

PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas, apimtis mokymosi kreditais:

P42101308, P43101311 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 90 mokymosi kreditų

T43101312 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 70 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – barmenas, padavėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P42101308 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

P43101311, T43101312– vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai – nėra

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

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

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

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

Tipinės darbo sąlygos: dirbama patalpoje, prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisais; galimas darbas pamainomis. Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisiegti skiriamąjį ženklą. Darbo metu yra galimos konfliktinės situacijos, todėl reikalingi gebėjimai jas suvaldyti ir spręsti.

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

2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)*					
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.
Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)					
4102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	IV	1	Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	Išmanyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus.
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.
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)					
<i>Privalomieji (iš viso 60 mokymosi kreditų)</i>					
310131344	Pasiruošimas aptarnauti klientus	III	10	Paruošti darbo vietą.	Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį, klasifikavimą ir joms keliamus reikalavimus. Apibūdinti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai. Prižiūrėti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpas ir baldus skirtus klientų aptarnavimui vadovaujantis teisės aktų nuostatomis. Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių klientams aptarnauti, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei

					<p>higienos reikalavimų.</p> <p>Paruošti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.</p> <p>Apibūdinti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus ir kitus naudojamus reikmenis, jų asortimentą, paskirtį ir laikymo reikalavimus.</p> <p>Paruošti naudojimui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus ir kitą serviravimo inventorių vadovaujantis padavėjo darbo technikos reikalavimais.</p> <p>Nešti ir nurinkti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių vadovaujantis stalo serviravimo taisyklėmis.</p>
				<p>Serviruoti stalus.</p>	<p>Apibūdinti stalo serviravimo reikalavimus, įvairius stalo puošybos elementus, jų paskirtį.</p> <p>Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos.</p> <p>Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus laikantis serviravimo darbų sekos.</p>
410131394	Klientų aptarnavimas	IV	15	<p>Patiekti patiekalus ir gėrimus.</p>	<p>Išmanyti klientų aptarnavimo būdus, formas ir metodus, stalų rezervavimo taisykles.</p> <p>Išmanyti valgiaraščių ir kainoraščių rūšis, jų sudarymo taisykles.</p> <p>Bendrauti su klientais, laikantis profesinės etikos reikalavimų.</p> <p>Patiekti klientui patiekalus ir gėrimus įvairiais patiekimo būdais, laikantis klientų aptarnavimo bei patiekalų ir gėrimų patiekimo reikalavimų.</p> <p>Patiekti patiekalus, paruoštus prie kliento stalo, vadovaujantis saugaus darbo ir higienos reikalavimais.</p>
				<p>Vykdyti pardavimų apskaitą.</p>	<p>Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse klientų aptarnavimo procesų administravimui naudojamas programas ir priemones.</p> <p>Dirbti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, skirta aptarnauti klientus.</p> <p>Dirbti fiskaliniais kasos aparatais aptarnaujant klientus.</p>
4101377	Specialiųjų užsakymų	IV	10	<p>Aptarnauti pobūvių svečius ir</p>	<p>Išmanyti pobūvių, priėmimų rūšis ir svečių iš įvairių šalių</p>

	vykdymas			konferencijų dalyvius.	<p>aptarnavimo ypatumus. Išmanyti pasirengimo pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems specialiesiems užsakymams reikalavimus. Išmanyti darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eigą įvairių pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu. Priimti užsakymą pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams ir pasiruošti aptarnauti svečius laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų. Serviruoti stalus ir aptarnauti svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų. Aptarnauti svečius, teikiant maitinimo paslaugas įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte.</p>
				Aptarnauti viešbučio svečius.	<p>Išmanyti viešbučio gyventojų maitinimo organizavimo ypatumus. Suteikti maitinimo paslaugas viešbučių gyventojams restoranuose, bufetuose, kitose daugiafunkcėse patalpose. Aptarnauti viešbučio svečius kambaryje, laikantis pristatymo į kambarį reikalavimų. Aprūpinti mini barą maisto prekėmis.</p>
310131345	Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas	III	5	Paruošti barą klientams aptarnauti.	<p>Apibūdinti barų rūšis ir terminologiją. Apibūdinti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams ir darbo vietai. Paruošti baro įrenginius darbui laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei darbų saugos reikalavimų. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures pagal paskirtį.</p>
				Aptarnauti baro klientus.	<p>Apibūdinti baro terminus, bendravimo su klientais etiką ir psichologiją. Aptarnauti baro klientus pagal aptarnavimo reikalavimus. Suteikti klientui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius.</p>
4101367	Barmeno darbo organizavimas	IV	5	Sudaryti baro asortimentą.	<p>Apibūdinti baro prekių ir žaliavų bei alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų asortimentą, baro kainoraščio</p>

					<p>sudarymo reikalavimus.</p> <p>Atlikti baro atsargų kontrolę pagal įmonės reikmes.</p> <p>Priimti užsakytas baro prekes ir žaliavas.</p>
				Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	<p>Apibūdinti pagrindinius buhalterinius baro apskaitos dokumentus, jų tvarkymą.</p> <p>Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius, atsižvelgiant į rinkos kainodaros tendencijas.</p> <p>Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus sandėlio ir administravimo programomis.</p>
				Naudoti pardavimų apskaitos programą.	<p>Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.</p> <p>Dirbti su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant klientus.</p> <p>Dirbti su fiskaliniais kasos aparatais laikantis reikalavimų.</p>
4101368	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas	IV	15	Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	<p>Apibūdinti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų asortimentą.</p> <p>Parinkti indus atitinkamiems gėrimams patiekti bei naudoti svėrimo įrenginius, matavimo prietaisus, talpas juos išpilstant.</p> <p>Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų.</p>
				Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	<p>Apibūdinti kokteilius, maišytus gėrimus, sudedamąsias dalis paruošimo eigą ir patiekimo būdus.</p> <p>Paaikškinti kokteilių, maišytų gėrimų priedų, dekoravimo elementų parinkimo principus ir baro aksesuarų paskirtį.</p> <p>Parinkti taures ir pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių.</p> <p>Patiekti maišytus gėrimus bei kokteilius, paruoštus pagal pateiktas receptūras.</p>
				Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	<p>Apibūdinti karštųjų gėrimų asortimentą, sudedamąsias dalis, paruošimo eigą ir patiekimo būdus.</p> <p>Parinkti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones, skirtas karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti.</p> <p>Paruošti gėrimų žaliavas, įrenginius karštųjų gėrimų gaminimui bei juos gaminti ir patiekti tam skirtuose induose</p>
				Gaminti ir patiekti nesudėtingus	<p>Apibūdinti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių,</p>

				šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare, asortimentą, patiekimo taisykles. Parinkti baro mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius ir kitą inventorių, šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimui ir patiekimui. Pateikti pagamintus nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)*					
3101331	Maisto ruošimas	III	5	Paruošti maisto gamavimo 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 somelijė veiklos principus. Naudoti taures pagal jų paskirtį įvairiems gėrimams pateikti.

					Derinti gėrimus su patiekalais ir juos patiekti. 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 gaminimas ir patiekimas	IV	5	Parinkti kavą kavos gėrimams gaminti.	Apibūdinti kavos auginimo regionus, gaminimo procesus bei kavos gėrimo kultūrą. Parinkti kavą įvairiems kavos gėrimams gaminti nustatčius kavos kokybės tinkamumą.
				Gaminti ir patiekti kavą.	Apibūdinti kavos virimo aparatų veikimo principus bei kavos ir įvairių kavos gėrimų ruošimo būdus, techniką. Paruošti kavą ir įvairius kavos gėrimus patiekiant juos tam skirtuose induose.
Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)					
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas.

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

3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai
Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)*				
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2	<i>Netaikoma</i>
Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)*				
4102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	IV	1	<i>Netaikoma</i>
4102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	IV	5	<i>Netaikoma</i>
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2	<i>Netaikoma</i>
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 60 mokymosi kreditų)				
<i>Privalomieji (iš viso 60 mokymosi kreditų)</i>				
310131344	Pasiruošimas aptarnauti klientus	III	10	<i>Netaikoma</i>
410131394	Klientų aptarnavimas	IV	15	<i>Baigtas modulis: Pasiruošimas aptarnauti klientus</i>
4101377	Specialiųjų užsakymų vykdymas	IV	10	<i>Baigtas modulis: Pasiruošimas aptarnauti klientus Klientų aptarnavimas</i>
310131345	Baro paruošimas ir klientų 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>Netaikoma</i>
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)*				
3101331	Maisto ruošimas	III	5	<i>Netaikoma</i>
4101378	Gėrimų parinkimas ir patiekimas	IV	5	<i>Netaikoma</i>
4101379	Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas	IV	5	<i>Netaikoma</i>
Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)				
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	<i>Baigti visi padavėjo ir barmeno kvalifikacijas sudarantys privalomieji moduliai</i>

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

4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ KOMPETENCIJŲ UGDYMO

Bendrosios kompetencijos	Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Raštingumo kompetencija	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Daugiakalbystės kompetencija	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, elektroninį laišką užsienio kalba. Bendrauti profesine užsienio kalba su klientu ir darbinėje aplinkoje. Apibūdinti pagrindinius įrenginius, inventorių, stalo įrankius užsienio kalba. Skaityti ir paaiškinti meniu užsienio kalba.
Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija	Išmanyti skysčių ir svorio matavimo vienetus. Atlikti svorio ir kiekio skaičiavimus. Naudotis naujausiomis technologijomis ir įrenginiais. Taikyti saugumo ir aplinkos tvarumo principus.
Skaitmeninė kompetencija	Surasti, naudoti ir saugoti darbui reikalingą informaciją. Saugiai ir atsakingai naudotis skaitmeninėmis technologijomis. Naudoti programinę įrangą maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje. Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę gėrimų receptūrų skaičiavimams atlikti.
Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokytis kompetencija	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Surasti informaciją apie tolesnio mokymosi galimybes, kvalifikacijos kėlimą. Organizuoti savo mokymąsi. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. Suprasti visuotinai priimtinius elgesio kodeksus ir bendravimo taisykles. Valdyti konfliktus ir savo psichologines būsenas.
Pilietiškumo kompetencija	Bendrauti ir bendradarbiauti su kolegomis, dirbti grupėje, komandoje. Pagarbiai elgtis su įvairių tipų klientais. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Verslumo kompetencija	Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką. 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.
Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija	Pažinti įvairių šalių regionų švenčių tradicijas ir papročius. Pažinti įvairių šalių kultūrinius skirtumus. Lavinti estetinį požiūrį į meną ir aplinką. Gerbti kultūros raiškos įvairovę, laikytis etiško ir atsakingo požiūrio į intelektualinę ir kultūrinę nuosavybę.

5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESIJĄ MOKYMA

Kvalifikacija – padavėjas, LTKS lygis IV	
Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra	Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra
<i>Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)</i> Įvadas į profesiją, 1 mokymosi kreditas	<i>Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)</i> Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditas Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 1 mokymosi kreditas 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 klientus, 10 mokymosi kreditų Klientų aptarnavimas, 15 mokymosi kreditų Specialiųjų užsakymų vykdymas, 10 mokymosi kreditų Baro paruošimas, jo priežiūra ir klientų 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 klientus, 10 mokymosi kreditų Klientų aptarnavimas, 15 mokymosi kreditų Specialiųjų užsakymų vykdymas, 10 mokymosi kreditų Baro paruošimas, jo priežiūra ir klientų 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 kreditai 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

Pastabos

- Vykdamas pirminį profesinį mokymą asmeniui 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.
- 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 programas aprašą,

patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.

