

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

Programos valstybinis kodas, apimtis mokymosi kreditais ir suteikiama kvalifikacija:

**P42101302** - Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 90 mokymosi kreditų, suteikiama kvalifikacija –padavėjas, barmenas Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P42101302 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) – nėra

---

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

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

## **1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

### **Programos paskirtis.**

Padavėjo ir barmeno modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai aptarnauti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių lankytojus, pokių ir priėmimų svečius, gaminti gėrimus, kokteilius, šaltuosius ir karštuosius užkandžius bei juos pateikti.

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

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

### **Būsimo darbo specifika.**

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

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

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

Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba

privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

## 6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

### Modulio pavadinimas – „Pasiruošimas aptarnauti svečius“

Valstybinis kodas	3101327	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	10 (220 val., 6 savaitės)	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti darbo vietą.	1.1. Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipus, paskirtį ir joms keliamus reikalavimus, jų klasifikavimą.	<p><b>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai (restoranas, kavinė, baras, užėiga, greitojo maitinimo įmonė, valgykla ir kt.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipai ir jų paskirtis</li> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms keliami reikalavimai</li> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių tipų klasifikavimas pagal asortimentą, lankytojų aptarnavimo formą, aptarnaujamą kontingentą, pagal gamybos specializacijos laipsnį</li> </ul>
	1.2. Išmanyti reikalavimus, taikomus padavėjo asmens higienai, darbo drabužiams, laikysenai.	<p><b>Tema. Bendrieji reikalavimai, keliami aptarnaujančiajam personalui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindiniai padavėjo išvaizdai, charakteriui, gebėjimams, bendravimui keliami reikalavimai</li> <li>• Padavėjo asmens higienai keliami reikalavimai</li> <li>• Padavėjo laikysena</li> <li>• Aptarnaujančiojo personalo klasikinė apranga ir jai keliami reikalavimai</li> </ul>
	1.3. Išmanyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpų, prekybos salės baldų paskirtį ir priežiūrą.	<p><b>Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybos patalpos, baldai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių prekybinės (gamybinės), pagalbinės patalpos</li> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių baldai, jų išdėstymo prekybos (pobūvių) salėje reikalavimai</li> <li>• Prekybos salės, gamybinių ir pagalbinių patalpų paruošimo darbai prieš atvykstant lankytojams</li> </ul>
	1.4. Saugiai dirbti svečių aptarnavimo paruošiamuosius darbus.	<p><b>Tema. Darbuotojų ir svečių saugos ir sveikatos, darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos ir higienos reikalavimai ruošiantis aptarnauti svečius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lankytojų aptarnavimo parengiamieji darbai, laikantis darbo saugos, elektros saugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos, higienos ir kitų reikalavimų</li> </ul>
	1.5. Paruošti prekybos salę, servantą ir kitą inventorių svečiams aptarnauti.	<p><b>Tema. Prekybos salės, baldų paruošimas darbui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prekybos salės patalpų lankytojams sutikti paruošimas</li> <li>• Prekybos salės stalų ir kėdžių išdėstymas pagal reikalavimus</li> <li>• Pagalbinio stalo, servanto paruošimas</li> </ul>

