PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

MODULIO MOKYMO PLANAS: **GĖRIMŲ, KOKTEILIŲ, NESUDĖTINGŲ ŠALTŲJŲ IR KARŠTŲJŲ UŽKANDŽIŲ GAMINIMAS BEI PATIEKIMAS**

Atsakingas už modulio įgyvendinimą –J.Michnevičienė

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulio mokymosi rezultatai** | **Mokytojo V.Pavardė** | **Kontaktinių valandų skaičius** | | **Praktinis mokymas realioje darbo vietoje ar/ir SPMC** |
| **Teorija** | **Praktinis mokymas** |
| 1. Išmanyti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, suderinimą su maistu. | G. Jakimonytė | 22 |  |  |
| 2. Suprasti skysčių matavimo vienetų sistemas. | G. Jakimonytė | 4 |  |  |
| 3. Parinkti indus (taurių, stiklinių, ąsotėlių ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti. | G. Jakimonytė |  | 12 |  |
| 4. Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų. | G. Jakimonytė |  | 12 |  |
| 5. Išmanyti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių. | J.Michnevičienė | 2 |  |  |
| 6. Išmanyti įvairius kokteilių puošimo būdus, priedų parinkimą ir kitų baro aksesuarų paskirtį. | J.Michnevičienė | 4 |  |  |
| 7. Išmanyti maišytų gėrimų ir kokteilių klasifikavimą pagal tam tikrus požymius. | J.Michnevičienė | 6 |  |  |
| 8. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems maišytiems gėrimams. | J.Michnevičienė | 6 | 5 | 15 |
| 9. Įvairiais būdais gaminti kokteilius laikantis jų paruošimo taisyklių. | J.Michnevičienė |  | I k. – 20  II k.-10 | II k. -38 |
|  |  |  |  |  |
| 10. Paruošti ir patiekti maišytuosius gėrimus bei kokteilius pagal pateiktas receptūras. | J.Michnevičienė |  | 28 |  |
| 11. Išmanyti arbatos bei kavos rūšis ir kitus karštuosius gėrimus, jų kokybės rodiklius. | J.Michnevičienė | 8 |  |  |
| 12. Išmanyti prieskonius ir kitus priedus, dekoravimo elementus naudojamus ruošiant karštuosius gėrimus. | J.Michnevičienė | 6 |  |  |
| 13. Apibūdinti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones skirtas karštųjų gėrimų paruošimui ir patiekimui. | J.Michnevičienė | 4 |  |  |
| 14. Išmanyti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimą. | J.Michnevičienė | 8 |  |  |
| 15. Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus bei kitus įrengimus karštųjų gėrimų gaminimui. | J.Michnevičienė |  | 2 | 4 |
| 16. Saugiai gaminti įvairius karštus gėrimus prie baro juos patiekiant tam skirtuose induose. | J.Michnevičienė |  | 30 | 40 |
| 17. Išmanyti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę, paskirtį. | J.Michnevičienė | 6 |  |  |
| 18. Išmanyti nesudėtingų šaltųjų ir karštųjų ųžkandžių, desertų ir kitų patiekalų baigiamų ruošti bare asortimentą, kulinarinę charakteristiką, patiekimo taisykles. | D. Žygelienė | 4 |  |  |
| 19. Saugiai dirbti su baro mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais ir kitu inventoriumi, laikantis eksplotavimo taisyklių ir higienos reikalavimų. | J.Michnevičienė |  | 2 | 6 |
| 20. Pagaminti nesudėtingus, baigiamus ruošti bare šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. | D. Žygelienė |  | 10 | 10 |
| 21. Patiekti nesudėtingus, baigiamus ruošti bare šaltuosius ir karštuosius užkandžius, desertus bei kitus gaminius. | D. Žygelienė |  | 8 | 12 |
| **344val.** |  | **80** | **164/100** | |
| Konsultacijoms skirtų valandų skaičius – 42 (I k.-20, II k.-22) |  |  |  |  |
| Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius – 10 (I k. – 3, II k. -7) |  |  |  |  |
| Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius – 90 |  |  |  |  |

PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

MOKYMO PLANAS: **ĮVADAS Į DARBO RINKĄ**

Atsakingas už modulio įgyvendinimą –G. Jakimonytė

Modulio įgyvendinimo laikas 2017 m. .............................................

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulio mokymosi rezultatai** | **Mokytojo V.Pavardė** | **Kontaktinių valandų skaičius** | | **Praktinis mokymas realioje darbo vietoje ar/ir SPMC** |
| **Teorija** | **Praktinis mokymas** |
| 1. Įsivertinti įgytas kompetencijas | G. Jakimonytė |  |  | 20 |
| 2. Įvertinti integracijos į darbo rinką problemas ir identifikuoti sprendimo galimybes | G. Jakimonytė |  |  | 20 |
| 3. Susipažinti su darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. | G. Jakimonytė |  |  | 112 |
| **152 val.** |  |  |  | |
| Konsultacijoms skirtų valandų skaičius – 20 |  |  |  |  |
| Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius – 4 |  |  |  |  |
| Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius – 40 |  |  |  |  |

PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

PASIRENKAMOMODULIO MOKYMO PLANAS: **MAISTO RUOŠIMAS**

Atsakingas už modulio įgyvendinimą –D. Žygelienė

Modulio įgyvendinimo laikas 2017 m. .......

