

**PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ
KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMA**

1. Teikėjas

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

2.1. Programos pavadinimas

Restoranų apskaitos ir valdymo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

2.2. Programos lygis – nacionalinė

3. Programos rengėjai

Lukas Mackevičius, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ generalinio direktoriaus padėjėjas;
Rimvydas Liupševičius, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restorano direktorius;
Eglė Dilkienė, Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė;
Edita Daniutė, Klaipėdos turizmo mokyklos, profesijos mokytoja.

4. Programos anotacija

Restoranų apskaitos ir valdymo technologinių kompetencijų tobulinimo programa parengta vykdant profesinio mokymo išteklių plėtros programos projektą „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ (toliau Projektas). 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. ĮSAK-3329), pažymima, kad per pastaruosius 20 metų pasikeitusi Lietuvos ūkio struktūra nulėmė mažesnę tam tikrų profesijų ir tų profesijų asmenis rengiančios profesinio mokymo

sistemos patrauklumą, o integracija į 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.

Todėl tikslinga skatinti profesijos mokytojus prisitaikyti prie naujų besikeičiančios darbo rinkos poreikių ir supažindinti bei mokyti besimokančius dirbti su naujausia technologine įranga. Kartu ir patys profesijos mokytojai turi išmanyti naujausias apskaitos ir valdymo sistemos technologijas, mokėti dirbti su naujausia sektoriuje naudojama technologine įranga. Projekto metu siekiant nustatyti kvalifikacijos tobulinimo poreikius, buvo apklausti visos šalies profesijos mokytojai bei įvairių viešbučių ir restoranų darbuotojai. Apklausos metu paaiškėjęs mokytojų poreikis įgyti restoranų apskaitos ir valdymo technologines kompetencijas buvo apibendrintas ir todėl buvo sukurta technologinių kompetencijų tobulinimui skirta programa.

Restoranų apskaitos ir valdymo technologinių kompetencijų tobulinimo programos paskirtis – tobulinti profesijos mokytojų technologines kompetencijas: supažindinti su restoranų apskaitos ir valdymo technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse, restoranų apskaitos ir valdymo technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje; tobulinti technologinių ir kalkuliacinių kortelių sudarymo restoranų apskaitos ir valdymo sistema R-Keeper V-7 arba lygiaverte (virėjams) ir materialijų vertybių apskaitos ir lankytojų aptarnavimo procesų valdymo, naudojant R-Keeper arba lygiavertę restoranų apskaitos ir valdymo sistemą (padavėjams ir barmenams), technologines kompetencijas.

Programą sudaro 4 moduliai. Du moduliai yra bendrieji, du – specialieji. Specialieji moduliai yra mokytojo pasirenkami. Visos programos trukmė – 144 val. Norintys gauti pažymėjimą, privalo baigti mokymą pagal abu bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį. Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos: „įskaityta/neįskaityta“, atlikus savarankiškas užduotis.

Programos tikslinė grupė (dalyviai) – profesinio mokymo institucijų profesijos mokytojai, rengiantys specialistus viešbučių ir restoranų sektoriui. Išankstinio pasirengimo iš programos tikslinės grupės (dalyvių) nereikalaujama.

Mokant pagal programą bus naudojami praktinio darbo su įrengimais, instruktavimo, pažintinio vizito, savarankiško darbo, įtraukiančios paskaitos, diskusijos metodai.

Kaip mokymo medžiaga bus naudojami paskaitų konspektai, naudojamos įrangos (programos) instrukcijos, kita įmonių dokumentacija. 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 - ir pateikta kiekvienam dalyviui prieš prasidedant mokymams.

Mokymas pagal programą vyks pagal iš anksto su mokytoju suderintą individualų grafiką. Pagal bendruosius modulius: UAB “Raminora” “SPA Vilnius SANA“ konferencijų centre (K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai), UAB „Stamita” „Snow Arena“ (Nemuno kelias 2, Mizarų kaimas, LT-67308 Druskininkų savivaldybė), Druskininkų vandens parkas, UAB „Druskininkų vandentiekis“ filiale "Druskininkų sveikatinimo ir poilsio centras AQUA" (Vilniaus al.13-2, LT-66119 Druskininkai), pagal specialiuosius - UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restorano gamybinėse patalpose (K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai).

