

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

---

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas, apimtis mokymosi kreditais:

P31101303, P32101311 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų

T32101308 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 50 mokymosi kreditų

Kvalifikacijų pavadinimai – barmenas, padavėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P31101303 – pradinis išsilavinimas ir mokymasis pagrindinio ugdymo programoje

P32101311, T32101308 – pagrindinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai – nėra

# 1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

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

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

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

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

Barmenas ir padavėjas 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
<b>Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)*</b>					
3000001	Įvadas į profesiją	III	1	Pažinti profesiją.	Apibūdinti padavėjo ir barmeno profesijas ir jų teikiamas galimybes darbo rinkoje. Apibūdinti padavėjo ir barmeno veiklos procesus. Demonstruoti jau turimus, neformalioju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijoms būdingus gebėjimus.
<b>Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)*</b>					
3102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	III	1	Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	Apibūdinti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus.
3102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	III	1	Reguliuoti fizinį aktyvumą.	Išvardyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką.
3102202	Darbuotojų sauga ir sveikata	III	2	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai.
<b>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</b>					
<i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</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 higienos reikalavimų.
				Paruošti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.	Apibūdinti stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus ir kitus naudojamus reikmenis, jų asortimentą, paskirtį ir laikymo reikalavimus. Paruošti naudojimui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus ir

					<p>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>
				Serviruoti stalus.	<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>
310131346	Klientų aptarnavimas	III	10	Patiekti patiekalus ir gėrimus.	<p>Apibūdinti klientų aptarnavimo būdus, formas, metodus, stalų rezervavimo taisykles.</p> <p>Paaiškinti valgiaraščių ir kainoraščių rūšis ir 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>
				Vykdyti pardavimų apskaitą.	<p>Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse klientų aptarnavimui naudojamas priemonės.</p> <p>Atlikti pagrindines operacijas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, aptarnaujant klientus.</p> <p>Atlikti pagrindines operacijas fiskaliniais kasos aparatais, aptarnaujant klientus.</p>
310131345	Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas	III	5	Paruošti barą klientams aptarnauti.	<p>Apibūdinti barų rūšis ir terminologiją.</p> <p>Apibūdinti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams ir darbo vietai.</p> <p>Paruošti baro įrenginius darbui laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei darbų saugos reikalavimų.</p> <p>Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures pagal paskirtį.</p>
				Aptarnauti baro klientus.	<p>Apibūdinti baro terminus, bendravimo su klientais etiką ir psichologiją.</p> <p>Aptarnauti baro klientus pagal aptarnavimo reikalavimus.</p> <p>Suteikti klientui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius,</p>

					konditerijos gaminius.
3101329	Barmeno darbo organizavimas	III	5	Sudaryti baro asortimentą.	Apibūdinti baro prekių ir žaliavų bei alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų asortimentą, baro kainoraščio sudarymo reikalavimus. Atlikti baro atsargų kontrolę pagal įmonės reikmes. Priimti užsakytas baro prekes ir žaliavas.
				Įforminti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	Apibūdinti pagrindinius buhalterinius baro apskaitos dokumentus, jų tvarkymą. Pildyti kasos žurnalą ir kitus dokumentus, susijusius su klientų atsiskaitymu. Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius, atsižvelgiant į rinkos kainodaros tendencijas. Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus naudojantis informacinėmis technologijomis.
4101368	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas	IV	15	Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.	Apibūdinti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų asortimentą. Parinkti indus atitinkamiems gėrimams patiekti bei naudoti svėrimo įrenginius, matavimo prietaisus, talpas juos išpilstant. Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus, laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų.
				Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.	Apibūdinti kokteilius, maišytus gėrimus, sudedamąsias dalis paruošimo eigą ir patiekimo būdus. Paaikinti kokteilių, maišytų gėrimų priedų, dekoravimo elementų parinkimo principus ir baro aksesuarų paskirtį. Parinkti taures ir pagaminti kokteilius įvairiais būdais, laikantis jų paruošimo taisyklių. Patiekti maišytus gėrimus bei kokteilius, paruoštus pagal pateiktas receptūras.
				Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.	Apibūdinti karštųjų gėrimų asortimentą, sudedamąsias dalis, paruošimo eigą ir patiekimo būdus. Parinkti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones, skirtas karštiesiems gėrimams paruošti ir patiekti. Paruošti gėrimų žaliavas, įrenginius karštųjų gėrimų gaminimui bei juos gaminti ir patiekti tam skirtuose induose.
				Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.	Apibūdinti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų bei kitų patiekalų, baigiamų ruošti bare, asortimentą, patiekimo taisykles. Parinkti baro mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius ir kitą

					inventorių, šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimui ir patiekimui. Pateikti pagamintus nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.
<b>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)*</b>					
310131347	Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas	III	5	Gaminti kavą.	Apibūdinti kavos asortimentą ir gaminimo tendencijas. Parinkti kavą ir priedus įvairių skonių kavai gaminti. Gaminti kavą kavos virimo aparatais.
				Pateikti kavą.	Apibūdinti kavos indų patiekimo įvairovę ir patiekimo reikalavimus. Pateikti kavą parinkus tinkamus indus.
3101331	Maisto ruošimas	III	5	Paruošti maisto gaminimo patalpas darbui.	Apibūdinti higienos reikalavimus, taikomus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms. Paruošti virtuvės patalpas, įrenginius, inventorių, darbo vietą maistui gaminti, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimų. Tvarkyti maisto gaminimo darbo vietą, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.
				Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams ir gėrimams gaminti.	Paašškinti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklumą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius. Apibūdinti maisto produktų grupes, rekomenduojamas sveikai mitybai, siūlomas vegetarams, veganams ir žaliavalgiams bei maisto produktų grupes galinčias sukelti alergiją. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti, nustatant jų kokybę pagal kokybės rodiklius vadovaujantis patiekalų gamybos technologijos kortelėmis. Įvertinti parinktų maisto produktų ir žaliavų patiekalams bei gėrimams gaminti kokybę jusliniu būdu.
				Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą.	Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus. Paruošti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą naudojant įvairius šiluminio paruošimo būdus.
				Gaminti patiekalus bei gėrimus.	Apibūdinti technologinių ir kalkuliacijos kortelių sudarymo ir naudojimo, ruošiant patiekalus bei gėrimus, principus. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams ir

					gėrimams gaminti vadovaujantis technologinėmis kortelėmis. Gaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus ir gėrimus vadovaujantis technologinėmis kortelėmis.
<b>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</b>					
3000002	Įvadas į darbo rinką	III	5	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Susipažinti su būsimu darbo specifika ir darbo vieta. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas.

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

### 3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai
<b>Įvadinis modulis*</b>				
3000001	Įvadas į profesiją	III	1	<i>Netaikoma</i>
<b>Bendrieji moduliai*</b>				
3102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	III	1	<i>Netaikoma</i>
3102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	III	1	<i>Netaikoma</i>
3102201	Darbuotojų sauga ir sveikata	III	2	<i>Netaikoma</i>
<b>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</b>				
<i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i>				
310131344	Pasiruošimas aptarnauti klientus	III	10	<i>Netaikoma</i>
310131346	Klientų aptarnavimas	III	10	<i>Baigtas modulis: Pasiruošimas aptarnauti klientus</i>
310131345	Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas	III	5	<i>Netaikoma</i>
3101329	Barmeno darbo organizavimas	III	5	<i>Netaikoma</i>
4101368	Gėrimų, kokteilių, nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminimas bei patiekimas	IV	15	<i>Netaikoma</i>
<b>Pasirenkamieji moduliai*</b>				
310131347	Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas	III	5	<i>Netaikoma</i>
3101331	Maisto ruošimas	III	5	<i>Netaikoma</i>
<b>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</b>				
3000002	Įvadas į darbo rinką	III	5	<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 BENDRŪJŲ KOMPETENCIJŲ UGDYMO

<b>Bendrosios kompetencijos</b>	<b>Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai</b>
Raštingumo kompetencija	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Daugiakalbystės kompetencija	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, elektroninį laišką užsienio kalba. Bendrauti profesine užsienio kalba su klientu ir darbinėje aplinkoje. Apibūdinti pagrindinius įrenginius, inventorių, stalo įrankius užsienio kalba.
Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija	Apibūdinti skysčių ir svorio matavimo vienetus. Atlikti svorio ir kiekio skaičiavimus. Naudotis naujausiomis technologijomis ir įrenginiais. Taikyti saugumo ir aplinkos tvarumo principus.
Skaitmeninė kompetencija	Saugiai ir atsakingai naudotis skaitmeninėmis technologijomis. Surasti ir saugoti darbui reikalingą informaciją.
Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokytis kompetencija	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Surasti informaciją apie tolesnio mokymosi galimybes, kvalifikacijos kėlimą. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. Suprasti visuotinai 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. 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. Gerbti kultūros raiškos įvairovę, laikytis etiško ir atsakingo požiūrio į intelektinę ir kultūrinę nuosavybę. Lavinti estetinį požiūrį į meną ir aplinką.

