

## **PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas, apimtis mokymosi kreditais ir suteikiama kvalifikacija:

P42101302, P43101303 – Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 90 mokymosi kreditų, suteikiama kvalifikacija – padavėjas, barmenas

T43101303 – Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 70 mokymosi kreditai, suteikiama kvalifikacija – padavėjas, barmenas

T43101306 – Padavėjo modulinė profesinio mokymo programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 40 mokymosi kreditų, suteikiama kvalifikacija – padavėjas

T43101307 – Barmeno modulinė profesinio mokymo programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 30 mokymosi kreditų, suteikiama kvalifikacija – barmenas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P42101302 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

P43101303, T43101303, T43101306, T43101307 – 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 kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai aptarnauti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių lankytojus, pokių ir priėmimų svečius, gaminti gėrimus, kokteilius, šaltuosius ir karštuosius užkandžius bei juos patiekti.

Padavėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai aptarnauti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių lankytojus, pokių ir priėmimų svečius.

Barmeno modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai gaminti gėrimus, kokteilius, šaltuosius ir karštuosius užkandžius bei juos patiekti.

## **Būsimo darbo specifika.**

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

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

Darbo priemonės: kasos aparatas, alaus pilstymo aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, stiklo indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai, stalo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai ir kiti reikmenys, stalo serviravimo įrankiai, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa, kasos žurnalas.

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

## 2. PROGRAMOS PARAMETRAI

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

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
<b>Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)</b>					
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2	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 (arba) savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijoms būdingus gebėjimus.
<b>Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)</b>					
4102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	IV	1	Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	Išmanyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus.
4102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	IV	5	Reguluoti fizinį aktyvumą.	Išmanyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką.
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai.
<b>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)</b>					
<i>Privalomieji (iš viso 60 mokymosi kreditų)</i>					
3101327	Pasiruošimas aptarnauti svečius	III	10	Paruošti darbo vietą.	Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą. Išmanyti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai. Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą. Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus. Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečiams aptarnauti.
				Paruošti darbui stalo	Išmanyti stalo įrankių, indų, taurių, užtiesalų, servetėlių ir rankšluostėlių,

				indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.	padėklų ir kitų reikmenų asortimentą, paskirtį, laikymo sąlygas. Paiškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus. Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių. Paruošti stalo serviravimo inventorių stalui serviruoti.
				Serviruoti stalus.	Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus. Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį. Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos. Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus.
4101366	Svečių aptarnavimas	IV	15	Patiekti patiekalus ir gėrimus.	Išmanyti lankytojų aptarnavimo sistemas, elementus, stalų rezervavimo taisykles. Išmanyti valgiaraščių, kainoraščių rūšis, jų sudarymo taisykles. Bendrauti su lankytojais, laikantis etikos ir psichologijos reikalavimų. Patiekti patiekalus svečiams įvairiais patiekimo būdais. Patiekti šaltuosius, karštuosius, desertinius, delikatesinius patiekalus, konditerijos gaminius, vaisius, uogas ir gėrimus. Patiekti patiekalus, paruoštus prie svečio stalo.
				Vykdyti pardavimų apskaitą.	Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programas, naudojamas aptarnaujant svečius. Dirbti su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, skirta naudoti aptarnaujant svečius. Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.
4101377	Specialiųjų užsakymų vykdymas	IV	10	Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius.	Išmanyti pobūvių rūšis ir jų ypatumus. Išmanyti svečių aptarnavimo ypatumus, susijusius su įvairių šalių religija, papročiais. Išmanyti užsakymo priėmimo reikalavimus, pasirengimo darbus pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams. Išmanyti darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eigą įvairių pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu. Saugiai dirbti aptarnaujant svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu. Priimti užsakymą pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams. Serviruoti stalus ir aptarnauti svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir

				<p>kitų renginių metu.</p> <p>Aptarnauti svečius, teikiant maitinimo paslaugas įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt.</p>
				<p>Aptarnauti viešbučio svečius.</p> <p>Išmanyti viešbučio gyventojų maitinimo paslaugų organizavimo ypatumus. Suteikti maitinimo paslaugas viešbučių gyventojams restoranuose, bufetuose ir kt.</p> <p>Patiekti valgius ir gėrimus į viešbučio kambarį.</p> <p>Aprūpinti mini barą maisto prekėmis.</p>
3101325	Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas	III	5	<p>Paruošti barą svečiams aptarnauti.</p> <p>Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis. Išmanyti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai.</p> <p>Paruošti baro įrenginius darbui.</p> <p>Atpažinti baro inventorių, baro indus ir taures.</p> <p>Paruošti barmeno darbo vietą.</p>
				<p>Aptarnauti baro lankytojus.</p> <p>Išmanyti bendravimo su lankytojais etiką ir psichologiją.</p> <p>Išmanyti baro terminus, jų reikšmes.</p> <p>Pagal reikalavimus aptarnauti baro lankytojus.</p> <p>Suteikti svečiui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius.</p>
4101367	Barmeno darbo organizavimas	IV	5	<p>Sudaryti baro asortimentą.</p> <p>Išmanyti baro prekių ir žaliavų asortimentą.</p> <p>Užsakyti baro prekes ir žaliavas.</p> <p>Priimti baro prekes ir žaliavas.</p>
				<p>Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.</p> <p>Tvarkyti buhalterinės baro apskaitos dokumentus.</p> <p>Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.</p> <p>Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius.</p> <p>Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus sandėlio ir administravimo programomis.</p>
				<p>Naudoti pardavimų apskaitos programą.</p> <p>Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.</p> <p>Dirbti su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant svečius.</p> <p>Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.</p>
4101368	Gėrimų, kokteilių,	IV	15	<p>Išpilstyti ir patiekti</p> <p>Išmanyti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines</p>

nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas	alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	savybes, jų rūšis, derinimo prie patiekalų principus. Suprasti skysčių matavimo vienetų sistemas. Parinkti indus (taures, stiklines, ąsotėlius ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti. Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų.
	Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	Išmanyti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių. Išmanyti įvairius kokteilių puošimo būdus, priedų parinkimo principus ir kitų baro aksesuarų paskirtį. Išmanyti gėrimų mišinių ir kokteilių klasifikavimą pagal tam tikrus požymius. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems gėrimų mišiniams. Pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių. Paruošti ir patiekti gėrimų mišinius bei kokteilius pagal pateiktas receptūras.
	Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	Išmanyti arbatos ir kavos rūšis bei 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 karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti. Išmanyti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimo principus. Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus ir kitus įrenginius karštiesiems gėrimams gaminti. Saugiai gaminti įvairius karštuosius gėrimus ir patiekti juos tam skirtuose induose.
	Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	Išmanyti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę, paskirtį. Išmanyti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare, asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisykles. Saugiai dirbti su baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų. Pagaminti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.

					Pateikti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.
<b>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)</b>					
3101331	Maisto ruošimas	III	5	Paruošti maisto gaminių patalpas darbui.	Išmanyti higienos reikalavimus, taikomus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms. Paruošti virtuvės patalpas, įrenginius, inventorių, darbo vietą maistui gaminti. Tvarkyti darbo vietą, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.
				Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams ir gėrimams gaminti.	Išmanyti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklumą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius. Išmanyti maisto produktų grupes (rekomenduojamas sveikai mitybai, galinčias sukelti alergiją, siūlomas vegetarams ir kt.) Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti, nustatant jų kokybę pagal kokybės rodiklius.
				Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą.	Išmanyti produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus. Paruošti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti. Saugiai naudoti įvairius maisto šiluminio paruošimo būdus.
				Gaminti patiekalus ir gėrimus.	Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams ir gėrimams gaminti. Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus ir gėrimus.
4101378	Gėrimų parinkimas ir patiekimas	IV	5	Derinti gėrimus su patiekalais ir pateikti juos svečiams.	Išmanyti gėrimų įvairovę, gamybos būdus, kilmę, regionus. Išmanyti someljė 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.
4101379	Įvairių skonių kavos gamimas ir patiekimas	IV	5	Parinkti kavą kavos gėrimams gaminti.	Išmanyti kavos auginimo ir gamybos procesus. Išmanyti kavos asortimentą ir ruošimo meną. Parinkti kavą įvairiems kavos gėrimams ruošti. Nustatyti kavos kokybę, remiantis kavos kokybės rodikliais.

				Gaminti ir patiekti kavą.	Išmanyti kavos virimo aparatų veikimo principus. Įvairiais būdais gaminti ir tam skirtuose induose patiekti kavą.
<b>Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)</b>					
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. Susipažinti su būsimu darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.



## 2.2. PADAVĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(programa skirta tik tęstiniam profesiniam mokymui)

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
<b>Bendrieji moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditai)</b>					
<b>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 35 mokymosi kreditai)</b>					
<i>Privalomieji (iš viso 35 mokymosi kreditai)</i>					
3101327	Pasiruošimas aptarnauti svečius	III	10	Paruošti darbo vietą.	Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį ir jiems keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą. Išmanyti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo rūbams, laikysenai. Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą. Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus. Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečiams aptarnauti.
				Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.	Išmanyti stalo įrankių, indų, taurių, užtiesalų, servetėlių ir rankšluostėlių, padėklų ir kitų reikmenų asortimentą, paskirtį, laikymo sąlygas. Paaiškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus. Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių. Paruošti stalo serviravimo inventorių stalui serviruoti.
				Serviruoti stalus.	Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus. Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį. Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos. Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus.
4101366	Svečių aptarnavimas	IV	15	Patiekti patiekalus ir gėrimus.	Išmanyti lankytojų aptarnavimo sistemas, elementus, stalų rezervavimo taisykles. Išmanyti valgiaraščių, kainoraščių rūšis, jų sudarymo taisykles. Bendrauti su lankytojais, laikantis etikos ir psichologijos reikalavimų. Patiekti patiekalus svečiams įvairiais patiekimo būdais. Patiekti šaltuosius, karštuosius, desertinius, delikatesinius patiekalus, konditerijos gaminius, vaisius, uogas ir gėrimus.

					Patiekti patiekalus, paruoštus prie svečio stalo.
				Vykdyti pardavimų apskaitą.	Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programas, naudojamas aptarnaujant svečius. Dirbti su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, skirta naudoti aptarnaujant svečius. Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.
4101377	Specialiųjų užsakymų vykdymas	IV	10	Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius.	Išmanyti pobūvių rūšis ir jų ypatumus. Išmanyti svečių aptarnavimo ypatumus, susijusius su įvairių šalių religija, papročiais. Išmanyti užsakymo priėmimo reikalavimus, pasirengimo darbus pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams. Išmanyti darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eigą įvairių pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu. Saugiai dirbti aptarnaujant svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu. Priimti užsakymą pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams. Serviruoti stalus ir aptarnauti svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu. Aptarnauti svečius, teikiant maitinimo paslaugas įvairiose poilsio 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.
<b>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</b>					
4000004	Įvadas į darbo rinką	IV	5	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.

### 2.3. BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(programa skirta tik tęstiniam profesiniam mokymui)

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
<b>Bendrieji moduliai (iš viso 2 mokymosi kreditai)</b>					
<b>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 25 mokymosi kreditai)</b>					
<i>Privalomieji (iš viso 25 mokymosi kreditai)</i>					
3101325	Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas	III	5	Paruošti barą svečiams aptarnauti.	Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis. Išmanyti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai. Paruošti baro įrenginius darbui. Atpažinti baro inventorių, baro indus ir taures. Paruošti barmeno darbo vietą.
				Aptarnauti baro lankytojus.	Išmanyti bendravimo su lankytojais etiką ir psichologiją. Išmanyti baro terminus, jų reikšmes. Pagal reikalavimus aptarnauti baro lankytojus. Suteikti svečiui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius.
4101367	Barmeno darbo organizavimas	IV	5	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 buhalterinės 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 programomis aptarnaujant svečius. Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.

