

# PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMA

## 1. Teikėjas

1.1. Teikėjo rekvizitai (kodas, adresas, pašto indeksas, telefonas, faksas, el. paštas, atsiskaitomoji sąskaita)	<b>Lietuvos pramonininkų konfederacija</b> Įmonės kodas 110058241 A. Vienuolio g. 8, LT – 01104 Vilnius Tel. (8~5) 243 10 67, faks. (8~5) 212 52 09 El. paštas: <a href="mailto:stazuotes@lpk.lt">stazuotes@lpk.lt</a> A/s Nr. LT05 7044 0600 0150 5642 AB SEB bankas
1.2. Teikėjo vardas ir pavardė	Sigitas Besagirskas

## 2.1 Programos pavadinimas

**BARMENO TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMA**

## 2.2. Programos lygis – nacionalinė

## 2.3. Programos vykdytojas – Ugdymo plėtotės centras

## 3. Programos rengėjai

Rimvydas Liupševičius, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restorano direktorius;  
Eglė Dilkienė, Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė;  
Vytautas Jokubauskas, Klaipėdos turizmo mokyklos vyr. profesijos mokytojas, Lietuvos profesijos mokytojų Viešbučių, restoranų ir viešojo maitinimo metodinės komisijos pirmininkas.

## 4. Programos anotacija

Barmeno technologinių kompetencijų tobulinimo programa parengta vykdant Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos projektą „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ VP1-2.2.ŠMM-02-V-02-001. Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programoje, patvirtintoje Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2007 m. gruodžio 3 d. įsakymu Nr. ISAK-2333 (programos pakeitimas LR švietimo ir mokslo ministro 2008 m. gruodžio 4 d. įsakymas Nr. ISAK-3329), pažymima, kad, per pastaruosius du dešimtmečius pasikeitusi, Lietuvos ūkio struktūra nulėmė mažesnę tam tikrų profesijų ir tų profesijų asmenis rengiančios profesinio mokymo sistemos patrauklumą. Lietuvos

integraciją į ES ir pasaulio ekonominę sistemą bei poreikis didinti darbo našumą, lėmė šalies įmonėse technologinę kaitą, kuri profesinio mokymo įstaigose nebuvo įvykdyta. Profesinio mokymo įstaigų absolventų įgytos kompetencijos neatitinka darbo rinkos poreikių. Ypač tai pastebima viešojo maitinimo srityje, kuri orientuota ne tik į vidaus rinką, bet ir eksportą (aptarnaujant turistus).

Baruose susiduriama su jaunų darbuotojų technologinių kompetencijų stygiumi gaminant ir patiekiant kavas, kokteilius, parenkant ir patiekiant įvairius gėrimus, todėl programa skirta tobulinti profesijos mokytojų barmeno technologines kompetencijas: alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų prie baro patiekimo, flairingo, kavų ruošimo, įvairių modernių bei klasikinių kokteilių gaminimo ir papuošimo bei somelje technologines kompetencijas. Ši programa leis pagilinti profesijos mokytojų ir technologinius gebėjimus dirbti naujais barų įranga ir taikyti inovatyvius darbo organizavimo bei gamybos metodus. Tai užtikrins mokymo kokybę profesinio mokymo įstaigose, o barmenų mokymo turinys bus labiau orientuotas į technologines inovacijas darbo rinkoje. Poreikį rengti programą parodė projekto „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ įgyvendinimo metu atlikta profesijos mokytojų apklausa.

Programą sudaro septyni moduliai. Du moduliai yra bendrieji, penki – specialieji. Visos programos trukmė – 324 val. Bendrieji moduliai yra privalomi visiems pagal programą besimokantiems mokytojams. Specialieji moduliai yra mokytojo pasirenkami.

Programos tikslinė grupė (dalyviai) – profesinio rengimo institucijų profesijos mokytojai, rengiantys specialistus viešbučių ir restoranų sektoriui. Siekdamas gauti programos baigimo pažymėjimą mokytojas turi baigti visus bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį. Išankstinio pasirengimo iš programos dalyvių nereikalaujama.

Įgyvendinant programą bus taikomi: demonstravimo, instruktavimo, aprašomasis, apklausos raštu, praktinio mokymo, pažintinio vizito, paskaitos (naratyvinis) ir diskusijos metodai.

Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos „Įskaityta /Neįskaityta“, atlikus numatytas savarankiškas užduotis.

Kaip mokymo medžiaga bus naudojami paskaitų konspektai, naudojamos įrangos darbo ir priežiūros instrukcijos, įmonių dokumentacija, video medžiaga. Mokymo medžiaga elektronine forma bus patalpinta projekto „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ informacinėje sistemoje - [www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis](http://www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis) - ir pateikta kiekvienam dalyviui prieš prasidedant mokymams.

Mokymas vyks pagal iš anksto su mokytoju suderintą individualų grafiką. Pagal bendruosius modulius: UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ (K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai), UAB „Stamita“ „Snow Arena“ (Nemuno kelias 2, LT-67308, Mizarų kaimas, Liepalingio seniūnija,

Druskininkų savivaldybė) ir AB „Eglės“ sanatorija (Eglės g. 1, LT-66251, Druskininkai); pagal specialiuosius modulius: UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ (K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai).

