip vieną klaidą, paruošta maisto gaminimo patalpos darbu. Darant klaidas parinkti maisto produktai bei žaliavos patiekalų ir gėrimų gaminimui. Laikantis reikalavimų atliktas maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas. Laikantis maisto ruošimo technologijos pagaminti nurodyti patiekalai ir gėrimai.</p> <p>Patenkinamai: nesilaikant reikalavimų paruošta maisto gaminimo patalpos darbu. Darant klaidas parinkti maisto produktai bei žaliavos patiekalų ir gėrimų gaminimui. Nesilaikant reikalavimų atliktas maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas. Iš dalies laikantis maisto ruošimo technologijos pagaminti nurodyti patiekalai ir gėrimai.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i> Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas. Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis. Testas turimiems gebėjimams vertinti. Kita metodinė medžiaga.</p> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i> Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.</p>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.	<p>Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrengimai, technologinės kortelės, maisto gaminimo indai ir įrankiai) praktiniams darbams atlikti. Žaliavos praktiniams darbams atlikti.</p> <p>Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	<p>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;</p> <p>2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.</p>

Modulio pavadinimas: Gėrimų parinkimas ir pateikimas.

Valstybinis kodas	4101351	
Apimtis kreditais	4	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Derinti gėrimus su patiekalais ir pateikti juos svečiams.	1.1. Išmanyti gėrimų įvairovę, gamybos būdus, kilmę, regionus.	1.1.1. Tema. Gėrimų įvairovė, gamybos būdai, kilmė, regionai. <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti gėrimų rūšis, jų kilmę, regionus. • Paaiškinti gėrimų gamybos būdus.
	1.2. Išmanyti somelje veiklos principus.	1.2.1. Tema. Somelje veiklos principai. <i>Užduotis:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti somelje pareigas ir darbą viešojo maitinimo įmonėse.
	1.3. Naudoti taures pagal jų paskirtį įvairiems gėrimams pateikti.	1.3.1. Tema. Taurės ir jų paskirtis skirtingoms gėrimų rūšims. <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti taurių klasifikaciją. • Paaiškinti jų paskirtį skirtingoms gėrimų rūšims.
	1.4. Derinti gėrimus su patiekalais juos patiekiant lankytojui.	1.4.1. Tema. Gėrimų derinimas su konkrečiais patiekalais. <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti gėrimų derinimo taisykles su patiekalais. • Parinkti gėrimus nurodytam patiekalui. 1.4.2. Tema. Gėrimų svečiams pateikimas. <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti gėrimų pateikimo būdus. • Pagal taisykles pateikti nurodytus gėrimus. • Parinkti gėrimą nurodytam patiekalui ir jį pateikti.
	1.5. Organizuoti gėrimų degustacijas.	1.5.1. Tema. Gėrimų degustacijos, jų organizavimas. <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti gėrimų degustacijų reikšmę. • Paaiškinti gėrimų degustacijos organizavimo tvarką. • Sudaryti nurodytų gėrimų degustacijos planą.

2. Sudaryti gėrimų kortą	2.1. Išmanyti gėrimų rinkos analizės ir vertinimo svarbą.	<p>2.1.1. Tema. Gėrimų rinkos analizė ir vertinimas.</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Išanalizuoti ir įvertinti gėrimų rinką.
	2.2. Išmanyti atsargų priežiūrą, gėrimų laikymo vietas ir sąlygas.	<p>2.2.1. Tema. Atsargų priežiūra, gėrimų laikymo vietas ir sąlygos.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti atsargų priežiūros svarbą ir reikalavimus. • Įvardinti ir apibūdinti gėrimų laikymo vietas ir sąlygas.
	2.3. Įvertinti gėrimų kokybę pagal gėrimų kokybės kriterijus.	<p>2.3.1. Tema. Gėrimų kokybės kriterijai ir vertinimas.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir paaiškinti gėrimų kokybės kriterijus ir vertinimą. • Įvertinti pateiktą gėrimų kokybę.
	2.4. Sudaryti gėrimų meniu.	<p>2.4.1. Tema. Gėrimų meniu.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti įvairius gėrimų meniu, jų paskirtį, sudarymo reikalavimus. • Pagal nurodytą užduotį sudaryti gėrimų meniu.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai.	<p>Puikiai: pagal reikalavimus suderinta nurodyti gėrimai su patiekalus ir jie patiekti svečiui. Be klaidų, pagal reikalavimus iš nurodytų gėrimų sudarytas gėrimų meniu.</p> <p>Labai gerai: darant ne daugiau kaip vieną klaidą, suderinta nurodyti gėrimai su patiekalus ir jie patiekti svečiui. Be klaidų, pagal reikalavimus iš nurodytų gėrimų sudarytas gėrimų meniu.</p> <p>Gerai: darant klaidas suderinta nurodyti gėrimai su patiekalus ir jie patiekti svečiui. Be klaidų, pagal reikalavimus iš nurodytų gėrimų sudarytas gėrimų meniu.</p> <p>Patenkinamai: darant klaidas suderinta nurodyti gėrimai su patiekalus ir jie patiekti svečiui. Nesilaikant reikalavimų iš nurodytų gėrimų sudarytas gėrimų meniu.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <p>Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas.</p> <p>Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis.</p> <p>Testas turimiems gebėjimams vertinti.</p> <p>Kita metodinė medžiaga.</p> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p>	

	Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.	Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.). Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (įvairios taurės, padėklai, rankšluostėliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, matavimo talpos) praktiniams darbams atlikti. Žaliavos praktiniams darbams atlikti. Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas: Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas.