4101368	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas	IV	15	Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	Išmanyti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, derinimo prie patiekalų principus. Suprasti skysčių matavimo vienetų sistemas. Parinkti indus (taures, stiklines, ąsotėlius ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti. Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų.
				Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	Išmanyti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių. Išmanyti įvairius kokteilių puošimo būdus, priedų parinkimo principus ir kitų baro aksesuarų paskirtį. Išmanyti gėrimų mišinių ir kokteilių klasifikavimą pagal tam tikrus požymius. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems gėrimų mišiniams. Pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių. Paruošti ir patiekti gėrimų mišinius bei kokteilius pagal pateiktas receptūras.
				Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	Išmanyti arbatos ir kavos rūšis bei 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 karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti. Išmanyti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimo principus. Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus ir kitus įrenginius karštiesiems gėrimams gaminti. Saugiai gaminti įvairius karštuosius gėrimus ir patiekti juos tam skirtuose induose.
				Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	Išmanyti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę, paskirtį. Išmanyti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų

					<p>patiekalų, baigiamų ruošti bare, asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisykles.</p> <p>Saugiai dirbti su baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų.</p> <p>Pagaminti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.</p> <p>Patiekti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.</p>
<b>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</b>					
4000004	Įvadas į darbo rinką	IV	5	Formuoti darbinis įgūdžius realioje darbo vietoje.	<p>Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas.</p> <p>Susipažinti su būsimo darbo specifiška ir adaptuotis realioje darbo vietoje.</p> <p>Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.</p>

### 3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

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

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2	<i>Netaikoma.</i>
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2	<i>Netaikoma.</i>
3101327	Pasiruošimas aptarnauti svečius	III	10	<i>Netaikoma.</i>
3101325	Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas	III	5	<i>Netaikoma.</i>
4101367	Barmeno darbo organizavimas	IV	5	<i>Netaikoma.</i>
4101366	Svečių aptarnavimas	IV	15	<i>Baigti šie moduliai: Pasiruošimas aptarnauti svečius Barmeno darbo organizavimas</i>
4101377	Specialiųjų užsakymų vykdymas	IV	10	<i>Baigti šie moduliai: Pasiruošimas aptarnauti svečius Svečių aptarnavimas</i>
4101368	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas	IV	15	<i>Baigti šie moduliai: Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas Barmeno darbo organizavimas</i>
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	<i>Baigti visi privalomieji padavėjo ir barmeno kvalifikacijas sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.</i>

### 3.2. PADAVĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(programa skirta tik tęstiniam profesiniam mokymui)

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
3101327	Pasiruošimas aptarnauti svečius	III	10	<i>Netaikoma</i>
4101366	Svečių aptarnavimas	IV	15	<i>Baigti šie moduliai: Pasiruošimas aptarnauti svečius</i>
4101377	Specialiųjų užsakymų vykdymas	IV	10	<i>Baigti šie moduliai: Pasiruošimas aptarnauti svečius Svečių aptarnavimas</i>
4000004	Įvadas į darbo rinką	IV	5	<i>Baigti visi privalomieji padavėjo kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.</i>

### 3.3. BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(programa skirta tik tęstiniam profesiniam mokymui)

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
3101325	Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas	III	5	<i>Netaikoma</i>
4101367	Barmeno darbo organizavimas	IV	5	<i>Netaikoma</i>
4101368	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas	IV	15	<i>Baigti šie moduliai: Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas Barmeno darbo organizavimas</i>
4000004	Įvadas į darbo rinką	IV	5	<i>Baigti visi privalomieji barmeno kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.</i>

#### 4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŪJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO

<b>Bendrieji gebėjimai</b>	<b>Bendrųjų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai</b>
Bendravimas gimtąja kalba	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Parengti darbo planą. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Bendravimas užsienio kalbomis	Bendrauti profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje. Bendrauti su klientu užsienio kalba. Išvardyti įrenginius, inventorių, stalo įrankius užsienio kalba. 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 kiekio skaičiavimus.
Skaitmeninis raštingumas	Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę gėrimų receptūrų skaičiavimams atlikti. Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją. Dokumentuoti darbų aplankus. Naudoti programinę įrangą maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje. Paruošti produkto ar darbo pristatymą, naudojantis kompiuterine vaizdų grafinio apdorojimo programa.
Mokymasis mokytis	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Organizuoti savo mokymąsi. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. Parengti profesinio tobulinimo planą.
Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai	Bendrauti su įvairių tipų klientais. Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. Spręsti psichologines krizines situacijas. Pagarbiai elgtis su klientu. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Iniciatyva ir verslumas	Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką. Išmanyti verslo kūrimo galimybes. Atpažinti naujas (rinkos) galimybes, pasitelkiant intuiciją, kūrybiškumą ir analitinius gebėjimus. Suprasti socialiai atsakingo verslo kūrimo principus. Dirbti savarankiškai, planuoti savo laiką.



Kultūrinis sąmoningumas ir raiška	Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius, įvairių laikotarpių estetinį paveldą. Pažinti įvairių šalių estetinius idealus ir skonius. Lavinti estetinį požiūrį į meną ir aplinką.
-----------------------------------	--

## 5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESIJĄ MOKYMA

<b>Kvalifikacija – padavėjas ir barmenas, LTKS lygis IV</b>	
<b>Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra</b>	<b>Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra</b>
<i>Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į profesiją, 2 mokymosi kreditai	<i>Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)</i> Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditas Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 5 mokymosi kreditai Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai	<i>Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)</i> Pasiruošimas aptarnauti svečius, 10 mokymosi kreditų Svečių aptarnavimas, 15 mokymosi kreditų Specialiųjų užsakymų vykdymas, 10 mokymosi kreditų Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas, 5 mokymosi kreditai Barmeno darbo organizavimas, 5 mokymosi kreditai Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas, 15 mokymosi kreditų	<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)</i> Pasiruošimas aptarnauti svečius, 10 mokymosi kreditų Svečių aptarnavimas, 15 mokymosi kreditų Specialiųjų užsakymų vykdymas, 10 mokymosi kreditų Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas, 5 mokymosi kreditai Barmeno darbo organizavimas, 5 mokymosi kreditai Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas, 15 mokymosi kreditų
<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)</i> Maisto ruošimas, 5 mokymosi kreditų Gėrimų parinkimas ir patiekimas, 5 mokymosi kreditai Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas, 5 mokymosi kreditai	<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)</i> Įvadas į darbo rinką, 10 mokymosi kreditų	<i>Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)</i> Įvadas į darbo rinką, 10 mokymosi kreditų

<b>Kvalifikacija – padavėjas, LTKS lygis IV</b>	<b>Kvalifikacija – barmenas, LTKS lygis IV</b>
<b>Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra</b>	<b>Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra</b>
<i>Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 35 mokymosi kreditai)</i> Pasiruošimas aptarnauti svečius, 10 mokymosi kreditų Svečių aptarnavimas, 15 mokymosi kreditų Specialiųjų užsakymų vykdymas, 10 mokymosi kreditų	<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 25 mokymosi kreditai)</i> Baro paruošimas, jo priežiūra ir svečių aptarnavimas, 5 mokymosi kreditai Barmeno darbo organizavimas, 5 mokymosi kreditai Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas, 15 mokymosi kreditų
<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditų)</i> –	<i>Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai	<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai

### **Pastabos**

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

## 6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

### 6.1. ĮVADINIS MODULIS

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

Valstybinis kodas	4000006	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	2	
<b>Kompetencijos</b>	<b>Mokymosi rezultatai</b>	<b>Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti</b>
1. Pažinti profesiją.	1.1. Išmanyti padavėjo ir barmeno profesijas bei jų teikiamas galimybes darbo rinkoje.	<b>Tema. Padavėjo ir barmeno profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno darbo vieta</li> <li>• Padavėjo ir barmeno darbo specifika</li> <li>• Padavėjo ir barmeno profesijos samprata</li> <li>• Asmeninės savybės, reikalingos Padavėjo ir barmeno profesijai</li> <li>• Padavėjo ir barmeno profesinės galimybės</li> </ul>
	1.2. Suprasti padavėjo ir barmeno profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.	<b>Tema. Padavėjo ir barmeno profesijų veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai, atliekami skirtingose padavėjo ir barmeno darbo vietose</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> </ul> <b>Tema. Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</b>
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijoms būdingus gebėjimus.	<b>Tema. Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mokymo programos tikslai bei uždaviniai</li> <li>• Mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai, mokymosi įgūdžių demonstravimo formos (metodai)</li> <li>• Klausimų, kurie iškilo analizuojant mokymo programą, formulavimas diskusijai (ko nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi)</li> <li>• Individualūs mokymosi planai</li> </ul> <b>Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ar neformaliuoju būdu, vertinimas ir lygių nustatymas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turimų gebėjimų savaiminio ar neformaliojo įvertinimo būdai</li> <li>• Savaiminiu ar neformaliuoju būdu įgytų gebėjimų vertinimas</li> </ul>

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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) turintis padavėjo, barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo, barmeno arba padavėjo ir barmeno profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

## 6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

### 6.2.1. Privalomieji moduliai

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

Valstybinis kodas	3101327	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą.	1.1. Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį ir joms keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą.	<p><b>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai (restoranas, kavinė, baras, užėiga, greitojo maitinimo įmonė, valgykla ir kt.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai ir jų paskirtis</li> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms keliami reikalavimai</li> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipų klasifikavimas pagal asortimentą, lankytojų aptarnavimo formą, aptarnaujamą kontingentą, pagal gamybos specializacijos laipsnį</li> </ul>
	1.2. Išmanyti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai.	<p><b>Tema. Bendrieji reikalavimai, keliami aptarnaujančiajam personalui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindiniai padavėjo išvaizdai, charakteriui, gebėjimams, bendravimui keliami reikalavimai</li> <li>• Padavėjo asmens higienai keliami reikalavimai</li> <li>• Padavėjo laikysena</li> <li>• Aptarnaujančiojo personalo klasikinė apranga ir jai keliami reikalavimai</li> </ul>
	1.3. Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą.	<p><b>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpos, baldai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybinės (gamybinės), pagalbinės patalpos</li> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių baldai, jų išdėstymo prekybos (pobūvių) salėje reikalavimai</li> <li>• Prekybos salės, gamybinių ir pagalbinių patalpų paruošimo darbai prieš atvykstant lankytojams</li> </ul>
	1.4. Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus.	<p><b>Tema. Darbuotojų ir svečių saugos ir sveikatos, darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos ir higienos reikalavimai ruošiantis aptarnauti svečius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lankytojų aptarnavimo parengiamieji darbai, laikantis darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, higienos ir kitų reikalavimų</li> </ul>
	1.5. Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių	<p><b>Tema. Prekybos salės, baldų paruošimas darbui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prekybos salės patalpų lankytojams sutikti paruošimas</li> </ul>

