

**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 pramoninkų konfederacija</b> Įmonės kodas 110058241 A. Vienuolio g. 8, LT – 01104 Vilnius Tel. (8~5) 243 10 67, faks.(8~5) 212 52 09 e-paštas: stazuotes@lpk.lt A/s Nr. LT05 7044 0600 0150 5642 AB SEB bankas
1.2. Teikėjo vardas ir pavardė	Sigitas Besagirskas

**2.1. Programos pavadinimas**

**Pusgaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa**

**2.2. Programos lygis – nacionalinė**

**3. Programos rengėjai**

Algirdas Furmanavičius, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ kokybės skyriaus vadovas;  
Rimantas Gentvilis, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ vyriausias technologas;  
Eglė Dilkienė, LVRA vykdančioji direktorė;  
Ona Piličiauskiene, Vilniaus Žirmūnų darbo rinkos mokymo centro profesijos mokytoja – ekspertė.

**4. Programos anotacija**

Pusgaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa parengta vykdant Praktinio 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 mėn. 3 d. įsakymu Nr. ISAK – 2333 (programos

pakeitimas LR švietimo ir mokslo ministro 2008 m. gruodžio mėn. 4 d. įsakymu Nr. ISAK – 3329), pažymima, kad per pastaruosius 20 metų pasikeitusi šalies ūkio struktūra nulėmė mažesni tam tikrų profesijų ir tų profesijų asmenis rengiančios profesinio mokymo sistemos patrauklumą, o integracija į pasaulio ekonominę sistemą ir intensyvi konkurencija bei poreikis didinti darbo našumą lėmė šalies įmonėse radikalią technologinę kaitą, kuri profesinio mokymo įstaigose nebuvo įvykdyta. Profesinio rengimo pokyčiai sunkiai įsivaizduojami be profesijos mokytojų technologinių kompetencijų tobulinimo. Apklausoje metu nustatytas mokytojų/dėstytojų poreikis tobulinti technologines kompetencijas buvo apibendrintas ir sukurta pusgaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimui skirta programa.

Programa tikslas – tobulinti profesijos mokytojų pusgaminių gamybos technologines kompetencijas.

Programos uždaviniai:

1. Supažindinti su pusgaminių gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.
2. Supažindinti su pusgaminių gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.
3. Tobulinti pirminio daržovių paruošimo technologines kompetencijas.
4. Tobulinti konditerijos (miltinių) pusgaminių gamybos technologines kompetencijas.
5. Tobulinti šaltųjų ir karštųjų pusgaminių gamybos technologines kompetencijas.

Programos rengėjai formuodami mokymo turinį vadovavosi konkrečių įmonių naudojamomis technologijomis, dokumentacija, darbo organizavimo tvarkomis. Programą sudaro 5 moduliai: du bendrieji ir trys specialieji. Bendra programos trukmė – 204 valandos.

Programos tikslinė grupė (dalyviai) – profesinio mokymo institucijų profesijos mokytojai, rengiantys specialistus maitinimo įmonėms ir mokantys pusgaminių gamybos technologijų. Išankstinio pasirengimo iš programos tikslinės grupės (dalyvių) nereikalaujama. Siekdamas gauti programos baigimo pažymėjimą, profesijos mokytojas turi baigti mokymą pagal visus bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį. Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos „įskaityta / neįskaityta“, kai bus atliktos numatytos savarankiškos užduotys.

Mokymo metu bus naudojama mokymo metodai: instruktavimo, pažintinio vizito, savarankiško darbo, praktinio mokymo, paskaitos, pokalbio, diskusijos ir kt.

Mokant pagal programą, kaip mokymo medžiaga bus naudojama įmonių dokumentacija: informacinė medžiaga, įrengimų eksploatacijos aprašymai, darbuotojų saugos ir higienos

instrukcijos, kokybės kontrolės dokumentacija, technologinės kortelės. Mokymo medžiaga (elektronine forma) bus patalpinta projekto „Profesijos mokytojų ir dėstytojų/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 mokymo dalyviui prieš prasidedant mokymams.

Mokymas vyks pagal individualų su mokytoju suderintą grafiką įmonėje UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ įmonėse.