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

<b>Kvalifikacija – barmenas, LTKS lygis III</b>	
<b>Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra</b>	<b>Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui, struktūra</b>
<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 45 mokymosi kreditai)</i> Pasiruošimas aptarnauti klientus, 10 mokymosi kreditų Klientų aptarnavimas, 10 mokymosi kreditų Baro paruošimas 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 45 mokymosi kreditai)</i> Pasiruošimas aptarnauti klientus, 10 mokymosi kreditų Klientų aptarnavimas, 10 mokymosi kreditų Baro paruošimas 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 (5 mokymosi kreditai)</i> Įvairių skonių kavos gaminimas ir patiekimas, 5 mokymosi kreditai Maisto ruošimas, 5 mokymosi kreditai	<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai	<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai

### **Pastabos**

- Vykdamas pirminį profesinį mokymą asmeniui turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal pagrindinio 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 programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo, mokslo ir sporto ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Tęstinio profesinio mokymo programose saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

## 6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

### 6.1. ĮVADINIS MODULIS

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

Valstybinis kodas	3000001	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	1	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pažinti profesiją.	1.1. Apibūdinti padavėjo ir barmeno profesijas ir jų teikiamas galimybes darbo rinkoje.	<p><b>Tema. Padavėjo ir barmeno profesijos, jų specifika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno darbo vieta</li> <li>• Padavėjo ir barmeno darbo specifika</li> <li>• Padavėjo ir barmeno profesijų samprata</li> </ul> <p><b>Tema. Padavėjo ir barmeno profesijų galimybės darbo rinkoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Savybės, reikalingos padavėjo ir barmeno profesijoms</li> <li>• Padavėjo ir barmeno profesinės galimybės</li> </ul>
	1.2. Apibūdinti padavėjo ir barmeno veiklos procesus.	<p><b>Tema. Padavėjo ir barmeno profesijos veiklos procesai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno veiklos procesai, atliekami skirtingose padavėjo ir barmeno darbo vietose</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> </ul> <p><b>Tema. Padavėjo ir barmeno funkcijos, atsakomybės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno funkcijos darbo vietoje</li> <li>• Padavėjo ir barmeno pareigos bei atsakomybės</li> </ul>
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus padavėjo ir barmeno kvalifikacijoms būdingus gebėjimus.	<p><b>Tema. Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo ir barmeno modulinės profesinio mokymo programos tikslai bei uždaviniai</li> <li>• Mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai, mokymosi įgūdžių demonstravimo formos (metodai)</li> <li>• Individualūs mokymosi planai</li> </ul> <p><b>Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ir (arba) neformaliuoju būdu, vertinimas ir lygių nustatymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turimų gebėjimų savaiminio ar neformaliojo įvertinimo būdai</li> <li>• Savaiminiu ir (arba) neformaliuoju būdu įgytų gebėjimų demonstravimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .	

<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>
<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 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 žurnalas, kompiuterine lankytojų aptarnavimo programa.</p>
<p>Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)</p>	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</li> <li>2) 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.</li> </ol>

## 6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

### 6.2.1. Privalomieji moduliai

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

Valstybinis kodas	310131344	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	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><b>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai, paskirtis, klasifikavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai (restoranas, kavinė, baras, užkandinė, užkeigė, greitojo maitinimo įmonė, valgykla ir kt.)</li> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių paskirtis</li> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių klasifikavimas atsižvelgiant į klientų aptarnavimo lygį, sąlygas, patiekalų ir gėrimų asortimentą, patiekalų sudėtingumą, specializaciją ir kt.</li> </ul> <p><b>Tema. Reikalavimai keliami maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Higienos normos (maisto higiena, maisto produktų ženklavimas ir kt.)</li> <li>• Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys atliekų tvarkymą</li> </ul>
	1.2. Apibūdinti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai.	<p><b>Tema. Bendrieji reikalavimai, keliami padavėjui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo laikysena</li> <li>• Padavėjo išvaizda</li> <li>• Padavėjo elgesys ir bendravimas su klientais</li> </ul> <p><b>Tema. Reikalavimai, keliami padavėjo drabužiams ir higienai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikalavimai keliami padavėjo asmens higienai</li> <li>• Reikalavimai keliami padavėjo darbo drabužiams, klasikinė apranga ir jai keliami reikalavimai</li> </ul>
	1.3. Prižiūrėti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpas ir baldus skirtus	<p><b>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpos, jų rūšys ir priežiūra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpos (laukiamasis, rūbinė, aptarnavimo salė ir t.t.) ir patiekalų gamintojų patalpos</li> </ul>

	<p>klientų aptarnavimui vadovaujantis teisės aktų nuostatomis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių pagalbinės patalpos</li> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpų priežiūros reikalavimai</li> </ul> <p><b>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių baldai, jų priežiūra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių baldai, jų išdėstymo, pagal aptarnavimo formą, salėje reikalavimai</li> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių baldų priežiūros reikalavimai</li> </ul>
	<p>1.4. Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių klientams aptarnauti, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimų.</p>	<p><b>Tema. Prekybos salės, baldų ir servanto paruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prekybos salės patalpų paruošimas klientų aptarnavimui</li> <li>• Prekybos salės baldų (stalų, kėdžių, krėslų, minkštasuolių ir kt.) išdėstymas pagal reikalavimus</li> <li>• Pagalbinio stalo paruošimas</li> <li>• Servanto paruošimas</li> </ul> <p><b>Tema. Darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimai atliekant darbo vietas paruošiamuosius darbus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos reikalavimai</li> <li>• Darbuotojų asmens higienos reikalavimai</li> </ul>
<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><b>Tema. Stalo įrankiai, jų priežiūra ir laikymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo įrankių rūšys</li> <li>• Asmeninio naudojimo stalo įrankiai, jų paskirtis, priežiūra, laikymo sąlygos</li> <li>• Bendro naudojimo stalo įrankiai, jų paskirtis, priežiūra, laikymo sąlygos</li> </ul> <p><b>Tema. Stalo indai, jų priežiūra ir laikymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo indų rūšys</li> <li>• Asmeninio naudojimo stalo indai, jų paskirtis, priežiūra, laikymo sąlygos</li> <li>• Bendro naudojimo stalo indai, jų paskirtis, priežiūra, laikymo sąlygos</li> </ul> <p><b>Tema. Taurės, jų priežiūra ir laikymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taurių rūšys</li> <li>• Taurių paskirtis, priežiūra, laikymo sąlygos</li> </ul> <p><b>Tema. Stalo užtiesalai, servetėlės ir rankšluostėliai, jų priežiūra, laikymas ir panaudotų tvarkymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo užtiesalai, servetėlės, rankšluostėliai, jų rūšys, paskirtis</li> <li>• Stalo užtiesalų, servetėlių, rankšluostėlių priežiūra, laikymo sąlygos</li> <li>• Panaudotų stalo užtiesalų, servetėlių, rankšluostėlių rūšiavimas prieš skalbimą ar valymą</li> </ul> <p><b>Tema. Padėklai, jų priežiūra ir laikymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padėklų rūšys</li> </ul>