	svėčiams aptarnauti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prekybos salės stalų ir kėdžių išdėstymas pagal reikalavimus</li> <li>• Pagalbinio stalo, servanto paruošimas</li> </ul>
2. Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taurės, stalo užtiesalus.	2.1. Išmanyti stalo įrankių, indų, taurių, užtiesalų, servetėlių ir rankšluostėlių, padėklų ir kitų reikmenų asortimentą, paskirti, laikymo sąlygas.	<p><b>Tema. Stalo įrankiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo įrankiai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> <li>• Asmeniniam ir bendrojo naudojimo stalo įrankiai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> </ul> <p><b>Tema. Stalo indai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo indai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> <li>• Asmeninio ir bendrojo naudojimo stalo indai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> </ul> <p><b>Tema. Taurės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taurės, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> <li>• Baro, prekybos salės, pobūvių taurės, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> </ul> <p><b>Tema. Stalo užtiesalai, servetėlės ir rankšluostėliai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo užtiesalai, servetėlės, rankšluostėliai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> <li>• Panaudotų stalo užtiesalų, servetėlių, rankšluostėlių rūšiavimas prieš skalbimą ar valymą</li> </ul> <p><b>Tema. Padėklai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padėklai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> </ul>
	2.2. Paašškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus.	<p><b>Tema. Padavėjo darbo technikos reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Įrankių, indų, taurių blizginimas</li> <li>• Kito inventoriaus (prieskonių indelių ir kt.) paruošimas naudoti</li> <li>• Padavėjo rankšluostėlio naudojimo taisyklės</li> <li>• Padėklo naudojimo taisyklės</li> <li>• Indų, įrankių, taurių nešimo ir naudotų indų nurinkimo technika</li> </ul>
	2.3. Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taurės ir kitą serviravimo inventorių.	<p><b>Tema. Lėkščių, padėklų, taurių, įrankių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas ir naudoto nurinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lėkščių nešimo būdai</li> <li>• Lėkščių nešimas su padėklinėmis lėkštėmis</li> <li>• Padėklo nešimas su stalo inventoriumi, patiekalais ar gėrimais</li> <li>• Stalams serviruoti reikalingų įrankių nešimas</li> <li>• Taurių nešimas su padėklu ir be padėklo</li> <li>• Naudotų indų, įrankių, taurių nešimas</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Švarių peleninių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas, naudotų nurinkimas</li> </ul>
	2.4. Paruošti stalo serviravimo inventorių stalui serviruoti.	<p><b>Tema. Stalo serviravimo inventoriaus parinkimas ir paruošimas serviruoti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikiamo inventoriaus (staltiesės, servetėlės, indai, įrankiai, taurės, padėklai, prieskonių indeliai ir kiti reikmenys) stalui serviruoti apskaičiavimas ir parinkimas</li> <li>• Stalo inventoriaus paruošimas stalui serviruoti</li> <li>• Prieskonių indelių, servetėlių dėklų, stalo aksesuarų ir kitų reikmenų paruošimas stalui serviruoti</li> </ul>
3. Serviruoti stalus.	3.1. Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus.	<p><b>Tema. Pagrindiniai serviravimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindiniai stalo serviravimo reikalavimai</li> <li>• Staltiesės ant stalo užtiesimo ir keitimo, kitų darbo etapų eiliškumas</li> </ul>
	3.2. Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį.	<p><b>Tema. Stalo puošybos elementai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo puošybos elementai, jų naudojimo reikalavimai</li> <li>• Servetėlių lankstymo taisyklės, lankstymo būdai</li> </ul>
	3.3. Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos.	<p><b>Tema. Stalo serviravimo eiga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo serviravimo eiga nesant svečiui, prie svečio ir serviruotės koregavimas po priimto užsakymo</li> </ul> <p><b>Tema. Pusryčių, priešpiečių, pietų, pavakarių, vakarienės stalo serviruotės ir stalo serviravimo seka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusryčių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Priešpiečių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Pagrindinės pietų stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Pavakarių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Vakarienės stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> </ul>
		3.4. Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus.
Mokymosi pasiekimų vertinimo	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Laikantis reikalavimų paruoštos svečiui sutikti ir aptarnauti skirtos prekybos	



kriterijai	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; serviruojant stalą, patiekiant patiekalus ar nurenkant naudotą stalo inventorių (lėkštes, įrankius, taurės ir kt.), tinkamai panaudotas padėklas; įvairiais būdais neštas ir nurinktas stalo inventorių; laikantis stalo serviravimo eigos paserviruotas stalas, pademonstruotos pietų stalo ir kt. serviruotės. Sutvarkyta darbo vieta, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip stalai, kėdės, pagalbinis stalas, servantas, stalo serviravimo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai, padėklai, rankšluostėliai, servetėlės) praktiniams darbams atlikti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis padavėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį.

### Modulio pavadinimas – „Svečių aptarnavimas“

Valstybinis kodas	4101366	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pateikti patiekalus ir gėrimus.	1.1. Išmanyti lankytojų aptarnavimo sistemas, elementus, stalų rezervavimo taisykles.	<p><b>Tema. Lankytojų aptarnavimo sistemos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių lankytojų aptarnavimo darbo organizavimo sistemos (individualaus aptarnavimo, aptarnavimo dviese, grandininio aptarnavimo, komandinio aptarnavimo,</li> </ul>

	savitarnos, mišriojo aptarnavimo) <b>Tema. Stalų rezervavimo taisyklės. Lankytojų aptarnavimo elementai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo, kurį lankytojas užsisako (rezervuoja) iš anksto maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje, užsakymo taisyklės</li> <li>• Lankytojų aptarnavimo etapai (lankytojo sutikimas, pasodinimas, užsakymo priėmimas, atsiskaitymas su lankytoju, atsisveikinimas)</li> </ul>
1.2. Išmanyti valgiaraščių, kainoraščių rūšis, jų sudarymo taisyklės.	<b>Tema. Valgiaraščiai ir kainoraščiai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valgiaraščių ir kainoraščių rūšys</li> <li>• Valgiaraščių, kainoraščių sudarymo taisyklės</li> </ul> <b>Tema. Valgiaraščio sudarymas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valgiaraščio sudarymas pusryčiams, priešpiečiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir kt.</li> </ul>
1.3. Bendrauti su lankytojais, laikantis etikos ir psichologijos reikalavimų.	<b>Tema. Lankytojų aptarnavimo psichologija</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lankytojų tipai, jų poreikiai ir lankytojų aptarnavimo ypatumai</li> <li>• Profesinė etika</li> <li>• Konfliktai, jų sprendimo būdai</li> <li>• Konfliktinių situacijų valdymas, lankytojų skundai</li> <li>• Padavėjo ir barmeno elgesio taisyklės aptarnavimo salėje</li> </ul> <b>Tema. Bendravimo psichologija</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suformuluoti sėkmingo bendravimo sampratą. Pasiruošti diskusijai „Bendravimas – žmogaus vertybė“. Argumentuoti savo teiginius.</li> </ul> <b>Tema. Kalbos kultūra visuomeniniame maitinime</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagal pateiktą įmonės valgiaraštį ir gėrimų kainininką pasiūlyti galimam lankytojui patiekalų ir gėrimų asortimentą.</li> </ul>
1.4. Pateikti patiekalus svečiams įvairiais patiekimo būdais.	<b>Tema. Patiekalų patiekimo būdai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Serviravimo inventoriaus parinkimas</li> <li>• Patiekalų patiekimo būdai</li> <li>• Patiekalų į lankytojo lėkštę didžiaisiais įrankiais dėjimas iš didlėkščių</li> </ul>
1.5. Pateikti šaltuosius, karštuosius, desertinius, delikatesinius patiekalus, konditerijos gaminius, vaisius, uogas ir gėrimus.	<b>Tema. Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai patiekiant valgius ir gėrimus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai parenkant serviravimo inventorių</li> <li>• Patiekalų ir gėrimų patiekimo ir indų nurinkimo taisyklės</li> </ul> <b>Tema. Valgių ir gėrimų patiekimo nuoseklumas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valgių ir gėrimų patiekimo eiliškumas, atsižvelgiant į maisto produktų grupes</li> </ul> <b>Tema. Valgių ir gėrimų patiekimas</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bendrosios lankytojų aptarnavimo taisyklės</li> <li>• Nealkoholinių gėrimų (sulčių, gėlo vandens, vaisvandenių ir mineralinio vandens (gazuoto ir negazuoto) ir kt.) patiekimo inventorių, reikalavimai ir būdai</li> <li>• Duonos ir jos gaminių patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Šaltųjų patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Sriubų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Karštųjų užkandžių patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Karštųjų patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Desertinių patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Konditerijos gaminių patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Vaisių, uogų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Šaltųjų ir karštųjų gėrimų (kavos, arbatos, šokolado, kakavos ir kt.) patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Patiekalų, kurie patiekiami specialiu būdu, patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai:       <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ikrų patiekimas;</li> <li>2) sraigių, austrių, midijų, krevėčių ir kitų moliuskų patiekimas;</li> <li>3) vėžių, omarų, krabų patiekimas;</li> <li>4) artišokų, šparagų patiekalų patiekimas;</li> <li>5) sūrio (fermentinio ir kitų rūšių) patiekimas;</li> <li>6) fondu (sūrio, mėsos, žuvies ir vėžiagyvių, šokolado ir kt.) patiekalų patiekimas;</li> <li>7) kitų egzotiškų delikatesinių patiekalų patiekimas.</li> </ol> </li> <li>• Silpnų alkoholinių gėrimų (vyno, alaus, sidro ir kt.), stiprių alkoholinių gėrimų (degtinės, konjako, brendžio, kalvadoso, viskio, romo, trauktinės, likerio ir kt.) patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> </ul> <p><b>Tema. Gėrimų derinimas su patiekalais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gėrimų derinimo su patiekalais principai</li> </ul> <p><b>Tema. Užsakymo priėmimas pagal pateiktą valgiaraštį ir svečio aptarnavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Užsakymo priėmimas pagal pateiktą valgiaraštį ir svečio aptarnavimas</li> </ul>
	1.6. Patiekti patiekalus, paruoštus prieš svečio stalo.	<p><b>Tema. Padavėjo darbas prieš svečio stalo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugaus darbo ir higienos taisyklės dirbant prieš svečio stalo</li> <li>• Patiekalams paruošti ir patiekti reikalingas inventorių, skirtas darbui prieš svečio stalo, jo paruošimas, darbas su juo</li> <li>• Patiekalų paruošimo ir patiekimo darbų, atliekamų padavėjo prieš svečio stalo, seka:</li> </ul>