- Tęstinio profesinio mokymo programose saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

6.1. ĮVADINIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją“

Valstybinis kodas	4000006	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	2	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pažinti profesiją.	1.1. Išmanyti padavėjo ir barmeno profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.	<p>Tema. Padavėjo ir barmeno profesija, jos specifika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padavėjo ir barmeno darbo vietos • Padavėjo ir barmeno darbo specifika • Padavėjo ir barmeno profesijos samprata <p>Tema. Padavėjo ir barmeno profesijos galimybės darbo rinkoje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savybės, reikalingos padavėjo ir barmeno profesijai • Padavėjo ir barmeno profesinės galimybės
	1.2. Suprasti padavėjo ir barmeno profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.	<p>Tema. Padavėjo ir barmeno profesijos veiklos procesai, uždaviniai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padavėjo ir barmeno veiklos procesai, atliekami skirtingose padavėjo ir barmeno darbo vietose • Padavėjo ir barmeno profesinės veiklos uždaviniai • Geros higienos praktikos taisyklės <p>Tema. Padavėjo ir barmeno funkcijos, atsakomybės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padavėjo ir barmeno funkcijos darbo vietoje • Padavėjo ir barmeno pareigos bei atsakomybės
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijoms būdingus gebėjimus.	<p>Tema. Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos tikslai bei uždaviniai • Mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai, mokymosi įgūdžių demonstravimo formos (metodai) • Individualūs mokymosi planai <p>Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ir (arba) neformaliuotu būdu, vertinimas ir lygių nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turimų gebėjimų savaiminio ar neformaliojo įvertinimo būdai • Savaiminiu ir (arba) neformaliuotu būdu įgytų gebėjimų demonstravimas
Mokymosi pasiekimų	Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .	

vertinimo kriterijai	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
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 priemonėmis turimų, padavėjo kvalifikacijai būdingų, gebėjimų demonstravimui: kasos aparatu, stalo indais ir įrankiais, stiklo indais, stalo užtiesalais, stalo serviravimo įrankiais, virtuvės informavimo sistema, lokalia pranešimų sistema, kasos operacijų žurnalas, kompiuterine lankytojų aptarnavimo programa.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir padavėjo ir barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

6.2.1. Privalomieji moduliai

Modulio pavadinimas – „Pasiruošimas aptarnauti klientus“

Valstybinis kodas	3101327	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą.	1.1. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį, klasifikavimą ir joms keliamus reikalavimus.	<p>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai, paskirtis, klasifikavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai (restoranas, kavinė, baras, užkandinė, užėiga, greitojo maitinimo įmonė, valgykla ir kt.) • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių paskirtis • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių klasifikavimas atsižvelgiant į klientų aptarnavimo lygį, sąlygas, patiekalų ir gėrimų asortimentą, patiekalų sudėtingumą, specializaciją ir kt. <p>Tema. Reikalavimai keliami maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geros higienos praktikos taisyklės • Higienos normos (maisto higiena, maisto produktų ženklavimas ir kt.) • Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas • Teisės aktai, reglamentuojantys atliekų tvarkymą
	1.2. Apibūdinti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai.	<p>Tema. Bendrieji reikalavimai, keliami padavėjui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padavėjo laikysena • Padavėjo išvaizda • Padavėjo elgesys ir bendravimas su klientais <p>Tema. Reikalavimai, keliami padavėjo drabužiams ir higienai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai keliami padavėjo asmens higienai • Reikalavimai keliami padavėjo darbo drabužiams, klasikinė apranga ir jai keliami reikalavimai

	<p>1.3. Prižiūrėti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpas ir baldus skirtus klientų aptarnavimui vadovaujantis teisės aktų nuostatomis.</p>	<p>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpos, jų rūšys ir priežiūra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpos (laukiamasis, rūbinė, aptarnavimo salė ir t.t.) ir patiekalų gamintojų patalpos • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių pagalbinės patalpos • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpų priežiūros reikalavimai <p>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių baldai, jų priežiūra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių baldai, jų išdėstymo, pagal aptarnavimo formą, salėje reikalavimai • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių baldų priežiūros reikalavimai
	<p>1.4. Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių klientams aptarnauti, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimų.</p>	<p>Tema. Prekybos salės, baldų ir servanto paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prekybos salės patalpų paruošimas klientų aptarnavimui • Prekybos salės baldų (stalų, kėdžių, krėslų, minkštasuolių ir kt.) išdėstymas pagal reikalavimus • Pagalbinio stalo paruošimas • Servanto paruošimas <p>Tema. Darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimai atliekant darbo vietas paruošiamuosius darbus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos reikalavimai • Darbuotojų asmens higienos reikalavimai
<p>2. Paruošti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.</p>	<p>2.1. Apibūdinti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus ir kitus naudojamus reikmenis, jų asortimentą, paskirtį ir laikymo reikalavimus.</p>	<p>Tema. Stalo įrankiai, jų priežiūra ir laikymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stalo įrankių rūšys • Asmeninio naudojimo stalo įrankiai, jų paskirtis, priežiūra, laikymo sąlygos • Bendro naudojimo stalo įrankiai, jų paskirtis, priežiūra, laikymo sąlygos <p>Tema. Stalo indai, jų priežiūra ir laikymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stalo indų rūšys • Asmeninio naudojimo stalo indai, jų paskirtis, priežiūra, laikymo sąlygos • Bendro naudojimo stalo indai, jų paskirtis, priežiūra, laikymo sąlygos <p>Tema. Taurės, jų priežiūra ir laikymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taurių rūšys • Taurių paskirtis, priežiūra, laikymo sąlygos <p>Tema. Stalo užtiesalai, servetėlės ir rankšluostėliai, jų priežiūra, laikymas ir panaudotų tvarkymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stalo užtiesalai, servetėlės, rankšluostėliai, jų rūšys, paskirtis • Stalo užtiesalų, servetėlių, rankšluostėlių priežiūra, laikymo sąlygos

		<ul style="list-style-type: none"> • Panaudotų stalo užtiesalų, servetėlių, rankšluostėlių rūšiavimas prieš skalbimą ar valymą Tema. Padėklai, jų priežiūra ir laikymas <ul style="list-style-type: none"> • Padėklų rūšys • Padėklų paskirtis, priežiūra, laikymo sąlygos
	2.2. Paruošti naudojimui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus ir kitą serviravimo inventorių vadovaujantis padavėjo darbo technikos reikalavimais.	Tema. Padavėjo darbo technikos reikalavimai <ul style="list-style-type: none"> • Įrankių, indų, taurių blizginimas • Padavėjo rankšluostėlio naudojimo taisyklės • Padėklo naudojimo taisyklės • Indų, įrankių, taurių nešimo ir naudotų indų nurinkimo technika Tema. Stalo indų, įrankių, taurių, stalo užtiesalų ir kito inventoriaus paruošimas stalui serviruoti <ul style="list-style-type: none"> • Stalo įrankių paruošimas naudoti • Stalo indų paruošimas naudoti • Taurių paruošimas naudoti • Stalo užtiesalų, servetėlių, rankšluostėlių paruošimas naudoti • Padėklų paruošimas naudoti • Kito inventoriaus (prieskonių indelių, servetėlių dėklų, stalo aksesuarų ir kt.) paruošimas naudoti
	2.3. Nešti ir nurinkti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių vadovaujantis stalo serviravimo taisyklėmis.	Tema. Lėkščių, padėklų, taurių, įrankių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas <ul style="list-style-type: none"> • Lėkščių nešimo būdai • Lėkščių nešimas su padėklinėmis lėkštėmis • Padėklo nešimas su stalo inventoriumi, patiekalais ar gėrimais • Taurių nešimas su padėklu ir be padėklo • Stalams serviruoti reikalingų įrankių nešimas • Švarių peleninių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas Tema. Panaudotų lėkščių, padėklų, taurių, įrankių ir kito serviravimo inventoriaus nurinkimas <ul style="list-style-type: none"> • Naudotų indų, įrankių, taurių nurinkimas • Naudotų peleninių ir kito serviravimo inventoriaus nurinkimas
3. Serviruoti stalus.	3.1. Apibūdinti stalo serviravimo reikalavimus, įvairius stalo puošybos elementus, jų paskirtį.	Tema. Serviruočių tipai, jų ypatumai <ul style="list-style-type: none"> • Minimalios (paprastos) serviruotės ypatumai • Vidutinės (išplėstinės) serviruotės ypatumai • Šventinės serviruotės ypatumai Tema. Pagrindinės stalo serviravimo taisyklės <ul style="list-style-type: none"> • Staltiesės ant stalo užtiesimo ir keitimo reikalavimai • Indų, įrankių ir taurių išdėstymo ant stalo taisyklės ir eiliškumas

		<p>Tema. Stalo puošybos elementai, jų paskirtis, naudojimo taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stalo puošybos elementai (dekoratyviniai indai, servetėlių žiedai, žvakės ir žvakidės ir kt.) • Stalo puošybos elementų parinkimo ir derinimo taisyklės • Servetėlių lankstymo būdai
	3.2. Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos.	<p>Tema. Stalo serviravimas nesant klientui ir prie kliento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stalo serviravimo eiga nesant klientui • Stalo serviravimo eiga prie kliento • Serviruotės koregavimas po priimto užsakymo <p>Tema. Pusryčių, priešpiečių, pietų, pavakarių, vakarienės stalo serviruotės ir stalo serviravimo seka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusryčių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka • Priešpiečių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka • Pagrindinės pietų stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka • Pavakarių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka • Vakarienės stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka
	3.3. Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus laikantis serviravimo darbų sekos.	<p>Tema. Stalo serviravimo inventoriaus pagal serviruočių tipus parinkimas, apskaičiavimas ir derinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikiamo serviravimo inventoriaus parinkimas a la carte stalo serviruotei • Reikiamo serviravimo inventoriaus parinkimas pusryčių stalo serviruotei • Reikiamo serviravimo inventoriaus parinkimas pietų stalo serviruotei • Reikiamo serviravimo inventoriaus parinkimas vakarienės stalo serviruotei • Reikiamo serviravimo inventoriaus parinkimas serviruotei pagal pateiktą valgiaraštį <p>Tema. Stalų serviravimas pagal serviruočių tipus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Staltiesės užtiesimas ant kliento stalo • Higieninės (asmeninio naudojimo) servetėlės, skirtos stalui serviruoti, sulankstymas • Stalo paserviravimas pagal restorano serviruotę nesant klientui, prie kliento • Stalo paserviravimas pagal pusryčių stalo serviruotes • Stalo paserviravimas pagal pietų stalo serviruotes • Stalo paserviravimas pagal vakarienės stalo serviruotes • Stalo paserviravimas pagal pateiktą valgiaraštį
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, darbo metu dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Darbo poza atitiko ergonominius	

	<p>reikalavimus. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai, paskirtis, klasifikavimas ir joms keliami reikalavimai. Apibūdinti reikalavimai, taikomi padavėjo asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai. Laikantis reikalavimų paruoštos klientui sutikti ir aptarnauti skirtos prekybos patalpos, prekybos salės baldai (stalai, kėdės ir kt.), pagalbinis stalas, servantas ir kitas inventoriūs. Apibūdinti stalo indai, įrankiai, taurės, stalo užtiesalai ir kiti naudojami reikmenys, jų asortimentas, paskirtis ir laikymo reikalavimai. Vadovaujantis padavėjo darbo technikos reikalavimais, paruošti naudojimui stalo indai, įrankiai, taurės, stalo užtiesalai ir kitas serviravimo inventoriūs. Pademonstruoti įvairūs lėkščių nešimo būdai. Pademonstruotas padėklų, taurių, įrankių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas. Vadovaujantis stalo serviravimo taisyklėmis pademonstruotas naudoto serviravimo inventoriaus nurinkimas. Serviruojant stalą, pateikiant patiekalus ar nurenkant naudotą stalo inventorių (lėkštes, įrankius, taures ir kt.), tinkamai panaudotas padėklas. Apibūdinti stalo serviravimo reikalavimai, įvairūs stalo puošybos elementai, jų paskirtis. Padengtas stalas pagal pagrindines stalo serviruotes ir laikantis serviravimo darbų sekos. Pagal reikalavimus uždengtas stalas staltiese, sulankstytos servetėlės. Pagal serviruočių tipus parinktas serviravimo inventoriūs. Laikantis serviravimo darbų sekos paserviruotas stalas, pademonstruotos įvairios stalo serviruotės.</p> <p>Baigus darbus pagal reikalavimus sutvarkyta darbo vieta ir inventoriūs, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“ • Teisės aktai, reglamentuojantys atliekų tvarkymą • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Klientams aptarnauti skirto inventoriaus (stalų, kėdžių ir pan.), indų ir įrankių švarą bei saugą užtikrinančios priemonės • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
<p>Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai</p>	<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 specialiais darbo drabužiais, priemonėmis skirtomis klientų aptarnavimui: stalais, kėdėmis, pagalbiniu stalu, servantu, stalo serviravimo indais ir įrankiais, taurėmis, stalo užtiesalais, padėklais, rankšluostėliais, servetėlėmis, stalo puošybos elementais ir kitu serviravimo inventoriumi.</p>
<p>Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)</p>	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir padavėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne

mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Klientų aptarnavimas“

Valstybinis kodas	410131394	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigtas modulis:</i> Pasiruošimas aptarnauti klientus	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pateikti patiekalus ir gėrimus.	1.1. Išmanyti klientų aptarnavimo būdus, formas ir metodus, stalų rezervavimo taisyklės.	<p>Tema. Klientų aptarnavimo būdai, formos ir metodai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių klientų aptarnavimo darbo organizavimo formos (individualaus aptarnavimo, aptarnavimo dviese, grandininio aptarnavimo, komandinio aptarnavimo, savitarnos, mišriojo aptarnavimo) • Klientų aptarnavimo metodai <p>Tema. Stalų rezervavimo taisyklės. Klientų aptarnavimo etapai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stalo, kurį klientas iš anksto užsisako (rezervuoja) maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje, užsakymo taisyklės • Klientų aptarnavimo etapai (sutikimas, pasodinimas, užsakymo priėmimas, atsiskaitymas, atsisveikinimas)
	1.2. Išmanyti valgiaraščių ir kainoraščių rūšis, jų sudarymo taisyklės.	<p>Tema. Valgiaraščiai ir kainoraščiai, jų rūšys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valgiaraščiai, jų rūšys • Kainoraščiai, jų rūšys <p>Tema. Valgiaraščių ir kainoraščių sudarymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valgiaraščių, kainoraščių sudarymo taisyklės • Valgiaraščio (pusryčiams, priešpiečiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir kt.) sudarymas
	1.3. Bendrauti su klientais, laikantis profesinės etikos reikalavimų.	<p>Tema. Klientai, jų tipai ir aptarnavimo reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klientų tipai, jų poreikiai, aptarnavimo ypatumai • Klientų skundai, konfliktinių situacijų valdymas • Konfliktai, jų sprendimo būdai • Profesinė etika • Kalbos kultūra