## 5. Programos paskirtis/tikslas

Tobulinti profesijos mokytojų pusgaminių gamybos technologines kompetencijas.

## 6. Programos uždaviniai

6.1. Supažindinti su pusgaminių gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

6.2. Supažindinti su pusgaminių gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

6.3. Tobulinti pirminio daržovių paruošimo technologines kompetencijas.

6.4. Tobulinti konditerijos (miltinių) pusgaminių gamybos technologines kompetencijas.

6.5. Tobulinti šaltųjų ir karštųjų patiekalų pusgaminių gamybos technologines kompetencijas.

## 7. Programos struktūra

Programa sudaryta iš penkių modulių: du bendrieji moduliai ir trys specialieji moduliai.

Modulio kodas	Modulio pavadinimas	Mokymo trukmė, val.
Bendrieji moduliai:		
B.1.1.	Pusgaminių gamybos technologinių procesų organizavimas.	16 val.
1.2.	Pusgaminių gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.	8 val.
Specialieji moduliai:		
S.1.1.	Pirminis daržovių paruošimas.	60 val.

S.1.2.	Konditerijos (miltinių) pusgaminių gamyba.	60 val.
S.1.3.	Šaltųjų ir karštųjų patiekalų pusgaminių gamyba.	60 val.

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

## 8. Mokymo turinys

### Bendrieji moduliai

#### **Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas**

B.1.1. Pusgaminių gamybos technologinių procesų organizavimas.

Modulio paskirtis

Supažindinti mokytojus su pusgaminių gamybos 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 aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Pusgaminių gamybos technologinių procesų organizavimas UAB „Vičiūnų“ restoranų grupė“.	Supažindinimas su UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ naudojamais technologiniais standartais, gaminių/paslaugų asortimentu, rinkodara, darbo	Įmonės internetinė svetainė <a href="http://www.vici.eu">www.vici.eu</a> Bendrovės informacinė – reklaminė medžiaga.	UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ administracija, gamybos cechai. Adresas: Ukmergės g. 128,	6

	<p>organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis, įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai - pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais, klausimų / atsakymų sesija.</p>		LT-50369, Vilnius.	
<p>2. Pusgaminių gamybos technologinių procesų organizavimas blyninėje „La Crepe“.</p>	<p>Supažindinimas su Blyninėje „La Crepe“ naudojamais technologiniais standartais, gaminių/paslaugų asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis, įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų</p>	<p>Įmonės internetinė svetainė <a href="http://www.lacrepe.info">www.lacrepe.info</a></p> <p>Informacinė-reklaminė medžiaga, valgiaraštis.</p>	<p>Blyninė „La Crepe“ gamybos cechai, lankytojų salė. Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama), LT-50369, Vilnius.</p>	2

	<p>darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai – diskusija su atsakingais darbuotojais, klausimų / atsakymų sesija.</p>			
<p>3. Pusgaminių gamybos technologinių procesų organizavimas picerijoje „Charlie Pizza“.</p>	<p>Supažindinimas su picerijoje „Charlie Pizza“ naudojamais technologiniais standartais, gaminių/paslaugų asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis, įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai – diskusija su atsakingais darbuotojais, klausimų / atsakymų</p>	<p>Įmonės internetinė svetainė <a href="http://www.charliepizza.lt">www.charliepizza.lt</a></p> <p>Informacinė-reklaminė medžiaga, valgiaraštis.</p>	<p>Picerija „Charlie Pizza“ gamybos cechai, lankytojų salė.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“) LT-50369, Vilnius.</p>	2

	sesija.			
4. Pusgaminių gamybos technologinių procesų organizavimas restorane „Carskoje selo“.	Supažindinimas su restorane „Carskoje selo“ naudojamais technologiniais standartais, gaminių/paslaugų asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis, įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija  Mokymo metodai - diskusija su atsakingais darbuotojais, klausimų / atsakymų sesija.	Įmonės internetinė svetainė <a href="http://www.carskojeselo.lt">www.carskojeselo.lt</a> Informacinė-reklaminė medžiaga, valgiaraštis.	Restorane „Carskoje selo“ gamybos cechai, lankytojų salė. Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“) LT-50369, Vilnius.	2
5. Mokytojo ataskaita.	Mokytojas parengia ataskaitą apie pusgaminių gamybos technologinių procesų technologinio proceso organizavimą	Reikalavimai ataskaitai ir vertinimo kriterijai.	Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacija, konferencijų salė. Adresas:	4