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

	<p>3.2. Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos.</p>	<p><b>Tema. Stalo serviravimas nesant klientui ir prie kliento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo serviravimo eiga nesant klientui</li> <li>• Stalo serviravimo eiga prie kliento</li> <li>• Serviruotės koregavimas po priimto užsakymo</li> </ul> <p><b>Tema. Pusryčių, priešpiečių, pietų, pavakarių, vakarienės stalo serviruotės ir stalo serviravimo seka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusryčių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Priešpiečių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Pagrindinės pietų stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Pavakarių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Vakarienės stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> </ul>
	<p>3.3. Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus laikantis serviravimo darbų sekos.</p>	<p><b>Tema. Stalo serviravimo inventoriaus pagal serviruočių tipus parinkimas, apskaičiavimas ir derinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikiamo serviravimo inventoriaus parinkimas a la carte stalo serviruotei</li> <li>• Reikiamo serviravimo inventoriaus parinkimas pusryčių stalo serviruotei</li> <li>• Reikiamo serviravimo inventoriaus parinkimas pietų stalo serviruotei</li> <li>• Reikiamo serviravimo inventoriaus parinkimas vakarienės stalo serviruotei</li> <li>• Reikiamo serviravimo inventoriaus parinkimas serviruotei pagal pateiktą valgiaraštį</li> </ul> <p><b>Tema. Stalų serviravimas pagal serviruočių tipus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Staltiesės užtiesimas ant kliento stalo</li> <li>• Higieninės (asmeninio naudojimo) servetėlės, skirtos stalui serviruoti, sulankstymas</li> <li>• Stalo paserviravimas pagal restorano serviruotę nesant klientui, prie kliento</li> <li>• Stalo paserviravimas pagal pusryčių stalo serviruotes</li> <li>• Stalo paserviravimas pagal pietų stalo serviruotes</li> <li>• Stalo paserviravimas pagal vakarienės stalo serviruotes</li> <li>• Stalo paserviravimas pagal pateiktą valgiaraštį</li> </ul>
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p>	<p>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 inventorių. 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 inventorių. 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, patiekiant patiekalus ar nurenkant naudotą stalo inventorių (lėkštes, įrankius, taures ir kt.), tinkamai panaudotas</p>	



	<p>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 inventorių. Laikantis serviravimo darbų sekos paserviruotas stalas, pademonstruotos įvairios stalo serviruotės.</p> <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. 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"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys atliekų tvarkymą</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> <li>• Klientams aptarnauti skirto inventoriaus (stalų, kėdžių ir pan.), indų ir įrankių švarą bei saugą užtikrinančios priemonės</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta 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 inventorių.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</li> <li>2) 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.</li> </ol>

### Modulio pavadinimas – „Klientų aptarnavimas“

Valstybinis kodas	310131346
Modulio LTKS lygis	III

Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Baigtas modulis:</i> Pasiruošimas aptarnauti klientus	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pateikti patiekalus ir gėrimus.	1.1. Apibūdinti klientų aptarnavimo būdus, formas, metodus, stalų rezervavimo taisykles.	<p><b>Tema. Klientų aptarnavimo būdai, formos ir metodai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių klientų aptarnavimo darbo organizavimo sistemos (individualaus aptarnavimo, aptarnavimo dviese, grandininio aptarnavimo, komandinio aptarnavimo, savitarnos, mišriojo aptarnavimo)</li> <li>• Klientų aptarnavimo metodai</li> </ul> <p><b>Tema. Stalų rezervavimo taisyklės ir klientų aptarnavimo etapai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo, kurį klientas iš anksto užsisako (rezervuoja) maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje, užsakymo taisyklės</li> <li>• Klientų aptarnavimo etapai: kliento sutikimas, pasodinimas, užsakymo priėmimas, atsiskaitymas su klientu, atsisveikinimas</li> </ul>
	1.2. Paaiškinti valgiaraščių ir kainoraščių rūšis ir jų sudarymo taisykles.	<p><b>Tema. Valgiaraščiai ir kainoraščiai, jų rūšys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valgiaraščiai, jų rūšys</li> <li>• Kainoraščiai, jų rūšys</li> </ul> <p><b>Tema. Valgiaraščių, kainoraščių sudarymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valgiaraščių, kainoraščių sudarymo taisyklės</li> <li>• Valgiaraščio (pusryčiams, priešpiečiams, pietums, pavakariams, vakarienei ir kt.) sudarymas</li> </ul>
	1.3. Bendrauti su klientais, laikantis profesinės etikos reikalavimų.	<p><b>Tema. Klientai ir jų aptarnavimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klientų tipai, jų poreikiai ir aptarnavimo ypatumai</li> <li>• Klientų skundai, konfliktai, jų sprendimo būdai</li> <li>• Profesinė etika</li> <li>• Darbuotojo elgesio taisyklės aptarnavimo salėje</li> </ul> <p><b>Tema. Bendravimo psichologija</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sėkmingo bendravimo samprata</li> <li>• Bendravimo su klientais skirtingais aptarnavimo etapais ypatumai</li> </ul>
	1.4. Pateikti klientui patiekalus ir gėrimus įvairiais pateikimo būdais, laikantis klientų aptarnavimo bei	<p><b>Tema. Užsakymo priėmimas ir kliento aptarnavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bendrosios klientų aptarnavimo taisyklės</li> <li>• Informacijos apie patiekalus suteikimas</li> <li>• Užsakymo priėmimas pagal pateiktą valgiaraštį</li> </ul>

<p>patiekalų ir gėrimų patiekimo reikalavimų.</p>	<p><b>Tema. <i>Patiekalų (šaltųjų, karštųjų, desertinių patiekalų) patiekimas klientui</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimai patiekiant patiekalus</li> <li>• Patiekalų patiekimo taisyklės ir eiliškumas</li> <li>• Patiekalų patiekimas pagal valgiaraštį, laikantis klientų aptarnavimo ir patiekalų patiekimo sekos</li> <li>• Duonos ir jos gaminių patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Šaltųjų patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Sriubų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Karštųjų užkandžių patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Karštųjų patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Desertinių patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Konditerijos gaminių patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Vaisių, uogų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Gėrimų patiekimas klientui</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimai patiekiant gėrimus</li> <li>• Gėrimų patiekimo taisyklės ir reikalavimai</li> <li>• Gėrimų derinimo su patiekalais principai</li> <li>• Nealkoholinių gėrimų (sulčių, gėlo vandens, vaisvandenių ir mineralinio vandens (gazuoto ir negazuoto) ir kt.) patiekimo inventorių, reikalavimai ir būdai</li> <li>• Šaltųjų ir karštųjų gėrimų (kavos, arbatos, šokolado, kakavos ir kt.) patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> <li>• Silpnų alkoholinių gėrimų (vyno, alaus, sidro ir kt.), stiprių alkoholinių gėrimų (degtinės, konjako, brendžio, kalvadoso, viskio, romo, trauktinės, likerio ir kt.) patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai ir būdai</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Delikatesinių patiekalų ir patiekalų, kurie patiekiami specialiu būdu, patiekimas klientui</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ikrų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai</li> <li>• Sraigių, austrių, midijų, krevetėlių ir kitų moliuskų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai</li> <li>• Vėžių, omarų, krabų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai</li> <li>• Fondiū patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai</li> <li>• Artišokų, šparagų patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai</li> <li>• Įvairių sūrių patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai</li> <li>• Kitų egzotiškų delikatesinių patiekalų patiekimo inventorių, patiekimo reikalavimai</li> </ul>
<p>1.5. Patiekti patiekalus,</p>	<p><b>Tema. <i>Padavėjo darbas prie kliento stalo</i></b></p>