		<ul style="list-style-type: none"> • Padavėjo elgesio taisyklės aptarnavimo salėje <p>Tema. Bendravimo psichologija</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sėkmingo bendravimo samprata • Bendravimo su klientais skirtingais aptarnavimo etapais ypatumai
	<p>1.4. Pateikti klientui patiekalus ir gėrimus įvairiais patiekimo būdais, laikantis klientų aptarnavimo bei patiekalų ir gėrimų patiekimo reikalavimų.</p>	<p>Tema. Užsakymo priėmimas ir kliento aptarnavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bendrosios klientų aptarnavimo taisyklės • Informacijos apie patiekalus suteikimas • Užsakymo priėmimas pagal pateiktą valgiaraštį <p>Tema. Patiekalų (šaltųjų, karštųjų, desertinių) patiekimas klientui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimai patiekiant patiekalus • Patiekalų patiekimo taisyklės ir eiliškumas bei indų nurinkimo taisyklės • Duonos ir jos gaminių patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai • Šaltųjų patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai • Sriubų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai • Karštųjų užkandžių patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai • Karštųjų patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai • Desertinių patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai • Konditerijos gaminių patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai • Vaisių, uogų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai <p>Tema. Gėrimų patiekimas klientui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimai patiekiant gėrimus • Gėrimų patiekimo taisyklės ir reikalavimai • Gėrimų derinimo su patiekalais principai • Nealkoholinių gėrimų (sulčių, gėlo vandens, vaisvandenių ir mineralinio vandens (gazuoto ir negazuoto) ir kt.) patiekimo inventorių, reikalavimai ir būdai • Šaltųjų ir karštųjų gėrimų (kavos, arbatos, šokolado, kakavos ir kt.) patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai • Silpnų alkoholinių gėrimų (vyno, alaus, sidro ir kt.) patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai • Stiprių alkoholinių gėrimų (degtinės, konjako, brendžio, kalvadoso, viskio, romo, trauktinės, likerio ir kt.) patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai <p>Tema. Delikatesinių patiekalų ir patiekalų, kurie patiekiami specialiu būdu, patiekimas klientui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ikrų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai • Sraigių, austrių, midijų, krevečių ir kitų moliuskų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai

		<ul style="list-style-type: none"> • Vėžių, omarų, krabų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai • Fondiu (sūrio, mėsos, žuvies ir vėžiagyvių, šokolado ir kt.) patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai • Artišokų, šparagų patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai • Įvairių sūrių patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai • Kitų egzotiškų delikatesinių patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai
	<p>1.5. Pateikti patiekalus, paruoštus prie kliento stalo, vadovaujantis saugaus darbo ir higienos reikalavimais.</p>	<p>Tema. <i>Padavėjo darbas prie kliento stalo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugaus darbo ir higienos taisyklės dirbant prie kliento stalo • Patiekalams paruošti ir pateikti reikalingas inventorių, skirtas darbui prie kliento stalo, jo paruošimas, darbas su juo <p>Tema. <i>Patiekalų paruošimo ir patiekimo darbu, atliekamų padavėjo prie kliento stalo, seka</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalų pjaustymas porcijomis • Mėsos, žuvies filė atskyrimas nuo kaulo • Patiekalų užpylimas alkoholiu ir uždegimas • Vaisių paruošimas • Salotų gaminimas ir marinavimas • Įvairių rūšių kavos paruošimas <p>Tema. <i>Patiekalų prie kliento stalo paruošimas ir patiekimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalui porcijuoti ir pateikti reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo supjaustymas porcijomis prie kliento ir patiekimas • Inventoriaus, reikalingo atskirti (nurodytos) žuvies filė nuo kaulų parinkimas, žuvies filė atskyrimas nuo kaulų prie kliento ir patiekimas • Vaisiui paruošti ir pateikti reikalingo inventoriaus parinkimas, vaisiaus prie kliento paruošimas ir jo patiekimas • Patiekalo, kurį reikia užpilti alkoholiu ir uždegti, reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo paruošimas prie kliento ir jo patiekimas • Patiekalui gaminti ir marinuoti reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo paruošimas prie kliento ir jo patiekimas
<p>2. Vykdyti pardavimų apskaitą.</p>	<p>2.1. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse klientų aptarnavimo procesų administravimui naudojamą programą ir</p>	<p>Tema. <i>Gautų žaliavų ir gėrimų įvedimas į administravimo programas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pridėtinės vertės mokesčio sąskaitų faktūrų (toliau – PVM sąskaitos faktūros) rekvizitai, pildymas • Gautų pagal PVM sąskaitą faktūrą žaliavų įvedimas į administravimo programą ir priskyrimas konkrečiai sandėlio grupei • Gautų pagal PVM sąskaitą faktūrą gėrimų įvedimas į administravimo programą ir priskyrimas konkrečiai sandėlio grupei

priemonės.		<p>Tema. Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant klientus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valgių bei gėrimų asortimento įvedimas ir sugrupavimas į maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programą, naudojamą aptarnaujant klientus • Įvestų valgių ir gėrimų sąrašų nukreipimas į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti • Bendrųjų ir specialiųjų modifikatorių sukūrimas, jų susiejimas su parduodamais maisto produktais • Naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojams identifikuoti programoje, parametrų nustatymas
2.2. Dirbti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, skirta aptarnauti klientus.		<p>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių programinės įrangos paruošimas darbui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padavėjo darbo stočių – POS terminalų, kuriuose visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai yra integruoti arba jie yra atskirai prijungti, paruošimas darbui • Popieriaus juostų ir spausdintuvų kasečių keitimas spausdintuvuose • Personalo identifikavimo magnetinių kortelių, reikalingų darbui su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programa ir įranga, įregistravimas ir aktyvavimas • Nešiojamųjų terminalų – delninukų paruošimas darbui <p>Tema. Darbas maitinimo paslaugas teikiančių įmonių programine įranga aptarnaujant klientus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padavėjo darbo stočių – POS terminalų, kuriuose visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai yra integruoti arba jie yra atskirai prijungti, tinkamas eksploatavimas • Klientų užsakymų POS terminale suvedimas, papildymas, pakeitimas ir atšaukimas, atsiskaitymas su klientais • Įvairių ataskaitų, susijusių su klientų aptarnavimu, jų srautais, pardavimu ir pinigų apskaita, per POS terminalus, suformavimas, peržiūrėjimas, atspausdinimas • Klientų aptarnavimas, užsakymų suvedimas ir papildymas, naudojant nešiojamuosius terminalus – delninukus • Klientų aptarnavimas, užsakymų priėmimas ir vykdymas, naudojant planšetinius kompiuterius
2.3. Dirbti fiskaliniais kasos aparatais aptarnaujant klientus.		<p>Tema. Fiskaliniai kasos aparatai, kasos operacijų žurnalas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiskaliniai kasos aparatai, jų naudojimo taisyklės • Kasos operacijų žurnalas, jo pildymo reikalavimai <p>Tema. Darbas fiskaliniais kasos aparatais, atsiskaitymas su klientais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiskalinių kasos aparatų paruošimas darbui, pinigų priėmimas ir įtraukimas jais į apskaitą • Sąskaitos (PVM sąskaitos faktūros) pagal fiskalinį kasos čekį išrašymas klientui • Kasos operacijų žurnalo pildymas • Pinigų tikrinimo aparato eksploatavimas ir tinkamas panaudojimas • Atsiskaitymas su klientais, naudojant mokėjimo kortelių skaitytuvus

	<ul style="list-style-type: none"> • Atsiskaitymas atsakingam darbuotojui už savo prekybos rezultatus pamainos pabaigoje
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, darbo metu dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Apibūdinti klientų aptarnavimo būdai, formos ir metodai bei stalų rezervavimo taisyklės. Apibūdintos valgiaraščių ir kainoraščių rūšys. Paašškintos valgiaraščių, kainoraščių sudarymo taisyklės. Klientai sutikti ir pasodinti laikantis klientų aptarnavimo reikalavimų, jiems pateiktas valgiaraštis, išsamiai ir sklandžiai apibūdinti patiekalai bei gėrimai, suteikta kita pageidauta informacija ir priimtas užsakymas. Su klientais bendrauta, laikantis profesinės etikos reikalavimų. Aptarnaujant klientus, įvairūs patiekalai ir gėrimai patiekti įvairiais patiekimo būdais, laikantis klientų aptarnavimo bei patiekalų ir gėrimų patiekimo reikalavimų. Patiekalai, paruošti prie kliento stalo, patiekti tinkamai ir laikantis darbo prie kliento stalo taisyklių. Dirbant prie kliento stalo laikytasi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. Apibūdintos maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse klientų aptarnavimo procesų administravimui naudojamos programos ir priemonės. Aptarnaujant klientus, dirbta maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga bei fiskaliniais kasos aparatais.</p> <p>Baigus darbus pagal reikalavimus sutvarkyta darbo vieta ir inventorius, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“ • Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ • Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas • Teisės aktai, reglamentuojantys atliekų tvarkymą • Teisės aktai, reglamentuojantys poveikį aplinkai • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Priemonės užsakymų į barą ir virtuvę perdavimui: virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa • Nešiojamieji terminalai – delninukai • Planšetiniai kompiuteriai • Kasos aparatai • Mokėjimo kortelių skaitytuvai • Pinigų tikrinimo aparatai • Kasos operacijų žurnalas

	<ul style="list-style-type: none"> • Valgiaraščių, kainoraščių pavyzdžiai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
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 specialiais darbo drabužiais, stalo serviravimo indais ir įrankiais, taurėmis, inventoriumi delikatesinių patiekalų pateikimui, stalo užtiesalais, padėklais, rankšluostėliais, servetėlėmis, kasos aparatais, virtuvės informavimo sistema, lokalia pranešimų sistema, kompiuterine lankytojų aptarnavimo programa, kasos operacijų žurnalu, darbo priemonėmis patiekalams ruošti prie kliento stalo ir pateikti; žaliavomis praktiniams darbams atlikti; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir padavėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Specialiųjų užsakymų vykdymas“

Valstybinis kodas		
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigtas modulis:</i> Pasiruošimas aptarnauti klientus Klientų aptarnavimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Aptarnauti pobūvių svečius ir konferencijų dalyvius.	1.1. Išmanyti pobūvių, priėmimų rūšis ir svečių iš įvairių šalių aptarnavimo ypatumus.	<p>Tema. Pobūvių rūšys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oficialūs ir neoficialūs pobūviai • Pobūviai pagal aptarnavimo formas: padavėjas svečius aptarnauja iš dalies arba visiškai, furšetas, kokteilis, kavos ar arbatos, mišrūs, išvažiuojamieji <p>Tema. Priėmimų tipai: stovimi, sėdimi, dieniniai, vakariniai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieniniai stovimi priėmimai („Taurė šampano“, „Taurė vyno“ ir kt.) • Vakariniai stovimi priėmimai (kokteilis, furšetas, bufetas ir kt.) • Dieniniai sėdimi priėmimai (kviestiniai pusryčiai, dalykiniai pietūs, „Arbatėlė“, „Ponių kava“ ir kt.) • Vakariniai sėdimi priėmimai (kviestiniai pietūs, kviestinė vakarienė, žurfiksas ir kt.)