	aplankytose įmonėse „La Crepe“, „Charlie Pizza“, „Carskoje selo“.  Mokymo metodas – savarankiškas darbas.		Vytenio g. 9/25, LT-03113, Vilnius.	
--	---	--	---	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Algirdas Furmanavičius, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ kokybės skyriaus vadovas;  
 Rimantas Gentvilis, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ vyriausias technologas;  
 Tatjana Voroneckaja, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ technologė.

### Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.1.2. Pusgaminių gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.

Modulio paskirtis

Supažindinti su pusgaminių gamybos 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 ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Pusgaminių gamybos technologinių naujovių apžvalga.	Supažindinimas su pusgaminių gamybos technologinėmis naujovėmis Lietuvos ir užsienio įmonėse, naujų medžiagų ir įrangos pasiūla (Proveno katilas-maišyklė), naujais	Paskaitos konspektas, naujausių įrengimų filmuota medžiaga.	Mokymo centras UAB „Metos“ administracinės patalpos, gamybinės patalpos Adresas:	3



	<p>gaminiais, pusgaminių ruošimą „Sous vide“ metodu, panaudojant cirkuliatorių, vaakumavimo aparatą ir intensyvaus vėsinimo spintą.</p> <p>Mokymo metodai - paskaita, diskusija.</p>		<p>J. Jasinskio g. f, LT-01112, Vilnius.</p>	
<p>2. Pusgaminių gamybos / paslaugų plėtra</p>	<p>Supažindinama su statistiniais ir ekonominiais rodikliais, pusgaminių gamybos plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla, naujais gamybos organizavimo principais.</p> <p>Mokymo metodai - paskaita, demonstravimas, diskusija.</p>	<p>Paskaitos konspektas.</p>	<p>Mokymo centras UAB „Metos“ administracinės patalpos, gamybinės patalpos. Adresas: J. Jasinskio g. f., LT-01112, Vilnius.</p>	<p>3</p>
<p>3. Mokytojo projektas: Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese.</p>	<p>Mokytojas rengia projektą apie pusgaminių gamybos technologinių naujovių ir plėtros tendencijų pritaikymą profesinio rengimo procese.</p> <p>Mokymo metodas - savarankiškas projekto parengimas ir pristatymas.</p>	<p>Reikalavimai projektui ir projekto vertinimo kriterijai.</p>	<p>Lietuvos viešbučių ir restoranų asocijacija, konferencijų salė. Adresas: Vytenio 9/25, LT-03113, Vilnius.</p>	<p>2</p>

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Algirdas Furmanavičius, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ kokybės skyriaus vadovas;  
Audronė Jurkynienė, UAB „METOS“ generalinė direktorė.

### **Specialieji moduliai**

#### **Modulio kodas ir pavadinimas**

S.1.1. Pirminis daržovių paruošimas

Modulio paskirtis

Tobulinti pirminio daržovių paruošimo technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Pirminio daržovių paruošimo proceso organizavimas UAB „Vičiūnų restoranų grupė“.	UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ naudojama šiuolaikinė įranga, inventorių, įrengimai, atliekami daržovių pirminio paruošimo technologiniai procesai, vykdoma kokybės ir maisto saugos kontrolė, pildomi gaminių kokybės kontrolės žurnalai.	Daržovių pirminio paruošimo įrangos, inventoriaus katalogas, įrengimų: daržovių pjaustymo mašina, gastronomicinė pjaustyklė, konvekcinė krosnis, dujinė viryklė,	Restoranas „Carskoje selo“ gamybinės patalpos. Adresas: Saltoniškių g. 9 (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.	6