Valstybinis kodas	4101352	
Apimtis kreditais	4	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti kavą kavos gėrimams gaminti.	1.1. Išmanyti kavos auginimo ir gaminimo procesus.	1.1.1. Tema. Kavos auginimas ir gaminimo procesai. <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Papasakoti apie kavos auginimą (šalimis, regionais ir kt.). • Paaiškinti kavos gaminimo procesus.
	1.2. Išmanyti kavos asortimentą bei ruošimo meną.	1.2.1. Tema. Kavos asortimentas ir ruošimo menas, kavos kultūra Lietuvoje ir pasaulyje. <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti kavos asortimentą bei ruošimo subtilybes. • Papasakoti apie kavos gėrimo kultūrą Lietuvoje ir pasaulyje.
	1.3. Parinkti kavą įvairiems kavos gėrimams paruošti.	1.3.1. Tema. Kavos rūšys, klasifikavimas, savybės, maistinė vertė, kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos.

		<p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti kavos rūšis, klasifikavimą, savybes. • Paaiškinti kavos maistinę vertę. • Parinkti kavą atitinkamiems kavos gėrimams gaminti.
	1.4. Nustatyti kavos kokybę remiantis kavos kokybės rodiklių nustatymo būdais.	<p>1.4.1. Tema. Kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti kavos kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus, kavos laikymo sąlygas. • Nustatyti pateiktos kavos kokybę.
2. Gaminti ir patiekti kavą.	2.1. Išmanyti kavos virimo aparatų veikimo principus.	<p>2.1.1. Tema. Kavos virimo aparatų klasifikavimas, įrengimas, veikimo principai.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Susipažinti su saugaus darbo ir higienos reikalavimais dirbant su kavos virimo aparatais ir gaminant gėrimus ir apibūdinti. • Įvardinti kavos virimo aparatų klasifikavimą. • Paaiškinti kavos virimo aparatų įrengimą ir veikimo principus. • Paruošti darbui kavos gaminimo aparatą.
	2.2. Įvairiais būdais gaminti ir tam skirtuose induose patiekti kavą.	<p>2.2.1. Tema. Kavos receptų programavimas, ruošimo būdai ir technika.</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti kavos receptų programavimą. • Parinkti indus ir kitą inventorių kavos patiekimui, paaiškinti jų paskirtį. • Įvardinti ir apibūdinti kavos ruošimo būdus, techniką bei gaminimo subtilybes. • Įvardinti ir apibūdinti kavos derinius, įvairius priedus. • Įvairiais ruošimo būdais gaminti kavas, piešti ant pieno putos ir atitinkamu būdu patiekti pagamintus gėrimus. • Pagaminti šaltą kavą ir ją patiekti.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai.	<p>Puikiai: pagal reikalavimus parinkta kava kavos gėrimams gaminti. Be klaidų, pagal techninius aprašymus panaudoti kavos virimo aparatai ir kita įranga. Pagal technologiją pagaminta nurodyta kava ir ji patiekta svečiui.</p> <p>Labai gerai: darant ne daugiau kaip vieną klaidą, parinkta kava kavos gėrimams gaminti. Be klaidų, pagal techninius aprašymus panaudoti kavos virimo aparatai ir kita įranga. Pagal technologiją pagaminta nurodyta kava ir ji patiekta svečiui.</p> <p>Gerai: darant klaidas parinkta kava kavos gėrimams gaminti. Pagal techninius aprašymus panaudoti kavos virimo aparatai ir kita</p>	

	<p>įranga. Ne visai laikantis technologijos pagaminta nurodyta kava ir ji patiekta svečiui.</p> <p>Patenkinamai: darant klaidas parinkta kava kavos gėrimams gaminti. Nesilaikant techninių aprašymų panaudoti kavos virimo aparatai ir kita įranga. Nesilaikant technologijos pagaminta nurodyta kava ir ji patiekta svečiui.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <p>Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas.</p> <p>Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis.</p> <p>Testas turimiems gebėjimams vertinti.</p> <p>Kita metodinė medžiaga.</p> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <p>Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.</p>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.	<p>Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius ir kt.).</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (kavos aparatas, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) praktiniams darbams atlikti.</p> <p>Žaliavos praktiniams darbams atlikti.</p> <p>Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	<p>Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją/išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.

5.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas: Įvadas į darbo rinką.

Valstybinis kodas	4000003
Apimtis kreditais	8

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 – <i>įskaityta / neįskaityta</i> .
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.	<i>Nėra.</i>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti padavėjo ir barmeno kvalifikacijas sudarančių kompetencijų įgijimą.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį. Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.