5. Programos paskirtis / tikslas

Tobulinti profesijos mokytojų restoranų apskaitos ir valdymo technologines kompetencijas.

6. Programos uždaviniai

6.1 Supažindinti su restoranų apskaitos ir valdymo technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

6.2 Supažindinti su restoranų apskaitos ir valdymo technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

6.3 Tobulinti technologinių ir kalkuliacinių kortelių sudarymo restoranų apskaitos ir valdymo sistema R-Keeper V-7 arba lygiaverte (virėjams) technologines kompetencijas.

6.4 Tobulinti materialijų vertybių apskaitos ir lankytojų aptarnavimo procesų valdymo, naudojant R-Keeper arba lygiavertę restoranų apskaitos ir valdymo sistemą (padavėjams ir barmenams), technologines kompetencijas.

7. Programos struktūra

Programą sudaro keturi moduliai. Du moduliai yra bendrieji, du – specialieji.

Modulio kodai ir pavadinimai	Trukmė, val.
Bendrieji moduliai:	
B.10.1. Restoranų apskaitos ir valdymo technologinių procesų organizavimas.	18
B.10.2. Restoranų apskaitos ir valdymo technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.	6

Specialieji moduliai:	
S.10.1. Technologinių ir kalkuliacinių kortelių sudarymas restoranų apskaitos ir valdymo sistema R-Keeper V-7 arba lygiaverte (virėjams).	60
S.10.2. Materialiųjų vertybių apskaitos ir lankytojų aptarnavimo procesų valdymas, naudojant R-Keeper arba lygiavertę restoranų apskaitos ir valdymo sistemą (padavėjams ir barmenams).	60

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.10.1. Restoranų apskaitos ir valdymo technologinių procesų organizavimas

Modulio paskirtis

Supažindinti mokytojus su restoranų apskaitos ir valdymo technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Restoranų apskaitos ir valdymo technologinių procesų organizavimas	Supažindinama su restorano UAB "Raminora" Restoranų apskaitos ir valdymo	Įmonės interneto svetainė: http://www.spa-vilnius.lt/ .	UAB „Raminora“ gamybinės patalpos. “SPA Vilnius	6

UAB „Raminora“.	technologinių procesų organizavimu, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis ir programine įranga, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija. Mokymo metodai –pažintinis vizitas, diskusija.	Restorano UAB „Raminora“ restoranų apskaitos ir valdymo technologinio proceso organizavimo aprašas.	SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.	
2. Restoranų apskaitos ir valdymo technologinių procesų organizavimas UAB „Stamita“ „Snow Arena“.	Supažindinama su UAB ”Stamita” „Snow arena” Restoranų apskaitos ir valdymo technologinių procesų organizavimu, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis ir programine įranga, naujai	Įmonės interneto svetainė: http://www.snowarena.lt/ . UAB „Stamita“ „Snow Arena“ restoranų apskaitos ir valdymo technologinio proceso organizavimo aprašas.	„Snow Arena“, UAB „Stamita“, gamybinės patalpos. Adresas: UAB „Stamita“ Nemuno kelias 2, LT-67308, Mizarų kaimas, Druskininkų	6

	<p>priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija.</p>		savivaldybė.	
<p>3. Restoranų apskaitos ir valdymo technologinių procesų organizavimas UAB „Druskininkų sveikatinimo ir poilsio centras AQUA“.</p>	<p>Supažindinama su UAB ”Druskininkų sveikatinimo ir poilsio centro AQUA”</p> <p>Restoranų apskaitos ir valdymo technologinių procesų organizavimu, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis ir programine įranga, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija.</p>	<p>Įmonės interneto svetainė: http://www.akvapark.lt/.</p> <p>UAB ”Druskininkų sveikatinimo ir poilsio centro AQUA” restoranų apskaitos ir valdymo technologinio proceso organizavimo aprašas.</p>	<p>UAB "Druskininkų sveikatinimo ir poilsio centras AQUA", gamybinės patalpos.</p> <p>Adresas: UAB "Druskininkų sveikatinimo ir poilsio centras AQUA", Vilniaus al. 13-1, LT-66119 Druskininkai.</p>	4