		<ul style="list-style-type: none"> • Aptarnavimo protokolas, protokolinio aptarnavimo reikalavimai <p>Tema. Įvairių šalių svečių aptarnavimo ypatumai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Svečių aptarnavimas, atsižvelgiant į svečio šalies religines tradicijas • Svečių aptarnavimas, atsižvelgiant į svečio šalies papročius • Svečių aptarnavimas, atsižvelgiant į nacionalinių virtuvių ypatumus
	<p>1.2. Išmanyti pasirengimo pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems specialiesiems užsakymams reikalavimus.</p>	<p>Tema. Specialiųjų užsakymų (pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių) organizavimo etapai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Užsakymo priėmimas • Pasirengimo darbai • Aptarnavimas <p>Tema. Pasirengimo specialiesiems užsakymams (pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams) darbai ir jiems keliami reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasirengimo darbų plano sudarymas • Valgiaraščio sudarymas • Stalų formų parinkimo ir išdėstymo reikalavimai • Reikalingo inventoriaus parinkimo ir paruošimo reikalavimai • Svečių susodinimo prie stalo reikalavimai
	<p>1.3. Išmanyti darbo organizavimo, stalo serviravimo, svečių aptarnavimo darbų eigą įvairių pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu.</p>	<p>Tema. Darbo organizavimo reikalavimai įvairių pobūvių, priėmimų, vaišių, konferencijų metu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pobūvio, kurio metu padavėjas svečius aptarnauja visiškai, darbo organizavimo reikalavimai • Pobūvio, kurio metu padavėjas svečius aptarnauja iš dalies, darbo organizavimo reikalavimai • Bufeto (švediško stalo) darbo organizavimo reikalavimai • Furšeto darbo organizavimo reikalavimai • Kokteilio, šampano ar vyno taurės priėmimo darbo organizavimo reikalavimai • Mišriojo pobūvio darbo organizavimo reikalavimai • Oficialių pobūvių ir įvairių diplomatinių priėmimų darbo organizavimo ypatumai • Darbo organizavimo reikalavimai, teikiant konferencijų, seminarų, pasitarimų dalyviams maitinimo paslaugas • 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 <p>Tema. Stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai įvairių pobūvių, priėmimų,</p>

		<p><i>vaišių, konferencijų metu</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pobūvio, kurio metu padavėjas svečius aptarnauja visiškai, stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai • Pobūvio, kurio metu padavėjas svečius aptarnauja iš dalies, stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai • Bufeto (švediško stalo) serviravimo ir svečių aptarnavimo ypatumai • Furšeto stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai • Kokteilio, šampano ar vyno taurės priėmimo svečių aptarnavimo reikalavimai • „Kavutės“, „Arbatėlės“ vaišių stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo reikalavimai • Mišriojo pobūvio stalo serviravimo ypatumai ir svečių aptarnavimo reikalavimai • Oficialių pobūvių ir įvairių diplomatinių priėmimų svečių aptarnavimo ypatumai • Reikalavimai, kurių reikia laikytis padavėjui aptarnaujant svečius diplomatinio priėmimo metu • Svečių aptarnavimo reikalavimai, teikiant konferencijų, seminarų, pasitarimų dalyviams maitinimo paslaugas • Šeimos ir kalendorinių švenčių stalo serviravimo ir svečių aptarnavimo ypatumai
	<p>1.4. Priimti užsakymą pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems renginiams ir pasiruošti aptarnauti svečius laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų.</p>	<p><i>Tema. Užsakymo priėmimas ir pasirengimas pobūviui, priėmimui, konferencijai ar kitam renginiui</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Užsakymo priėmimo reikalavimai • Užsakymo konkrečiam (nurodytam) pobūviui ar priėmimui, konferencijai ar kitam renginiui priėmimas • Valgiaraščio konkrečiam (nurodytam) pobūviui, priėmimui, konferencijai ar kitam renginiui sudarymas • Stalų formų parinkimas ir išdėstymo schemų sudarymas • Svečių susodinimo schemas sudarymas • Puošybės elementų parinkimas <p><i>Tema. Pasiruošimas aptarnauti specialiojo užsakymo svečius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasiruošimo darbų plano sudarymas • Stalui serviruoti ir svečiams aptarnauti reikalingo inventoriaus ir kitų priemonių sąrašo sudarymas ir inventoriaus parinkimas • Laiko, skirto atitinkamam inventoriui paruošti, apskaičiavimas • Darbo inventoriaus paruošimas • Atitinkamo oficialaus, diplomatinio priėmimo specifinių reikmenų parinkimas ir pasirengimo darbų aprašymas

	<p>1.5. Serviruoti stalus ir aptarnauti svečius pobūvių, priėmimų, konferencijų ir kitų renginių metu laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų.</p>	<p>Tema. Darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimai vykdant specialiuosius užsakymus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo inventoriaus patikrinimas ir paruošimas • Svečių aptarnavimas ir darbo inventoriaus naudojimas, laikantis darbų saugos ir higienos reikalavimų <p>Tema. Stalo serviravimas ir svečių aptarnavimas pobūvių, priėmimų, įvairių vaišių, konferencijų metu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stalo pobūviui, kurio metu padavėjai svečius aptarnauja visiškai, paserviravimas ir svečių aptarnavimas • Stalo pobūviui, kurio metu padavėjai svečius aptarnauja iš dalies, paserviravimas ir svečių aptarnavimas • Švediško stalo pagal žinomą valgiaraštį paserviravimas ir svečių aptarnavimas • Furšeto stalo serviravimo pagal žinomą valgiaraštį schemos ir svečių aptarnavimo eigos plano sudarymas • Kokteilių vakarėliui patiekalų ir gėrimų pateikimas, svečių aptarnavimas • „Kavutės“, „Arbatėlės“ vaišių stalo paserviravimas pagal žinomą valgiaraštį ir svečių aptarnavimas • Mišriojo pobūvio svečių aptarnavimo darbų eiga • Oficialaus pobūvio ar priėmimo stalų serviravimo ir svečių aptarnavimo eigos plano sudarymas • Konferencijos, seminaro ar pasitarimo dalyviams aptarnauti, inventoriaus parinkimas, stalo paserviravimas ir svečių aptarnavimas • Stalo pagal sudarytą valgiaraštį nurodytai šeimai ar kalendorinei šventei paserviravimas ir svečių aptarnavimas
	<p>1.6. Aptarnauti svečius, teikiant maitinimo paslaugas įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte.</p>	<p>Tema. Maitinimo paslaugų poilsio vietose teikimas ir svečių aptarnavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo paslaugų poilsio vietose (lauke, patalpose) organizavimo ypatumai • Reikalavimai maitinimo paslaugų įvairiose poilsio vietose (lauke, patalpose) teikimui: reikalavimai maitinimo paslaugas teikiančiai įmonei, higienos ir maisto saugos reikalavimai, reikalavimai patiekalų laikymui, transportavimui, baldams, įrangai, indams ir kt. • Svečių aptarnavimo įvairiose poilsio vietose (lauke, patalpose) ypatumai <p>Tema. Maitinimo paslaugų laivuose, geležinkelio ir oro transporte teikimas bei keleivių aptarnavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo paslaugų laivuose teikimas ir keleivių aptarnavimo ypatumai • Maitinimo paslaugų geležinkelio transporte teikimas ir keleivių aptarnavimo ypatumai

		<ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo paslaugų oro transporte teikimas ir keleivių aptarnavimo ypatumai
2. Aptarnauti viešbučio svečius.	2.1. Išmanyti viešbučio gyventojų maitinimo organizavimo ypatumus.	<p>Tema. <i>Viešbučio gyventojų maitinimo organizavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo organizavimas, viešbučio gyventojus aptarnaujant restorane, aukštų bufetuose • Maitinimo organizavimas, maistą ir gėrimus patiekiant svečiams į viešbučio kambarį • Mini baras viešbučio kambariuose, jo komplektavimas <p>Tema. <i>Įvairių maitinimo formų organizavimas viešbučio svečiams</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusryčių organizavimas • Pietų organizavimas • Vakarienės organizavimas • Konferencijų dalyvių maitinimo organizavimas
	2.2. Suteikti maitinimo paslaugas viešbučių gyventojams restoranuose, bufetuose, kitose daugiafunkcėse patalpose.	<p>Tema. <i>Pasiruošti valgių ir gėrimų patiekimui viešbučio svečiams restoranuose, bufetuose ir kitose patalpose</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Stalų serviravimas pagal įvairias aptarnavimo formas viešbučio restoranuose • Stalų serviravimas pagal įvairias aptarnavimo formas viešbučio aukštuose ir bufetuose • Pasiruošimas valgių ir gėrimų patiekimui viešbučio kambaryje • Pasiruošimas valgių ir gėrimų patiekimui konferencijų dalyviams <p>Tema. <i>Patiekti valgius ir gėrimus viešbučio svečiams restoranuose, bufetuose ir kitose patalpose</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Valgių ir gėrimų patiekimas viešbučio restoranuose (pusryčiai, pietūs, vakarienė) • Valgių ir gėrimų patiekimas viešbučio aukštuose ir bufetuose • Valgių ir gėrimų patiekimas viešbučio kambaryje • Valgių ir gėrimų patiekimas konferencijų dalyviams
	2.3. Aptarnauti viešbučio svečius kambaryje, laikantis pristatymo į kambarį reikalavimų.	<p>Tema. <i>Valgių ir gėrimų užsakymų į kambarį vykdymo reikalavimai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Valgių ir gėrimų užsakymų priėmimas ir įforminimas • Serviravimo taisyklių taikymas aptarnaujant svečius kambariuose • Atsiskaitymas su svečiais <p>Tema. <i>Valgių ir gėrimų patiekimas į viešbučio kambarį</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Valgių ir gėrimų pagal žinomą užsakymą į viešbučio kambarį patiekimas • Svečių aptarnavimas kambaryje, laikantis darbuotojų elgesio ir etiketo taisyklių • Naudotų indų ir įrankių surinkimas iš kambarių
	2.4. Aprūpinti mini barą maisto prekėmis.	<p>Tema. <i>Mini baro asortimentas, komplektavimas, apskaita</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mini baro paskirtis ir asortimentas • Mini baro asortimento komplektavimas pagal apgyvendinimo paslaugas teikiančios įmonės standartus

		<ul style="list-style-type: none"> • Mini baro produkcijos išdėstymas • Mini baro apskaita <p>Tema. Mini baro aprūpinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mini baro užsakymo lapo sudarymas iš pateikto asortimento pagal svečio pageidavimus • Mini baro patikrinimas ir aprūpinimas reikalingomis prekėmis
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, darbo metu dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Apibūdintos pobūvių rūšys, priėmimų tipai, svečių aptarnavimo ypatumai, atsižvelgiant į jų aptarnavimo ypatumus. Paašškinti pasirengimo pobūviams, priėmimams, konferencijoms ir kitiems specialiesiems užsakymams reikalavimai. 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. Serviruojant stalus ir aptarnaujant svečius laikytasi saugaus darbo ir higienos reikalavimų. Pagal taisykles aptarnauti svečiai, teikiant maitinimo paslaugas įvairiose poilsio vietose, laivuose, geležinkelio, oro transporte. Paašškinti viešbučio gyventojų maitinimo organizavimo ypatumai. Suteiktos maitinimo paslaugos viešbučių gyventojams restoranuose, bufetuose bei kitose daugiafunkcėse patalpose. Pagal taisykles aptarnauti svečiai viešbučio kambariuose. Tinkamai, laikantis pristatymo į kambarį reikalavimų, ir pagal svečio užsakymą į viešbučio kambarį pateikti patiekalai ar gėrimai. Sudarytas mini baro užsakymo lapas, mini baras aprūpintas maisto prekėmis. Baigus darbus pagal reikalavimus sutvarkyta darbo vieta ir inventorių, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“ • Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ • Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas • Teisės aktai, reglamentuojantys atliekų tvarkymą • Teisės aktai, reglamentuojantys poveikį aplinkai • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Priemonės užsakymų į barą ir virtuvę perdavimui: virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Nešiojamieji terminalai – delninukai • Planšetiniai kompiuteriai • Kasos aparatai • Mokėjimo kortelių skaitytuvai • Pinigų tikrinimo aparatai • Kasos operacijų žurnalas • Valgiaraščių, kainoraščių pavyzdžiai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Žaliavos praktiniams darbams atlikti
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 specialiais darbo drabužiais, baldais, specialia įranga (mini baro šaldytuvais, kavos aparatais ir kt.), stalo serviravimo indais ir įrankiais, taurėmis, stalo užtiesalais, padėklais, rankšluostėliais, servetėlėmis, serviravimo vežimėliais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <p>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</p> <p>2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertę išsilavinimą arba vidurinę išsilavinimą ir padavėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.</p>