	<p>paruoštus prie kliento stalo vadovaujantis saugaus darbo ir higienos reikalavimais.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugaus darbo ir higienos taisyklės dirbant prie kliento stalo</li> <li>• Patiekalams paruošti ir patiekti reikalingas inventorius, skirtas darbui prie kliento stalo, jo paruošimas, darbas su juo</li> </ul> <p><b>Tema. Patiekalų paruošimo ir patiekimo darbų, atliekamų padavėjo prie kliento stalo, seka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų pjaustymas porcijomis</li> <li>• Mėsos, žuvies filė atskyrimas nuo kaulo</li> <li>• Patiekalų užpylimas alkoholiu ir uždegimas</li> <li>• Vaisių paruošimas</li> <li>• Salotų gaminimas ir marinavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Patiekalų prie kliento stalo paruošimas ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalui porcijuoti ir patiekti reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo supjaustymas porcijomis prie kliento ir patiekimas</li> <li>• Inventoriaus, reikalingo atskirti (nurodytos) žuvies filė nuo kaulų parinkimas, žuvies filė atskyrimas nuo kaulų prie kliento ir patiekimas</li> <li>• Vaisiui paruošti ir patiekti reikalingo inventoriaus parinkimas, vaisiaus prie kliento paruošimas ir jo patiekimas</li> <li>• Patiekalo, kurį reikia užpilti alkoholiu ir uždegti, reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo paruošimas prie kliento ir jo patiekimas</li> <li>• Patiekalui gaminti ir marinuoti reikalingo inventoriaus parinkimas, patiekalo paruošimas prie kliento ir jo patiekimas</li> </ul>
<p>2. Vykdyti pardavimų apskaitą.</p>	<p>2.1. Apibūdinti maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse klientų aptarnavimui naudojamas priemonės.</p> <p>2.2. Atlikti pagrindines operacijas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių</p>	<p><b>Tema. Padavėjo darbo priemonės, naudojamos vykdant užsakymus ir pardavimų apskaitą</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo darbo stotys – POS terminalai su visais prekybos vietai reikalingais periferiniais įrenginiais: jutikliniu ekranu, fiskaliniu bloku, fiskaliniu kvitų spausdintuvu, kliento monitoriumi, kortelių skaitytuvu</li> <li>• Nešiojamieji terminalai – delninukai</li> <li>• Planšetiniai kompiuteriai</li> <li>• Kasos aparatai</li> <li>• Mokėjimo kortelių skaitytuvai</li> <li>• Pinigų tikrinimo aparatai</li> <li>• Priemonės, naudojamos užsakymų į barą ir virtuvę perdavimui: virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa</li> </ul> <p><b>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių programinės įrangos paruošimas darbui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo darbo stočių – POS terminalų, kuriuose visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai yra integruoti arba jie yra atskirai prijungti, paruošimas darbui</li> </ul>

	<p>administravimo programine įranga, aptarnaujant klientus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Popieriaus juostų ir spausdintuvų kasečių keitimas spausdintuvuose</li> <li>• Personalo identifikavimo magnetinių kortelių, reikalingų darbui su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programa ir įranga, įregistravimas ir aktyvavimas</li> <li>• Nešiojamųjų terminalų – delninukų paruošimas darbui</li> </ul> <p><b>Tema. Darbas maitinimo paslaugas teikiančių įmonių programine įranga aptarnaujant klientus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padavėjo darbo stočių – POS terminalų, kuriuose visi prekybos vietai reikalingi periferiniai įrenginiai yra integruoti arba jie yra atskirai prijungti, tinkamas eksploatavimas</li> <li>• Klientų užsakymų POS terminale suvedimas, papildymas, pakeitimas ir atšaukimas, atsiskaitymas su klientais</li> <li>• Įvairių ataskaitų, susijusių su klientų aptarnavimu, jų srautais, pardavimu ir pinigų apskaita, per POS terminalus, suformavimas, peržiūrėjimas, atspausdinimas</li> <li>• Klientų aptarnavimas, užsakymų suvedimas ir papildymas, naudojant nešiojamuosius terminalus – delninukus</li> <li>• Klientų aptarnavimas, užsakymų priėmimas ir vykdymas, naudojant planšetinius kompiuterius</li> </ul>
	<p>2.3. Atlikti pagrindines operacijas fiskaliniais kasos aparatais, aptarnaujant klientus.</p>	<p><b>Tema. Fiskaliniai kasos aparatai, kasos operacijų žurnalas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiskaliniai kasos aparatai, jų naudojimo taisyklės</li> <li>• Kasos operacijų žurnalas, jo pildymo reikalavimai</li> </ul> <p><b>Tema. Darbas fiskaliniais kasos aparatais, atsiskaitymas su klientais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiskalinių kasos aparatų paruošimas darbui, pinigų priėmimas ir įtraukimas į apskaitą</li> <li>• Sąskaitos (PVM sąskaitos faktūros) pagal fiskalinį kasos čekį išrašymas klientui</li> <li>• Kasos operacijų žurnalo pildymas</li> <li>• Pinigų tikrinimo aparato eksploatavimas ir tinkamas panaudojimas</li> <li>• Atsiskaitymas su klientais, naudojant mokėjimo kortelių skaitytuvus</li> <li>• Atsiskaitymas vadovaujančiam darbuotojui už savo pardavimo rezultatus pamainos pabaigoje</li> </ul>
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p>	<p>Apibūdinti klientų aptarnavimo būdai, formos, metodai, stalų rezervavimo taisyklės. Paašškintos valgiaraščių ir kainoraščių rūšys ir jų sudarymo taisyklės. Klientai sutikti ir pasodinti laikantis profesinės etikos reikalavimų, jiems pateiktas valgiaraštis, išsamiai ir sklandžiai apibūdinti patiekalai bei gėrimai, suteikta kita pageidauta informacija ir priimtas užsakymas. Aptarnaujant klientus, įvairūs patiekalai ir gėrimai patiekti įvairiais patiekimo būdais, laikantis klientų aptarnavimo bei patiekalų ir gėrimų patiekimo reikalavimų. Patiekalai, paruošti prie klientų stalo, patiekti tinkamai ir laikantis saugaus darbo ir higienos reikalavimų. Apibūdintos maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse klientų aptarnavimui naudojamos priemonės. Aptarnaujant klientus, dirbta maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programine įranga, fiskaliniais kasos aparatais.</p> <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. Baigus darbus pagal reikalavimus sutvarkyta darbo vieta ir inventorius, 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"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“</li> <li>• Lietuvos higienos norma HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“</li> <li>• Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys atliekų tvarkymą</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys poveikį aplinkai</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> <li>• Priemonės užsakymų į barą ir virtuvę perdavimui: virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė lankytojų aptarnavimo programa</li> <li>• Nešiojamieji terminalai – delnainukai</li> <li>• Planšetiniai kompiuteriai</li> <li>• Kasos aparatai</li> <li>• Mokėjimo kortelių skaitytuvai</li> <li>• Pinigų tikrinimo aparatai</li> <li>• Kasos operacijų žurnalas</li> <li>• Valgiaraščių, kainoraščių pavyzdžiai</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
<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, 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>
<p>Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)</p>	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <p>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</p>

	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 – „Baro paruošimas ir klientų aptarnavimas“