	Mokymo metodai – instruktavimas, diskusija.	mikrobanginė krosnelė, dujinė kepimo plokštuma, sulčiaspaudė eksploataavimo taisyklės, darbų saugos instrukcijos, sanitarijos ir higienos reikalavimai, technologinės kortelės, daržovių pjaustymo schemų konspektas.		
2. Šviežių daržovių (agurkų, pomidorų, cukinijų, baklažanų, saldžių pipirų) pirminis paruošimas.	Indų ir inventoriaus parinkimas daržovių pirminiam paruošimui, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant įrengimus: daržovių pjaustymo mašiną, gastronominę pjaustyklę šviežių daržovių pirminiam paruošimui, pjaustyti	Indų ir inventoriaus katalogas, technologinė kortelė: „Karštos daržovių salotos“, daržovių gamybos proceso aprašymas, daržovių pjaustymo schema, daržovių pjaustymo video	Blyninė „La Crepe“, daržovių valymo patalpa, šaltųjų patiekalų paruošimo zona Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“) LT-50369 Vilnius.	6

	<p>daržoves rankiniu būdu.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas, diskusija.</p>	<p>filmas.</p>		
<p>3. Pirminis daržovių paruošimas virimui.</p>	<p>Indų ir inventoriaus paruošimas, daržovių paruošimas virimui, mokymas dirbti panaudojant įrengimus: konvekcine krosnį, dujinę viryklę, daržovių pjaustymo mašiną, pjaustyti daržoves rankiniu būdu.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas, diskusija.</p>	<p>Indų ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės:</p> <p>1.,„Špinatų lapai plikyti“,</p> <p>2.,„Bulvės virtos neluptos“,</p> <p>3.“Bulvė folijoje gamyrams“,</p> <p>4.“Virtas pomidorų padažas“,</p> <p>gamybos proceso aprašymas, virtų daržovių pjaustymo schema.</p>	<p>Picerija „Charlie Pizza“, daržovių valymo patalpa, karštųjų patiekalų paruošimo zona.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9 (PLC “Panorama“)</p> <p>LT-50369 Vilnius.</p>	6
<p>4. Pirminis daržovių paruošimas kepinui grilyje.</p>	<p>Indų ir inventoriaus paruošimas daržovių kepinui grilyje, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant</p>	<p>Įrangos ir inventoriaus katalogas, technologinė kortelė: “Grill keptos</p>	<p>Restoranas „Carskoje selo“, daržovių valymo patalpa, karštųjų patiekalų paruošimo zona.</p>	6

	<p>įrengimus: daržovių pjaustymo mašiną, gastronominę pjaustyklę, pjaustyti daržoves rankiniu būdu.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas, diskusija.</p>	<p>daržovės: baklažanai, pomidorai, paprika, cukinija, bulvės, citrina“, gamybos proceso aprašymas, daržovių kepinui grilyje pjaustymo schema, nuotraukos.</p>	<p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC “Panorama), LT-50369, Vilnius.</p>	
<p>5. Pirminis daržovių paruošimas kepinui gruzdintuvėje.</p>	<p>Indų ir inventoriaus paruošimas daržovių kepinui gruzdintuvėje, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant įrengimus: daržovių pjaustymo mašiną, pjaustyti daržoves rankiniu būdu.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, demonstravimas, aiškinimas, praktinis mokymas, diskusija.</p>	<p>Įrangos ir inventoriaus katalogas, technologinė kortelė: “Gruzdintos daržovės: pievagrybiai, baklažanai, cukinija špinatų lapai, porai, bulvės“, gamybos proceso aprašymas, daržovių paruošimas kepinui gruzdintuvėje pjaustymo</p>	<p>Blyninė “La Crepe“, daržovių valymo patalpa, karštųjų patiekalų paruošimo zona.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC “Panorama“) LT-50369 Vilnius.</p>	6