## 5. Programos paskirtis/tikslas

Tobulinti profesijos mokytojų barmeno technologines kompetencijas.

## 6. Programos uždaviniai

- 8.1. Supažindinti su barmeno darbo organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.
- 8.2. Supažindinti su barmeno darbo organizavimo naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.
- 8.3. Tobulinti alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų prie baro patiekimo technologines kompetencijas.
- 8.4. Tobulinti flairingo technologines kompetencijas.
- 8.5. Tobulinti kavos gaminimo technologines kompetencijas.
- 8.6. Tobulinti įvairių modernių bei klasikinių kokteilių gaminimo ir papuošimo technologines kompetencijas.
- 8.7. Tobulinti somelje darbo technologines kompetencijas.

## 7. Programos struktūra

Programą sudaro septyni moduliai. Du moduliai yra bendrieji, penki – specialieji.

Modulių kodai ir pavadinimai	Trukmė, val.
<b>Bendrieji moduliai</b>	
B.8.1. Barmeno darbo organizavimas.	12
B.8.2 Barmeno darbo organizavimo naujovės ir plėtros tendencijos.	12
<b>Specialieji moduliai</b>	
S.8.1. Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų prie baro patiekimas.	60
S.8.2. Flairingo technika.	66
S.8.3. Visų kavos rūšių gaminimas.	62
S.8.4. Įvairių modernių bei klasikinių kokteilių gaminimas ir papuošimas.	72
S.8.5. Somelje darbai: gėrimų (vyno, alaus, degtinės) ir maisto derinimas, dekantavimas, atidarymas, degustavimo taisyklės, vyno patiekimas.	40

Bendrieji moduliai yra privalomi visiems pagal programą besimokantiems mokytojams. Specialieji moduliai yra mokytojo pasirenkami. Siekdamas gauti kvalifikacijos tobulinimo pažymėjimą mokytojas turi baigti mokymą pagal visus bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį.

## 8. Mokymo turinys

### Bendrieji moduliai

#### Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

##### **B.8.1. Barmeno darbo organizavimas**

#### Modulio paskirtis

Supažindinti mokytojus su barmeno darbo organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

#### Mokymo elementai

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta	Mokymo trukmė, val.
1. Barmeno darbo organizavimas „SPA Vilnius SANA“ bare	Supažindinimas su barmeno darbo organizavimu įmonėje, naudojamais įrengimais ir technologiniais procesais, gėrimų asortimentu, jų patiekimo inventoriumi, kokybės kontrolės ir darbuotojų mokymo darbo vietoje sistema. Taip pat supažindinama su	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restorano valgiaraštis. Barmeno pareigybės aprašymas. Informacija apie įmonę interneto svetainėje – <a href="http://www.sana.spa-vilnius.lt">www.sana.spa-vilnius.lt</a> .	prekybinės ir gamybinės patalpos, barai. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	3

	<p>valgiaraščiu.</p> <p>Karštųjų gėrimų ir kokteilių kalkuliacinėmis kortelėmis.</p> <p>Pristatoma naujai priimtų darbuotojų adaptacijos ir motyvacijos sistema.</p> <p>Taikomi demonstravimo ir pažintinio vizito metodai.</p>			
<p>2. Barmeno darbo organizavimas AB „Eglės“ sanatorijos bare</p>	<p>Supažindinimas su barmeno darbo organizavimu įmonėje, naudojamais įrengimais ir technologiniais procesais, gėrimų asortimentu, jų patiekimo inventoriu, kokybės kontrolės ir darbuotojų mokymo ir instruktavimo darbo vietoje sistema. Taip pat supažindinama su valgiaraščiu.</p>	<p>Informacija apie įmonę interneto svetainėje – <a href="http://www.sanatorija.lt">www.sanatorija.lt</a></p>	<p>AB „Eglė“ sanatorijos prekybinės ir gamybinės patalpos, baras. Eglės g. 1, LT-66251, Druskininkai.</p>	3

	<p>Pristatoma naujai priimtų darbuotojų adaptacijos ir motyvacijos sistema.</p> <p>Taikomi demonstravimo ir pažintinio vizito metodai.</p>			
<p>3. Barmeno darbo organizavimas UAB „Stamita“ „Snow Arena“ bare</p>	<p>Supažindinimas su barmeno darbo organizavimu įmonėje, naudojamais įrengimais ir technologiniais procesais, gėrimų asortimentu, jų patiekimo inventoriu, kokybės kontrolės ir darbuotojų mokymo ir instruktavimo darbo vietoje sistema. Taip pat supažindinama su valgiaraščiu.</p> <p>Pristatoma naujai priimtų darbuotojų adaptacijos ir motyvacijos</p>	<p>Informacija apie įmonę interneto svetainėje – <a href="http://www.snowarena.lt">www.snowarena.lt</a></p>	<p>UAB „Stamita“ „Snow Arena“, prekybinės ir gamybinės patalpos, baras. Nemuno kelias 2 LT-67308, Mizarų kaimas, Liepalingio seniūnija, Druskininkų savivaldybė.</p>	3

	sistema. Taikomi demonstravimo ir pažintinio vizito metodai.			
4. Mokytojo ataskaita	Ataskaitos apie barmeno darbo ir su tuo susijusių technologinių procesų organizavimą rašymas ir vertinimas. Taikomas aprašomasis metodas.	Reikalavimai ataskaitai ir vertinimo kriterijai.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijų salė. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	3

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Virginija Akstinienė, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ direktoriaus pavaduotoja aptarnavimui;  
Stanislav Kizenevič, UAB „Stamita“ „Snow Arena“ maitinimo vadovas;  
Milda Domarkaitė, AB „Eglės“ sanatorijos maisto paruošimo skyriaus vadovė.

### Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

#### B.8.2 Barmeno darbo organizavimo naujovės ir plėtros tendencijos

Modulio paskirtis

Supažindinti mokytojus su barmeno darbo organizavimo naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta	Mokymo trukmė, val.
-----------------	----------------	-------------------------	--------------	---------------------

pavadinimas				
1. Kokteilių ir kavų ruošimo naujovės ir tendencijos.	Supažindinama su skonio derinių inovacijomis ir tendencijomis kokteilių ir kavų gamybos srityje Lietuvoje ir užsienyje, naudojant tradicinius komponentus bei naujus produktus. Pristatomos kokteilių ir kavų puošimo galimybės ir tendencijos. Paskaita: „Kokteilių ir kavų ruošimo naujovės ir tendencijos“. <u>Paskaitos temos:</u> 1. Naujų kokteilių skonių ir puošimo tendencijos. 2. Naujų kavų skonių ir puošimo tendencijos. Taikomi paskaitos (naratyvinis) ir diskusijos metodai.	Paskaitos konspektas: „Kokteilių ir kavų ruošimo naujovės ir tendencijos“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijų salė. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6
2. Barmeno darbo	Supažindinama su	Paskaitos	UAB „Raminora“	3



<p>organizavimo naujovių apžvalga</p>	<p>barmeno darbo organizavimo naujovėmis, taikomomis Lietuvoje ir užsienyje, mokslo taikomaisiais darbais gėrimų gamybos ir maišymo srityje, naujų produktų, netradicinių žaliavų, prieskonių naudojimu, technologinės įrangos pasiūla. Pristatoma naujausi barams (gėrimų patiekimui ir gamybai) skirti indai, taurės ir įrankiai.</p> <p>Paskaita: „Barmeno darbo organizavimo naujovių apžvalga“.</p> <p><u>Paskaitos temos:</u></p> <p>1. Naujausia barų įranga ir jos panaudojimo galimybės.</p> <p>2. Naujausi</p>	<p>konspektas: „Barmeno darbo organizavimo naujovių apžvalga“.</p> <p>„Profesionali METOS virtuvė“ įrangos katalogo skyriai: „Barų įranga“, „Kavos ruošimo aparatai“ ir „Indų plovimo įranga“.</p> <p>„PADERNO 2010–2011 Product Catalog“ baro inventoriaus katalogo skyrius: „Bar Happy Hour Buffet“.</p>	<p>„SPA Vilnius SANA“ konferencijų salė. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.</p>	
---------------------------------------	--	--	---	--

	<p>barams skirti įrankiai, indai ir taurės.</p> <p>3. Specializuotų kompiuterinių programų pritaikymas barų darbo organizavime.</p> <p>4. Maisto ir gėrimų derinimas, naujausios mados.</p> <p>Taikomi paskaitos (naratyvinis) ir diskusijos metodai.</p>			
3. Barų plėtros tendencijos	<p>Supažindinama su barų plėtros plėtros statistiniais ir ekonominiais rodikliais, viešojo maitinimo sektoriaus plėtros galimybėmis Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla, atsižvelgiant į demografinius procesus ir informacinių</p>	<p>Paskaitos konspektas: „Barų plėtros tendencijos“.</p>	<p>UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijų salė. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.</p>	2

	<p>technologijų diegimą įmonėse.</p> <p>Supažindinimas su naujais barų darbo organizavimo principais.</p> <p>Paskaita: „Barų plėtros tendencijos“.</p> <p><u>Paskaitos temos:</u></p> <p>1. Įvairių gėrimų pasiūlos ir paklausos statistinė analizė.</p> <p>2. Viešojo maitinimo sektoriaus plėtros ir darbo jėgos paklausos bei pasiūlos prognozė iki 2020 m.</p> <p>3. Darbo organizavimo baruose racionalizavimas.</p> <p>Taikomi paskaitos (naratyvinis) ir diskusijos metodai.</p>			
4. Mokytojo projektas: Įgytų žinių pritaikymas profesinio	Mokytojas rengia projektą, kuriame pateikia siūlymus, kaip įgytos žinios	Reikalavimai projektui ir vertinimo kriterijai.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijų salė.	1

rengimo procese	apie naujoves ir plėtros tendencijas atsispindės tobulinamų mokymo programų turinyje. Mokymo metodai: savarankiškas projekto parengimas ir pristatymas.		K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	
-----------------	---	--	--	--

### 8.5.3. Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Virginija Akstinienė, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ direktoriaus pavaduotoja aptarnavimui.

## **Specialieji moduliai**

### **Modulio kodas ir pavadinimas**

**S.8.1. Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų prie baro patiekimas**

### Modulio paskirtis

Tobulinti alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų prie baro patiekimo technologines kompetencijas.