Valstybinis kodas	310131345	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti barą klientams aptarnauti.	1.1. Apibūdinti barų rūšis ir terminologiją.	<p><b>Tema. Teisės aktai, reglamentuojantys barų darbą</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</li> <li>Tarptautinė barmenų asociacija, jos veikla</li> </ul> <p><b>Tema. Barai ir jų rūšys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Barų rūšys pagal siūlomą asortimentą</li> <li>Barų rūšys pagal pramogas</li> <li>Barų terminologija</li> </ul> <p><b>Tema. Baristo veikla maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Baristo pareigos</li> <li>Baristo veikla viešojo maitinimo įmonėse</li> </ul>
	1.2. Apibūdinti reikalavimus, taikomus barmeno asmens higienai, darbo drabužiams ir darbo vietai.	<p><b>Tema. Reikalavimai barmeno asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reikalavimai barmeno asmens higienai</li> <li>Reikalavimai barmeno darbo drabužiams ir laikysenai</li> </ul> <p><b>Tema. Reikalavimai barmeno darbo vietos paruošti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reikalavimai baro vitrinos paruošimui, produkcijos išdėstymui</li> <li>Baro produkcijos laikymo sąlygos</li> <li>Reikalavimai baro inventoriaus, indų, taurių paruošimui</li> </ul>
	1.3. Paruošti baro įrenginius darbui laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei darbų saugos reikalavimų.	<p><b>Tema. Baro įrenginiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Baro įrangos išdėstymas</li> <li>Darbuotojų saugos ir sveikatos, darbų saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, geros higienos praktikos reikalavimai dirbant su baro įranga</li> <li>Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių ir matavimo prietaisų paskirtis,</li> </ul>

		<p>eksploatavimo taisyklės, techniniai aprašymai</p> <p><b>Tema. Darbas baro įrenginiais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių patikrinimas ir parengimas darbui</li> <li>• Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais</li> </ul>
	1.4. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures pagal paskirtį.	<p><b>Tema. Baro inventoriūs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro inventoriūs, jo paskirtis</li> <li>• Baro inventoriaus paruošimas, išdėstymas barmeno darbo vietoje</li> </ul> <p><b>Tema. Baro indai, įrankiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro indai, įrankiai, jų paskirtis</li> <li>• Baro indų, įrankių parinkimas darbui</li> </ul> <p><b>Tema. Baro taurės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro taurės, paskirtis</li> <li>• Baro taurių paruošimas, išdėstymas barmeno darbo vietoje, parinkimas darbui</li> </ul>
2. Aptarnauti baro klientus.	2.1. Apibūdinti baro terminus, bendravimo su klientais etiką ir psichologiją.	<p><b>Tema. Profesinė etika, konfliktai, klientų skundai ir jų sprendimo būdai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barmeno profesinė etika</li> <li>• Konfliktinės situacijos, klientų skundai ir jų sprendimo būdai</li> </ul> <p><b>Tema. Elgesio taisyklės. Etiketo pagrindai ir protokolas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elgesio taisyklės dirbant prie baro</li> <li>• Etiketetas, diplomatinis protokolas</li> </ul> <p><b>Tema. Baro terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro terminai, jų reikšmės</li> <li>• Barmenų vartojami terminai</li> </ul>
	2.2. Aptarnauti baro klientus pagal aptarnavimo reikalavimus.	<p><b>Tema. Klientų sutikimas, užsakymo priėmimas, aptarnavimas prie baro, atsiskaitymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klientų sutikimo, užsakymo priėmimo reikalavimai</li> <li>• Klientų aptarnavimo prie baro eiga, atsiskaitymas</li> </ul> <p><b>Tema. Bendravimas ir informacijos suteikimas valstybine ir užsienio kalbomis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bendravimas taisyklinga valstybine kalba</li> <li>• Bendravimas taisyklinga užsienio kalba</li> <li>• Mandagus ir paslaugus informacijos suteikimas baro klientui</li> </ul>
	2.3. Suteikti klientui informaciją apie baro gėrimus, užkandžius, konditerijos gaminius.	<p><b>Tema. Baro gėrimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro gėrimų asortimentas</li> <li>• Informacijos klientui apie baro gėrimus teikimas</li> </ul> <p><b>Tema. Baro užkandžiai, konditerijos gaminiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informacijos klientui apie baro užkandžius teikimas</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informacijos klientui apie konditerijos gaminius teikimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<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. 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.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Lietuvos higienos normos HN15 2021 „Maisto higiena“</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės (GHP)</li> <li>• Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</li> <li>• Teisės aktai, įtvirtinantys atliekų tvarkymo reikalavimus</li> <li>• Profesinės rizikos vertinimo bendrieji nuostatai</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kavos aparatas, sulčiaspaudė, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, plaktuvas, peiliai, atidarytuvas, kamščiatraukis, stiklo indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) praktiniams darbams atlikti.</p>	
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</li> <li>2) 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.</li> </ol>	

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

Valstybinis kodas	3101329
-------------------	---------

Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Sudaryti baro asortimentą.	1.1. Apibūdinti baro prekių ir žaliavų bei alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų asortimentą, baro kainoraščio sudarymo reikalavimus.	<p><b>Tema. Baro prekės ir žaliavos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro prekių asortimentas</li> <li>• Baro žaliavų asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkoholinių gėrimų asortimentas</li> <li>• Nealkoholinių gėrimų asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Baro kainoraštis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro kainoraštis, rūšys</li> <li>• Baro kainoraščio sudarymo reikalavimai</li> </ul>
	1.2. Atlikti baro atsargų kontrolę pagal įmonės reikmes.	<p><b>Tema. Baro atsargų kontrolė</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro prekių ir žaliavų kiekio skaičiavimas</li> <li>• Pamainos pradžioje baro prekių ir žaliavų atsargų papildymas</li> <li>• FIFO (angl. <i>first in first out</i>) sistemos ir kt., papildant barą prekėmis ir žaliavomis, taikymas</li> </ul> <p><b>Tema. Baro prekių ir žaliavų realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro prekių realizavimo terminai, jų patikrinimas, laikantis geros higienos praktikos taisyklių</li> <li>• Baro žaliavų realizavimo terminai, jų patikrinimas, laikantis geros higienos praktikos taisyklių</li> </ul>
	1.3. Priimti užsakytas baro prekes ir žaliavas.	<p><b>Tema. Prekių ir žaliavų užsakymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barui reikiamų prekių ir žaliavų užsakymo parengimas</li> <li>• Prekių ir žaliavų užsakymo pateikimas</li> </ul> <p><b>Tema. Prekių ir žaliavų priėmimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prekių ir žaliavų priėmimo tvarka</li> <li>• Gautų prekių ir žaliavų priėmimas, sutikrinant faktinius bei dokumentuose nurodytus skaičius</li> <li>• Prekių ir žaliavų sandėliavimas</li> </ul>
2. Įforminti baro darbo ir	2.1. Apibūdinti pagrindinius	<b>Tema. Apskaitos pagrindai</b>