<p>2. Paruošti darbui stalo indus, įrankius, taures, stalo užtiesalus.</p>	<p>2.1. Išmanyti stalo įrankių, indų, taurių, užtiesalų, servetėlių ir rankšluostėlių, padėklų ir kitų reikmenų asortimentą, paskirti, laikymo sąlygas.</p>	<p><b>Tema. Stalo įrankiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo įrankiai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> <li>• Asmeniniam ir bendrojo naudojimo stalo įrankiai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> </ul> <p><b>Tema. Stalo indai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo indai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> <li>• Asmeninio ir bendrojo naudojimo stalo indai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> </ul> <p><b>Tema. Taurės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taurės, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> <li>• Baro, prekybos salės, pobūvių taurės, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> </ul> <p><b>Tema. Stalo užtiesalai, servetėlės ir rankšluostėliai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo užtiesalai, servetėlės, rankšluostėliai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> <li>• Panaudotų stalo užtiesalų, servetėlių, rankšluostėlių rūšiavimas prieš skalbimą ar valymą</li> </ul> <p><b>Tema. Padėklai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padėklai, paskirtis, paruošimas naudoti, priežiūra, laikymo sąlygos</li> </ul>
	<p>2.2. Paaiškinti padavėjo darbo technikos reikalavimus.</p>	<p><b>Tema. Padavėjo darbo technikos reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Įrankių, indų, taurių blizginimas</li> <li>• Kito inventoriaus (prieskonių indelių ir kt.) paruošimas naudoti</li> <li>• Padavėjo rankšluostėlio naudojimo taisyklės</li> <li>• Padėklo naudojimo taisyklės</li> <li>• Indų, įrankių, taurių nešimo ir naudotų indų nurinkimo technika</li> </ul>
	<p>2.3. Nešti lėkštes, padėklus, įrankius, taures ir kitą serviravimo inventorių.</p>	<p><b>Tema. Lėkščių, padėklų, taurių, įrankių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas ir naudoto nurinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lėkščių nešimo būdai</li> <li>• Lėkščių nešimas su padėklinėmis lėkštėmis</li> <li>• Padėklo nešimas su stalo inventoriumi, patiekalais ar gėrimais</li> <li>• Stalams serviruoti reikalingų įrankių nešimas</li> <li>• Taurių nešimas su padėklu ir be padėklo</li> <li>• Naudotų indų, įrankių, taurių nešimas</li> <li>• Švarių peleninių ir kito serviravimo inventoriaus nešimas, naudotų nurinkimas</li> </ul>
	<p>2.4. Paruošti stalo serviravimo inventorių stalui serviruoti.</p>	<p><b>Tema. Stalo serviravimo inventoriaus parinkimas ir paruošimas serviruoti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikiamo inventoriaus (staltiesės, servetėlės, indai, įrankiai, taurės, padėklai, prieskonių indeliai ir</li> </ul>

		kiti reikmenys) stalui serviruoti apskaičiavimas ir parinkimas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo inventoriaus paruošimas stalui serviruoti</li> <li>• Prieskonių indelių, servetėlių dėklų, stalo aksesuarų ir kitų reikmenų paruošimas stalui serviruoti</li> </ul>
3. Serviruoti stalus.	3.1. Išmanyti stalo serviravimo reikalavimus.	<b>Tema. Pagrindiniai serviravimo reikalavimai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindiniai stalo serviravimo reikalavimai</li> <li>• Staltiesės ant stalo užtiesimo ir keitimo, kitų darbo etapų eiliškumas</li> </ul>
	3.2. Išmanyti įvairių stalo puošybos elementų paskirtį.	<b>Tema. Stalo puošybos elementai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo puošybos elementai, jų naudojimo reikalavimai</li> <li>• Servetėlių lankstymo taisyklės, lankstymo būdai</li> </ul>
	3.3. Dengti stalą pagal pagrindines stalo serviruotes, laikantis serviravimo darbų sekos.	<b>Tema. Stalo serviravimo eiga</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalo serviravimo eiga nesant svečiui, prie svečio ir serviruotės koregavimas po priimto užsakymo</li> </ul>
		<b>Tema. Pusryčių, priešpiečių, pietų, pavakarių, vakarienės stalo serviruotės ir stalo serviravimo seka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusryčių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Priespiečių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Pagrindinės pietų stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Pavakarių stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> <li>• Vakarienės stalo serviruotės, serviravimo inventorių, serviravimo darbų seka</li> </ul>
3.4. Parinkti serviravimo inventorių ir serviruoti stalus.	<b>Tema. Stalų serviravimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Staltiesės užtiesimas ant svečio stalo</li> <li>• Higieninės servetėlės, skirtos stalui serviruoti, sulankstymas</li> <li>• Serviravimo inventoriaus parinkimas ir stalo paserviravimas pagal restorano serviruotę nesant svečiui, prie svečio</li> <li>• Serviravimo inventoriaus parinkimas ir stalo paserviravimas pagal minimalią pusryčių stalo serviruotę</li> <li>• Serviravimo inventoriaus parinkimas ir stalo paserviravimas pagal paprastą, išplėstinę ir <i>couvert</i> pietų stalo serviruotes</li> <li>• Serviravimo inventoriaus parinkimas ir stalo paserviravimas pagal vakarienės stalo serviruotę</li> <li>• Serviravimo inventoriaus parinkimas ir stalo paserviravimas pagal pateiktą valgiaraštį</li> </ul>	
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Laikantis reikalavimų paruoštos svečiui sutikti ir aptarnauti skirtos prekybos patalpos, prekybos salės baldai (stalai, kėdės ir kt.), pagalbinis stalas, servantas ir kitas inventorių; paruoštas stalo serviravimo inventorių (įrankiai, indai, taurės ir kt.); pagal reikalavimus uždengtas stalas staltiese, sulankstytos servetėlės; serviruojant stalą, patiekiant patiekalus ar nurenkant naudotą stalo inventorių (lėkštes, įrankius, taures ir kt.), tinkamai panaudotas padėklas; įvairiais būdais neštas ir nurinktas stalo inventorių;	