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų prie baro patiekimo procesų	Supažindinama su UAB „Raminora“ siūlomų gėrimų	Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų bare patiekimo	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1,	9

<p>planavimas ir darbų organizavimas</p>	<p>asortimentu, naudojamais standartais, darbų sauga darbo vietoje, sanitarija ir higiena. Taikomi instruktavimo ir praktinio mokymo metodai.</p>	<p>instrukcija. „SPA Vilnius“ restorano darbuotojų standarto 8.1. „Darbo pradžia“ ir 8.9. „Baro ir restorano darbuotojų apranga“ skyriai. Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms. UAB „Raminora“ Saugos ir sveikatos įvadinė instrukcija. „SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyriai: „Gaivieji gėrimai“, „Mineralinis vanduo“, „Arbata“, „Kava“, „Alkoholiniai gėrimai“.</p>	<p>LT-66165 Druskininkai.</p>	
<p>2. Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų laikymas, išdėstymas bare</p>	<p>Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų maitinimo įmonėse užsakymas, priėmimas ir</p>	<p>Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų „SPA Vilnius SANA“ bare išdėstymo fotonuotraukos.</p>	<p>UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ gamybinės patalpos, sandėliai, baras.</p>	<p>9</p>

	<p>sandėliavimas. Savalaikis ir racionalaus baro papildymas alkoholiniais ir nealkoholiniais gėrimais taikant FIFO (angl. <i>first in first out</i>) principą. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.</p>	<p>FIFO principo taikymo papildant barą alkoholiniais ir nealkoholiniais gėrimais schema. „SPA Vilnius“ restorano darbuotojų standarto 8.4.6. „Baro darbas restorane“ skyrius. „SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyriai: „Gaivieji gėrimai“, „Mineralinis vanduo“, „Arbata“, „Kava“, „Alkoholiniai gėrimai“.</p>	<p>K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.</p>	
<p>3. Taurių alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų patiekimui paruošimas</p>	<p>Taurių plovimas naudojant indaploves ir nukalkinimo priemones. Taurių blizginimas ir tvarkingas bei patogus išdėstymas bare. Taip pat taurių parinkimas alkoholinių ir</p>	<p>Indų plovimo mašinos techninis aprašymas. Skalavimo priemonės „GH 123“ saugos duomenų lapas. Nukalkinimo programos instrukcija. Koncentruotos periodinio nukalkinimo</p>	<p>UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ indų plovykla ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.</p>	<p>9</p>

	<p>nealkoholinių gėrimų patiekimui.</p> <p>Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.</p>	<p>priemonės „Suma Calc D5“ aprašymas.</p> <p>Cheminės medžiagos „Suma Calc D5“ saugos duomenų lapas.</p> <p>Priemonės automatiniame indu plovimui labai kietame vandenyje „Suma Nova L6“ aprašymas.</p> <p>Cheminės medžiagos „Suma Nova L6“ saugos duomenų lapas.</p> <p>Skalavimo skysčio „Clean and Clever“ aprašymas.</p> <p>„PADERNO 2010–2011 Product Catalog“ baro inventoriaus katalogo Skyrius: „Bar Happy Hour Buffet“ (taurės, p. 288–289).</p> <p>Taurių blizginimo instrukcija.</p>		
4. Nealkoholinių gėrimų pilstymas naudojant	POST MIX sistemos įrangos ir šerbeto aparato	POST MIX sistemos įrangos techninis	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras.	9

<p>specialią įrangą</p>	<p>pajungimas ir nealkoholinių gėrimų pilstymas POST MIX sistemos įranga ir šerbeto aparatu. Taip pat POST MIX įrangos ir šerbeto aparato priežiūra ir valymas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.</p>	<p>aprašymas. Šerbeto aparato techninis aprašymas. „SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyriai: „Gaivieji gėrimai“, „Mineralinis vanduo“.</p>	<p>K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.</p>	
<p>5. Alkoholinių ir nealkoholinių gėrimų kiekio matavimas ir pilstymas</p>	<p>Gėrimų <b>kiekio</b> matavimas naudojant metalines ir stiklines matuokles bei piltuvėlius - matuoklius. Gėrimų <b>kiekio</b> „aklo“ matavimas siejant pylimo laiką su kiekiu. Gėrimų pilstymas į taures po lygiai be matavimo indų. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.</p>	<p>„PADERNO 2010–2011 Product Catalog“ baro inventoriaus katalogo skyrius: „Bar Happy Hour Buffet“, skysčių matavimo inventorių (p. 275–277). „SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyriai: „Gaivieji gėrimai“, „Mineralinis vanduo“, „Alkoholiniai gėrimai“. „SPA Vilnius“ restorano</p>	<p>UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.</p>	<p>6</p>



		darbuotojų standarto 8.4.5. „Gėrimų patiekimas“ skyrius.		
6. Alaus ir sidro pilstymo naudojant pilstymo įrangą	Anglies dioksido baliono prijungimas prie alaus (sidro) pilstymo sistemos ir slėgio nustatymas. KEG galvutės prijungimas prie statinės. Tinkamos alaus (sidro) bėgimo srovės nustatymas. Alaus (sidro) pilstymas. Alaus (sidro) pilstymo įrangos valymas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	Alaus ir sidro pilstymo įrangos techninis aprašymas. Alaus ir sidro pilstymo instrukcija. „SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. „SPA Vilnius“ restorano darbuotojų standarto 8.4.5. „Gėrimų patiekimas“ skyrius.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	9
7. Savarankiška užduotis	Mokytojas pademonstruoja gebėjimus: pilstyti alų (sidrą), naudojat tam skirtą įrangą, naudoti šerbeto	Užduoties aprašymas ir vertinimo kriterijai.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	9