		<p>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> <p><b>Tema. Patiekalų prie svečio stalo paruošimas ir patiekimas lankytojui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalui porcijuoti ir patiekti reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo supjaustymas porcijomis prie svečio ir patiekimas</li> <li>• Inventoriaus, reikalingo atskirti (nurodytos) žuvies filė nuo kaulų parinkimas, žuvies filė atskyrimas nuo kaulų prie svečio ir patiekimas</li> <li>• Vaisiui paruošti ir patiekti reikalingo inventoriaus parinkimas, vaisiaus prie svečio paruošimas ir jo patiekimas</li> <li>• Patiekalo, kurį reikia užpilti alkoholiu ir uždegti, reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo paruošimas prie svečio ir jo patiekimas</li> <li>• Patiekalui gaminti ir marinuoti reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo paruošimas prie svečio ir jo patiekimas</li> </ul>
2. Vykdyti pardavimo apskaitą.	2.1. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programas, naudojamas aptarnaujant svečius.	<p><b>Tema. Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant svečius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valgių bei gėrimų asortimento įvedimas ir sugrupavimas į maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programą, naudojamą aptarnaujant svečius</li> <li>• Įvestų valgių ir gėrimų sąrašų nukreipimas į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti</li> <li>• Bendrųjų ir specialiųjų modifikatorių sukūrimas, jų susiejimas su parduodamais misto produktais</li> <li>• Naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojams identifikuoti programoje, parametrų nustatymas</li> </ul>
	2.2. Dirbti su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, skirta naudoti aptarnaujant svečius.	<p><b>Tema. Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių programine įranga aptarnaujant svečius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo darbo stočių – POS terminalų, kuriuose visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai (jutiklinis ekranas, fiskalinis blokas, fiskalinis kvitų spausdintuvas, kliento monitorius, kortelių skaitytuvas) yra integruoti arba jie yra atskirai prijungti, paruošimas darbui ir tinkamas eksploatavimas</li> <li>• Popieriaus juostų ir spausdintuvų kasečių keitimas spausdintuvuose</li> <li>• Personalo identifikavimo magnetinių kortelių, reikalingų darbui su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programa ir įranga, įregistravimas ir aktyvavimas</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lankytojų užsakymų POS terminale suvedimas, papildymas, pakeitimas ir atšaukimas, atsiskaitymas su lankytojais</li> <li>• Įvairių ataskaitų, susijusių su lankytojų aptarnavimu, jų srautais, pardavimu ir pinigų apskaita, per POS terminalus, suformavimas, peržiūrėjimas, atspausdinimas</li> <li>• Darbas su nešiojamaisiais terminalais – delninukais</li> <li>• Nešiojamųjų terminalų – delninukų paruošimas darbui, lankytojų užsakymų suvedimas ir papildymas, saugus eksploatavimas</li> <li>• Lankytojų aptarnavimas, užsakymų priėmimas ir vykdymas, naudojant planšetinius kompiuterius</li> </ul>
	2.3. Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.	<p><b>Tema. Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su lankytojais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paruošti darbui Fiskalinių kasos aparatų paruošimas darbui, pinigų priėmimas ir įtraukimas į apskaitą</li> <li>• Kasos žurnalo pildymas</li> <li>• Pinigų detektoriaus eksploatavimas ir tinkamas panaudojimas</li> <li>• Atsiskaitymas su lankytojais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus</li> <li>• Sąskaitos (PVM sąskaitos faktūros) pagal fiskalinį kasos čekį išrašymas lankytojui</li> <li>• Atsiskaitymas vadovaujančiam darbuotojui už savo prekybos rezultatus pamainos pabaigoje</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Užsakymas priimtas ir informacija apie maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje teikiamas paslaugas svečiui suteikta pagal stalų rezervavimo taisykles; svečiai sutikti ir pasodinti laikantis reikalavimų, jiems pateiktas valgiaraštis, išsamiai ir sklandžiai apibūdinti patiekalai bei gėrimai, suteikta kita pageidauta informacija ir priimtas užsakymas; aptarnaujant svečius, įvairūs patiekalai ir gėrimai patiekti įvairiais patiekalų patiekimo būdais ir laikantis patiekalų patiekimo eiliškumo; patiekalai, paruošti prie svečio stalo, patiekti tinkamai ir laikantis darbo prie svečio taisyklių; aptarnaujant svečius, dirbta su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, fiskaliniais kasos aparatais. Sutvarkyta darbo vieta, inventorius pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>	
Reikalavimai teorinio ir praktinio	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.	

mokymo vietai	<p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip stalo serviravimo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai, padėklai, rankšluostėliai, servetėlės, kasos aparatas, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa, kasos žurnalas, darbo priemonės patiekalams ruošti prie svečio stalo ir patiekti) praktiniams darbams atlikti.</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>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) turintis padavėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

### Modulio pavadinimas – „Specialiųjų užsakymų vykdymas“

Valstybinis kodas	4101377	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi 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><b>Tema. Pobūvių rūšys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oficialūs ir neoficialūs pobūviai</li> <li>• Pobūviai pagal aptarnavimo formas: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pobūvis, kurio metu padavėjas svečius aptarnauja visiškai;</li> <li>2) pobūvis, kurio metu padavėjas svečius aptarnauja iš dalies;</li> <li>3) furšetas;</li> <li>4) kokteilių vakarėlis;</li> <li>5) kavos ar arbatos vaišės;</li> <li>6) mišrusis pobūvis;</li> <li>7) išvažiuojamasis pobūvis.</li> </ol> </li> <li>• Oficialių priėmimų tipai: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) dieniniai stovimieji priėmimai („Taurė šampano“, „Taurė vyno“ ir kt.);</li> <li>2) vakariniai stovimieji priėmimai (kokteilių vakarėlis, furšetas, bufetas ir kt.);</li> <li>3) dieniniai sėdimieji priėmimai (kvietiniai pusryčiai, dalykiniai pietūs, „Arbatėlė“, „Ponių kava“</li> </ol> </li> </ul>

	<p>ir kt.);</p> <p>4) vakariniai sėdimieji priėmimai (kviestiniai pietūs, kviestinė vakarienė, žurfiksas ir kt.);</p> <p>5) priėmimai, vykstantys kultūrinių renginių metu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aptarnavimo protokolas, protokolinio aptarnavimo reikalavimai</li> </ul> <p><b>Tema. Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</b></p>
1.2. Išmanyti svečių aptarnavimo ypatumus, susijusius su įvairių šalių religija, papročiais.	<p><b>Tema. Svečių aptarnavimo ypatumai, susiję su įvairių šalių religija, papročiais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Svečių aptarnavimas, susijęs su įvairių šalių religija, papročiais</li> </ul>
1.3. Išmanyti užsakymo priėmimo reikalavimus, pasirengimo darbus pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.	<p><b>Tema. Užsakymo priėmimo ir pasirengimo pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Užsakymo priėmimo reikalavimai</li> <li>• Valgiaraščio sudarymas</li> <li>• Stalų formų parinkimo metodai</li> <li>• Pasirengimo darbų plano sudarymas</li> <li>• Reikalingo inventoriaus parinkimo ir paruošimo reikalavimai</li> <li>• Svečių susodinimo prie stalo reikalavimai</li> </ul>
1.4. Išmanyti darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eigą įvairių pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.	<p><b>Tema. Darbo organizavimo, stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai įvairių pobūvių, priėmimų, vaišių, konferencijų metu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pobūvio, kurio metu padavėjas svečius aptarnauja visiškai, darbo organizavimo, stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai</li> <li>• Pobūvio, kurio metu padavėjas svečius aptarnauja iš dalies, darbo organizavimo, stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai</li> <li>• Švediško stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo ypatumai</li> <li>• Furšeto darbo organizavimo, stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai</li> <li>• Kokteilių vakarėlio darbo organizavimo, svečių aptarnavimo reikalavimai</li> <li>• Kokteilių vakarėlio ir furšeto darbo organizavimo, svečių aptarnavimo reikalavimai</li> <li>• „Kavutės“, „Arbatėlės“ vaišių stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai</li> <li>• Mišriojo pobūvio darbo organizavimo, stalo serviravimo ypatumus ir svečių aptarnavimo reikalavimai</li> <li>• Oficialių pobūvių ir įvairių diplomatinių priėmimų darbo organizavimo, svečių aptarnavimo ypatumai</li> <li>• Reikalavimai, kurių reikia laikytis padavėjui aptarnaujant svečius diplomatinio priėmimo metu</li> <li>• Darbo organizavimo, svečių aptarnavimo reikalavimai, teikiant konferencijų, seminarų, pasitarimų</li> </ul>

		<p>dalyviams maitinimo paslaugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šeimos ir kalendorinių švenčių stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo ypatumai</li> <li>• Trumpos renginio eigos, valgių patiekimo tvarkos, svečių aptarnavimo nuoseklumo, pasirinktos aptarnavimo technikos, pareigų pasiskirstymo ir kt. ypatumai, kuriuos turi žinoti padavėjas prieš pobūvį ar kitą renginį</li> </ul>
1.5. Saugiai dirbti aptarnaujant svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.		<p><b>Tema. Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai vykdant specialiuosius užsakymus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo inventoriaus patikrinimas ir paruošimas</li> <li>• Svečių aptarnavimas ir darbo inventoriaus naudojimas, laikantis darbų saugos ir higienos taisyklių</li> </ul>
1.6. Priimti užsakymą pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams.		<p><b>Tema. Užsakymo priėmimas ir pasirengimas pobūviui, priėmimui, konferencijai ar kitam renginiui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Užsakymo konkrečiam (nurodytam) pobūviui ar priėmimui, konferencijai ar kitam renginiui priėmimas</li> <li>• Valgiaraščio sudarymas</li> <li>• Stalų formų parinkimas ir išdėstymo schemų sudarymas</li> <li>• Puošybės elementų parinkimas</li> <li>• Pasiruošimo darbų plano sudarymas</li> <li>• Stalui serviruoti ir svečiams aptarnauti reikalingo inventoriaus ir kitų priemonių sąrašo sudarymas</li> <li>• Laiko, skirto atitinkamam inventoriui paruošti, apskaičiavimas</li> <li>• Serviravimo inventoriaus paruošimas</li> <li>• Svečių susodinimo schemas sudarymas</li> <li>• Atitinkamo oficialaus priėmimo (diplomatinio) specifinių reikmenų parinkimas ir pasirengimo darbų aprašymas</li> </ul>
1.7. Serviruoti stalus ir aptarnauti svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.		<p><b>Tema. Stalo serviravimas ir svečių aptarnavimas pobūvių, priėmimų, įvairių vaišių, konferencijų metu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo pobūviui, kurio metu padavėjai svečius aptarnauja visiškai, paserviravimas ir svečių aptarnavimas</li> <li>• Stalo pobūviui, kurio metu padavėjai svečius aptarnauja iš dalies, paserviravimas ir svečių aptarnavimas</li> <li>• Švediško stalo pagal žinomą valgiaraštį paserviravimas ir lankytojų aptarnavimas</li> <li>• Furšeto stalo serviravimo pagal žinomą valgiaraštį schemas ir svečių aptarnavimo eigos plano sudarymas</li> <li>• Kokteilių vakarėliui patiekalų ir gėrimų patiekimas, svečių aptarnavimas</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Kavutės“, „Arbatėlės“ vaisių stalo paserviravimas pagal žinomą valgiaraštį ir svečių aptarnavimas</li> <li>• Mišriojo pobūvio svečių aptarnavimo darbų eiga</li> <li>• Oficialaus pobūvio ar priėmimo stalų serviravimo ir svečių aptarnavimo eigos plano sudarymas</li> <li>• Konferencijos, seminaro ar pasitarimo dalyviams aptarnauti, inventoriaus parinkimas, stalo paserviravimas ir svečių aptarnavimas</li> <li>• Stalo pagal sudarytą valgiaraštį nurodytai šeimos ar kalendorinei šventei paserviravimas</li> </ul>
	1.8. Aptarnauti svečius, teikiant maitinimo paslaugas įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt.	<p><b>Tema. Maitinimo paslaugų organizavimas poilsio vietose ir keleivių aptarnavimas laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugų poilsio vietose ir keleivių aptarnavimo laivuose, geležinkelio, oro transporte organizavimo ypatumai</li> <li>• Maitinimo paslaugų įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte ir kt. teikimas</li> </ul>
2. Aptarnauti viešbučio svečius.	2.1. Išmanyti viešbučio gyventojų maitinimo organizavimo ypatumus.	<p><b>Tema. Viešbučio gyventojų maitinimo organizavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Viešbučio gyventojų maitinimo organizavimas ir aptarnavimas restorane, aukštų bufetuose</li> <li>• Pusryčių rūšys</li> <li>• Valgių ir gėrimų į viešbučio kambarį patiekimas</li> <li>• Mini baro asortimento sukomplektavimas</li> </ul>
	2.2. Suteikti maitinimo paslaugas viešbučių gyventojams restoranuose, bufetuose ir kt.	<p><b>Tema. Valgių ir gėrimų patiekimas viešbučio svečiams restoranuose, bufetuose ir kt.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalų serviravimas ir įvairių maisto produktų grupių patiekalų bei gėrimų patiekimas, taikant įvairias aptarnavimo formas</li> <li>• Pusryčių viešbučio gyventojams patiekimas: stalo paserviravimas ir paprastų, lengvų, išplėstinių, Vienos, tarptautinių pusryčių patiekimas</li> </ul>
	2.3. Patiekti valgius ir gėrimus į viešbučio kambarį.	<p><b>Tema. Valgių ir gėrimų patiekimas į viešbučio kambarį</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valgių ir gėrimų pagal žinomą užsakymą į viešbučio kambarį patiekimas</li> <li>• Naudotų įrankių surinkimas iš kambarių</li> </ul>
	2.4. Aprūpinti mini barą maisto prekėmis.	<p><b>Tema. Mini barų aprūpinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini baro užsakymo lapo sudarymas iš pateikto asortimento pagal svečio pageidavimus</li> <li>• Mini baro aprūpinimas reikalingomis prekėmis</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Pagal 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 planas; sklandžiai ir pagal visus pobūvių, priėmimų, konferencijų ar kitų renginių svečių aptarnavimo reikalavimus parinktas serviravimo inventorių, paserviruoti stalai ir aptarnauti svečiai; pagal taisykles į	

