



*(Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma)*

## NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

### BARMENO ABC

(programos pavadinimas)

2021-05-25

(programos parengimo data)

| PROGRAMOS APRAŠAS              |   |
|--------------------------------|---|
| <b>1. Bendrosios nuostatos</b> |   |
| 1.1. Programos aktualumas      | <p>Barmeno profesija yra aktuali ir išplitusi visame pasaulyje- barmenai reikalingi ne tik baruose, bet ir restoranuose, klubuose, kitose panašių pramogų įstaigose. Iš pirmo žvilgsnio gali atrodyti, kad barmeno specialybė nėra tokia sudėtinga. Tačiau iš tikrųjų darbuotojas turi turėti tam tikrų žinių, kompetencijų ir sugebėti jas įgyvendinti praktinėje veikloje. Šis darbas susijęs su žmonėmis ir tarp žmonių, jame netrūksta bendravimo ir kūrybos, todėl labai svarbu, kad barmenas gebėtų ne tik aptarnauti įvairaus amžiaus svečius, bet ir mokėtų patarti, paaiškinti, kaip išsirinkti norimus patiekalus bei prie jų tinkamus gėrimus. Programos dalyvis mokymų metu susipažins su nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilme, žaliava, skoninėmis savybėmis, jų rūšimis, suderinimu su maistu; supras skysčių matavimo vienetų sistemas; gebės parinkti indus (taures, stiklines, ąsotėlius ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti, patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų.</p> <p>Programa aktuali, reikalinga ir tiems žmonėms, kurie yra iniciatyvūs ir verslūs, turintys siekių ir tikslų įsteigti viešojo maitinimo ar kitą aptarnavimo sferos įmonę.</p> |
| 1.2. Tikslas ir uždaviniai     | <p><b>Programos tikslas</b> – sudaryti sąlygas asmenims, gyvenantiems Kėdainių r. savivaldybėje, dirbantiems viešojo maitinimo sektoriuje ar kitoje srityje, įgyti naujų kompetencijų ar patobulinti turimas ir pritaikyti kasdieninėje veikloje ar darbo metu viešojo maitinimo įmonėse.</p> <p><b>Programos uždaviniai:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Susipažinti su įvairių gėrimų gamybos technologija.</li><li>2. Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.</li><li>3. Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.</li><li>4. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.</li><li>5. Skatinti suaugusiųjų kūrybinius gebėjimus.</li></ol>   |

|  |  |
|--|--|
| 1.3. Programos trukmė ir apimtis   | 40 akademinė valandų (10 dienų po 4 val.).   |
| 1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)                         | <b>Ši programa skirta suaugusiems, kurie nori patobulinti turimas kompetencijas ar susipažinti su barmeno darbo specifika.</b>   |
| 1.5. Programos dalyvių skaičius  | 10   |
| 1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta) | Ne jaunesni kaip 20 metų.  |
| 1.6. Programos anotacija   | <p>Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programa „Barmeno ABC“ yra skirta Kėdainių r. sav. gyventojams, kurie norėtų naujai įgyti arba patobulinti jau turimas profesines žinias ir įgūdžius. Programos vykdomos veiklos ir naudojami metodai prisidės prie neformaliojo suaugusiųjų švietimo ir tęstinio mokymosi plėtojimo Kėdainių r. sav.</p> <p>Programos dalyviai susipažins ir įgys teorinių ir praktinių žinių apie kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių. Išmoks įvairių kokteilių puošimo būdų, priedų parinkimo, sužinos apie kitų baro aksesuarų paskirtį. Gebės pritaikyti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems maišytiems gėrimams, įvairiais būdais gaminti kokteilius laikantis jų paruošimo taisyklių. Sužinos apie arbatos bei kavos rūšis ir kitus karštuosius gėrimus, susipažins su karštųjų gėrimų ruošimo technologijomis ir patiekimu.</p> <p>Įgytos žinios ir praktiniai įgūdžiai paskatins programos dalyvius domėtis gastronomijos naujovėmis, maisto derinimo su įvairiais gėrimais taisyklėmis, kurias galės pritaikyti asmeninių švenčių metu ar dirbdami viešojo maitinimo įmonėse.</p> |
| <b>2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:</b>                  |  |
| <b>Kompetencija(-os)</b>   | <b>Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai</b>   |
| 1. Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus.            | Išmanyti nealkoholinių ir alkoholinių gėrimų kilmę, žaliavą, skonines savybes, jų rūšis, suderinimą su maistu. Suprasti skysčių matavimo vienetų sistemas. Parinkti indus (taures, stiklines, ąsotėlius ir kt.) pagal paskirtį atitinkamiems gėrimams patiekti. Patiekti nealkoholinius ir alkoholinius gėrimus laikantis įvairių gėrimų išpilstymo ir patiekimo reikalavimų.  |
| 2. Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.                       | Išmanyti kokteilių ruošimo būdus priklausomai nuo jų sudedamųjų dalių. Išmanyti įvairius kokteilių puošimo būdus, priedų parinkimą ir kitų baro aksesuarų paskirtį. Išmanyti maišytų gėrimų ir kokteilių klasifikavimą pagal tam tikrus požymius. Parinkti baro inventorių, baro indus ir taures kokteiliams ir kitiems maišytiems gėrimams. Įvairiais būdais gaminti kokteilius laikantis jų paruošimo taisyklių. Paruošti ir patiekti maišytuosius gėrimus bei kokteilius pagal pateiktas receptūras.  |
| 3. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.                                  | Išmanyti prieskonius ir kitus priedus, dekoravimo elementus naudojamus ruošiant karštuosius gėrimus. Apibūdinti baro indus, įrankius ir kitas darbo priemones, skirtas karštųjų gėrimų paruošimui ir patiekimui. Išmanyti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimą. Paruošti gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatus bei kitus įrenginius karštųjų gėrimų gaminimui. Saugiai   |