	<p>aparata ir pilstyti gairiuosius gerimus, naudojant POST MIX įrangą, paruošti visų rūšių gerimų taures ir gerimus pagal užduoties variantą ir pateikti nurodytais 1 porcijos kiekiais. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas. Mokymo metodas savarankiškas darbas.</p>			
--	---	--	--	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Virginija Akstinienė, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ direktoriaus pavaduotoja aptarnavimui.

**Modulio kodas ir pavadinimas**

**S.8.2. Flairingo technika**

Modulio paskirtis

Tobulinti flairingo technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Technologinių flairingo procesų planavimas ir darbų organizavimas	Supažindinama su flairingo stiliais, taikymo galimybėmis ir funkcijomis. Taip pat darbų sauga darbo vietoje, sanitarija ir higiena. Taikomi instruktavimo ir praktinio mokymo metodai.	Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms. UAB „Raminora“ Saugos ir sveikatos įvadinė instrukcija. „SPA Vilnius“ restorano darbuotojų standarto 8.1. „Darbo pradžia“ ir 8.9. „Baro ir restorano darbuotojų apranga“ skyriai.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijos salė ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6
2. Flairingo technologinės operacijos naudojant rankinę plaktuvę	Flairingo elementai naudojant rankinę plaktuvę. Jos paėmimo į ranką, perėmimo iš rankos į ranką ir suktukų vienoje rankoje. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	Video įrašas, kuriame demonstruojamos rankinės plaktuvės panaudojimo galimybės taikant flairingo elementus barmeno darbe.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijos salė ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	14
3. Flairingo	Flairingo	Video įrašas,	UAB „Raminora“	14

technologinės operacijos su ledu	elementai naudojant ledą. Jo įdėjimo į rankinę plaktuvę prieš tai išmetant į orą. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	kuriame demonstruojamos ledo panaudojimo galimybės taikant flairingo elementus barmeno darbe.	„SPA Vilnius SANA“ konferencijos salė ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	
4. Flairingo technologinės operacijos su buteliais	Flairingo elementai naudojant butelius. Žongliravimas buteliais, gėrimų pylimas į rankinę plaktuvę prieš tai butelį permetus per save, iš rankos į ranką, vienoje rankoje. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	Video įrašas, kuriame demonstruojamos butelio panaudojimo galimybės taikant flairingo elementus barmeno darbe.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijos salė ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	14
5. Flairingo technologinės operacijos su rankine plaktuve, ledu ir buteliais	Flairingo elementai vienu metu naudojant rankinę plaktuvę, ledą ir butelius. Permetimas iš rankos į ranką, permetimas	Video įrašas, kuriame bendrai demonstruojamos rankinės plaktuvės, ledo ir butelių panaudojimo galimybės taikant	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijos salė ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	12

	rankoje ir per save. Išmesto ledo arba butelio pagavimas su rankine plaktuve. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	flairingo elementus barmeno darbe.		
6. Savarankiška užduotis	Mokytojas pademonstruoja gebėjimus taikyti įvairius flairingo stilius (naudojant rankinę plaktuę, ledą ir butelius). Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas. Taikomas savarankiško darbo metodas.	Užduoties aprašymas ir vertinimo kriterijai.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijos salė ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Virginija Akstinienė, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ direktoriaus pavaduotoja aptarnavimui.

### **Modulio kodas ir pavadinimas**

**S.8.3. Visų kavos rūšių gaminimas**

Modulio paskirtis

Tobulinti kavos gaminimo technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Kavos ruošimo proceso planavimas ir darbų organizavimas	Supažindinama su UAB „Raminora“ kavų asortimentu, kavos ruošimo proceso planavimu ir darbų organizavimu, naudojamais standartais, darbų sauga darbo vietoje, sanitarija ir higiena. Taikomi instruktavimo ir praktinio mokymo metodai.	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Kava“. „SPA Vilnius“ restorano darbuotojų standarto 8.1. „Darbo pradžia“ ir 8.9. „Baro ir restorano darbuotojų apranga“ skyriai. Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms. UAB „Raminora“ Saugos ir sveikatos įvadinė instrukcija.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6
2. Kavos aparato eksploatavimo taisyklės ir paruošimas darbui	Kavos aparato įjungimas, parengimas darbui, nustatymai. Kavos aparato nukalkinimas. Kavos aparato priežiūra ir	Kavos virimo aparato naudojimo ir aptarnavimo instrukcija. Pareigybių aprašymas.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6

	valymas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.			
3. Kavos pupelių malimas ir dozavimas	Kavos pupelių malimo malūnėlio malimo stambumo nustatymas. Kavos pupelių malimo malūnėlio dozavimo nustatymas. Kavos pupelių parinkimas ir supylimas į kavos malūnėlį. Kavos pupelių malimas. Sumaltų kavos pupelių dozavimas ir suslėgimas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	Kavos malimo malūnėlio techninis aprašymas. Kavos malimo taisyklės.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	4
4. Espresso kavos ruošimas ir patiekimas	Kavos pupelių ir vandens santykio parinkimas. Dvigubo espresso kavos ruošimas. Espresso kavos ruošimas	Espresso kavos ruošimo ir patiekimo taisyklės „SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyriuje „Kava“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6