	viešbučio kambarį pateikti pusryčiai; tinkamai ir pagal svečio užsakymą į viešbučio kambarį pateikti patiekalai ar gėrimai; sudarytas mini baro užsakymo lapas. Sutvarkyta darbo vieta, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip stalo serviravimo indai ir įrankiai, stalo užtiesalai, padėklai, rankšluostėliai, servetėlės, serviravimo vežimėliai) praktiniams darbams atlikti.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) turintis padavėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

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

Valstybinis kodas	3101325	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti barą svečiams aptarnauti.	1.1. Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis.	<p><b>Tema. Tarptautinė barmenų asociacija (angl. <i>The International Bartenders Association, IBA</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarptautinės barmenų asociacijos (IBA) funkcijos ir veikla</li> <li>• Baro terminai</li> </ul> <p><b>Tema. Barai ir jų rūšys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barų rūšys pagal siūlomą asortimentą, pramogas</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokteilių ir kavos ruošimo naujausios tendencijos</li> </ul> <b>Tema. <i>Baristo veikla maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baristo pareigos ir veikla viešojo maitinimo įmonėse</li> </ul> <b>Tema. <i>Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</i></b>
	1.2. Išmanyti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai.	<b>Tema. <i>Reikalavimai barmeno asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikalavimai barmeno asmens higienai</li> <li>• Reikalavimai barmeno darbo drabužiams ir laikysenai</li> </ul>
	1.3. Paruošti baro įrenginius darbui.	<b>Tema. <i>Baro įrenginiai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro įrenginiai</li> <li>• Baro įrangos išdėstymas</li> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos, darbų saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, geros higienos praktikos reikalavimai dirbant su baro įranga</li> <li>• Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių ir matavimo prietaisų paskirtis, eksploataavimo taisyklės, techniniai aprašymai</li> <li>• Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių patikrinimas ir parengimas darbui</li> <li>• Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais</li> </ul>
	1.4. Atpažinti baro inventorių, baro indus ir taures.	<b>Tema. <i>Baro taurės, indai ir įrankiai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro indų, taurių asortimentas, dydžiai, talpos, paskirtis, parinkimo principai</li> <li>• Baro įrankių paskirtis</li> <li>• Pagrindinės barmeno darbo priemonės</li> <li>• Taurės, tinkamos kokteiliams ruošti</li> </ul>
	1.5. Paruošti barmeno darbo vietą.	<b>Tema. <i>Barmeno darbo vietos parengimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro produkcijos išdėstymas</li> <li>• Baro produkcijos laikymo sąlygos</li> <li>• Taurių gėrimams patiekti paruošimas: išplovimas, išblizginimas pagal higienos, darbų saugos reikalavimus</li> <li>• Baro reikmenų paruošimas, išdėstymas pagal reikalavimus barmeno darbo vietoje</li> </ul>
2. Aptarnauti baro lankytojus.	2.1. Išmanyti bendravimo su lankytojais etiką ir psichologiją.	<b>Tema. <i>Profesinė etika, konfliktai, svečių skundai ir jų sprendimo būdai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barmeno profesinė etika</li> <li>• Konfliktinės situacijos, svečių skundai ir jų sprendimo būdai</li> </ul> <b>Tema. <i>Elgesio taisyklės. Etiketo pagrindai ir protokolai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elgesio taisyklės dirbant prie baro</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiketetas, protokolas</li> </ul> <b>Tema. Bendravimas ir informacijos suteikimas valstybine ir užsienio kalbomis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bendravimas taisyklinga valstybine kalba</li> <li>• Bendravimas taisyklinga užsienio kalba</li> <li>• Mandagius ir paslaugus informacijos suteikimas baro lankytojui</li> </ul>
	2.2. Išmanyti baro terminus, jų reikšmes.	<b>Tema. Baro terminai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro terminai, jų reikšmės</li> <li>• Barmenų vartojama terminija</li> </ul>
	2.3. Pagal reikalavimus aptarnauti baro lankytojus.	<b>Tema. Lankytojų sutikimas, užsakymo priėmimas, aptarnavimas prie baro, atsiskaitymas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lankytojų sutikimo, užsakymo priėmimo reikalavimai</li> <li>• Lankytojų aptarnavimo prie baro eiga, atsiskaitymas</li> </ul>
	2.4. Suteikti svečiui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius.	<b>Tema. Baro gėrimų, užkandžių, konditerijos gaminių charakteristikos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informacijos svečiui apie baro gėrimus teikimas</li> <li>• Informacijos svečiui apie baro užkandžius teikimas</li> <li>• Informacijos svečiui apie konditerijos gaminius teikimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Pagal reikalavimus paruošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrenginiai; įvardytas ir apibūdintas baro inventorių, indai, taurės; pagal reikalavimus paruošta barmeno darbo vieta; sklandžiai pasiruošta aptarnauti baro svečius; išsamiai apibūdinti (pristatyti) baro gėrimai, užkandžiai, konditerijos gaminiai. Sutvarkyta darbo vieta, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<b>Mokymo(si) medžiaga:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <b>Mokymo(si) priemonės:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kavos aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledu 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	Modulį gali vesti mokytojas, turintis:	

mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį.
---	---

### Modulio pavadinimas – „Barmeno darbo organizavimas“

Valstybinis kodas	4101367	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Sudaryti baro prekių ir žaliavų asortimentą.	1.1. Išmanyti baro prekių ir žaliavų asortimentą.	<b>Tema. <i>Baro prekės ir žaliavos</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro gėrimų ir kitų prekių, žaliavų asortimento sudarymo ypatumai</li> <li>• Baro kainoraščio sudarymo reikalavimai</li> <li>• Pamainos pradžioje baro prekių ir žaliavų atsargų papildymas</li> <li>• Prekių ir žaliavų realizavimo terminai, jų patikrinimas, laikantis geros higienos praktikos taisyklių</li> <li>• FIFO (angl. <i>first in first out</i>) sistemos ir kt., papildant barą prekėmis ir žaliavomis, taikymas</li> </ul> <b>Tema. <i>Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</i></b>
	1.2. Užsakyti baro prekes ir žaliavas.	<b>Tema. <i>Prekių ir žaliavų užsakymas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barui reikiamų prekių ir žaliavų užsakymo parengimas</li> <li>• Prekių ir žaliavų užsakymo pateikimas</li> </ul>
	1.3. Priimti baro prekes ir žaliavas.	<b>Tema. <i>Prekių ir žaliavų priėmimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prekių ir žaliavų priėmimo tvarka</li> <li>• Gautų prekių ir žaliavų priėmimas, sutikrinant faktinius bei dokumentuose nurodytus skaičius</li> <li>• Prekių ir žaliavų sandėliavimas</li> </ul>
2. Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	2.1. Tvarkyti buhalterinius baro apskaitos dokumentus.	<b>Tema. <i>Apskaitos pagrindai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apskaitos organizavimas, tikslai, saugus, laikantis darbų saugos reikalavimų, materialinių vertybių inventorizavimo ir apskaitos vykdymas</li> <li>• Už apskaitą atsakingi asmenys, jų teisinė atsakomybė bei pasekmės už neteisėtą veiką</li> </ul>

	<p><b>Tema. Apskaitos vykdymo etapai. Apskaitą reglamentuojantys teisės aktai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialinių vertybių apskaita maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse. Ilgalaikis ir trumpalaikis turtas</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys apskaitos organizavimą ir vykdymą</li> </ul> <p><b>Tema. Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir duomenų apsauga, vedant baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir duomenų apsauga</li> <li>• Bazinės ir specializuotos informacinių technologijų programos, jų įdiegimas, palaikymas ir atnaujinimas</li> <li>• Naudotojų teisės, susijusios su informacinių technologijų programų įsigijimu ir eksploatavimu</li> </ul> <p><b>Tema. Informacinių technologijų įranga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugaus informacinių technologijų įrangos eksploatavimo taisyklės</li> </ul>
2.2. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.	<p><b>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programos, jų galimybės ir privalumai, panašumai ir skirtumai</li> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų teisinis naudojimo reglamentavimas</li> </ul>
2.3. Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius.	<p><b>Tema. Kainodara prekybos įmonėje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių įvairių prekių ir paslaugų kainos rinkoje</li> <li>• Galimų antkainių, atsižvelgiant į žaliavų kainas, apskaičiavimas</li> <li>• Baro gėrimų asortimento sudarymas</li> <li>• Žaliavų savikainos rinkoje nustatymas bei pardavimo kainų apskaičiavimas, atsižvelgiant į rinkos kainodaros tendencijas</li> <li>• Bare gaminamų gėrimų technologijos ir kalkuliacijos kortelių parengimas</li> </ul>
2.4. Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus sandėlio ir administravimo programomis.	<p><b>Tema. Materialinių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sąskaita faktūra, įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas</li> <li>• Materialinių vertybių (prekių, žaliavų) užsakymo maitinimo įmonei suplanavimas</li> <li>• Materialinių vertybių (prekių, žaliavų) priėmimo procedūrų maitinimo įmonėje atlikimas ir įforminimas</li> <li>• Periodinių (pamainos, mėnesio) materialinių vertybių (prekių ir žaliavų) inventorizacijų atlikimas ir įforminimas</li> <li>• Ketvirčio materialinių vertybių (trumpalaikio ir ilgalaikio turto) inventorizacijų atlikimas ir</li> </ul>