Modulio pavadinimas – „Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas“

Valstybinis kodas	310131345	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokyti modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti barą klientams aptarnauti.	1.1. Apibūdinti barų rūšis ir terminologiją.	<p>Tema. Teisės aktai, reglamentuojantys barų darbą</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas • Tarptautinė barmenų asociacija, jos veikla <p>Tema. Barai ir jų rūšys</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Barų rūšys pagal siūlomą asortimentą • Barų rūšys pagal pramogas • Barų terminologija <p>Tema. Baristo veikla maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baristo pareigos • Baristo veikla viešojo maitinimo įmonėse
	1.2. Apibūdinti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams ir darbo vietai.	<p>Tema. Reikalavimai barmeno asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai barmeno asmens higienai • Reikalavimai barmeno darbo drabužiams ir laikysenai <p>Tema. Reikalavimai barmeno darbo vietos paruošti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai baro vitrinos paruošimui, produkcijos išdėstymui • Baro produkcijos laikymo sąlygos • Reikalavimai baro inventoriaus, indų, taurių paruošimui
	1.3. Paruošti baro įrenginius darbui, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei darbų saugos reikalavimų.	<p>Tema. Baro įrenginiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baro įrangos išdėstymas • Darbuotojų saugos ir sveikatos, darbų saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, geros higienos praktikos reikalavimai dirbant su baro įranga • Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių ir matavimo prietaisų paskirtis, eksploataavimo taisyklės, techniniai aprašymai <p>Tema. Darbas baro įrenginiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių patikrinimas ir parengimas darbui • Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais
	1.4. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures pagal paskirtį.	<p>Tema. Baro inventorių</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baro inventorių, jo paskirtis • Baro inventoriaus paruošimas, išdėstymas barmeno darbo vietoje <p>Tema. Baro indai, įrankiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baro indai, įrankiai, jų paskirtis • Baro indų, įrankių parinkimas darbui <p>Tema. Baro taurės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baro taurės, paskirtis • Baro taurių paruošimas, išdėstymas barmeno darbo vietoje, parinkimas darbui
2. Aptarnauti baro klientus.	2.1. Apibūdinti baro terminus, bendravimo su klientais etiką ir psichologiją.	<p>Tema. Profesinė etika, konfliktai, klientų skundai ir jų sprendimo būdai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barmeno profesinė etika • Konfliktinės situacijos, klientų skundai ir jų sprendimo būdai

		<p>Tema. Elgesio taisyklės. Etiketo pagrindai ir protokolas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elgesio taisyklės dirbant prie baro • Etiketą, diplomatinis protokolas <p>Tema. Baro terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baro terminai, jų reikšmės • Barmenų vartojami terminai
	2.2. Aptarnauti baro klientus pagal aptarnavimo reikalavimus.	<p>Tema. Klientų sutikimas, užsakymo priėmimas, aptarnavimas prie baro, atsiskaitymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klientų sutikimo, užsakymo priėmimo reikalavimai • Klientų aptarnavimo prie baro eiga, atsiskaitymas <p>Tema. Bendravimas ir informacijos suteikimas valstybine ir užsienio kalbomis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bendravimas taisyklinga valstybine kalba • Bendravimas taisyklinga užsienio kalba • Mandagus ir paslaugus informacijos suteikimas baro klientui
	2.3. Suteikti klientui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius.	<p>Tema. Baro gėrimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baro gėrimų asortimentas • Informacijos klientui apie baro gėrimus teikimas <p>Tema. Baro užkandžiai, konditerijos gaminiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informacijos klientui apie baro užkandžius teikimas • Informacijos klientui apie konditerijos gaminius teikimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Pagal reikalavimus paruošti darbui baro mechaniniai, šiluminiai, šaldymo, svėrimo įrenginiai; įvardytas ir apibūdintas baro inventorių, indai, taurės; pagal reikalavimus paruošta barmeno darbo vieta; sklandžiai pasiruošta aptarnauti baro klientus; išsamiai apibūdinti (pristatyti) baro gėrimai, užkandžiai, konditerijos gaminiai. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Lietuvos higienos normos HN15 2021 „Maisto higiena“ • Geros higienos praktikos taisyklės (GHP) • Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas • Teisės aktai, įtvirtinantys atliekų tvarkymo reikalavimus 	

	<ul style="list-style-type: none"> Profesinės rizikos vertinimo bendrieji nuostatai <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
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 aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, peiliai, atidarytuvas, kamščiatriaukis, stiklo indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) praktiniams darbams atlikti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Barmeno darbo organizavimas“

Valstybinis kodas		
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Sudaryti baro asortimentą.	1.1. Apibūdinti baro prekių ir žaliavų bei alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų asortimentą, baro kainoraščio sudarymo reikalavimus.	<p>Tema. Baro prekės ir žaliavos</p> <ul style="list-style-type: none"> Baro prekių asortimentas Baro žaliavų asortimentas <p>Tema. Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> Alkoholinių gėrimų asortimentas Nealkoholinių gėrimų asortimentas <p>Tema. Baro kainoraštis</p> <ul style="list-style-type: none"> Baro kainoraštis, rūšys Baro kainoraščio sudarymo reikalavimai
	1.2. Atlikti baro atsargų kontrolę pagal įmonės	

	reikmes.	<ul style="list-style-type: none"> • Baro prekių ir žaliavų kiekio skaičiavimas • Pamainos pradžioje baro prekių ir žaliavų atsargų papildymas • FIFO (angl. <i>first in first out</i>) sistemos ir kt., papildant barą prekėmis ir žaliavomis, taikymas <p>Tema. Baro prekių ir žaliavų realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baro prekių realizavimo terminai, jų patikrinimas, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Baro žaliavų realizavimo terminai, jų patikrinimas, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
	1.3. Priimti užsakytas baro prekes ir žaliavas pagal įmonės reikalavimus.	<p>Tema. Prekių ir žaliavų užsakymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barui reikiamų prekių ir žaliavų užsakymo parengimas • Prekių ir žaliavų užsakymo pateikimas <p>Tema. Prekių ir žaliavų priėmimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prekių ir žaliavų priėmimo tvarka • Gautų prekių ir žaliavų priėmimas, sutikrinant faktinius bei dokumentuose nurodytus skaičius • Prekių ir žaliavų sandėliavimas
2. Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	2.1. Apibūdinti pagrindinius buhalterinius baro apskaitos dokumentus, jų tvarkymą.	<p>Tema. Apskaitos pagrindai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaitos organizavimas, tikslai, saugus, laikantis darbų saugos reikalavimų, materialinių vertybių inventorizavimo ir apskaitos vykdymas • Už apskaitą atsakingi asmenys, jų teisinė atsakomybė bei pasekmės už neteisėtą veiką <p>Tema. Pagrindiniai buhalteriniai baro apskaitos dokumentai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaitos dokumentai, privalomi rekvizitai • Apskaitos dokumentų skirstymas pagal paskirtį, apimtį, formą, sudarymo vietą • Apskaitos dokumentų pildymo taisyklės <p>Tema. Apskaitos vykdymo etapai. Apskaitą reglamentuojantys teisės aktai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materialinių vertybių apskaita maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse. Ilgalaikis ir trumpalaikis turtas • Teisės aktai, reglamentuojantys apskaitos organizavimą ir vykdymą
	2.2. Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius, atsižvelgiant į rinkos kainodaros tendencijas.	<p>Tema. Kainodara įmonėje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių įvairių prekių ir paslaugų kainos rinkoje • Galimų antkainių, atsižvelgiant į žaliavų kainas, apskaičiavimas • Žaliavų savikainos rinkoje nustatymas bei pardavimo kainų apskaičiavimas <p>Tema. Bare gaminamų gėrimų technologijos ir kalkuliacijos kortelių parengimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bare gaminamų gėrimų asortimento sudarymas • Bare gaminamų gėrimų technologijos kortelių parengimas • Bare gaminamų gėrimų kalkuliacijos kortelių parengimas
	2.3. Tvarkyti materialinių	<p>Tema. Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir</p>

	<p>vertybių apskaitos dokumentus sandėlio ir administravimo programomis.</p>	<p>duomenų apsauga, vedant baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir duomenų apsauga • Bazinės ir specializuotos informacinių technologijų programos, jų įdiegimas, palaikymas ir atnaujinimas • Naudotojų teisės, susijusios su informacinių technologijų programų įsigijimu ir eksploatavimu <p>Tema. Materialinių vertybių apskaita ir apskaitos dokumentai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sąskaita faktūra, įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas • Materialinių vertybių (prekių, žaliavų) užsakymo maitinimo įmonei suplanavimas • Materialinių vertybių (prekių, žaliavų) priėmimo procedūrų maitinimo įmonėje atlikimas ir įforminimas • Periodinių (pamainos, mėnesio) materialinių vertybių (prekių ir žaliavų) inventorizacijų atlikimas ir įforminimas • Ketvirčio materialinių vertybių (trumpalaikio ir ilgalaikio turto) inventorizacijų atlikimas ir įforminimas • Tinkamas materialinių vertybių sandėliavimo ir apsaugos užtikrinimas • Materialinių vertybių nurašymo ir utilizavimo atlikimas ir įforminimas • Taros ir kitų prekių bei žaliavų grąžinimo tiekėjams įforminimas
<p>3. Naudoti pardavimų apskaitos programą.</p>	<p>3.1. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų paskirtį, valdymo priemones.</p>	<p>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programos, jų galimybės ir privalumai, panašumai ir skirtumai • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programų teisinis naudojimo reglamentavimas <p>Tema. Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant klientus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valgių bei gėrimų asortimento suvedimas į programą ir sugrupavimas • Suvestų valgių ir gėrimų sąrašų nukreipimas į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti • Bendrųjų ir specialiųjų modifikatorių sukūrimas bei susiejimas su parduodamais produktais • Naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojams identifikuoti programoje, parametrų nustatymas
	<p>3.2. Dirbti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant</p>	<p>Tema. Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių programine įranga aptarnaujant klientus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

	<p> klientus.</p>	<p>eksploatavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popieriaus juostų ir spausdintuvų kasečių keitimas spausdintuvuose • Personalo identifikavimo magnetinių kortelių, reikalingų darbu su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programa ir įranga, įregistravimas ir aktyvavimas • Klientų užsakymų POS terminale suvedimas, papildymas, pakeitimas ir atšaukimas, atsiskaitymas su klientais • Įvairių ataskaitų, susijusių su klientų aptarnavimu, jų srautais, pardavimu ir pinigų apskaita, per POS terminalus, suformavimas, peržiūrėjimas, atspausdinimas <p>Tema. Nešiojami terminalai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbas su nešiojamaisiais terminalais – delninukais • Nešiojamųjų terminalų – delninukų paruošimas darbu, klientų užsakymų suvedimas ir papildymas, saugus eksploatavimas • Klientų aptarnavimas, užsakymų priėmimas ir vykdymas, naudojant planšetinius kompiuterius
	<p>3.3. Dirbti fiskaliniais kasos aparatais laikantis reikalavimų.</p>	<p>Tema. Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su klientais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiskalinių kasos aparatų paruošimas darbu, pinigų priėmimas ir įtraukimas į apskaitą • Pinigų detektoriaus eksploatavimas ir tinkamas panaudojimas • Atsiskaitymas su klientais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus • Sąskaitos (PVM sąskaitos faktūros) pagal fiskalinį kasos čekį išrašymas klientui • Atsiskaitymas vadovaujančiam darbuotojui už savo prekybos rezultatus pamainos pabaigoje <p>Tema. Kasos žurnalo pildymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasos žurnalo pildymo taisyklės • Kasos žurnalo pildymas
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p>	<p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Sudarytas ir išsamiai apibūdintas baro prekių ir žaliavų asortimentas; atlikta materialinių vertybių apskaita ir sutvarkyti apskaitos dokumentai sandėlio bei administravimo programomis; pademonstruotas darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis, fiskaliniais kasos aparatais; atsiskaityta su klientais. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės (GHP) • Teisės aktai, reglamentuojantys apskaitos organizavimą ir vykdymą 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Lietuvos higienos normos HN15 2021 „Maisto higiena“ • Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas • Teisės aktai, įtvirtinantys atliekų tvarkymo reikalavimus • Profesinės rizikos vertinimo bendrieji nuostatai <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
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: įvairūs kasos aparatai, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė klientų aptarnavimo programa, kasos žurnalas.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas“ paimti iš III lygio

Valstybinis kodas	4101368	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Išpildyti ir pateikti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	1.1. Apibūdinti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų asortimentą.	<p>Tema. Nealkoholiniai gėrimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nealkoholinių gėrimų asortimentas • Vaisvandenių skoninės savybės, jų nauda/žala žmogaus organizmui • Sulčių, mineralinio vandens, vaisvandenių ir kitų nealkoholinių gėrimų klasifikacija <p>Tema. Alkoholio gamyba ir žala organizmui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagrindiniai spiritinių gėrimų terminai ir gamybos proceso sąvokos • Baro kliento įspėjimas apie alkoholio daromą žalą žmogaus sveikatai