	<p>mechaniniu ir automatiniu kavos aparatais. Espresso kavos patiekimas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.</p>	<p>Kalkuliacinė kortelė „Kava espresso“.</p>		
<p>5. Pieno kremo ruošimas</p>	<p>Kavos aparato paruošimas pieno kremo plakimui ir sutvarkymas po kremo išplakimo. Pieno ir indo plakimui (angl. <i>Milk Pitcher</i>) parinkimas, pieno kiekio plakimui nustatymas ir matavimas. Pieno kremo plakimas. Perkaitinto pieno atšaldymas ir panaudojimas. „Šokoladinio kokteilio“, „Mėtinio kokteilio“, „Kavos cappuccino“, „Machiato kavos“, „Kavos</p>	<p>„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Kava“. Kalkuliacinės kortelės: „Šokoladinis kokteilis“, „Mėtinis kokteilis“, „Kava cappuccino“, „Machiato kava“, „Kava su pienu“, „Kava latte“.</p>	<p>UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.</p>	<p>24</p>



	su pienu“, „Kavos latte“ ruošimas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.			
6. Priedų (pieno, pieno kremo, sirupų, ledais, ledų) įvedimas į kavą	Kavos su pienu ruošimas. Kavos su pieno kremu ir kavos su pienu ir pieno kremu ruošimas. Kavos su sirupu ruošimas. Kavos su ledais ruošimas. Šaltos kavos su ledu ruošimas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Kava“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6
7. Kavų su alkoholiu ruošimas	Cukraus ir alkoholinio gėrimo kaitinimas (deginimas). Kitų priedų (plaktos grietinėlės, šokolado) įvedimas į kavą su alkoholiu. Airiškos kavos ruošimas.	Kalkuliacinės kortelės: „Airiška kava“, „Rudesheim kava“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	4

	Rüdesheim kavos ruošimas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.			
8. Savarankiška užduotis	Paruošti kavos aparatą, kavos pupelių malūnėlį darbui bei žaliavas, sumalti kavą pagal paskirtį, pruošti espresso, cappuccino, pieno kavos ir kavos su pienu bei airiškos ir Rüdesheim kavos po porciją. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas. Taikomas savarankiško darbo metodas.	Užduoties aprašymas ir vertinimo kriterijai.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijų salė ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Tautvydas Tumosa, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ vyr. barmenas.

**Modulio kodas ir pavadinimas**

**S.8.4. Įvairių, modernių bei klasikinių kokteilių gaminimas ir papuošimas**

Modulio paskirtis

Tobulinti įvairių modernių bei klasikinių kokteilių gaminimo ir papuošimo technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Įvairių kokteilių gaminimo darbų planavimas ir organizavimas	Supažindinama su UAB „Raminora“ kokteilių asortimentu, naudojamais standartais, darbų sauga darbo vietoje, sanitarija ir higiena. Taikomi, instruktavimo ir praktinio mokymo metodai.	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. „SPA Vilnius“ restorano darbuotojų standarto 8.1. „Darbo pradžia“ ir 8.9. „Baro ir restorano darbuotojų apranga“ skyriai. Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms. UAB „Raminora“ Saugos ir sveikatos įvadinė instrukcija.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6
2. Taurių ir gėrimų atšaldymas	Ledo generatoriaus naudojimas ir	Ledo generatoriaus naudojimo ir	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras.	2

naudojant ledą	aptarnavimas. Pateikimo taurių, maišymo indų ir gėrimų atšaldymas naudojant ledą. Gėrimų nupylimas nuo ledo naudojant baro sietelį. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	aptarnavimo instrukcija. („SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“).	K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	
3. Kokteilių komponentų parinkimas ir pristatymas svečiams	Kokteilių „Cuba libre“, „Bloody Mary“, „Bacardi Mojito“, „Vulkanas“, „Gibson“, „Dry Martini“, „Margarita“, „Kosmopolitan“, „Pina Collada“, „Pieno kokteilis“, „B-52“, „Vaisinis kokteilis“ komponentų pagal kalkuliacinę kortelę parinkimas ir pristatymas svečiams. Parinktų	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. Kalkuliacinės kortelės: „Cuba libre“, „Bloody Mary“, „Bacardi Mojito“, „Vulkanas“, „Gibson“, „Dry Martini“, „Margarita“, „Kosmopolitan“, „Pina Collada“, „Pieno kokteilis“, „B-52“, „Vaisinis kokteilis“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6

	komponentų išdėstymas darbo vietoje ant baro. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.			
4. Kokteilių puošimas	Kokteilių „Cuba libre“, „Bloody Mary“, „Bacardi Mojito“, „Vulkanas“, „Gibson“, „Dry Martini“, „Margarita“, „Kosmopolitan“, „Pina Collada“, „Pieno kokteilis“, „B-52“, „Vaisinis kokteilis“ papuošimo (gražmenų) ruošimas naudojant vaisius, uogas, daržoves ir dirbtinius elementus, kokteilių papuošimas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. Kalkuliacinės kortelės: „Cuba libre“, „Bloody Mary“, „Bacardi Mojito“, „Vulkanas“, „Gibson“, „Dry Martini“, „Margarita“, „Kosmopolitan“, „Pina Collada“, „Pieno kokteilis“, „B-52“, „Vaisinis kokteilis“. „PADERNO 2010–2011 Product Catalog“ baro inventoriaus katalogo Skyrius: „Bar Happy Hour	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	12