		<p>įforminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tinkamas materialinių vertybių sandėliavimo ir apsaugos užtikrinimas</li> <li>• Materialinių vertybių nurašymo ir utilizavimo atlikimas ir įforminimas</li> <li>• Taros ir kitų prekių bei žaliavų grąžinimo tiekėjams įforminimas</li> </ul>
3. Naudoti pardavimo apskaitos programą.	3.1. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.	<p><b>Tema. Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant lankytojus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valgių bei gėrimų asortimento suvedimas į programą ir sugrupavimas</li> <li>• Suvestų valgių ir gėrimų sąrašų nukreipimas į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti</li> <li>• Bendrųjų ir specialiųjų modifikatorių sukūrimas bei susiejimas su parduodamais produktais</li> <li>• Naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojams identifikuoti programoje, parametrų nustatymas</li> </ul>
	3.2. Dirbti su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant svečius.	<p><b>Tema. Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių programine įranga aptarnaujant lankytojus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo darbo stočių – POS terminalų, kuriuose visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai (jutiklinis ekranas, fiskalinis blokas, fiskalinis kvitų spausdintuvas, kliento monitorius, kortelių skaitytuvas) yra integruoti arba jie yra atskirai prijungti, paruošimas darbui ir tinkamas eksploatavimas</li> <li>• Popieriaus juostų ir spausdintuvų kasečių keitimas spausdintuvuose</li> <li>• Personalo identifikavimo magnetinių kortelių, reikalingų darbui su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programa ir įranga, įregistravimas ir aktyvavimas</li> <li>• Lankytojų užsakymų POS terminale suvedimas, papildymas, pakeitimas ir atšaukimas, atsiskaitymas su lankytojais</li> <li>• Įvairių ataskaitų, susijusių su lankytojų aptarnavimu, jų srautais, pardavimu ir pinigų apskaita, per POS terminalus, suformavimas, peržiūrėjimas, atspausdinimas</li> <li>• Darbas su nešiojamaisiais terminalais – delninukais</li> <li>• Nešiojamųjų terminalų – delninukų paruošimas darbui, lankytojų užsakymų suvedimas ir papildymas, saugus eksploatavimas</li> <li>• Lankytojų aptarnavimas, užsakymų priėmimas ir vykdymas, naudojant planšetinius kompiuterius</li> </ul>
	3.3. Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais.	<p><b>Tema. Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su lankytojais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiskalinių kasos aparatų paruošimas darbui, pinigų priėmimas ir įtraukimas į apskaitą</li> <li>• Kasos žurnalo pildymas</li> <li>• Pinigų detektoriaus eksploatavimas ir tinkamas panaudojimas</li> <li>• Atsiskaitymas su lankytojais, naudojant kreditinių (debitinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sąskaitos (PVM sąskaitos faktūros) pagal fiskalinį kasos čekį išrašymas lankytoju</li> <li>• Atsiskaitymas vadovaujančiam darbuotojui už savo prekybos rezultatus paminos pabaigoje</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Sudarytas ir išsamiai apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas; atlikta materialinių vertybių apskaita ir sutvarkyti apskaitos dokumentai sandėlio bei administravimo programomis; pademonstruotas darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais; atsiskaityta su lankytojais. Sutvarkyta darbo vieta, inventorius pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kasos aparatas, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa, kasos žurnalas) praktiniams darbams atlikti.	
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis barmeno ar lygiavertę (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį.	

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

Valstybinis kodas	4101368	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Išpilstyti ir	1.1. Išmanyti nealkoholinių ir	<b>Tema. Nealkoholiniai gėrimai</b>



<p>patiekti alkoholinius ir nealkolinius gėrimus.</p>	<p>alkolinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, derinimo prie patiekalų principus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nealkolinių gėrimų asortimentas</li> <li>• Vaisvandenių skoninės savybės, jų nauda (žala) žmogaus organizmui</li> <li>• Sulčių, mineralinio vandens, vaisvandenių ir kitų nealkolinių gėrimų klasifikacija</li> </ul> <p><b>Tema. Alkoholio gamyba ir žala organizmui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindiniai spiritinių gėrimų terminai ir gamybos proceso sąvokos</li> <li>• Baro lankytojo išpėjimas apie alkoholio daromą žalą žmogaus sveikatai</li> <li>• Alkoholinių gėrimų pardavimo taisyklės ir atsakomybė už pažeidimus</li> </ul> <p><b>Tema. Stiprieji alkoholiniai gėrimai (deginė, viskis, džinas, romas, tekila, konjakas, brendis ir kt.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stipriųjų gėrimų kilmė ir žaliavos</li> <li>• Stipriųjų gėrimų skoninės savybės</li> <li>• Gėrimai ir su jais derantis maistas</li> <li>• Stipriųjų gėrimų rūšys</li> <li>• Spiritinių gėrimų klasifikavimo principai ir klasifikavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Likerių asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Likerių asortimentas, skirtumai pagal žaliavas, spalvą, skonį, konsistenciją</li> </ul> <p><b>Tema. Vyno asortimentas, gamyba, kokybės rodikliai ir klasifikavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vynuogių rūšys, žinomi vynuogynų rajonai</li> <li>• Vyno gamybos procesas</li> <li>• Vyno klasifikavimas</li> <li>• Vyno etiketėje pateikta informacija, kokybės rodikliai</li> <li>• Vyno derinimo su maistu principai</li> </ul> <p><b>Tema. Vyno patiekimas: temperatūra, taurių parinkimas, vyno dekantavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyno patiekimo temperatūra ir laikymo sąlygos</li> <li>• Taurės vynui patiekti</li> <li>• Vyno dekantavimo principai</li> <li>• Vyno patiekimo eiga</li> </ul> <p><b>Tema. Šampanas ir putojantis vynas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šampano ir putojančio vynu rūšys</li> </ul> <p><b>Tema. Kitų rūšių vynas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Natūralus desertinis, stiprus spirituotas, aromatizuotas vynas</li> </ul> <p><b>Tema. Alus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alaus sudėtiniai komponentai ir svarbiausias gamybos operacijos</li> </ul>
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alaus patiekimo temperatūra atsižvelgiant į jo rūšį</li> <li>• Alaus klasifikavimo principai ir klasifikavimas</li> <li>• Alaus sudedamųjų dalių įtaką alaus kokybei</li> </ul> <p><b>Tema. Someljė veikia maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Someljė (pranc. <i>Sommelier</i>) pareigos ir veikla maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</li> </ul> <p><b>Tema. Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</b></p>
1.2. Suprasti skysčių matavimo vienetų sistemas.	<p><b>Tema. Skysčių matavimo sistemos ir vienetai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skysčių matavimo prietaisai</li> <li>• Gėrimų matavimo vienetai, talpos</li> <li>• Kokteilių sudėtinių dalių matavimo taisyklės</li> <li>• Skysčio mato vienetų (ml, cl, oz ir kt.) apskaičiavimas</li> <li>• Gėrimų mišinių stiprumo pagal formulę apskaičiavimas</li> </ul>
1.3. Parinkti indus (taures, stiklines, ąsotėlius ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams pateikti.	<p><b>Tema. Stiklo indų (taurių, stiklinių ir kt.) asortimentas, paskirtis, parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taurių asortimentas, paskirtis, parinkimo principai</li> <li>• Stiklinių ir kitų indų, skirtų gėrimams pateikti, asortimentas, paskirtis, parinkimo principai</li> <li>• Saugus darbas parenkant gėrimų patiekimo indus ir pateikiant gėrimus</li> <li>• Indų (taurių ir kt.) gėrimams pateikti parinkimas</li> </ul>
1.4. Pateikti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų.	<p><b>Tema. Pateikti nealkoholinius gėrimus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indų (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) nealkoholiniams gėrimams parinkimas ir nealkoholinių gėrimų pateikimas</li> </ul> <p><b>Tema. Stipriųjų alkoholinių gėrimų pristatymas ir pateikimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gėrimų kiekio matavimas, naudojant įvairius matavimo indus</li> <li>• Gėrimų į taures po lygiai be matavimo indų pilstymas</li> <li>• Stipriųjų alkoholinių gėrimų pristatymas, taurių parinkimas ir pateikimas, maisto priderinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Vyno pateikimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baltojo, raudonojo vyno pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas</li> <li>• Putojančio vyno pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas</li> <li>• Spirituotų, aromatizuotų vynų pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas</li> <li>• Vyno kokybės įvertinimas pagal degustavimo lapą</li> </ul> <p><b>Tema. Alaus, sidro pateikimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo inventoriaus paruošimas alui, sidrui pateikti: anglies dioksido baliono prie alaus, sidro pilstymo sistemos prijungimas ir slėgio nustatymas, KEG galvutės prie statinės prijungimas</li> <li>• Alaus įpylimas pagal instrukciją ir pateikimas lankytojui</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alaus (sidro ir kt.) pilstymo įrangos priežiūra ir valymas</li> </ul>
2. Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	2.1. Išmanyti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių.	<p><b>Tema. Kokteilių ruošimo būdai ir eiga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barmeno darbo technikos pagrindinės taisyklės</li> <li>• Kokteilių bei gėrimų mišinių sudedamosios dalys</li> <li>• Higienos reikalavimai, gaminant ir patiekiant kokteilius</li> <li>• Kokteilių ruošimo būdai</li> <li>• Kokteilių ruošimo eiga</li> <li>• Ledo panaudojimo ruošiant kokteilius principai</li> <li>• Kokteilių ruošimo rankinėje plaktuvėje taisyklės ir eiga</li> <li>• Kokteilių ruošimo barmeno stiklinėje taisyklės ir eiga</li> <li>• Kokteilių ruošimo elektriniame plakiklyje taisyklės ir eiga</li> <li>• Kokteilių ruošimo tiesiog svečio taurėje taisyklės ir eiga</li> <li>• Kokteilių ruošimo sluoksniavimo būdu taisyklės ir eiga</li> <li>• Kokteilių ruošimo modeliavimo būdu (grūdimo, traiškymo ir kt.) ypatumai</li> <li>• Baro svečių linksminimo stilius, jų taikymo galimybes ir funkcijas</li> </ul>
	2.2. Išmanyti įvairius kokteilių puošimo būdus, priedų parinkimo principus ir kitų baro aksesuarų paskirtį.	<p><b>Tema. Baro priedai kokteiliams ruošti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirupai, vaisiai, daržovės, pieno produktai, kurie naudojami kokteiliams ruošti</li> <li>• Ledo panaudojimo galimybės</li> <li>• Prieskoniai, jų panaudojimas ruošiant gėrimų mišinius</li> </ul> <p><b>Tema. Kokteilių puošimo taisyklės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindinės taisyklės ruošiant kokteilių papuošimus</li> <li>• Puošimo būdai</li> <li>• Vaisiai ir daržovės, kuriais puošiami kokteiliai</li> <li>• Taurės kraštelio puošimas</li> <li>• Kokteilio aromatizavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Baro aksesuarai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro aksesuarai, jų panaudojimo principai</li> </ul>
	2.3. Išmanyti gėrimų mišinių ir kokteilių klasifikavimą pagal tam tikrus požymius.	<p><b>Tema. Gėrimų mišinių klasifikavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Požymiai, pagal kuriuos klasifikuojami gėrimų mišiniai</li> <li>• Kokteiliai pagal patiekimo laiką ir paskirtį</li> <li>• Kokteiliai, kurie grupuojami pagal skonį ir apimtį</li> <li>• Kokteiliai, kurie grupuojami pagal pagrindinį komponentą</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokteilio ruošimo būdai, atsižvelgiant į jo sudėtinius komponentus</li> </ul> <p><b>Tema. Sudėtiniai alkoholiniai gėrimai. Kitų kategorijų gėrimų mišiniai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krušono, grogo, punšo, sangrijos sudėtiniai komponentai, paruošimo būdai ir patiekimo principai</li> <li>• Karštojo vyno paruošimo būdai ir patiekimo principai</li> <li>• Kitų kategorijų gėrimų mišinių asortimentas ir jų ypatumai</li> </ul> <p><b>Tema. Klasikiniai kokteiliai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klasikiniai kokteiliai pagal jų patiekimo laiką ir paskirtį: aperityvas, digestyvas, dienos kokteiliai</li> <li>• Kokteiliai pagal pagrindinį komponentą su degtinės, džino, viskio, romo, tekilos, brendžio ir kitu pagrindu</li> <li>• Klasikiniai kokteiliai pagal ruošimo būdus rankinėje plaktuvėje, barmeno stiklinėje, elektriniame plakiklyje, patiekimo taurėje</li> <li>• Klasikiniai kokteiliai pagal apimtį: mažieji, didieji, vakarėlio, vieno gurkšnio</li> </ul>
	<p>2.4. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems gėrimų mišiniams.</p>	<p><b>Tema. Baro taurių, indų, įrankių panaudojimas kokteiliams ruošti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindinių baro priemonių kokteilių komponentams maišyti parinkimas</li> <li>• Baro taurių gėrimų mišiniams ir kokteiliams ruošti ir patiekti parinkimas</li> <li>• Baro įrankių kokteiliams ruošti ir patiekti parinkimas</li> </ul> <p><b>Tema. Barmeno darbo vietos parengimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taurių gėrimams patiekti paruošimas pagal higienos, darbų saugos reikalavimus</li> <li>• Baro reikmenų paruošimas ir išdėstymas pagal reikalavimus barmeno darbo vietoje</li> </ul>
	<p>2.5. Pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių.</p>	<p><b>Tema. Kokteilių maišymas įvairiais būdais ir jo eiga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokteilio ruošimas rankinėje plaktuvėje</li> <li>• Kokteilio ruošimas barmeno stiklinėje</li> <li>• Kokteilio ruošimas svečio taurėje</li> <li>• Kokteilio ruošimas elektriniame plakiklyje</li> <li>• Kokteilio komponentų sluoksniavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Kokteilių puošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gražmenų (griežinėlio, skiltelės, spiralės ir kt.) iš citrusinių vaisių paruošimas</li> <li>• Gražmenų iš egzotinių vaisių (karambolos, ananaso, kinkano, dumplūnės ir kt.) paruošimas</li> <li>• Gražmenų iš daržovių (saliero stiebo, alyvuogių, marinuotų svogūnėlių, vyšninių pomidorų ir kt.) paruošimas</li> <li>• Gėrimo aromatizavimas</li> <li>• Taurės krašto puošimas įvairiais produktais</li> <li>• Gėrimų puošimas įvairiais dekoravimo elementais</li> </ul>