|  |  | gaminti įvairius karštus gėrimus juos patiekiant tam skirtuose induose.                                    |                           |   |
|--|--|--|---------------------------|---|
| <b>3. Programos turinys ir metodai</b> |  |  |                           |   |
| <b>Eil. Nr.</b>                        | <b>Temos pavadinimas</b>                                       | <b>Trumpas dėstomos temos aprašymas</b>  | <b>Mokymo(si) metodai</b> | <b>Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos</b>            |
| 1.                                     | Baro taurės, indai ir įrankiai                                 | Baro indų, taurių asortimentas pagal dydžius ir talpas, pagal paskirtį. Baro įrankių paskirtis.            | Paskaita, demonstravimas  | 1.Įspilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus |
| 2.                                     | Nealkoholiniai gėrimai   | Nealkoholinių gėrimų asortimentas. Vaisvandenių skoninės savybės, jų nauda ir žala žmogaus organizmui.     | Paskaita, demonstravimas  |   |
| 3.                                     | Alkoholio gamyba ir žala organizmui                            | Pagrindiniai spiritinių gėrimų terminai bei gamybos proceso sąvokos.                                       | Paskaita, demonstravimas  |   |
| 4.                                     | Stiprieji alkoholiniai gėrimai                                 | Stipriųjų gėrimų kilmė, žaliavos, skoninės savybės.  | Paskaita, demonstravimas  |   |
| 5.                                     | Likerių asortimentas   | Likerių asortimento skirtumai pagal žaliavas, spalvą, skonį, konsistenciją.                                | Paskaita, demonstravimas  |   |
| 6.                                     | Vyno asortimentas, gamyba, kokybės rodikliai ir klasifikavimas | Vynuogių rūšys, žinomi vynuogynų rajonai. Vyno gamybos procesas.   | Paskaita, demonstravimas  |   |
| 7.                                     | Šampanas ir putojantis vynas                                   | Šampano ir putojančio vyno rūšys.  | Paskaita, demonstravimas  |   |
| 8.                                     | Alus   | Alaus klasifikacija. Alaus gamybos komponentai bei gamybos procesai.                                       | Paskaita, demonstravimas  |   |
| 9.                                     | Kokteilių ruošimo būdai ir eiga                                | Kokteilių ruošimo būdai svečio taurėje, elektriniame plakiklyje, rankinėje plaktuvėje, sluoksniavimo būdu. | Paskaita, demonstravimas  |   |
| 10.                                    | Baro priedų panaudojimas puošimui                              | Įvairūs vaisiai, daržovės, pieno produktai, naudojami kokteiliams ruošti.                                  | Paskaita, demonstravimas  |   |
| 11.                                    | Klasikiniai kokteiliai   | Klasikiniai kokteiliai pagal patiekimo laiką,  | Paskaita, demonstravimas  |   |

|     |  |   |   |  |
|-----|--|---|---|--|
|     |  | ruošimo būdus, pagal apimtį.  |   |  |
| 12. | Kokteilių maišymas įvairiais būdais ir jo eiga | Kokteilių gaminimas įvairiais būdais.   | Paskaita, demonstravimas, individualus mokymas. |  |
| 13. | Kokteilių puošimas ir patiekimas               | Kokteilių puošyba panaudojant egzotinius vaisius, taurės kraštų puošyba įvairiais produktais. | Paskaita, demonstravimas, individualus mokymas. |  |
| 14. | Karštieji gėrimai bare                         | Kavos gėrimų asortimentas, paruošimo ypatumai.  | Paskaita, demonstravimas, individualus mokymas. | 3. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus |
| 15. | Karštųjų gėrimų ruošimas ir patiekimas         | Įvairių kavos ir arbatų ruošimas.   | Paskaita, demonstravimas, individualus mokymas. |  |