		Buffet“ (kokteilių papuošimai, p. 291–292).		
5. Kokteilių komponentų matavimas ir supylimas	Gėrimų matavimas naudojant metalines ir stiklines matuokles bei piltuvėlius - matuoklius. Gėrimų „aklo“ matavimas siejant pylimo laiką su kiekiu. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	4
6. Kokteilių svečio taurėje maišymas	Kokteilių „Cuba libre“, „Bloody Mary“, „Bacardi Mojito“, „Vulkanas“ komponentų maišymas svečio taurėje naudojant baro šaukštą arba maišiklį. Kokteilio patiekimas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. Kokteilių svečio taurėje maišymo technologinė kortelė. Kalkuliacinės kortelės: „Cuba libre“, „Bloody Mary“, „Bacardi Mojito“, „Vulkanas“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6

	mokymo metodai.			
7. Kokteilių baro stiklinėje maišymas	Kokteilių „Gibson“, „Dry Martini“ komponentų maišymas baro stiklinėje naudojant baro šaukštą arba maišiklį. Kokteilio perpylimas į patiekimo taurę ir patiekimas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. Kokteilių baro stiklinėje maišymo technologinė kortelė. Kalkuliacinės kortelės: „Gibson“, „Dry Martini“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6
8. Kokteilių rankinėje plaktuvėje plakimas	Kokteilių „Margarita“, „Kosmopolitan“ komponentų plakimas rankinėje plaktuvėje. Kokteilio perpylimas į patiekimo taurę ir patiekimas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. Kokteilių rankinėje plaktuvėje plakimo technologinė kortelė. Kalkuliacinės kortelės: „Margarita“, „Kosmopolitan“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6

<p>9. Kokteilių elektrinėje plaktuvėje plakimas</p>	<p>Kokteilių „Pina Collada“, „Pieno kokteilis“ komponentų plakimas elektrinėje plaktuvėje. Kokteilio perpylimas į patiekimo taurę ir patiekimas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.</p>	<p>„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. Kokteilių elektrinėje plaktuvėje plakimo technologinė kortelė. Kalkuliacinės kortelės: „Pina Collada“, „Pieno kokteilis“. Maišyklės naudojimo ir aptarnavimo instrukcija.</p>	<p>UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.</p>	<p>6</p>
<p>10. Kokteilių komponentų sluoksniavimas</p>	<p>Kokteilių „B-52“, „Vaisinis kokteilis“ komponentų sluoksniavimas taurėje su ledu ir be ledo. Kokteilio patiekimas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.</p>	<p>„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. Kokteilių komponentų sluoksniavimo technologinė kortelė. Kalkuliacinės kortelės: „B-52“, „Vaisinis kokteilis“.</p>	<p>UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.</p>	<p>12</p>



11. Savarankiška užduotis	Pagaminti ir papuošti po vieną kokteilį pagal įmonės valgiaraštį. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas. Taikomas savarankiško darbo metodas.	Užduoties aprašymas ir vertinimo kriterijai.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijų salė ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	6
---------------------------	--	--	--	---

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Virginija Akstinienė, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ direktoriaus pavaduotoja aptarnavimui.

#### Modulio kodas ir pavadinimas

**S.8.5. Somelje darbai: gėrimų (vyno, alaus, degtinės) ir maisto derinimas, dekantavimas, atidarymas, degustavimo taisyklės, vyno patiekimas**

Modulio paskirtis

Tobulinti somelje darbo technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Somelje darbo, technologinių procesų planavimas ir darbų organizavimas.	Supažindinama su UAB „Raminora“ gėrimų asortimentu, naudojamais standartais, darbų sauga darbo	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. „SPA Vilnius“	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restoranas ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165	6

	<p>vietoje, sanitarija ir higiena.</p> <p>Taikomi instruktavimo ir praktinio mokymo metodai.</p>	<p>restorano darbuotojų standarto 8.1. „Darbo pradžia“ ir 8.9. „Baro ir restorano darbuotojų apranga“ skyriai.</p> <p>Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms. UAB „Raminora“ Saugos ir sveikatos įvadinė instrukcija.</p>	Druskininkai.	
2. Gėrimų ir maisto derinimas	<p>Įmonės valgiaraštyje esantiems patiekalams priskiriami tinkantys gėrimai.</p> <p>Taikomi instruktavimo, demonstravimo, praktinio mokymo metodai.</p>	<p>Gėrimų ir maisto derinimo instrukcija.</p> <p>„SPA Vilnius SANA“ valgiaraštis.</p> <p>„SPA Vilnius“ restorano darbuotojų standarto 8.4.5. „Gėrimų patiekimas“ skyrius.</p>	<p>UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijų salė ir baras.</p> <p>K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.</p>	6
3. Gėrimų dekantavimas	<p>Vyno perpylimas (dekantavimas) siekiant atskirti nuosėdas, pakeisti patiekimo indą ir</p>	<p>Gėrimų dekantavimo instrukcija. „SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio</p>	<p>UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restoranas ir baras.</p>	4