	2.6. Paruošti ir patiekti gėrimų mišinius bei kokteilius pagal pateiktas receptūras.	<p><b>Tema. Kokteilių ruošimas ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokteilių klasifikavimas</li> <li>• Kokteilio pagaminimas pagal kokteilio receptūrą ir gaminimo instrukcijas</li> <li>• Kokteilio dekoravimas ir patiekimas</li> <li>• Aperityvo patiekimas</li> <li>• Gėrimų (punšo, grogo, krušono, sangrijos) paruošimas ir patiekimas</li> <li>• Nealkoholinio kokteilio paruošimas ir patiekimas</li> </ul>
3. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	3.1. Išmanyti arbatos ir kavos rūšis bei kitus karštuosius gėrimus, jų kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti, jų paskirtis</li> <li>• Arbatžolių ir kavos pupelių kilmė, rūšys, savybės, apdorojimas</li> <li>• Arbatžolių, kavos pupelių kokybės rodikliai, laikymo sąlygos</li> <li>• Arbatos, kavos ir kitų karštųjų gėrimų poveikis bendrai organizmo sveikatai</li> </ul>
	3.2. Išmanyti prieskonius ir kitus priedus, dekoravimo elementus, naudojamus ruošiant karštuosius gėrimus.	<p><b>Tema. Karštųjų gėrimų priedai, dekoravimo elementai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų gėrimų priedai</li> <li>• Karštųjų gėrimų dekoravimo elementai</li> </ul>
	3.3. Apibūdinti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones, skirtus karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti.	<p><b>Tema. Baro indai ir įrankiai, skirti karštiesiems gėrimams gaminti ir patiekti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindinės barmeno darbo priemonės karštiesiems gėrimams ruošti</li> <li>• Indai, įrankiai, skirti kavai, arbatai ir kitiems karštiesiems gėrimams patiekti</li> </ul>
	3.4. Išmanyti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimo principus.	<p><b>Tema. Karštieji gėrimai bare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų gėrimų asortimentas ir priedai</li> <li>• Karštųjų gėrimų ruošimo technologija</li> <li>• Karštųjų gėrimų patiekimas su priedais, konditerijos gaminiais</li> </ul>
	3.5. Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus ir kitus įrenginius karštiesiems gėrimams gaminti.	<p><b>Tema. Arbatos, kavos paruošimas prieš gaminant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos pupelių paruošimas kavos gėrimams</li> <li>• Kavos ir arbatos gėrimų receptūros</li> </ul> <p><b>Tema. Baro įrenginių, kavos virimo aparatų paruošimas ir eksploatavimas</b></p>
	3.6. Saugiai gaminti įvairius karštuosius gėrimus ir patiekti juos tam skirtuose induose.	<p><b>Tema. Karštųjų gėrimų paruošimas ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus darbas su mechaniniais baro įrenginiais, kavos virimo aparatais, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų</li> <li>• Barmeno darbo vietos ir inventoriaus paruošimas karštiesiems gėrimams gaminti prie baro</li> <li>• Kavos aparato paruošimas darbui</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos pupelių malūnėlio malimo stambumo ir dozavimo nustatymas</li> <li>• Kavos pupelių parinkimas, supylimas į kavos malūnėlį, sumalimas, dozavimas, suslėgimas</li> <li>• Kavos pupelių ir vandens santykio parinkimas.</li> <li>• Espresso kavos paruošimas ir patiekimas</li> <li>• Dvigubo espresso kavos paruošimas ir patiekimas</li> <li>• Kavos aparato paruošimas pieno kremui plakti</li> <li>• Pieno kremo suplakimas</li> <li>• Kavos aparato sutvarkymas po pieno kremo išplakimo</li> <li>• Kapučino, latė kavos, kavos su (pieno) putu paruošimas ir patiekimas</li> <li>• Piešimas ant pieno putos</li> <li>• Kavos su sirupais, ledais paruošimas ir patiekimas</li> <li>• Kavos su ledu paruošimas ir patiekimas</li> <li>• Karštojo šokolado paruošimas ir patiekimas</li> <li>• Karštųjų gėrimų su priedais paruošimas ir patiekimas</li> <li>• Kitų gėrimų paruošimas ir patiekimas</li> <li>• Arbatos apruošimas ir patiekimas</li> <li>• Kavos aparatų priežiūra ir valymas</li> </ul>
4. Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	4.1. Išmanyti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę, paskirtį.	<p><b>Tema. <i>Maisto produktai ir žaliavos</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė ir paskirtis</li> </ul>
	4.2. Išmanyti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare, asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisyklės.	<p><b>Tema. <i>Šaltieji ir karštieji užkandžiai, rinkiniai prie vyno ar alaus, desertai, kurie baigiami ruošti bare</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šaltųjų ir karštųjų užkandžių asortimentas, kulinarinės charakteristikos, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos</li> <li>• Rinkinių prie vyno ar alaus asortimentas, kulinarinės charakteristikos, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos</li> <li>• Desertų asortimentas, kulinarinės charakteristikos, patiekimo taisyklės, laikymo sąlygos</li> </ul>
	4.3. Saugiai dirbti su baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų.	<p><b>Tema. <i>Mechaniniai, šiluminiai, šaldymo įrenginiai ir kitas inventorius, jo naudojimo ir eksploataavimo taisyklės</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šiluminių (marmitų, dujinių grilių, krosnelių ir kt.) įrenginių veikimo principai, naudojimo ir eksploataavimo taisyklės</li> <li>• Šaldymo (šaldytuvų, šaldiklių, šaldymo stalų ir kt.) įrenginių veikimo principai, naudojimo ir eksploataavimo taisyklės</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus darbas su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų</li> </ul>
	4.4. Pagaminti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.	<p><b>Tema. Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių, baigiamų ruošti bare, gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus darbas su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų</li> <li>• Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras pagaminimas ar pabaigtas ruošti nesudėtingas šaltasis ar karštasis užkandis</li> <li>• Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras rinkinio prie vyno ar alaus paruošimas</li> <li>• Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras deserto pabaigimas ruošti arba pagaminimas</li> </ul>
	4.5. Pateikti nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.	<p><b>Tema. Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių, baigiamų ruošti bare, patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventoriaus parinkimas ir nesudėtingų šaltojo ar karštojo užkandžių patiekimas</li> <li>• Inventoriaus parinkimas ir rinkinio prie vyno ar alaus patiekimas</li> <li>• Inventoriaus parinkimas ir deserto ar kito gaminio patiekimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Įvardyti ir išsamiai, sklandžiai apibūdinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai; pagal reikalavimus išpilstyti ir pateikti svečiui; parinkti komponentai kokteiliams ir gėrimų mišiniams; pagal reikalavimus pagaminti gėrimai, tinkamai papuošti ir pateikti svečiui; pagal reikalavimus pagaminta nurodyta kava ar arbata ir pateikta svečiui; pagamintas ar pabaigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltasis ar karštasis užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir pateiktas svečiui. Sutvarkyta darbo vieta, inventorius pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kavos aparatas, alaus pilstymo aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvai, plaktuvai, elektrinis plakiklis, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, indai, taurės, serviravimo įrankiai, padėklai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai)	

	<p>praktiniams darbams atlikti.          Žaliavos praktiniams darbams atlikti.          Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
<p>Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)</p>	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) turintis barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>



### 6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

#### Modulio pavadinimas – „Maisto ruošimas“

Valstybinis kodas	3101331	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti maisto gaminimo patalpas darbui.	1.1. Išmanyti higienos reikalavimus, taikomus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms.	<b>Tema. Asmens higienos reikalavimai dirbant virtuvėje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higienos reikalavimai maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms</li> <li>• Asmens higienos reikalavimai</li> <li>• Reikalavimus darbo drabužiams ir apavui</li> </ul>
	1.2. Paruošti virtuvės patalpas, įrenginius, inventorių, darbo vietą maistui gaminti.	<b>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės patalpų rūšys, jų paskirtis ir joms keliami reikalavimai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės patalpų rūšis</li> <li>• Virtuvės darbo organizavimas</li> </ul> <b>Tema. Reikalavimai skirtingoms darbo zonoms</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai atskirose darbo zonose</li> <li>• Darbo zonoms keliami reikalavimai ir taisyklės, ženklavimas</li> </ul> <b>Tema. Darbo vietos paruošimas darbui</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos paruošimas, vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais</li> <li>• Geros higienos praktikos reikalavimai darbo vietos paruošimui</li> </ul> <b>Tema. Įrenginiai, įrankiai ir kitas inventorių, naudojami patiekalams gaminti, jų klasifikavimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtuvės technologinių įrenginių klasifikacija</li> <li>• Virtuvės įrankiai, inventorių, veikimo principai, ženklavimas</li> <li>• Įrenginių eksploatacijos ir darbuotojų saugos reikalavimai</li> </ul>
	1.3. Tvarkyti darbo vietą, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.	<b>Tema. Geros higienos praktikos (GHP) taisyklės maistą gaminančiose įmonėse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo zonos tvarkymas, vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis</li> <li>• Įrenginių, inventorių valymas, vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis</li> </ul>
2. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams ir gėrimams gaminti.	2.1. Išmanyti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklavimą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius.	<b>Tema. Maisto prekių klasifikavimas, rūšys ir ženklavimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto prekių rūšys, klasifikavimas, ženklavimas</li> </ul> <b>Tema. Maisto prekių laikymo sąlygos ir pagrindiniai kokybės rodikliai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto prekių laikymo sąlygos ir kokybės rodikliai</li> </ul>