		schema, nuotraukos.		
6. Pirminis daržovių paruošimas apkepimui.	Indų ir inventoriaus paruošimas daržovių apkepimui, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant įrengimus: daržovių pjaustymo mašiną, konvekcine krosnį, pjaustyti daržoves rankiniu būdu. Mokymo metodai – instruktavimas, demonstravimas, praktinis mokymas, diskusija.	Įrangos ir inventoriaus katalogas, technologinė kortelė: „Apkeptos daržovės: brokoliai, žiediniai kopūstai, cukinija, pievagrybiai, saldūs pipirai, raudoni svogūnai, baklažanas“, gamybos proceso aprašymas, daržovių paruošimas apkepimui pjaustymo schema.	Restoranas „Carskoje selo“, daržovių valymo patalpa, karštųjų patiekalų paruošimo zona. Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.	6
7. Tarkuotos daržovių masės paruošimas.	Indų ir inventoriaus paruošimas daržovių tarkavimui, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant daržovių pjaustymo	Įrangos ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės: 1. „Daržovių blynelių masė“,	Picerija „Charlie Pizza“, daržovių valymo patalpa, karštųjų patiekalų paruošimo zona. Adresas:	6

	<p>mašina, tarkuotos daržovių masės ruošimas ir pusgaminių formavimas.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas, diskusija.</p>	<p>2.“Bulvių tarkis blynams“,</p> <p>3.“Didžkukulių masė“,</p> <p>4.“Bulvių tarkainių masė“,</p> <p>gamybos proceso aprašymas, tarkuotos daržovių masės paruošimo schema, nuotraukos.</p>	<p>Saltoniškių g, 9, (PLC “Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	
<p>8. Konservuotų, marinuotų daržovių pirminis paruošimas.</p>	<p>Indų ir inventoriaus paruošimas daržovėms, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant gastronominę pjaustyklę, pjaustyti daržoves rankiniu būdu.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas, diskusija.</p>	<p>Įrangos ir inventoriaus katalogas, technologinė kortelė: „Marinuotos alyvuogės“,</p> <p>gamybos proceso aprašymas, konservuotų, marinuotų daržovių pirminio paruošimo schema.</p>	<p>Blyninė „La Crepe“, šaltųjų patiekalų paruošimo zona.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC “Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	6
<p>9. Žalumyninių, šaldytų daržovių ir daržovių sulčių pirminis</p>	<p>Indų ir inventoriaus paruošimas žalumyninėms ir šaldytoms daržovėms,</p>	<p>Įrangos ir inventoriaus katalogas, gamybos proceso</p>	<p>Blyninė „La Crepe“, daržovių valymo patalpa,</p>	6

paruošimas.	<p>sulčių spaudimui, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant įrengimus: daržovių pjaustymo mašiną, mikrobanginę krosnelę, sulčiaspaudę, daržovių pjaustymas rankiniu būdu.</p> <p>Mokymo metodai – demonstravimas, instruktavimas, praktinis mokymas, diskusija.</p>	<p>aprašymas, daržovių pjaustymo schema, technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.“Salotos mix“,</li> <li>2.“Graikiškos salotos“,</li> <li>3.“Nicos salotos“,</li> <li>4.“Šviežių daržovių salotos“,</li> <li>5.“Natūralios sultys iš apelsinų, burokėlių, citrinų, greipfrutų, morkų, obuolių“, žalumyninių ir šaldytų daržovių katalogas.</li> </ol>	<p>šaltųjų patiekalų paruošimo zona.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC “Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	
10. Savarankiška užduotis.	<p>Daržovių pirminio paruošimo savarankiškas atlikimas.</p> <p>Atlikimo kokybės vertinimas.</p> <p>Mokymo metodas –</p>	<p>Užduočių variantų aprašymai ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>Blyninė „La Crepe“, daržovių valymo patalpa, šaltųjų patiekalų paruošimo zona, karštųjų patiekalų paruošimo zona.</p>	6



	savarankiškas darbas.		Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.	
--	-----------------------	--	---	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Algirdas Furmanavičius, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ kokybės skyriaus vadovas;  
Rimantas Gentvilis, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ vyriausias technologas;  
Tatjana Voroneckaja, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ technologė;  
Alma Repečkienė, blyninės „La Crepe“ gamybos vadovė;  
Ingeborga Kozina, picerijos „Charlie Pizza“ gamybos vadovė;  
Viktorija Sabaliauskaitė, restorano „Carskoje selo“ gamybos vadovė.

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.1.2. Konditerijos (miltinių) pusgaminių gamyba.