<p>materialinių vertybių apskaitą.</p>	<p>buhalterinius baro apskaitos dokumentus, jų tvarkymą.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apskaitos organizavimas, tikslai, saugus, laikantis darbų saugos reikalavimų, materialinių vertybių inventorizavimo ir apskaitos vykdymas</li> <li>• Už apskaitą atsakingi asmenys, jų teisinė atsakomybė bei pasekmės už neteisėtą veiką</li> </ul> <p><b>Tema. Pagrindiniai buhalteriniai baro apskaitos dokumentai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apskaitos dokumentai, privalomi rekvizitai</li> <li>• Apskaitos dokumentų skirstymas pagal paskirtį, apimtį, formą, sudarymo vietą</li> <li>• Apskaitos dokumentų pildymo taisyklės</li> </ul> <p><b>Tema. Apskaitos vykdymo etapai. Apskaitą reglamentuojantys teisės aktai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialinių vertybių apskaita maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse. Ilgalaikis ir trumpalaikis turtas</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys apskaitos organizavimą ir vykdymą</li> </ul> <p><b>Tema. Darbas su maitinimo paslaugas teikiančių įmonių administravimo programomis aptarnaujant klientus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų bei gėrimų asortimento suvedimas į programą ir sugrupavimas</li> <li>• Suvestų patiekalų ir gėrimų sąrašų nukreipimas į reikiamus spausdintuvus užsakymams spausdinti</li> <li>• Bendrųjų ir specialiųjų modifikatorių sukūrimas bei susiejimas su parduodamais produktais</li> <li>• Naudojamų magnetinių kortelių, skirtų darbuotojams identifikuoti programoje, parametrų nustatymas</li> </ul>
	<p>2.2. Pildyti kasos žurnalą ir kitus dokumentus, susijusius su klientų atsiskaitymu.</p>	<p><b>Tema. Fiskaliniai kasos aparatai, atsiskaitymas su klientais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiskalinių kasos aparatų paruošimas darbui, pinigų priėmimas ir įtraukimas į apskaitą</li> <li>• Pinigų detektoriaus eksploatavimas ir tinkamas panaudojimas</li> <li>• Atsiskaitymas su klientais, naudojant kreditinių (debetinių) mokėjimo kortelių skaitytuvus</li> <li>• Sąskaitos (PVM sąskaitos faktūros) pagal fiskalinį kasos čekį išrašymas klientui</li> <li>• Atsiskaitymas vadovaujančiam darbuotojui už savo darbo rezultatus pamainos pabaigoje</li> </ul> <p><b>Tema. Kasos žurnalo pildymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasos žurnalo pildymo taisyklės</li> <li>• Kasos žurnalo pildymas</li> </ul>
	<p>2.3. Apskaičiuoti baro prekių kainas ir antkainius, atsižvelgiant į rinkos kainodaros tendencijas.</p>	<p><b>Tema. Kainodara įmonėje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių įvairių prekių ir paslaugų kainos rinkoje</li> <li>• Galimų antkainių, atsižvelgiant į žaliavų kainas, apskaičiavimas</li> <li>• Žaliavų savikainos rinkoje nustatymas bei pardavimo kainų apskaičiavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Bare gaminamų gėrimų technologijos ir kalkuliacijos kortelių parengimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bare gaminamų gėrimų asortimento sudarymas</li> </ul>

	<p>2.4. Tvarkyti materialinių vertybių apskaitos dokumentus naudojantis informacinėmis technologijomis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bare gaminamų gėrimų technologijos kortelių parengimas</li> <li>• Bare gaminamų gėrimų kalkuliacijos kortelių parengimas</li> </ul> <p><b>Tema. Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir duomenų apsauga, vedant baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teisiniai informacinių technologijų naudojimo aspektai, susiję su autorių teisėmis ir duomenų apsauga</li> <li>• Bazinės ir specializuotos informacinių technologijų programos, jų įdiegimas, palaikymas ir atnaujinimas</li> <li>• Naudotojų teisės, susijusios su informacinių technologijų programų įsigijimu ir eksploatavimu</li> </ul> <p><b>Tema. Materialinių vertybių apskaitos dokumentų tvarkymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sąskaita faktūra, įmonės kodas, PVM mokėtojo kodas</li> <li>• Materialinių vertybių (prekių, žaliavų) užsakymo maitinimo įmonei suplanavimas</li> <li>• Materialinių vertybių (prekių, žaliavų) priėmimo procedūrų maitinimo įmonėje atlikimas ir įforminimas</li> <li>• Periodinių (pamainos, mėnesio) materialinių vertybių (prekių ir žaliavų) inventorizacijų atlikimas ir įforminimas</li> <li>• Ketvirčio materialinių vertybių (trumpalaikio ir ilgalaikio turto) inventorizacijų atlikimas ir įforminimas</li> <li>• Tinkamas materialinių vertybių sandėliavimo ir apsaugos užtikrinimas</li> <li>• Materialinių vertybių nurašymo ir utilizavimo atlikimas ir įforminimas</li> <li>• Taros ir kitų prekių bei žaliavų gražinimo tiekėjams įforminimas</li> </ul>
<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"> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės (GHP)</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys apskaitos organizavimą ir vykdymą</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Lietuvos higienos normos HN15 2021 „Maisto higiena“</li> <li>• Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</li> <li>• Teisės aktai, įtvirtinantys atliekų tvarkymo reikalavimus</li> <li>• Profesinės rizikos vertinimo bendrieji nuostatai</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kasos aparatas, virtuvės informavimo sistema, lokali pranešimų sistema, kompiuterinė klientų aptarnavimo programa, kasos žurnalas) praktiniams darbams atlikti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</li> <li>2) 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.</li> </ol>

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

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

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

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

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



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

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Šaltųjų ir karštųjų užkandžių patiekimo taisyklės</li> <li>• Rinkinių prie vyno ar alaus patiekimo taisyklės</li> <li>• Desertų asortimentas patiekimo taisyklės</li> </ul>
	4.2. Parinkti baro mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius ir kitą inventorių, šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminiui ir patiekimui.	<p><b>Tema. Saugus darbas su baro įrenginiais ir kitu inventoriumi skirtu šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminiui ir patiekimui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus darbas su mechaniniais įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų</li> <li>• Saugus darbas su šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų</li> </ul> <p><b>Tema. Mechaninių, šiluminių, šaldymo įrenginių ir kito inventoriaus parinkimas ir jo naudojimas šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminiui ir patiekimui.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mechaninių įrenginių veikimo principai, naudojimo ir eksploataavimo taisyklės</li> <li>• Šiluminių (marmitų, dujinių grilių, krosnelių ir kt.) įrenginių veikimo principai, naudojimo ir eksploataavimo taisyklės</li> <li>• Šaldymo (šaldytuvų, šaldiklių, šaldymo stalų ir kt.) įrenginių veikimo principai, naudojimo ir eksploataavimo taisyklės</li> <li>• Kito inventoriaus (indų, įrankių ir kt.) parinkimas ir jo naudojimas šaltųjų ir karštųjų užkandžių gaminiui ir patiekimui</li> </ul>
	4.3. Patiekti pagamintus nesudėtingus, bare baigiamus ruošti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius.	<p><b>Tema. Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių, baigiamų ruošti bare, gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus darbas su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir kitu inventoriumi, laikantis eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų</li> <li>• Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras pagaminamas ar pabaigiamas ruošti nesudėtingas šaltasis ar karštasis užkandis</li> <li>• Inventoriaus parinkimas ir pagal receptūras paruošti rinkinį prie vyno ar alaus</li> <li>• Parinkti inventorių ir pagal receptūras pagaminti ar pabaigti ruošti desertą</li> </ul> <p><b>Tema. Nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų užkandžių, desertų ir kitų gaminių, baigiamų ruošti bare, patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventoriaus parinkimas ir nesudėtingų šaltojo ar karštojo užkandžių patiekimas</li> <li>• Inventoriaus parinkimas ir rinkinio prie vyno ar alaus patiekimas</li> <li>• Inventoriaus parinkimas ir deserto ar kito gaminio patiekimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	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"> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės (GHP)</li> <li>• Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Lietuvos higienos normos HN15 2021 „Maisto higiena“</li> <li>• Teisės aktai, įtvirtinantys atliekų tvarkymo reikalavimus</li> <li>• Profesinės rizikos vertinimo bendrieji nuostatai</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kavos 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"> <li>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</li> <li>2) 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.</li> </ol>