		<ul style="list-style-type: none"> • Alkoholinių gėrimų pardavimo taisyklės ir atsakomybė už pažeidimus <p>Tema. <i>Stiprieji alkoholiniai gėrimai (degtinė, viskis, džinas, romas, tekila, konjakas, brendis ir kt.)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Stipriųjų gėrimų kilmė ir žaliavos • Stipriųjų gėrimų skoninės savybės • Stipriųjų gėrimų rūšys • Spiritinių gėrimų klasifikavimo principai ir klasifikavimas • Stiprieji gėrimai ir prie jų derantis maistas <p>Tema. <i>Likeriai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Likerių asortimentas • Likerių skirstymas pagal žaliavas, spalvą, skonį, konsistenciją <p>Tema. <i>Vyno asortimentas, gamyba, kokybės rodikliai ir klasifikavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vynuogių rūšys, žinomi vynuogynų rajonai • Vyno gamybos procesas • Vyno klasifikavimas • Šampano ir putojančio vyno rūšys • Vyno etiketėje pateikta informacija, kokybės rodikliai • Vyno derinimo su maistu principai <p>Tema. <i>Vyno patiekimas: temperatūra, taurių parinkimas, vyno dekantavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vyno patiekimo temperatūra ir laikymo sąlygos • Taurės vynui pateikti • Vyno dekantavimo principai • Vyno patiekimo eiga <p>Tema. <i>Alus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Alaus sudėtiniai komponentai ir svarbiausias gamybos operacijos • Alaus patiekimo temperatūra atsižvelgiant į jo rūšį • Alaus klasifikavimo principai ir klasifikavimas • Alaus sudedamųjų dalių įtaka alaus kokybei
	<p>1.2. Parinkti indus atitinkamiems gėrimams pateikti bei naudoti svėrimo įrenginius, matavimo prietaisus, talpas juos išpilstant.</p>	<p>Tema. <i>Stiklo indų (taurių, stiklinių ir kt.) asortimentas, paskirtis, parinkimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Taurių asortimentas, paskirtis, parinkimo principai • Stiklinių ir kitų indų, skirtų gėrimams pateikti, asortimentas, paskirtis, parinkimo principai • Saugus darbas parenkant gėrimų patiekimo indus ir patiekiant gėrimus <p>Tema. <i>Skysčių matavimo sistemos ir vienetai</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Skysčių matavimo prietaisai • Svėrimo įrenginiai • Gėrimų matavimo vienetai, talpos • Skysčio mato vienetų (ml, cl, oz ir kt.) apskaičiavimas • Gėrimų mišinių stiprumo pagal formulę apskaičiavimas
	<p>1.3. Pateikti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir pateikimo reikalavimų.</p>	<p>Tema. Pateikti nealkoholinius gėrimus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indų (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) nealkoholiniams gėrimams parinkimas • Nealkoholinių gėrimų pateikimas <p>Tema. Stipriųjų alkoholinių gėrimų pristatymas ir pateikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų kiekio matavimas, naudojant įvairius matavimo indus • Gėrimų į taures po lygiai be matavimo indų pilstymas • Pristatyti ir pateikti stiprius alkoholinius gėrimus jiems skirtose taurėse <p>Tema. Vyno pateikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baltojo, raudonojo vyno pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas • Putojančio vyno pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas • Spirituotų, aromatizuotų vynu pristatymas, atidarymas, išpilstymas, maisto priderinimas • Vyno kokybės įvertinimas pagal degustavimo lapą <p>Tema. Alaus, sidro pateikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo inventoriaus paruošimas alui, sidrui pateikti: anglies dioksido baliono prie alaus, sidro pilstymo sistemos prijungimas ir slėgio nustatymas, KEG galvutės prie statinės prijungimas • Alaus įpylimas pagal instrukciją ir pateikimas klientui • Alaus (sidro ir kt.) pilstymo įrangos priežiūra ir valymas
<p>2. Gaminti ir pateikti maišytus gėrimus ir kokteilius.</p>	<p>2.1. Apibūdinti kokteilius, maišytus gėrimus, sudedamąsias dalis paruošimo eigą ir pateikimo būdus.</p>	<p>Tema. Klasikiniai kokteiliai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klasikiniai kokteiliai pagal jų pateikimo laiką ir paskirtį • Kokteiliai pagal pagrindinį komponentą su degtinės, džino, viskio, romo, tekilos, brendžio ir kitu pagrindu • Klasikiniai kokteiliai pagal ruošimo būdus rankinėje plaktuvėje, barmeno stiklinėje, elektriniame plakiklyje, pateikimo taurėje • Klasikiniai kokteiliai pagal apimtį: mažieji, didieji, vakarėlio, vieno gurkšnio <p>Tema. Maišytų gėrimų mišinių klasifikavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Požymiai, pagal kuriuos klasifikuojami maišyti gėrimai • Kokteiliai pagal pateikimo laiką ir paskirtį • Kokteiliai, kurie grupuojami pagal skonį ir apimtį

		<ul style="list-style-type: none"> • Kokteiliai, kurie grupuojami pagal pagrindinį komponentą • Kokteilio gaminimo būdai, atsižvelgiant į jo sudėtinius komponentus <p>Tema. Sudėtiniai alkoholiniai gėrimai. Kitų kategorijų maišyti gėrimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grogio, punšo sudėtiniai komponentai, paruošimo būdai ir patiekimo principai • Karštojo vyno paruošimo būdai ir patiekimo principai • Kitų kategorijų maišytų gėrimų asortimentas ir jų ypatumai <p>Tema. Kokteilių ruošimo būdai ir eiga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barmeno darbo technikos pagrindinės taisyklės • Kokteilių bei maišytų gėrimų sudedamosios dalys • Higienos reikalavimai, gaminant ir patiekiant kokteilius • Kokteilių ruošimo ir patiekimo būdai • Kokteilių ruošimo eiga • Ledo panaudojimo ruošiant kokteilius principai • Kokteilių ruošimo rankinėje plaktuvėje taisyklės ir eiga • Kokteilių ruošimo barmeno stiklinėje taisyklės ir eiga • Kokteilių ruošimo elektriniame plakiklyje taisyklės ir eiga • Kokteilių ruošimo kliento taurėje taisyklės ir eiga • Kokteilių ruošimo sluoksniavimo būdu taisyklės ir eiga • Kokteilių ruošimo modeliavimo būdu (grūdimo, traiškymo ir kt.) ypatumai • Baro klientų linksminimo stilius, jų taikymo galimybės ir funkcijos
	<p>2.2. Paaiškinti kokteilių, maišytų gėrimų priedų, dekoravimo elementų parinkimo principus ir baro aksesuarų paskirtį.</p>	<p>Tema. Priedai kokteiliams ruošti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sirupai, vaisiai, daržovės, pieno produktai, kurie naudojami kokteiliams ruošti • Ledo panaudojimo galimybės • Prieskoniai, jų panaudojimas ruošiant maišytus gėrimus <p>Tema. Kokteilių puošimo taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagrindinės taisyklės ruošiant kokteilių papuošimus • Puošimo būdai • Vaisiai ir daržovės, kuriais puošiami kokteiliai • Taurės kraštelio puošimas • Kokteilio aromatizavimas • Baro aksesuarai, jų paskirtis
	<p>2.3. Parinkti taures ir pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių.</p>	<p>Tema. Baro taurių ir kito inventoriaus parinkimas kokteiliams ruošti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baro taurių parinkimas maišytiems gėrimams ir kokteiliams ruošti ir patiekti

		<ul style="list-style-type: none"> • Taurių gėrimams patiekti paruošimas pagal higienos, darbų saugos reikalavimus • Baro įrankių ir kito inventoriaus kokteiliams ruošti ir patiekti parinkimas <p>Tema. Kokteilių maišymas įvairiais būdais ir jo eiga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokteilio ruošimas rankinėje plaktuvėje • Kokteilio ruošimas barmeno stiklinėje • Kokteilio ruošimas kliento taurėje • Kokteilio ruošimas elektriniame plakiklyje • Kokteilio komponentų sluoksniavimas <p>Tema. Kokteilių puošimas ir aromatizavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gražmenų (griežinėlio, skiltelės, spiralės ir kt.) iš citrusinių vaisių paruošimas • Gražmenų iš egzotinių vaisių (karambolos, ananaso, kinkano, dumplūnės ir kt.) paruošimas • Gražmenų iš daržovių (saliero stiebo, alyvuogių, marinuotų svogūnelių, vyšninių pomidorų ir kt.) paruošimas • Gėrimo aromatizavimas • Taurės krašto puošimas įvairiais produktais • Gėrimų puošimas įvairiais dekoravimo elementais
	2.4. Patiekti maišytus gėrimus bei kokteilius, paruoštus pagal pateiktas receptūras.	<p>Tema. Indai, taurės, įrankiai ir kitas baro inventorių kokteiliams bei maišytiems gėrimams paruošti ir patiekti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indų, taurių, įrankių ir kito baro inventoriaus parinkimas kokteiliams bei maišytiems gėrimams paruošti ir patiekti • Indų, taurių kokteiliams bei maišytiems gėrimams patiekti paruošimas pagal higienos, darbų saugos reikalavimus <p>Tema. Kokteilių ruošimas ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokteilio pagaminimas pagal kokteilio receptūrą ir gaminimo instrukcijas • Kokteilio dekoravimas ir patiekimas • Aperityvo patiekimas • Nealkoholinio kokteilio paruošimas ir patiekimas <p>Tema. Glintveinas, grogas, punšas ir kiti maišyti gėrimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glintveino paruošimas ir patiekimas • Grogo paruošimas ir patiekimas • Punšo paruošimas ir patiekimas • Kitų kategorijų maišytų gėrimų paruošimas ir patiekimas
3. Gaminti ir patiekti	3.1. Apibūdinti karštųjų gėrimų	Tema. Karštieji gėrimai bare

karštuosius gėrimus.	asortimentą, sudedamąsias dalis, paruošimo eigą ir patiekimo būdus.	<ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų gėrimų asortimentas ir priedai • Karštųjų gėrimų ruošimo technologija • Karštųjų gėrimų patiekimas su priedais, konditerijos gaminiais <p>Tema. Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems gėrimams gaminti, jų paskirtis • Arbatžolių kilmė, rūšys, savybės, apdorojimas, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos • Kavos pupelių kilmė, rūšys, savybės, apdorojimas, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos • Arbatos, kavos ir kitų karštųjų gėrimų poveikis bendrai organizmo sveikatai • Karštųjų gėrimų priedai
	3.2. Parinkti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones, skirtas karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti.	<p>Tema. Baro indai, įrankiai ir kitos darbo priemonės, skirtos kavai paruošti ir patiekti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indai, skirti kavai paruošti ir patiekti • Įrankiai ir kitos darbo priemonės, skirtos kavai paruošti ir patiekti <p>Tema. Baro indai, įrankiai ir kitos darbo priemonės, skirtos arbatai ir kitiems karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indai, skirti arbatai ir kitiems karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti • Įrankiai ir kitos darbo priemonės, skirtos arbatai ir kitiems karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti
	3.3. Paruošti gėrimų žaliavas, įrenginius karštųjų gėrimų gaminimui bei juos gaminti ir patiekti tam skirtuose induose.	<p>Tema. Gėrimų žaliavų ir įrenginių karštiesiems gėrimams gaminti paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų žaliavų karštiesiems gėrimams gaminti paruošimas • Baro įrenginių, kavos virimo aparatų paruošimas ir eksploatavimas <p>Tema. Karštųjų gėrimų paruošimas ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas su mechaniniais baro įrenginiais, kavos virimo aparatais, laikantis eksploatavimo taisyklių ir higienos reikalavimų • Barmeno darbo vietos ir inventoriaus paruošimas karštiesiems gėrimams gaminti prie baro • Karštųjų gėrimų gaminimas • Karštųjų gėrimų patiekimas tam skirtuose induose
4. Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	4.1. Apibūdinti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare, asortimentą, patiekimo taisykles.	<p>Tema. Šaltieji ir karštieji užkandžiai, rinkiniai prie vyno ar alaus, desertai, kurie baigiami ruošti bare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų ir karštųjų užkandžių asortimentas, laikymo sąlygos • Rinkinių prie vyno ar alaus asortimentas, laikymo sąlygos • Desertų asortimentas, laikymo sąlygos <p>Tema. Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare patiekimo taisyklės</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų ir karštųjų užkandžių patiekimo taisyklės • Rinkinių prie vyno ar alaus patiekimo taisyklės • Desertų asortimentas patiekimo taisyklės
	4.2. Parinkti baro mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius ir kitą inventorių, šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminiui ir patiekimui.	<p>Tema. Saugus darbas su baro įrenginiais ir kitu inventoriumi skirtu šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminiui ir patiekimui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas su mechaniniais įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų • Saugus darbas su šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų <p>Tema. Mechaninių, šiluminių, šaldymo įrenginių ir kito inventoriaus parinkimas ir jo naudojimas šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminiui ir patiekimui.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mechaninių įrenginių veikimo principai, naudojimo ir eksploataavimo taisyklės • Šiluminių (marmitų, dujinių grilių, krosnelių ir kt.) įrenginių veikimo principai, naudojimo ir eksploataavimo taisyklės • Šaldymo (šaldytuvų, šaldiklių, šaldymo stalų ir kt.) įrenginių veikimo principai, naudojimo ir eksploataavimo taisyklės • Kito inventoriaus (indų, įrankių ir kt.) parinkimas ir jo naudojimas šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminiui ir patiekimui
	4.3. Pateikti pagamintus nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.	<p>Tema. Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių, baigiamų ruošti bare, gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų • Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras pagaminamas ar pabaigiamas ruošti nesudėtingas šaltasis ar karštasis užkandis • Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras paruošti rinkinį prie vyno ar alaus • Parinkti inventorių ir pagal receptūras pagaminti ar pabaigti ruošti desertą <p>Tema. Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių, baigiamų ruošti bare, patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inventoriaus parinkimas ir nesudėtingų šaltojo ar karštojo užkandžių patiekimas • Inventoriaus parinkimas ir rinkinio prie vyno ar alaus patiekimas • Inventoriaus parinkimas ir deserto ar kito gaminio patiekimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Įvardyti ir išsamiai, sklandžiai apibūdinti alkoholiniai ir nealkoholiniai gėrimai; pagal reikalavimus	