#### 4. Programos planas

| Eil. Nr. | Temos pavadinimas  | Skiriama valandų |                   |                    |
|----------|--|------------------|-------------------|--------------------|
|          |  | Iš viso:         | Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui |
| 1.       | Baro taurės, indai ir įrankiai                                 | 2                |                   | 2                  |
| 2.       | Nealkoholiniai gėrimai   | 2                |                   | 2                  |
| 3.       | Alkoholio gamyba ir žala organizmui                            | 1                | 1                 |                    |
| 4.       | Stiprieji alkoholiniai gėrimai                                 | 8                | 2                 | 6                  |
| 5.       | Likerių asortimentas   | 1                |                   | 1                  |
| 6.       | Vyno asortimentas, gamyba, kokybės rodikliai ir klasifikavimas | 2                | 1                 | 1                  |
| 7.       | Šampanas ir putojantis vynas                                   | 1                | 1                 |                    |
| 8.       | Alus   | 1                | 1                 |                    |
| 9.       | Kokteilių ruošimo būdai ir eiga                                | 2                |                   | 2                  |
| 10.      | Baro priedų panaudojimas puošimui                              | 2                | 1                 | 1                  |
| 11.      | Klasikiniai kokteiliai   | 2                | 1                 | 1                  |
| 12.      | Kokteilių maišymas įvairiais būdais ir jo eiga                 | 4                | 1                 | 3                  |
| 13.      | Kokteilių puošimas ir patiekimas                               | 4                | 1                 | 3                  |
| 14.      | Karštieji gėrimai bare   | 4                | 2                 | 2                  |

|  |   |  |           |           |
|--|---|--|-----------|-----------|
| 15.  | Karštųjų gėrimų ruošimas ir patiekimas  | 4  | 2         | 2         |
| <b>Iš viso</b>   |   | <b>40</b>  | <b>14</b> | <b>26</b> |
| <b>5. Įgytos/patobulintos kompetencijos atitiktis atitinkamame profesiniame standarte nustatytai (-oms) atitinkamos kvalifikacijos kompetencijai (-oms) (jei atitinkamas profesinis standartas yra patvirtintas)</b> |   | Mokymų metu įgytos/patobulintos kompetencijos atitinka Apygyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinio standarto barmeno, LTKS IV kvalifikacijos apraše apibrėžtas kompetencijas:<br>3.1. Gaminti ir patiekti karštuosius gėrimus.<br>3.2. Gaminti ir patiekti maišytus gėrimus ir kokteilius.<br>3.3. Išpilstyti ir patiekti alkoholinius ir nealkoholinius gėrimus. |           |           |
| <b>6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės</b>   |   |  |           |           |
| <b>6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):</b>  |   |  |           |           |
| 1.   | Išsilavinimas   | Spec. vidurinis  |           |           |
| 2.   | Darbo patirtis  | Netaikoma  |           |           |
| 3.   | Kita  | Netaikoma  |           |           |
| <b>6.2. Detalus mokymui reikalingų materialinių ir metodinių išteklių, atitinkančių numatomą mokyti dalyvių skaičių bei programos tikslus ir uždavinius, aprašymas.</b>  |   |  |           |           |
| <b>Eil. Nr.</b>  | <b>Mokymui reikalingi materialiniai ir metodiniai ištekliai, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)</b> |  |           |           |
| 1.   | Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas   | Programą vykdysime Kėdainių profesinio rengimo centro patalpose, kur įrengta mokomoji klasė-baras su visa reikalinga įranga. Mokomoji klasė aprūpinta kompiuteriu, vaizdo projektoriumi. Praktiniam mokymui klasėje yra reikalingi barmeno įrankiai, taurės, mechaniniai prietaisai.   |           |           |
| 2.   | Įranga  | Ledo smulkintuvas, elektrinė kokteilių plaktuvė, rankiniai kokteilių plaktuvai, baro šaukštai, gėrimų matuoklės, kavos ruošimo įrenginiai, įvairios taurės, puodeliai karštiesiems gėrimams.   |           |           |
| 3.   | Literatūra  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goodall J., Klasikiniai kokteiliai, 2003-2004 m.</li> <li>2. Hinterwirth. B., Kelnerio vadovas. Vilnius, 1998m.</li> <li>3. Olsson B.-Landerberg M., Pats sau barmenas. Vilnius, 2003m.</li> <li>4. Sudarė Raimonda Demedavičienė ir Zita Kriukelienė, Barmeno darbo organizavimas.</li> </ol>   |           |           |
| 4.   | Kitos priemonės   | Plakatai, įvairi vaizdo medžiaga.  |           |           |
| <b>6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)</b>  |   | Kėdainių profesinio rengimo centras, Šėtos g. 95, Kėdainiai, mokomoji klasė-baras.   |           |           |

Programos rengėjas

Kvalifikacijų ir profesinio mokymo plėtros centras

Programa parengta įgyvendinant projektą „Suaugusiųjų švietimo sistemos plėtra suteikiant besimokantiems asmenims bendrąsias ir pagrindines kompetencijas“ Nr. 09.4.2-ESFA-V-715-01-0002.