Mokytojo ataskaita.	Ataskaitos apie skirtingas apskaitos programas, restoranų apskaitos ir valdymo technologinių procesų organizavimą mokytojo aplankytose įmonėse rašymas ir vertinimas. Mokymo metodas – savarankiškas darbas.	Reikalavimai atskaitai ir ataskaitos vertinimo kriterijai.	UAB „Raminora“ konferencijų centras. “SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.	2
---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Rimvydas Liupševičius, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restorano direktorius;
Stanislav Kazinevič, „Snow Arenos“, UAB „Stamita“ maitinimo vadovas;
Ligita Miliauskienė, Druskininkų vandens parkas, UAB „Druskininkų vandentiekis“ filialo UAB "Druskininkų sveikatinimo ir poilsio centras AQUA" klientų aptarnavimo skyriaus administratorė.

Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.10.2. Restoranų apskaitos ir valdymo technologijų naujovės ir plėtros tendencijos

Modulio paskirtis

Supažindinti mokytojus su restoranų apskaitos ir valdymo technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta	Trukmė, val.
1. Restoranų apskaitos ir valdymo naujovių apžvalga	<p>Supažindinama su technologinėmis naujovėmis taikomomis Lietuvoje ir užsienyje, naujomis apskaitos programomis.</p> <p>Paskaitos temos:</p> <p>1.UCS įmonės atnaujinimai programoje R-Keeper V-7</p> <p>2. R-Keeper V-7 atnaujinimas, integracija į buhalterines programas.</p> <p>3.Restoranų apskaitos ir valdymo naujovės, kavinėse, viešbučiuose.</p> <p>Elektroninių meniu sistemos sprendimas: iPhone ir iPad.</p> <p>Mokymo metodai – įtraukianti paskaita,</p>	<p>Paskaitos konspektai:</p> <p>1.UCS įmonės atnaujinimai programoje R-Keeper V-7</p> <p>2. R-Keeper V-7 atnaujinimas, integracija į buhalterines programas.</p> <p>3.Restoranų apskaitos ir valdymo naujovės, kavinėse, viešbučiuose.</p> <p>Elektroninių meniu sistemos sprendimas: iPhone ir iPad.</p>	<p>UAB “Raminora” konferencijų centras.</p> <p>“SPA Vilnius SANA”</p> <p>K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.</p>	1

	diskusija.			
2. Restoranų apskaitos ir valdymo paslaugų plėtra	<p>Supažindinama su restoranų apskaitos ir valdymo technologijų plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje, statistiniais ir ekonominiais rodikliais Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos pasiūlos ir paklausos statistiniais rodikliais.</p> <p>Paskaitos temos:</p> <p>1. Naujos R-Keeper V-7 programinės įrangos panaudojimas viešbučiams ir restoranams.</p> <p>2. UCS įgyvendinti projektai, jų plėtra.</p> <p>3. Konkuruojančios buhalterines programas siūlančios įmonės ir jų produktai.</p> <p>Mokymo metodai – įtraukianti paskaita, diskusija.</p>	<p>Paskaitų konspektai:</p> <p>1. Naujos R-Keeper V-7 programinės įrangos panaudojimas viešbučiams ir restoranams.</p> <p>2. UCS įgyvendinti projektai, jų plėtra.</p> <p>3. Konkuruojančios buhalterines programas siūlančios įmonės ir jų produktai.</p>	<p>UAB “Raminora” konferencijų centras.</p> <p>“SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.</p>	1

<p>3.Mokytojo projektas: „Igytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese“.</p>	<p>Mokytojas individualiai arba su kolegomis parengia projektą, kuriame pateikia siūlymus, kaip restoranų apskaitos ir valdymo technologinės naujovės ir plėtros tendencijos atsispindės profesinio rengimo programų turinyje.</p> <p>Mokymo metodai – savarankiškas projekto parengimas, pristatymas.</p>	<p>Reikalavimai projektui ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>UAB “Raminora” konferencijų centras.</p> <p>“SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.</p>	<p>4</p>
------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Rimvydas Liupševičius, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restorano direktorius;
Mantas Antanaitis, IT projektų vadovas.