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulio mokymosi rezultatai** | **Mokytojo V.Pavardė** | **Kontaktinių valandų skaičius** | | **Praktinis mokymas realioje darbo vietoje ar/ir SPMC** |
| **Teorija** | **Praktinis mokymas** |
| 1. Išmanyti higienos reikalavimus taikomus viešojo maitinimo įmonėms. | D. Žygelienė | 4 |  |  |
| 2. Paruošti virtuvės patalpas, įrengimus, inventorių, darbo vietą maisto gaminimui | D. Žygelienė | 4 | 4 |  |
| 3. Tvarkyti darbo vietą, inventorių pagal darbo saugos ir higienos reikalavimus. | D. Žygelienė | 4 | 4 |  |
| 4. Išmanyti maisto prekių klasifikavimą, rūšis, ženklinimą, laikymo sąlygas, kokybės rodiklius. | D. Žygelienė | 6 | 2 |  |
| 5. Išmanyti maisto produktų grupes rekomenduojamas sveikai mitybai, galinčias sukelti alergiją bei siūlomas vegetarams ir kt. | D. Žygelienė | 6 |  |  |
| 6. Parinti maisto produktus ir žaliavas patiekalų bei gėrimų gaminimui nustatant jų kokybę remiantis kokybės rodikliais. | D. Žygelienė | 4 | 4 |  |
| 7. Išmanyti produktų ir žaliavų pirminio paruošimo reikalavimus | D. Žygelienė | 4 |  |  |
| 8. Paruošti maisto produktus ir žaliavas maisto gaminimui. | D. Žygelienė |  | 8 |  |
| 9. Saugiai naudoti įvairius maisto šiluminio paruošimo būdus | D. Žygelienė | 4 | 12 | 10 |
| 10.Išmanyti technologinių, kalkuliacinių kortelių panaudojimą skaičiuojant maisto produktų ir žaliavų kiekius patiekalams ir gėrimams gaminti. | D. Žygelienė |  | 8 |  |
| 11. Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus bei gėrimus. | D. Žygelienė |  | 20 | 12 |
| 12. Pagaminti šaltuosius, karštuosius, saldžiuosius patiekalus bei gėrimus. | D. Žygelienė |  | 20 | 12 |
| **152 val.** |  | **36** | **82/34** | |
| Konsultacijoms skirtų valandų skaičius – 20 |  |  |  |  |
| Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius – 4 |  |  |  |  |
| Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius – 40 |  |  |  |  |

PADAVĖJO IR BARMENO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

PASIRENKAMOMODULIO MOKYMO PLANAS: **GĖRIMŲ PARINKIMAS IR PATEIKIMAS**

Atsakingas už modulio įgyvendinimą –G. Jakimonytė

Modulio įgyvendinimo laikas 2017 m. .............................................

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulio mokymosi rezultatai** | **Mokytojo V.Pavardė** | **Kontaktinių valandų skaičius** | | **Praktinis mokymas realioje darbo vietoje ar/ir SPMC** |
| **Teorija** | **Praktinis mokymas** |
| 1.Išmanyti gėrimų įvairovę, gamybos būdus, kilmę, regionus.. | G. Jakimonytė | 8 |  |  |
| 2. Išmanyti somelje veiklos principus. | G. Jakimonytė | 4 |  |  |
| 3.Naudoti taures pagal jų paskirtį įvairiems gėrimams patiekti. | G. Jakimonytė | 4 |  |  |
| 4.Derinti gėrimus su patiekalais juos patiekiant lankytojui. | G. Jakimonytė | 2 | 8 | 8 |
| 5.Organizuoti gėrimų degustacijas. | G. Jakimonytė |  | 8 |  |
| 6.Išmanyti gėrimų rinkos analizės ir vertinimo svarbą. | G. Jakimonytė | 2 |  |  |
| 7.Išmanyti atsargų priežiūrą, gėrimų laikymo vietas ir sąlygas. | G. Jakimonytė |  | 8 | 8 |
| 8.Įvertinti gėrimų kokybę pagal gėrimų kokybės kriterijus. | G. Jakimonytė |  | 8 |  |
| 9. Sudaryti gėrimų meniu | G. Jakimonytė |  | 8 |  |
| **76 val.** |  | **20** | **40/16** | |
| Konsultacijoms skirtų valandų skaičius – 10 |  |  |  |  |
| Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius – 2 |  |  |  |  |
| Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius – 20 |  |  |  |  |