### 6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

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

Valstybinis kodas	310131347	
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. Gaminti kavą.	1.1. Apibūdinti kavos asortimentą ir gaminimo tendencijas.	<p><b>Tema. Kavos rūšys, klasifikavimas, savybės, maistinė vertė</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos rūšys, klasifikavimas, savybės</li> <li>• Kavos maistinė vertė</li> </ul> <p><b>Tema. Kavos asortimentas ir ruošimo menas, kavos gėrimo kultūra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos asortimentas bei ruošimo subtilybės</li> <li>• Kavos gėrimo kultūra Lietuvoje ir pasaulyje</li> </ul>
	1.2. Parinkti kavą ir priedus įvairių skonių kavai gaminti.	<p><b>Tema. Kavos parinkimas kavos gėrimams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos parinkimas atitinkamiems kavos gėrimams gaminti</li> <li>• Kavos skrudinimo ypatumai</li> </ul> <p><b>Tema. Kavos priedų parinkimas kavos gėrimams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos deriniai</li> <li>• Kavos priedai</li> </ul>
	1.3. Gaminti kavą kavos virimo aparatais.	<p><b>Tema. Kavos virimo aparatų klasifikavimas, paruošimas, veikimo principai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugaus darbo ir higienos reikalavimus, dirbant su kavos virimo aparatais</li> <li>• Kavos virimo aparatų klasifikavimas</li> <li>• Kavos virimo aparatų paruošimas darbui ir veikimo principai</li> <li>• Kavos aparato paruošimas darbui, priežiūra ir valymas</li> </ul> <p><b>Tema. Kavos gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos pupelių malūnėlio malimo stambumo ir dozavimo nustatymas</li> <li>• Kavos pupelių parinkimas, supylimas į kavos malūnėlį, sumalimas, dozavimas, suslėgimas</li> <li>• Kavos pupelių ir vandens santykio parinkimas</li> <li>• Espresso kavos paruošimas</li> <li>• Dvigubo espresso kavos paruošimas</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos aparato paruošimas pieno kremui plakti</li> <li>• Pieno kremo suplakimas</li> <li>• Kavos aparato sutvarkymas po pieno kremo išplakimo</li> <li>• Kapučino, latė kavos, kavos su (pieno) puta paruošimas ir patiekimas</li> <li>• Piešimas ant pieno putos</li> <li>• Kavos su sirupais, ledais paruošimas</li> <li>• Kavos su ledu paruošimas ir patiekimas</li> </ul>
2. Patiekti kavą.	2.1. Apibūdinti kavos indų patiekimo įvairovę ir patiekimo reikalavimus.	<p><b>Tema. Kavos patiekimo indai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kavos patiekimo indų asortimentas</li> <li>• Įrankiai ir kitas inventorių kavai patiekti</li> </ul> <p><b>Tema. Kavos patiekimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Įvairių skonių kavos patiekimo ypatumai</li> <li>• Kavos dekoravimas</li> </ul>
	2.2. Patiekti kavą parinkus tinkamus indus.	<p><b>Tema. Kavos patiekimo inventorius parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indų įvairių skonių kavai patiekti parinkimas ir paruošimas</li> <li>• Įrankių parinkimas ir paruošimas kavos patiekimui</li> </ul> <p><b>Tema. Kavos apipavidalinimas ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte art menas</li> <li>• Kavos patiekimas</li> </ul>
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 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"> <li>• Vadovėliai ir kita metodinė medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės (GHP)</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Lietuvos higienos normos HN15 2021 „Maisto higiena“</li> <li>• Teisės aktai, įtvirtinantys atliekų tvarkymo reikalavimus</li> <li>• Profesinės rizikos vertinimo bendrieji nuostatai</li> </ul>	

	<p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (tokiomis kaip kavos aparatai, indaplovė, ledų generatorius, šaldytuvas, indai, svėrimo įrenginiai, matavimo prietaisai, skysčių matavimo talpos, mechaniniai baro įrenginiai, kavos virimo aparatai) praktiniams darbams atlikti.</p> <p>Žaliavos praktiniams darbams atlikti.</p> <p>Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</li> <li>2) 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.</li> </ol>

### 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><b>Tema. <i>Higienos reikalavimai maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Bendrieji higienos reikalavimai</li> <li>• Specialieji maisto ruošimo, tvarkymo ar perdirbimo reikalavimai</li> <li>• Maisto atliekų rūšiavimas ir atliekų tvarkymo taisyklės</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Reikalavimai darbuotojui dirbančiam virtuvėje</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikalavimai darbuotojo darbo drabužiams ir apavui</li> <li>• Reikalavimai darbuotojo asmens higienai</li> </ul>
	1.2. Paruošti virtuvės patalpas, įrenginius, inventorių, darbo vietą	

	<p>maistui gaminti, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimų.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtuvės patalpų darbo zonoms keliami reikalavimai (darbuotojų saugos ir higienos), taisyklės, ženklavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Virtuvės patalpų, darbo vietos paruošimas maistui gaminti pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai darbo vietos paruošimui</li> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai darbo vietos paruošimui</li> <li>• Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų žaliavų paruošimo skyriuose</li> <li>• Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų pusgaminių ruošimo skyriuose</li> <li>• Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų patiekalų ruošimo skyriuose</li> <li>• Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų, patiekalų išdavimo ir pagalbinėse patalpose</li> </ul> <p><b>Tema. Įrenginiai, įrankiai ir kitas inventorius, naudojami patiekalams gaminti, jų klasifikavimas ir paruošimas naudojimui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtuvės technologinių įrenginių klasifikacija</li> <li>• Virtuvės įrankiai, inventorius, veikimo principai, ženklavimas</li> <li>• Įrenginių eksploatacijos ir saugaus naudojimo taisyklės</li> <li>• Įrenginių, įrankių ir inventoriaus, reikalingo patiekalams gaminti, paruošimas naudojimui</li> </ul>
	<p>1.3. Tvarkyti maisto gaminimo darbo vietą, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.</p>	<p><b>Tema. Geros higienos praktikos taisyklių taikymas tvarkant darbo vietas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų žaliavų paruošimo skyriuose</li> <li>• Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų pusgaminių ruošimo skyriuose</li> <li>• Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų patiekalų ruošimo skyriuose</li> <li>• Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų, patiekalų išdavimo ir pagalbinėse patalpose</li> </ul> <p><b>Tema. Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> <li>• Virtuvės įrankių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> </ul>
<p>2. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams ir gėrimams gaminti.</p>	<p>2.1. Paaiškinti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklavimą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius.</p>	<p><b>Tema. Maisto prekių klasifikavimas, rūšys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto prekių klasifikavimas pagal kilmę (augalinės kilmės, gyvulinės kilmės)</li> <li>• Maisto prekių klasifikavimas pagal cheminę sudėtį</li> <li>• Maisto prekių klasifikavimas pagal paskirtį (skirtos kūdikiams, diabetikams ir kt.)</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ženklavimas ir laikymo sąlygos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindiniai maisto produktų ženklavimo reikalavimai</li> <li>• Maisto produktuose vykstantys procesai ir laikymo sąlygos</li> <li>• Pagrindiniai maisto produktų laikymo reikalavimai</li> </ul> <p><b>Tema. Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms</b></p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdai</li> </ul>
	2.2. Apibūdinti maisto produktų grupes, rekomenduojamas sveikai mitybai, siūlomas vegetarams, veganams ir žaliavalgiams bei maisto produktų grupes galinčias sukelti alergiją.	<p><b>Tema. Mitybos taisyklės, sveika mityba, maisto produktų grupės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto pasirinkimo piramidė</li> <li>• Sveikos mitybos principai</li> <li>• Maisto produktai, rekomenduojami sveikai mitybai</li> </ul> <p><b>Tema. Specifiniai mitybos įpročiai: vegetarizmas, žaliavalygystė ir kt.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Specifinių mitybos būdų pagrindiniai bruožai</li> <li>• Maisto produktai tinkami vegetarui, veganui ir žaliavalgiui</li> <li>• Maisto produktai, galintys sukelti alergiją</li> <li>• Maisto produktai, kurių negalima siūlyti asmenims netoleruojantiems laktozės, gliuteno</li> </ul>
	2.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti, nustatant jų kokybę pagal kokybės rodiklius vadovaujantis patiekalų gamybos technologijos kortelėmis.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų nurodytų patiekalų gamybai parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikiamų ir saugių maisto produktų ir žaliavų patiekalų gamybai parinkimas (laikymo sąlygos ir tinkamumo vartoti terminai)</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų patiekalų gamybai parinkimas vadovaujantis receptūromis ir technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų nurodytų gėrimų gamybai parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikiamų ir saugių maisto produktų ir žaliavų gėrimų gamybai parinkimas (laikymo sąlygos ir tinkamumo vartoti terminai)</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų gėrimų gamybai parinkimas vadovaujantis receptūromis ir technologijos kortelėmis</li> </ul>
	2.4. Įvertinti parinktų maisto produktų ir žaliavų patiekalams bei gėrimams gaminti kokybę jusliniu būdu.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės vertinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bendrieji reikalavimai maisto produktų kokybei</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklime teikiama informacija</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės įvertinimas jusliniu būdu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Juslinio kokybės vertinimo rodikliai</li> <li>• Įvairių maisto produktų ir žaliavų šviežumo bei gedimo požymiai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas jusliniu (organoleptiniu) būdu (apžiūrint, liečiant, uodžiant, klausant ir kt.)</li> </ul>
3. Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą.	3.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo saugos ir higienos reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto sauga ir geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai, dirbant virtuvės prietaisais ir įrenginiais naudojamais daržovių, mėsos, paukštienos, žuvies pirminiam paruošimui</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo technologinis procesas, naudojami</b></p>