Specialieji moduliai

Modulio kodas ir pavadinimas

S.10.1. Technologinių ir kalkuliacinių kortelių sudarymas restoranų apskaitos ir valdymo sistema R-Keeper arba lygiaverte (virėjams)

Modulio paskirtis

Tobulinti technologinių ir kalkuliacinių kortelių sudarymo restoranų apskaitos ir valdymo sistema (R-Keeper V-7 arba lygiaverte (virėjams)) technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Technologinių ir kalkuliacinių kortelių sudarymo planavimas ir organizavimas apskaitos valdymo sistema „R-Keeper V-7“	Technologinių ir kalkuliacinių kortelių sudarymo planavimas ir organizavimas restorane: naudojama apskaitos valdymo sistema „R-Keeper V-7“, darbo programos sudarymas, metodikos parinkimas, apibendrinimas. Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas.	Proceso planavimas ir organizavimas reglamentuotas „SPA Vilnius SANA“ restorano darbuotojų standarte. R-Keeper V-7 programos vartotojo vadovas.	UAB “Raminora” gamybinės patalpos. “SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.	6
2. Programos struktūra pagal dokumentų pobūdį.	Dokumentų paruošimo technologinio proceso planavimas ir organizavimas restorane: prisijungimas prie	Konspektas „Sandėlio apskaita ir kalkuliacija“ 1.Dokumentų įvedimas. 2.Prekių sąrašas. 3.Prekių grupės	UAB “Raminora” gamybinės patalpos. “SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1,	12

	<p>serverio (dokumentai, sąrašai, pagrindinės prekių grupės sukūrimas).</p> <p>Mokoma dirbti su meniu punktais:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Įvesti dokumentą. 2. Įvesti prekių sąrašą. 3. Prekių grupės sukūrimas. 4. Prekių kortelių užpildymas. 5. Prekių kodai ir pavadinimai. 6. Mato vienetų grupės įvedimas. <p>Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas.</p>	<p>sukūrimas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Prekių kortelių užpildymas. 5. Prekių kodai ir pavadinimai. 6. Mato vienetai. 	<p>LT-66165</p> <p>Druskininkai.</p>	
<p>3. Restoranų apskaitos ir valdymo dokumentų, komplektų (kalkuliacinių kortelių) sukūrimas.</p>	<p>Komplektų sąrašo sukūrimas technologinio proceso planavimas ir organizavimas restorane:</p> <p>Mokoma dirbti su</p>	<p>Konspektas „Sandėlio apskaita ir kalkuliacija“</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Komplektų sąrašai. 2. Komplektų grupės. 3. Komplekto 	<p>UAB “Raminora” gamybinės patalpos.</p> <p>“SPA Vilnius SANA”</p> <p>K.Dineikos g.1,</p>	<p>12</p>

	<p>programa R-Keeper V-7.</p> <p>1.Susikurti komplektų sąrašus.</p> <p>2.Susikurti komplektų grupes.</p> <p>3.Komplekto įvedimas į komplektų grupes.</p> <p>4.Komplekto kortelės, antraštės užpildymas.</p> <p>5.Komplekto puslapio Komponentų užpildymas.</p> <p>6.Technologinės kortelės užpildymas.</p> <p>Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas.</p>	<p>įvedimas į komplektų grupes.</p> <p>4.Komplekto kortelės, antraštės užpildymas.</p> <p>5.Komplekto puslapio Komponentų užpildymas.</p> <p>6.Technologinės kortelės užpildymas.</p>	<p>LT-66165 Druskininkai.</p>	
<p>4. Dokumentų parengimas, jų panaudojimas kalkuliacinių kortelių apskaitoje.</p>	<p>Dokumentų parengimas, įvedimas į programą R-Keeper V-7, technologinio proceso planavimas ir</p>	<p>Konspektas „Sandėlio apskaita ir kalkuliacija“</p> <p>1.Sąskaitos faktūros įvedimas.</p> <p>2.Mokėjimo dokumentai.</p> <p>3.Išlaidų</p>	<p>UAB “Raminora” gamybinės patalpos.</p> <p>“SPA Vilnius SANA”</p> <p>K.Dineikos g.1,</p>	<p>12</p>