	2.2. Išmanyti maisto produktų grupes (rekomenduojamas sveikai mitybai, galinčias sukelti alergiją, siūlomas vegetarams ir kt.)	<p><b>Tema. Mitybos fiziologija. Sveikos mitybos principai. Maisto produktų grupės, galinčios sukelti alergiją</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindiniai sveikos mitybos principai</li> <li>• Produktai, galintys sukelti alergiją</li> <li>• Sveikos mitybos produktai</li> </ul> <p><b>Tema. Mitybos įpročiai: vegetarizmas, žaliavalgystė ir kt.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktai vegetariškai mitybai</li> <li>• Maisto produktai žaliavalgystės mitybai</li> </ul>
	2.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti, nustatant jų kokybę pagal kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. Maisto produktų paskirtis, jų panaudojimas, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų paskirtis, panaudojimas</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų parinkimas patiekalams bei gėrimams gaminti</li> <li>• Konkrečių maisto produktų kokybės įvertinimas, laikymo sąlygos</li> </ul>
3. Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą.	3.1. Išmanyti produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimai</li> <li>• Įvairių žaliavų pjaustymo būdai</li> </ul>
	3.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas ir pjaustymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos</li> <li>• Daržovių pjaustymo būdai</li> </ul>
	3.3. Saugiai naudoti įvairius maisto šiluminio paruošimo būdus.	<p><b>Tema. Šiluminio paruošimo būdai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šiluminio paruošimo būdai, laikantis darbuotojų saugos taisyklių</li> <li>• Inventoriaus, skirto konkrečiam patiekalui pagaminti atitinkamu šiluminiu būdu, parinkimas</li> <li>• Šiluminiu būdu pusgaminių paruošimas pagal jiems keliamus technologinius reikalavimus</li> </ul> <p><b>Tema. Temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaka patiekalų kokybei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaka patiekalų kokybei</li> </ul>
4. Gaminti patiekalus ir gėrimus.	4.1. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams ir gėrimams gaminti.	<p><b>Tema. Technologijos, kalkuliacijos kortelės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologijos, kalkuliacijos kortelių sudarymo ir naudojimo principai</li> <li>• Reikiamo produktų kiekio pasirinktam patiekalui pagaminti apskaičiavimas, panaudojant informacines technologijas</li> </ul>
	4.2. Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus ir gėrimus.	<p><b>Tema. Šaltieji patiekalai ir užkandžiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminimo technologija</li> <li>• Šaltųjų patiekalų ir užkandžių kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir pateikimas</li> </ul> <p><b>Tema. Sriubos</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų gaminimo technologija</li> <li>• Sriubų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Padažai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padažų gaminimo technologija</li> <li>• Padažų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Karštieji užkandžiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų užkandžių gaminimo technologija</li> <li>• Karštųjų užkandžių kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Karštieji žuvies patiekalai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų žuvies patiekalų gaminimo technologija</li> <li>• Karštųjų žuvies patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Karštieji mėsos ir paukštienos patiekalai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų gaminimo technologija</li> <li>• Karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Daržovių patiekalai ir garnyrai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daržovių patiekalų ir garnyrų reikšmė gaminimo technologija</li> <li>• Daržovių patiekalų ir garnyrų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų gaminimo technologija</li> <li>• Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Saldieji patiekalai, gėrimai ir konditerijos gaminiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų, gėrimų ir konditerijos gaminių gaminimo technologija</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų, gėrimų ir konditerijos gaminių kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas ir patiekimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Pagal reikalavimus paruoštos maisto gaminimo patalpos darbui; parinkti maisto produktai ir žaliavos patiekalams ir gėrimams gaminti; laikantis reikalavimų, atliktas maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas; laikantis maisto ruošimo technologijos, pagaminti nurodyti patiekalai ir gėrimai. Sutvarkyta darbo vieta, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> </ul>	

materialiesiems ištekliams	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrenginiai, technologijos kortelės, maisto gaminimo indai ir įrankiai) praktiniams darbams atlikti.</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>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 patiekimas“

Valstybinis kodas	4101378	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Derinti gėrimus su patiekalais ir patiekti juos svečiams.	1.1. Išmanyti gėrimų įvairovę, gamybos būdus, kilmę, regionus.	<p><b>Tema. Gėrimų įvairovė, gamybos būdai, kilmė, regionai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gėrimų įvairovė, jų kilmė, regionai</li> <li>• Gėrimų gamybos būdai</li> </ul>
	1.2. Išmanyti somelję veiklos principus.	<p><b>Tema. Somelję veiklos principai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Somelję pareigos ir atsakomybė</li> <li>• Gėrimų užsakymas, priežiūra ir kontrolė</li> </ul> <p><b>Tema. Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</b></p>
	1.3. Naudoti taures pagal jų paskirtį įvairiems gėrimams patiekti.	<p><b>Tema. Taurės ir jų paskirtis pagal skirtingas gėrimų rūšis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taurių klasifikacija</li> <li>• Taurių paskirtis pagal skirtingas gėrimų rūšis</li> </ul>

	1.4. Derinti gėrimus su patiekalais ir juos patiekti.	<p><b>Tema. Gėrimų derinimas su konkrečiais patiekalais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gėrimų derinimo su patiekalais taisyklės</li> <li>• Gėrimo prie patiekalo parinkimas</li> </ul> <p><b>Tema. Gėrimų svečiams patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gėrimų patiekimo būdai</li> <li>• Gėrimų patiekimo tvarka</li> <li>• Gėrimo prie patiekalo parinkimas ir patiekimas</li> </ul>
	1.5. Organizuoti gėrimų degustacijas.	<p><b>Tema. Gėrimų degustacijos, jų organizavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gėrimų degustacijos organizavimas</li> <li>• Gėrimų degustacijos plano sudarymas</li> <li>• Gėrimų istorija ir pristatymas</li> </ul>
2. Sudaryti gėrimų kortą.	2.1. Išmanyti gėrimų rinkos analizės ir vertinimo svarbą.	<p><b>Tema. Gėrimų rinkos analizė ir vertinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gėrimų pasiūla ir paklausa</li> <li>• Gėrimų pasiūlos ir paklausos vertinimas</li> </ul>
	2.2. Išmanyti atsargų priežiūrą, gėrimų laikymo vietas ir sąlygas.	<p><b>Tema. Atsargų priežiūra, gėrimų laikymo vietos ir sąlygos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gėrimų atsargų priežiūra ir kontrolė</li> <li>• Gėrimų laikymo vieta ir sąlygos, reikalavimai</li> </ul>
	2.3. Įvertinti gėrimų kokybę pagal gėrimų kokybės kriterijus.	<p><b>Tema. Gėrimų kokybės kriterijai ir vertinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Įvardyti ir paaiškinti gėrimų kokybės kriterijus ir vertinimo principus.</li> <li>• Įvertinti pateiktų gėrimų kokybę.</li> </ul>
	2.4. Sudaryti gėrimų meniu.	<p><b>Tema. Gėrimų meniu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gėrimų meniu, paskirtis, sudarymo reikalavimai</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Pagal reikalavimus suderinti nurodyti gėrimai su patiekalais ir patiekti svečiui; pagal reikalavimus iš nurodytų gėrimų sudarytas gėrimų meniu. Sutvarkyta darbo vieta, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>	

Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip 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 barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų someljė profesinės veiklos patirtį.

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

Valstybinis kodas	4101379	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti kavą kavos gėrimams gaminti.	1.1. Išmanyti kavos auginimo ir gaminimo procesus.	<b>Tema. Kavos auginimas ir ruošimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos pupelės, kavos auginimo regionai</li> <li>• Kavos ruošimo procesai</li> </ul>
	1.2. Išmanyti kavos asortimentą ir ruošimo meną.	<b>Tema. Kavos asortimentas ir ruošimo menas, kavos gėrimo kultūra</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos asortimentas bei ruošimo subtilybės</li> <li>• Kavos gėrimo kultūra Lietuvoje ir pasaulyje</li> </ul>
	1.3. Parinkti kavą įvairiems kavos gėrimams ruošti.	<b>Tema. Kavos rūšys, klasifikavimas, savybės, maistinė vertė</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos rūšys, klasifikavimas, savybės</li> <li>• Kavos maistinė vertė</li> <li>• Kavos parinkimas atitinkamiems kavos gėrimams gaminti</li> </ul>
	1.4. Nustatyti kavos kokybę, remiantis kavos kokybės rodikliais.	<b>Tema. Kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, kavos laikymo sąlygos</li> <li>• Nustatyti pateiktos kavos kokybę.</li> </ul>
2. Gaminti ir patiekti	2.1. Išmanyti kavos virimo	<b>Tema. Kavos virimo aparatų klasifikavimas, paruošimas, veikimo principai</b>

kavą.	aparatų veikimo principus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugaus darbo ir higienos reikalavimus, dirbant su kavos virimo aparatais</li> <li>• Kavos virimo aparatų klasifikavimas</li> <li>• Kavos virimo aparatų paruošimas darbui ir veikimo principai</li> </ul>
	2.2. Įvairiais būdais gaminti ir tam skirtuose induose pateikti kavą.	<p><b>Tema. Kavos ruošimo būdai ir technika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indai ir kitas inventorius kavai pateikti</li> <li>• Kavos ruošimo būdai, skirtingos kavos ruošimo technikos</li> <li>• Kavos deriniai, priedai</li> <li>• Latte art menas</li> <li>• Kavos pateikimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Pagal reikalavimus parinkta kava kavos gėrimams gaminti; pagal techninius aprašymus panaudoti kavos virimo aparatai ir kita įranga; pagal technologiją pagaminta nurodyta kava ir pateikta sveičiui. Sutvarkyta darbo vieta, inventorius pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos aprašas</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Kita metodinė medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kavos aparatai, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) praktiniams darbams atlikti.</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"> <li>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;</li> <li>2) turintis barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų baristos profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>	

## 6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

### Modulio pavadinimas – „Ivadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	4000002
Modulio LTKS lygis	IV
Apimtis mokymosi kreditais	10
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 specifiška 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 įgytas padavėjo ir barmeno kvalifikacijas sudarančias kompetencijas.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis padavėjo arba barmeno, arba lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo arba barmeno profesinės veiklos patirtį. Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų patirtį toje srityje, kurioje mokinys siekia įgyti kvalifikaciją.

### Modulio pavadinimas – „Ivadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	4000004
Modulio LTKS lygis	IV



Apimtis mokymosi kreditais	5
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai
1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	1.1. Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. 1.2. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. 1.3. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas baigiamojo modulio vertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Nėra.</i>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas padavėjo arba barmeno kvalifikaciją sudarančias kompetencijas.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis padavėjo arba barmeno, arba lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo arba barmeno profesinės veiklos patirtį. Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų patirtį toje srityje, kurioje mokinyš siekia įgyti kvalifikaciją.