	leisti vynui „pakvėpuoti“, pakontaktuoti su deguonimi. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“.	K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	
4. Gėrimų butelių atkimšimas	Natūralių vynuogių vynu butelių atkimšimas (naudojant kamščiatraukį). Putojančio vyno butelio atkimšimas rankomis ir naudojant specialias žnyples. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	„SPA Vilnius“ restorano darbuotojų standarto 8.4.5. „Gėrimų patiekimas“ skyrius. „SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restoranas ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	2
5. Gėrimų degustavimas	Alkoholinių gėrimų degustavimas siekiant juos identifikuoti ir apibudinti. Nustatyti ir įvardinti kokybę pažyminčius	Degustavimo lapas. „SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijų salė, restoranas ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	2

	požymius. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.			
6. Balto vyno patiekimas	Balto vyno parinkimas, patiekimo taurių parinkimas ir paruošimas, vyno atšaldymas, pristatymas, atkimšimas ir pilstymas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	„SPA Vilnius“ restorano darbuotojų standarto 8.4.5. „Gėrimų patiekimas“ skyrius. „SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restoranas ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	4
7. Raudono vyno patiekimas	Raudono vyno parinkimas, patiekimo taurių parinkimas ir paruošimas, vyno temperatūros nustatymas ir atšaldymas, butelio aprišimas, pristatymas, atkimšimas ir pilstymas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. „SPA Vilnius“ restorano darbuotojų standarto 8.4.5. „Gėrimų patiekimas“ skyrius.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restoranas ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	4

	praktinio mokymo metodai.			
8. Putojančio vyno ir šampano patiekimas	Putojančio vyno ir šampano parinkimas, patiekimo taurių parinkimas ir paruošimas, vyno atšaldymas, pristatymas, atkimšimas ir pilstymas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“. „SPA Vilnius“ restorano darbuotojų standarto 8.4.5. „Gėrimų patiekimas“ skyrius.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restoranas ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	4
9. Spirituoto, aromatizuoto ir desertinio vyno patiekimas	Spirituoto, aromatizuoto ir desertinio vyno parinkimas, patiekimo taurių parinkimas ir paruošimas, vyno temperatūros nustatymas ir atšaldymas, pristatymas, atkimšimas ir pilstymas. Taikomi instruktavimo, demonstravimo ir praktinio mokymo metodai.	„SPA Vilnius SANA“ valgiaraščio skyrius: „Alkoholiniai gėrimai“.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restoranas ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	4

10. Savarankiška užduotis	Suderinti gėrimus su patiekalais iš įmonės valgiaraščio ir pateikti gėrimus. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas. Taikomas savarankiško darbo metodas.	Užduoties aprašymas ir vertinimo kriterijai.	UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijų salė, restoranas ir baras. K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.	4
---------------------------	---	--	--	---

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Rimvydas Liupševičius, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restorano direktorius.

Teikėjas Lietuvos pramoninkų konfederacija

Lietuvos pramoninkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius

Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4938110036, 2012-12-27

Programos akreditacijos galiojimo terminas (nurodyti datą, iki kada)

2015-12-26

Programą redagavo Regina Vilienė, tel. +370 603 66615

**PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ  
BARMENO TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS  
RENGIMUI NAUDOTA LITERATŪRA**

1. Bankauskienė N., Augustinienė A., Čiučiulkienė N. (2008). Patarimai rengiantiems Mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų Kvalifikacijos tobulinimo programas. Mokytojų kompetencijų centras.
2. Laužackas R., Dienys V. (2004). Profesijos mokytojų strateginių kompetencijų nustatymo ir jų kvalifikacijos tobulinimo modulių rengimo metodika. Vilnius: Profesinio mokymo metodikos centras.
3. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo įsakymas (2007 m. gruodžio 3d. Nr. ISAK-2333) „Dėl Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos tvirtinimo“ bei jo pakeitimai: 2010 m. birželio 2d. Nr. V-815, 2011 m. kovo 17 d. Nr. V-440, 2011 m. lapkričio 2 d. Nr. V-2053, 2012 m. vasario 8d. Nr. V-235, 2012 m. gegužės 7 d. Nr. V-759.
4. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. kovo 29 d. Nr. ISAK-556) Dėl valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo“.
5. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2008 m. sausio 22 d. Nr. ISAK – 130) „Dėl švietimo ir mokslo ministro 2007 m., kovo 29 d. įsakymo Nr. ISAK-556 „Dėl valstybinių ir savivaldybinių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo“ pakeitimo“.
6. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2008 m. sausio 22 d. Nr. ISAK-131 „Dėl švietimo ir mokslo ministro 2007 m. balandžio 3 d. įsakymo NR. ISAK-591) „Dėl profesijos mokytojų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų“ pakeitimo.
7. UAB „Raminora“ techninė dokumentacija.