	<p>organizavimas restorane:</p> <p>Mokoma dirbti su programa R-Keeper V-7:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Įsivesti sąskaitą faktūrą. 2. Sukurti mokėjimo dokumentą. 3. Sukurti išlaidų dokumentą. 4. Susikurti kainoraštį. 5. Ataskaitos. <p>Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas.</p>	<p>dokumentai.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Kainoraščiai. 5. Ataskaitos. 	<p>LT-66165 Druskininkai.</p>	
<p>5. Technologinių ir kalkuliacinių (komplektų) kortelių sudarymas</p>	<p>Technologinių ir kalkuliacinių kortelių sudarymas, technologinio proceso planavimas ir organizavimas restorane.</p> <p>Mokoma dirbti su programa R-Keeper V-7.</p>	<p>Konspektas „Sandėlio apskaita ir kalkuliacija“</p>	<p>UAB “Raminora” gamybinės patalpos.</p> <p>“SPA Vilnius SANA” K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai.</p>	<p>12</p>

	Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas.			
6. Savarankiška užduotis.	Restoranų apskaitos ir valdymo užduotis atlikti su R- Keeper V-7 programa. Atlikimo kokybės vertinimas.	Užduočių aprašymas ir vertinimo kriterijai.	UAB “Raminora” restorano gamybinės patalpos, “SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Rimvydas Liupševičius, UAB „Raminora“ “SPA Vilnius SANA” restorano direktorius;
Virginija Akstinienė, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ direktoriaus pavaduotoja
aptarnavimui.

Modulio kodas ir pavadinimas

**S.10.2.Materialiųjų vertybių apskaitos ir lankytojų aptarnavimo procesų valdymas,
naudojant R-Keeper arba lygiavertę restoranų apskaitos ir valdymo sistemą (padavėjams
ir barmenams).**

Modulio paskirtis

Tobulinti materialiųjų vertybių apskaitos ir lankytojų aptarnavimo procesų valdymo, naudojant
R-Keeper arba lygiavertę restoranų apskaitos ir valdymo sistemą (padavėjams ir barmenams),
technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Trukmė, val.
-----------------------------------------------	----------------	----------------------------	-------------------------------------	--------------

<p>1. Materialiųjų vertybių apskaitos ir lankytojų aptarnavimo technologinio proceso planavimas ir organizavimas.</p>	<p>Supažindinama su R-Keeper V-7 programa: struktūra, įrengimais skirtais vykdyti restoranų apskaitą, kasos stotimis, spausdintuvais, stalčiais, dokumentų pildymu, lankytojų aptarnavimo technologinį procesą.</p> <p>Mokoma dirbti su programa R-Keeper V-7 arba tobulinamos šios technologinės kompetencijos.</p> <p>Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas</p>	<p>Proceso planavimas ir organizavimas reglamentuotas „SPA Vilnius SANA“ restorano darbuotojų standarte.</p> <p>R-Keeper V-7 programos vartotojo vadovas, konspektai.</p>	<p>UAB “Raminora” restorano padavėjo darbo vieta.</p> <p>“SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.</p>	<p>12</p>
<p>2. Restorano materialųjų vertybių apskaita programoje R-Keeper V-7.</p>	<p>Materialiųjų vertybių apskaitos technologinio proceso planavimas ir organizavimas restorane:</p> <p>1. Programos R-Keeper V-7 paleidimas.</p>	<p>„SPA Vilnius SANA“ restorano darbuotojų standartai.</p> <p>Naujai priimto darbuotojo adaptacijos sistema.</p>	<p>UAB “Raminora” restorano padavėjo darbo vieta.</p> <p>“SPA Vilnius SANA” K.Dineikos</p>	<p>12</p>