	<p>išpilstyti ir patiekti klientui; parinkti komponentai kokteiliams ir gėrimų mišiniams; pagal reikalavimus pagaminti gėrimai, tinkamai papuošti ir patiekti klientui; pagal reikalavimus pagaminta nurodyta kava ar arbata ir patiekta klientui; pagamintas ar pabaigtas ruošti bare nurodytas nesudėtingas šaltasis ar karštasis užkandis, desertas ar kitas patiekalas ir patiektas klientui. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės (GHP) • Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Lietuvos higienos normos HN15 2021 „Maisto higiena“ • Teisės aktai, įtvirtinantys atliekų tvarkymo reikalavimus • Profesinės rizikos vertinimo bendrieji nuostatai <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
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 aparatas, alaus pilstymo aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, elektrinis plakiklis, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, indai, taurės, serviravimo įrankiai, padėklai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) praktiniams darbams atlikti.</p> <p>Žaliavos praktiniams darbams atlikti.</p> <p>Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų barmeno profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

Modulio pavadinimas – „Maisto ruošimas“

Valstybinis kodas	3101331	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti maisto gaminimo patalpas darbui.	1.1. Apibūdinti higienos reikalavimus, taikomus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms.	<p>Tema. <i>Higienos reikalavimai maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Geros higienos praktikos taisyklės • Bendrieji higienos reikalavimai • Specialieji maisto ruošimo, tvarkymo ar perdirbimo reikalavimai • Maisto atliekų rūšiavimas ir atliekų tvarkymo taisyklės <p>Tema. <i>Reikalavimai darbuotojui dirbančiam virtuvėje</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai darbuotojo darbo drabužiams ir apavui • Reikalavimai darbuotojo asmens higienai
	1.2. Paruošti virtuvės patalpas, įrenginius, inventorių, darbo vietą maistui gaminti, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimų.	<p>Tema. <i>Virtuvės patalpų zonos, reikalavimai skirtingoms darbo zonoms</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės patalpų zonos, jų paskirtis • Virtuvės patalpų darbo zonoms keliami reikalavimai (darbuotojų saugos ir higienos), taisyklės, ženklavimas <p>Tema. <i>Virtuvės patalpų, darbo vietos paruošimas maistui gaminti pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai darbo vietos paruošimui • Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai darbo vietos paruošimui • Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų žaliavų paruošimo skyriuose • Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų pusgaminių ruošimo skyriuose • Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų patiekalų ruošimo skyriuose • Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų, patiekalų išdavimo ir pagalbines patalpose <p>Tema. <i>Įrenginiai, įrankiai ir kitas inventorių, naudojami patiekalams gaminti, jų klasifikavimas ir paruošimas naudojimui</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės technologinių įrenginių klasifikacija

		<ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės įrankiai, inventoriūs, veikimo principai, ženklėjimas • Įrenginių eksploatacijos ir saugaus naudojimo taisyklės • Įrenginių, įrankių ir inventoriaus, reikalingo patiekalams gaminti, paruošimas naudojimui
	1.3. Tvarkyti maisto gaminimo darbo vietą, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.	<p>Tema. Geros higienos praktikos taisyklių taikymas tvarkant darbo vietas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų žaliavų paruošimo skyriuose • Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų pusgaminių ruošimo skyriuose • Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų patiekalų ruošimo skyriuose • Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų, patiekalų išdavimo ir pagalbinėse patalpose <p>Tema. Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus • Virtuvės įrankių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
2. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams ir gėrimams gaminti.	2.1. Paaikškinti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklėjimą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius.	<p>Tema. Maisto prekių klasifikavimas, rūšys</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto prekių klasifikavimas pagal kilmę (augalinės kilmės, gyvulinės kilmės) • Maisto prekių klasifikavimas pagal cheminę sudėtį • Maisto prekių klasifikavimas pagal paskirtį (skirtos kūdikiams, diabetikams ir kt.) <p>Tema. Maisto produktų ženklėjimas ir laikymo sąlygos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagrindiniai maisto produktų ženklėjimo reikalavimai • Maisto produktuose vykstantys procesai ir laikymo sąlygos • Pagrindiniai maisto produktų laikymo reikalavimai <p>Tema. Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai • Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdai
	2.2. Apibūdinti maisto produktų grupes, rekomenduojamas sveikai mitybai, siūlomas vegetarams, veganams ir žaliavalgiams bei maisto produktų grupes galinčias sukelti alergiją.	<p>Tema. Mitybos taisyklės, sveika mityba, maisto produktų grupės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto pasirinkimo piramidė • Sveikos mitybos principai • Maisto produktai, rekomenduojami sveikai mitybai <p>Tema. Specifiniai mitybos įpročiai: vegetarizmas, žaliavalgystė ir kt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Specifinių mitybos būdų pagrindiniai bruožai • Maisto produktai tinkami vegetarui, veganui ir žaliavalgiui • Maisto produktai, galintys sukelti alergiją • Maisto produktai, kurių negalima siūlyti asmenims netoleruojantiems laktozės, gliuteno

	<p>2.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti, nustatant jų kokybę pagal kokybės rodiklius vadovaujantis patiekalų gamybos technologijos kortelėmis.</p>	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų nurodytų patiekalų gamybai parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikiamų ir saugių maisto produktų ir žaliavų patiekalų gamybai parinkimas (laikymo sąlygos ir tinkamumo vartoti terminai) • Maisto produktų ir žaliavų patiekalų gamybai parinkimas vadovaujantis receptūromis ir technologijos kortelėmis <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų nurodytų gėrimų gamybai parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikiamų ir saugių maisto produktų ir žaliavų gėrimų gamybai parinkimas (laikymo sąlygos ir tinkamumo vartoti terminai) • Maisto produktų ir žaliavų gėrimų gamybai parinkimas vadovaujantis receptūromis ir technologijos kortelėmis
	<p>2.4. Įvertinti parinktų maisto produktų ir žaliavų patiekalams bei gėrimams gaminti kokybę jusliniu būdu.</p>	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės vertinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bendrieji reikalavimai maisto produktų kokybei • Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdai • Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklime teikiama informacija <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės įvertinimas jusliniu būdu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juslinio kokybės vertinimo rodikliai • Įvairių maisto produktų ir žaliavų šviežumo bei gedimo požymiai • Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas jusliniu (organoleptiniu) būdu (apžiūrint, liečiant, uodžiant, klausant ir kt.)
<p>3. Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą.</p>	<p>3.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus.</p>	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo saugos ir higienos reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto sauga ir geros higienos praktikos taisyklės • Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai, dirbant virtuvės prietaisais ir įrenginiais naudojamais daržovių, mėsos, paukštienos, žuvies pirminiam paruošimui <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo technologinis procesas, naudojami įrankiai, indai, inventorius, technologiniai įrenginiai ir jiems keliami reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinio proceso nuoseklumas atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdorojimą • Pirminiam maisto produktų ruošimui naudojami įrankiai, indai ir inventorius bei jiems keliami reikalavimai • Pirminiam maisto produktų ruošimui naudojami technologiniai įrenginiai, reikalavimai keliami maitinimo įmonių įrenginiams
	<p>3.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti, laikantis geros</p>	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos, pjaustymo būdai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos • Įvairių žaliavų pjaustymo būdai

	higienos praktikos taisyklių.	<p>Tema. Patiekalams ir gėrimams gaminti naudojamų maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daržovių ir vaisių pirminis paruošimas • Mėsos ir paukštienos pirminis paruošimas • Žuvies ir jūros gėrybių pirminis paruošimas • Miltų, kruopų, kiaušinių ir kitų produktų pirminis paruošimas
	3.3. Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą naudojant įvairius šiluminio paruošimo būdus.	<p>Tema. Virtuvės šiluminiai įrenginiai, jų naudojimo taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės šiluminių įrenginių klasifikavimas ir paskirtis • Šiluminių įrenginių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės <p>Tema. Šiluminio paruošimo būdai, šiluminio apdorojimo įtaka patiekalų kokybei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagrindiniai šiluminio paruošimo būdai • Mišrūs ir pagalbiniai šiluminio paruošimo būdai • Inventoriaus, skirto konkrečiam patiekalui pagaminti atitinkamu šiluminiu būdu, parinkimas • Pusgaminių šiluminiu būdu paruošimas pagal jiems keliamus technologinius reikalavimus • Temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaka patiekalų kokybei
4. Gaminti patiekalus bei gėrimus.	4.1. Apibūdinti technologinių ir kalkuliacijos kortelių sudarymo ir naudojimo, ruošiant patiekalus bei gėrimus, principus.	<p>Tema. Technologinės kortelės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių kortelių rekvizitai • Technologinių kortelių sudarymo ir naudojimo principai <p>Tema. Kalkuliacijos kortelės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kalkuliacijos kortelių rekvizitai • Kalkuliacijos kortelių sudarymo ir naudojimo principai
	4.2. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams ir gėrimams gaminti vadovaujantis technologinėmis kortelėmis.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų normos ir jų sunaudojamas kiekis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų normos pusgaminiams gaminti • Maisto produktų ir žaliavų normos patiekalams gaminti <p>Tema. Reikiamo produktų kiekio pasirinktam patiekalui pagaminti apskaičiavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų naudojimo normos • Maistinių atliekų normos, jų panaudojimas • Maisto žaliavos ar pusgaminių sąnaudos patiekalo gamybai • Maisto žaliavos pirminiai mechaniniai (valymo, defrostavimo ir kt.) nuostoliai ir antriniai (šiluminiai) nuostoliai • Bendra patiekalo išėiga ir patiekalo atskirų komponentų išėiga <p>Tema. Reikiamo produktų kiekio pasirinktam gėrimui pagaminti apskaičiavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikiamų žaliavų gėrimui pagal technologinę kortelę ar receptūrą pagaminti apskaičiavimas • Reikiamo žaliavų kiekio, gėrimui pagal technologinę kortelę ar receptūrą pagaminti,

		apskaičiavimas <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų nuostoliai, bruto, neto svoriai • Bendra gėrimo išėiga ir gėrimo atskirų komponentų išėiga
	4.3. Gaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus ir gėrimus vadovaujantis technologinėmis kortelėmis.	<p>Tema. Šaltieji patiekalai ir užkandžiai, jų gamyba ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminimo technologija • Šaltųjų patiekalų ir užkandžių kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas • Šaltųjų patiekalų ir užkandžių patiekimas <p>Tema. Sriubos, jų gamyba ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų gaminimo technologija • Sriubų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas • Sriubų patiekimas <p>Tema. Padažai, jų gamyba ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padažų gaminimo technologija • Padažų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas • Padažų patiekimas <p>Tema. Karštieji užkandžiai, jų gamyba ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų užkandžių gaminimo technologija • Karštųjų užkandžių kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas • Karštųjų užkandžių patiekimas <p>Tema. Karštieji žuvies patiekalai, jų gamyba ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų žuvies patiekalų gaminimo technologija • Karštųjų žuvies patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas • Karštųjų žuvies patiekalų patiekimas <p>Tema. Karštieji mėsos ir paukštienos patiekalai, jų gamyba ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų gaminimo technologija • Karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas • Karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų patiekimas <p>Tema. Daržovių patiekalai ir garnyrai, jų gamyba ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daržovių patiekalų ir garnyrų reikšmė gaminimo technologija • Daržovių patiekalų ir garnyrų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas • Daržovių patiekalų ir garnyrų patiekimas <p>Tema. Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalai, jų gamyba ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų gaminimo technologija • Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas

	<ul style="list-style-type: none"> • Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų patiekimas <p>Tema. Saldieji patiekalai, jų gamyba ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saldžiųjų patiekalų gaminimo technologija • Saldžiųjų patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas • Saldžiųjų patiekalų patiekimas <p>Tema. Gėrimai, jų gamyba ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų gaminimo technologija • Gėrimų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas • Gėrimų patiekimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, darbo metu dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Apibūdinti higienos reikalavimai, taikomi maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms. Paruoštos virtuvės patalpos, įrenginiai, inventoriūs ir darbo vietos maistui gaminti, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimų. Sutvarkyta darbo vieta, inventoriūs pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus. Paašškintas maisto prekių klasifikavimas, rūšys, ženklavimas, laikymo sąlygos, kokybės rodikliai. Apibūdintos maisto produktų grupės, rekomenduojamos sveikai mitybai, siūlomos vegetarams, veganams ir žaliavalgiams bei maisto produktų grupės galinčios sukelti alergiją. Parinkti maisto produktai ir žaliavos patiekalams bei gėrimams gaminti vadovaujantis patiekalų gamybos technologijos kortelėmis ir pagal maisto produktų ir žaliavų kokybės rodiklius. Įvertinta parinktų maisto produktų ir žaliavų patiekalams bei gėrimams gaminti kokybė jusliniu būdu. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimai. Paruošti maisto produktai ir žaliavos patiekalams bei gėrimams gaminti, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Atliktas maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas naudojant įvairius šiluminio paruošimo būdus. Apibūdinti technologinių ir kalkuliacijos kortelių sudarymo ir naudojimo, ruošiant patiekalus bei gėrimus, principai. Vadovaujantis technologinėmis kortelėmis apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams ir gėrimams gaminti. Laikantis maisto ruošimo technologijos, pagaminti nurodyti (šaltieji, karštieji, saldieji) patiekalai ir gėrimai. Baigus darbus pagal reikalavimus sutvarkyta darbo vieta ir inventoriūs, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Lietuvos Respublikos maisto įstatymas • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos higienos normos: HN 15:2021 „Maisto higiena“, HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ ir kt. • Teisės aktai, reglamentuojantys atliekų tvarkymą • Teisės aktai, reglamentuojantys poveikį aplinkai • Virtuvės prietaisų ir įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos

	<ul style="list-style-type: none"> • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Technologijų, kalkuliacinės kortelės • Žaliavos ir maisto produktai šaltųjų, karštųjų, saldžiųjų patiekalų bei gėrimų gaminimui • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
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 drabužiais, darbo stalais, virtuvės prietaisais ir įrenginiais (šaldytuvu, šaldikliu, virykle, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais, konvenkciniomis krosnimis arba lygiaverčiu įrenginiu, kitais šiluminiais įrenginiais), maisto gamavimo indais ir įrankiais (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis, smulkinimo inventoriu), žaliavomis šaltųjų, karštųjų, saldžiųjų patiekalų bei gėrimų gaminimui; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.</p>

Modulio pavadinimas – „Gėrimų parinkimas ir patiekimas“

Valstybinis kodas		
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokyti modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
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 ir somelję veiklos principus.	<p>Tema. Gėrimų įvairovė, gamybos būdai, kilmė, regionai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų įvairovė, jų kilmė, regionai • Gėrimų gamybos būdai <p>Tema. Someljė, jo veiklos principai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Someljė pareigos ir atsakomybė

		<ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų užsakymas, priežiūra ir kontrolė <p>Tema. Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymo nuostatos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alkoholio produktų pardavimo, įsigijimo, laikymo ir gabenimo reikalavimai • Alkoholio produktų vartojimo ir reklamos valstybinio reglamentavimo priemonės • Alkoholinių gėrimų ženklavimas ir kt.
1.2. Parinkti svečiams gėrimus, vadovaujantis gėrimų derinimo su patiekalais taisyklėmis.		<p>Tema. Maisto ir stipriųjų alkoholinių gėrimų derinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stipriųjų gėrimų derinimo su patiekalais taisyklės • Stipriųjų gėrimų derinimas su daržovių patiekalais • Stipriųjų gėrimų derinimas su žuvies patiekalais • Stipriųjų gėrimų derinimas su jūros gėrybėmis • Stipriųjų gėrimų derinimas su mėsos, paukštienos patiekalais • Stipriųjų gėrimų derinimas su sūriais • Stipriųjų gėrimų derinimas su vaisiais, desertais ir kt. <p>Tema. Maisto ir silpnųjų alkoholinių gėrimų derinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Silpnųjų gėrimų derinimo su patiekalais taisyklės • Silpnųjų gėrimų derinimas su daržovių patiekalais • Silpnųjų gėrimų derinimas su žuvies patiekalais • Silpnųjų gėrimų derinimas su jūros gėrybėmis • Silpnųjų gėrimų derinimas su mėsos, paukštienos patiekalais • Silpnųjų gėrimų derinimas su sūriais • Silpnųjų gėrimų derinimas su vaisiais, desertais ir kt.
1.3. Pateikti svečiams gėrimus parenkant gėrimui patiekimo indus pagal jų paskirtį.		<p>Tema. Gėrimų patiekimo indai, jų paskirtis ir priežiūra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų patiekimo indų (taurių, stiklinių, bokalų ir kt.) rūšys • Gėrimų patiekimo indų paskirtis pagal skirtingas gėrimų rūšis • Gėrimo patiekimo indų priežiūra, laikymo sąlygos • Gėrimo patiekimo indų paruošimo naudoti reikalavimai <p>Tema. Gėrimų svečiams patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimai patiekiant gėrimus • Gėrimų patiekimo būdai ir taisyklės • Gėrimo patiekimo indų pagal gėrimo rūšį parinkimas • Konkretaus pasirinkto gėrimo patiekimas • Naudotų gėrimo patiekimo indų nurinkimas
1.4. Organizuoti įvairių rūšių gėrimų degustacijas.		<p>Tema. Gėrimų degustacijos, jų organizavimas</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų degustacijos organizavimas • Gėrimų degustacijos plano sudarymas • Gėrimų istorija ir pristatymas <p>Tema. Įvairių rūšių gėrimų degustacija</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų gėrimų degustacija • Karštųjų gėrimų degustacija • Alkoholinių gėrimų degustacija
2. Sudaryti gėrimų kortą.	2.1. Išmanyti gėrimų pasiūlą ir paklausą bei reikalavimus gėrimų laikymo vietoms ir sąlygoms.	<p>Tema. Gėrimų rinkos analizė ir vertinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų pasiūla ir paklausa • Gėrimų pasiūlos ir paklausos vertinimas • Gėrimų pasiūla pagal įvairių šalių gėrimų vartojimo kultūrą <p>Tema. Atsargų priežiūra, gėrimų laikymo vietos ir sąlygos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų atsargų priežiūra ir kontrolė • Reikalavimai gėrimų laikymo vietoms ir sąlygoms
	2.2. Įvertinti gėrimų kokybę pagal gėrimų kokybės kriterijus.	<p>Tema. Gėrimų kokybės kriterijai ir vertinimo principai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų kokybės kriterijai • Gėrimų kokybės vertinimo principai <p>Tema. Gėrimų pagal kriterijus vertinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų vertinimas pagal spalvą • Gėrimų vertinimas pagal skonį ir kvapą • Gėrimų vertinimas pagal išvaizdą • Gėrimų ydos • Pateiktų gėrimų kokybės vertinimas
	2.3. Sudaryti gėrimų meniu vadovaujantis meniu sudarymo taisyklėmis.	<p>Tema. Gėrimų meniu, jo sudarymo reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gėrimų meniu paskirtis • Gėrimų meniu sudarymo reikalavimai, atnaujinimo periodiškumas <p>Tema. Gėrimų asortimento sudarymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alkoholiniai gėrimai (stiprieji, silpnieji) • Nealkoholiniai gėrimai • Gėrimų meniu derinimas prie patiekalų pagal sezoną
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, darbo metu dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Apibūdinti gėrimai, jų gamybos būdai ir kilmė. Apibūdinti somelje veiklos principai. Paašškintas Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas. Apibūdintos gėrimų patiekimo indų (taurių, stiklinių, bokalų ir kt.) rūšys, nurodyta jų	

	<p>paskirtis. Pagal reikalavimus suderinti nurodyti gėrimai su patiekalais ir patiekti svečiui. Gėrimai svečiui patiekti vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos, higienos reikalavimais bei gėrimų patiekimo taisyklėmis. Organizuota gėrimų degustacija. Paaiškinti reikalavimai gėrimų laikymo vietoms ir sąlygoms. Atlikta gėrimų rinkos analizė, įvertinta gėrimų kokybė pagal gėrimų kokybės kriterijus. Pagal reikalavimus iš nurodytų gėrimų sudarytas gėrimų meniu.</p> <p>Baigus darbus pagal reikalavimus sutvarkyta darbo vieta ir inventoriūs, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Geros higienos praktikos taisyklės • Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“ • Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ • Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas • Teisės aktai, reglamentuojantys atliekų tvarkymą • Teisės aktai, reglamentuojantys poveikį aplinkai • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti • Gėrimų meniu, kainoraščių ar kortų pavyzdžiai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Žaliavos praktiniams darbams atlikti
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 specialiais darbo drabužiais, įvairiomis taurėmis, padėklais, rankšluostėliais, atidarytuvais, kamščiatraukiais, gėrimų matavimo talpomis; kasos aparatais, virtuvės informavimo sistema, lokalia pranešimų sistema, kompiuterine lankytojų aptarnavimo programa; žaliavomis praktiniams darbams atlikti; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertę išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir padavėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas“

Valstybinis kodas	4101379	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti kavą kavos gėrimams gaminti.	1.1. Apibūdinti kavos auginimo regionus, gaminimo procesus bei kavos gėrimo kultūrą.	<p>Tema. <i>Kavos auginimas ir ruošimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kavos auginimo regionai • Kavos pupelės, gaminimo procesai <p>Tema. <i>Kavos asortimentas ir ruošimo menas, kavos gėrimo kultūra</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kavos asortimentas bei ruošimo subtilybės • Kavos gėrimo kultūra Lietuvoje ir pasaulyje
	1.2. Parinkti kavą įvairiems kavos gėrimams gaminti nustatius kavos kokybės tinkamumą.	<p>Tema. <i>Kavos rūšys, savybės</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kavos rūšys, savybės • Kavos maistinė vertė • Kavos parinkimas atitinkamiems kavos gėrimams gaminti <p>Tema. <i>Kavos kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai, laikymo sąlygos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kavos kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai • Kavos laikymo sąlygos • Nustatyti pateiktos kavos kokybę.
2. Gaminti ir patiekti kavą bei įvairius kavos gėrimus.	2.1. Apibūdinti kavos virimo aparatų veikimo principus bei kavos ir įvairių kavos gėrimų ruošimo būdus, techniką.	<p>Tema. <i>Kavos virimo aparatų klasifikavimas, paruošimas, veikimo principai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugaus darbo ir higienos reikalavimai, dirbant su kavos virimo aparatais • Kavos virimo aparatų klasifikavimas • Kavos virimo aparatų paruošimas darbui ir veikimo principai • Kavos aparato priežiūra ir valymas <p>Tema. <i>Kavos bei kavos gėrimų ruošimo būdai ir technika</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kavos pupelių malūnėlio malimo stambumo ir dozavimo nustatymas • Kavos pupelių parinkimas, supylimas į kavos malūnėlį, sumalimas, dozavimas, suslėgimas • Kavos pupelių ir vandens santykio parinkimas • Espresso kavos paruošimas • Dvigubo espresso kavos paruošimas

		<ul style="list-style-type: none"> • Kavos aparato paruošimas pieno kremui plakti • Pieno kremo suplakimas • Kavos aparato sutvarkymas po pieno kremo išplakimo • Kapučino, latė kavos, kavos su (pieno) puta paruošimas ir patiekimas • Piešimas ant pieno putos • Kavos su sirupais, ledais paruošimas • Kavos su ledu paruošimas ir patiekimas
	2.2. Paruošti kavą ir įvairius kavos gėrimus patiekiant juos tam skirtuose induose.	<p>Tema. Kavos, įvairių kavos gėrimų patiekimo inventorius parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indų kavai, kavos gėrimams patiekti parinkimas ir paruošimas • Įrankių parinkimas ir paruošimas kavos patiekimui <p>Tema. Kavos bei įvairių kavos gėrimų ruošimas ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kavos, kavos gėrimų ruošimas įvairiais būdais • Kavos deriniai, priedai • Kavos dekoravimas • Latte art menas • Kavos, kavos gėrimų patiekimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Pagal reikalavimus parinkta kava kavos gėrimams gaminti; pagal techninius aprašymus panaudoti kavos virimo aparatai ir kita įranga; pagal technologiją pagaminta nurodyta kava ir patiekta klientui. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisyklės sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės (GHP) • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Lietuvos higienos normos HN15 2021 „Maisto higiena“ • Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas • Teisės aktai, įtvirtinantys atliekų tvarkymo reikalavimus • Profesinės rizikos vertinimo bendrieji nuostatai <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti 	
Reikalavimai teorinio ir	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si)	

<p>praktinio mokymo vietai</p>	<p>medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kavos aparatai, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) praktiniams darbams atlikti. Žaliavos praktiniams darbams atlikti. Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
<p>Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)</p>	<p>Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir barmeno ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų baristo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas 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. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. 1.2. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. 1.3. Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas baigiamojo modulio vertinimas – <i>atlikta (neatlikta)</i> .
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Nėra.</i>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas padavėjo kvalifikaciją sudarančias kompetencijas.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir padavėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų padavėjo profesinės veiklos patirtį.