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

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

Valstybinis kodas	3101325	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5 (110 val., 3 savaitės)	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti barą svečiams aptarnauti.	1.1. Išmanyti tarptautinės barmeno asociacijos IBA veiklą, barų rūšis.	<p><b>Tema. Tarptautinė barmenų asociacija (angl. <i>The International Bartenders Association, IBA</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarptautinės barmenų asociacijos (IBA) funkcijos ir veikla</li> <li>• Baro terminai</li> </ul> <p><b>Tema. Barai ir jų rūšys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barų rūšys pagal siūlomą asortimentą, pramogas</li> </ul>

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

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

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

### Modulio pavadinimas – „Barmeno darbo organizavimas“

Valstybinis kodas	4101367	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5 (110 val., 3 savaitės)	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Sudaryti baro prekių ir žaliavų asortimentą.	1.1. Išmanyti baro prekių ir žaliavų asortimentą.	<b>Tema. <i>Baro prekės ir žaliavos</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baro gėrimų ir kitų prekių, žaliavų asortimento sudarymo ypatumai</li> <li>• Baro kainoraščio sudarymo reikalavimai</li> <li>• Pamainos pradžioje baro prekių ir žaliavų atsargų papildymas</li> <li>• Prekių ir žaliavų realizavimo terminai, jų patikrinimas, laikantis geros higienos praktikos taisyklių</li> <li>• FIFO (angl. <i>first in first out</i>) sistemos ir kt., papildant barą prekėmis ir žaliavomis, taikymas</li> </ul> <b>Tema. <i>Lietuvos Respublikos alkoholio kontrolės įstatymas</i></b>
	1.2. Užsakyti baro prekes ir žaliavas.	<b>Tema. <i>Prekių ir žaliavų užsakymas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barui reikiamų prekių ir žaliavų užsakymo parengimas</li> <li>• Prekių ir žaliavų užsakymo pateikimas</li> </ul>
	1.3. Priimti baro prekes ir žaliavas.	<b>Tema. <i>Prekių ir žaliavų priėmimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prekių ir žaliavų priėmimo tvarka</li> <li>• Gautų prekių ir žaliavų priėmimas, sutikrinant faktinius bei dokumentuose nurodytus skaičius</li> <li>• Prekių ir žaliavų sandėliavimas</li> </ul>
2. Vykdyti baro darbo ir materialinių vertybių apskaitą.	2.1. Tvarkyti buhalterinius baro apskaitos dokumentus.	<b>Tema. <i>Apskaitos pagrindai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apskaitos organizavimas, tikslai, saugus, laikantis darbų saugos reikalavimų, materialinių vertybių inventorizavimo ir apskaitos vykdymas</li> <li>• Už apskaitą atsakingi asmenys, jų teisinė atsakomybė bei pasekmės už neteisėtą veiką</li> </ul> <b>Tema. <i>Apskaitos vykdymo etapai. Apskaitą reglamentuojantys teisės aktai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialinių vertybių apskaita maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse. Ilgalaikis ir trumpalaikis</li> </ul>

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

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

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