		<p><b>įrankiai, indai, inventorius, technologiniai įrenginiai ir jiems keliami reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinio proceso nuoseklumas atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdorojimą</li> <li>• Pirminiam maisto produktų ruošimui naudojami įrankiai, indai ir inventorius bei jiems keliami reikalavimai</li> <li>• Pirminiam maisto produktų ruošimui naudojami technologiniai įrenginiai, reikalavimai keliami maitinimo įmonių įrenginiams</li> </ul>
	3.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas patiekalams bei gėrimams gaminti, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos, pjaustymo būdai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos</li> <li>• Įvairių žaliavų pjaustymo būdai</li> </ul> <p><b>Tema. Patiekalams ir gėrimams gaminti naudojamų maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daržovių ir vaisių pirminis paruošimas</li> <li>• Mėsos ir paukštienos pirminis paruošimas</li> <li>• Žuvies ir jūros gėrybių pirminis paruošimas</li> <li>• Miltų, kruopų, kiaušinių ir kitų produktų pirminis paruošimas</li> </ul>
	3.3. Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį paruošimą naudojant įvairius šiluminio paruošimo būdus.	<p><b>Tema. Virtuvės šiluminiai įrenginiai, jų naudojimo taisyklės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtuvės šiluminių įrenginių klasifikavimas ir paskirtis</li> <li>• Šiluminių įrenginių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės</li> </ul> <p><b>Tema. Šiluminio paruošimo būdai, šiluminio apdorojimo įtaka patiekalų kokybei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindiniai šiluminio paruošimo būdai</li> <li>• Mišrūs ir pagalbiniai šiluminio paruošimo būdai</li> <li>• Inventoriaus, skirto konkrečiam patiekalui pagaminti atitinkamu šiluminiu būdu, parinkimas</li> <li>• Pusgaminių šiluminiu būdu paruošimas pagal jiems keliamus technologinius reikalavimus</li> <li>• Temperatūros ir šiluminio apdorojimo trukmės įtaka patiekalų kokybei</li> </ul>
4. Gaminti patiekalus bei gėrimus.	4.1. Apibūdinti technologinių ir kalkuliacijos kortelių sudarymo ir naudojimo, ruošiant patiekalus bei gėrimus, principus.	<p><b>Tema. Technologinės kortelės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių kortelių rekvizitai</li> <li>• Technologinių kortelių sudarymo ir naudojimo principai</li> </ul> <p><b>Tema. Kalkuliacijos kortelės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkuliacijos kortelių rekvizitai</li> <li>• Kalkuliacijos kortelių sudarymo ir naudojimo principai</li> </ul>
	4.2. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams ir	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų normos ir jų sunaudojamas kiekis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų normos pusgaminiams gaminti</li> </ul>

<p>gėrimams gaminti vadovaujantis technologinėmis kortelėmis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų normos patiekalams gaminti</li> </ul> <p><b>Tema. Reikiamo produktų kiekio pasirinktam patiekalui pagaminti apskaičiavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų naudojimo normos</li> <li>• Maistinių atliekų normos, jų panaudojimas</li> <li>• Maisto žaliavos ar pusgaminių sąnaudos patiekalo gamybai</li> <li>• Maisto žaliavos pirminiai mechaniniai (valymo, defrostavimo ir kt.) nuostoliai ir antriniai (šiluminiai) nuostoliai</li> <li>• Bendra patiekalo išeiga ir patiekalo atskirų komponentų išeiga</li> </ul> <p><b>Tema. Reikiamo produktų kiekio pasirinktam gėrimui pagaminti apskaičiavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikiamų žaliavų gėrimui pagal technologinę kortelę ar receptūrą pagaminti apskaičiavimas</li> <li>• Reikiamo žaliavų kiekio, gėrimui pagal technologinę kortelę ar receptūrą pagaminti, apskaičiavimas</li> <li>• Žaliavų nuostoliai, bruto, neto svoriai</li> <li>• Bendra gėrimo išeiga ir gėrimo atskirų komponentų išeiga</li> </ul>
<p>4.3. Gaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus ir gėrimus vadovaujantis technologinėmis kortelėmis.</p>	<p><b>Tema. Šaltieji patiekalai ir užkandžiai, jų gamyba ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminimo technologija</li> <li>• Šaltųjų patiekalų ir užkandžių kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas</li> <li>• Šaltųjų patiekalų ir užkandžių patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Sriubos, jų gamyba ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų gaminimo technologija</li> <li>• Sriubų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas</li> <li>• Sriubų patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Padažai, jų gamyba ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padažų gaminimo technologija</li> <li>• Padažų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas</li> <li>• Padažų patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Karštieji užkandžiai, jų gamyba ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų užkandžių gaminimo technologija</li> <li>• Karštųjų užkandžių kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas</li> <li>• Karštųjų užkandžių patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Karštieji žuvies patiekalai, jų gamyba ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų žuvies patiekalų gaminimo technologija</li> <li>• Karštųjų žuvies patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas</li> <li>• Karštųjų žuvies patiekalų patiekimas</li> </ul>

		<p><b>Tema. Karštieji mėsos ir paukštienos patiekalai, jų gamyba ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų gaminimo technologija</li> <li>• Karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas</li> <li>• Karštųjų mėsos ir paukštienos patiekalų patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Daržovių patiekalai ir garnyrai, jų gamyba ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daržovių patiekalų ir garnyrų reikšmė gaminimo technologija</li> <li>• Daržovių patiekalų ir garnyrų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas</li> <li>• Daržovių patiekalų ir garnyrų patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalai, jų gamyba ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų gaminimo technologija</li> <li>• Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas</li> <li>• Kiaušinių, varškės, kruopų, miltų ir makaronų patiekalų patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Saldieji patiekalai, jų gamyba ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų gaminimo technologija</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų patiekimas</li> </ul> <p><b>Tema. Gėrimai, jų gamyba ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gėrimų gaminimo technologija</li> <li>• Gėrimų kokybė, laikymo sąlygos, gaminimas</li> <li>• Gėrimų patiekimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdinti higienos reikalavimai, taikomi maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms. Paruoštos virtuvės patalpos, įrenginiai, inventorių ir darbo vietos maistui gaminti, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos bei higienos reikalavimų. Sutvarkyta darbo vieta, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus. Paaiškintas maisto prekių klasifikavimas, rūšys, ženklinimas, 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. 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. Baigus darbus pagal reikalavimus sutvarkyta darbo vieta ir inventorių, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Lietuvos Respublikos maisto įstatymas</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Lietuvos higienos normos: HN 15:2021 „Maisto higiena“, HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ ir kt.</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys atliekų tvarkymą</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys poveikį aplinkai</li> <li>• Virtuvės prietaisų ir įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Technologijų, kalkuliacinės kortelės</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai šaltųjų, karštųjų, saldžiųjų patiekalų bei gėrimų gaminimui</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo drabužiais, darbo stalais, virtuvės prietaisais ir įrenginiais (šaldytuvu, šaldikliu, virykle, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais, konvekcineis krosnimis arba lygiaverčiu įrenginiu, kitais šiluminiais įrenginiais), maisto gaminimo 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>

#### 6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

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

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