	<p>2. Pagrindinės R-Keeper V-7 programos savybės.</p> <p>3.Specialūs R-Keeper V-7 programos redaktoriai.</p> <p>4.Ataskaitų kūrimas ir redagavimas R-Keeper V-7 programoje.</p> <p>5.Likučių kontrolė R-Keeper V-7 programoje.</p> <p>7.Duomenų archyvavimas, atkūrimas R-Keeper V-7 programoje.</p> <p>Mokoma dirbti su programa arba tobulinamos šios technologinės kompetencijos.</p> <p>Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas</p>	<p>R-Keeper V-7 programos vartotojo vadovas, konspektai.</p>	<p>g.1, LT-66165 Druskininkai.</p>	
<p>3. Darbo metodika su R-Keeper V-7 programa.</p>	<p>Kompiuterinės sistemos „R-Keeper V-7“ valdymas, technologinio proceso planavimas ir organizavimas</p>	<p>„SPA Vilnius SANA“ restorano darbuotojų standartai.</p> <p>Naujai priimto</p>	<p>UAB “Raminora” restorano padavėjo darbo vieta</p>	<p>12</p>

	<p>restorane:</p> <p>1.Meniu piktogramų studijavimas, analizavimas.</p> <p>2.Registravimas sistemoje.</p> <p>3.Personalo registravimas.</p> <p>4.Darbuotojų atėjimo ir išėjimo registravimas.</p> <p>5.Vadybininko ir padavėjo funkcijos.</p> <p>Mokoma dirbti su R-Keeper V-7 programa arba tobulinamos šios technologinės kompetencijos.</p> <p>Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas</p>	<p>darbuotojo adaptacijos sistema.</p> <p>R-Keeper V-7 programos vartotojo vadovas, konspektai.</p>	<p>“SPA Vilnius SANA”</p> <p>K.Dineikos g.1,</p> <p>LT-66165 Druskininkai.</p>	
<p>4. Lankytojų aptarnavimo procesas pasiruošiant aptarnauti lankytoją.</p>	<p>Lankytojų aptarnavimo technologinio proceso planavimas ir organizavimas restorane:</p> <p>1.Meniu studijavimas.</p> <p>2.Modifikatorių studijavimas.</p>	<p>„SPA Vilnius SANA“ restorano darbuotojų standartai.</p> <p>Naujai priimto darbuotojo adaptacijos sistema.</p>	<p>UAB “Raminora” restorano padavėjo darbo vieta</p> <p>“SPA Vilnius SANA”</p> <p>K.Dineikos g.1,</p>	<p>18</p>

	<p>3.Užsakymo priėmimas ir redagavimas.</p> <p>4.Patiekalo ir modifikatorių parinkimas.</p> <p>5. Patiekalų skirstymas pagal užsakymus.</p> <p>6.Apmokėjimo režimas.</p> <p>7.Apmokėjimas grynaisiais.</p> <p>8.Apmokėjimas kredito kortele.</p> <p>9.Apmokėjimas mokėjimo kortele.</p> <p>Mokoma dirbti su programa arba tobulinamos šios technologinės kompetencijos.</p> <p>Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas.</p>	<p>R-Keeper V-7 programos vartotojo vadovas, konspektai</p>	<p>LT-66165 Druskininkai.</p>	
5. Savarankiška užduotis.	<p>Savarankiškai atlikti paskirtą užduotį nuo svečio sutikimo iki išlydėjimo naudojant R-Keeper V-7 programą.</p>	<p>Užduočių aprašymas ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>UAB “Raminora” restorano padavėjo darbo vieta</p>	6

			„SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.	
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Rimvydas Liupševičius, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ restorano direktorius;
 Virginija Akstinienė, UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ direktoriaus pavaduotoja aptarnavimui.

Teikėjas

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius
 Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4938110033, 2012-12-11

Programos akreditacijos galiojimo terminas (nurodyti datą,
 iki kada)

2013-12-10

**PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ RESTORANŲ APSKAITOS IR
VALDYMO 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. UAB „Raminora“ techninė dokumentacija.
4. 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.
5. 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“.
6. 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“.
7. 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.
8. R-Keeper profesionali sistema restoranams. Sandėlio apskaita ir kalkuliacija V.4 UCS BALTIC.
9. R-Keeper V7 Vartotojo vadovas.