Modulio paskirtis

Tobulinti konditerijos (miltinių) pusgaminių gamybos technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Konditerijos (miltinių) pusgaminių gamybos organizavimas UAB „Vičiūnų restoranų	UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ naudojami modernūs įrengimai, inventorių konditerinių pusgaminių ruošimui, vykdoma kokybės ir	Indų ir inventoriaus katalogas, įrengimų: tešlos maišymo mašina, planetarinis mikseris, elektrinė blyninė, mėsos malimo mašina,	Restoranas „Carskoje selo“, gamybinės patalpos. Adresas: Saltoniškių g, 9 (PLC „Panorama“)	6

grupė“.	<p>maisto saugos kontrolė, sanitarijos ir higienos reikalavimai žaliavai ir darbuotojams, pildomas konditerinių pusgaminių kokybės kontrolės žurnalas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, diskusija.</p>	<p>dujinė kepimo plokštuma, dujinė viryklė, tešlos kočiojimo mašina eksploatavimo taisyklės, technologinės kortelės, pusgaminių ir patiekalų kontrolės mechanizmai -aktai, sanitarijos ir higienos normatyviniai aktai, gaminių kokybės kontrolės žurnalai.</p>	<p>LT-50369 Vilnius.</p>	
2. Lietinių tešlos pusgaminių gamyba.	<p>Indų ir inventoriaus paruošimas lietinių tešlai, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant įrengimus: planetarinį mikserį, elektrinę blyninę, mėsos malimo mašiną, dujinę viryklę, mokymas formuoti pusgaminius.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, demonstravimas, praktinis mokymas, diskusija.</p>	<p>Indų ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės:</p> <p>1.“Lietinių blynelių masė“, 2.“Lietinis blynas keptas“, 3.“Lietinių įdarai: varškės įdaras su lašiša, vištienos, grybų ir morkų įdaras, varškės ir špinatų įdaras“, gamybos proceso aprašymas, nuotraukos.</p>	<p>Blyninė ,“La Crepe“ miltinių patiekalų paruošimo zona, lietinių kepimo zona – baro specifikacija.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	6

<p>3. Mielinių blynų tešlos ir makaronų pusgaminių gamyba.</p>	<p>Indų ir inventoriaus paruošimas mielinei tešlai, makaronų pusgaminiams, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant įrengimus: planetarinį mikserį, dujinę kepimo plokštumą, dujinę viryklę, mėsos malimo mašiną, mokymas formuoti pusgaminius.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, demonstravimas, praktinis mokymas, diskusija.</p>	<p>Indų ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės: 1. „Sklindžių tešla“, 2. „Kepti sklindžiai“, 3. „Makaronai su Bolonijos padažu“, 4. „Makaronai su varške“, 5. „Makaronai su daržovėmis“, gamybos proceso aprašymas, nuotraukos.</p>	<p>Restoranas „Carskoje selo“, miltinių patiekalų paruošimo zona.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	<p>12</p>
<p>4. Koldūnų tešlos pusgaminių gamyba.</p>	<p>Indų ir inventoriaus paruošimas koldūnų tešlai, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant įrengimus: planetarinį mikserį, tešlos kočiojimo mašiną, mėsos malimo mašiną, mokymas formuoti koldūnus rankiniu būdu.</p>	<p>Indų ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės: 1. „Tešla koldūnams“, 2. „Įdarai koldūnams: avienos, grybų voveraičių, špinatų, mėlynių“, gamybos proceso aprašymas, nuotraukos.</p>	<p>Restoranas „Carskoje selo“ miltinių patiekalų paruošimo zona, mėsos – žuvies paruošimo zona.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	<p>6</p>

	Mokymo metodai – instruktavimas, demonstravimas, praktinis mokymas, diskusija.			
5. Picos tešlos pusgaminių gamyba.	Indų ir inventoriaus paruošimas picos tešlai, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant įrengimus: tešlos maišymo mašiną, tešlos kočiojimo mašiną, mokymas formuoti picos paplotelį.  Mokymo metodai – instruktavimas, demonstravimas, praktinis mokymas, diskusija.	Indų ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės: 1. „Pica su džiovintais pomidorais“, 2. „Faršas picai“, gamybos proceso aprašymas, nuotraukos.	Picerija „Charlie Pizza“, miltinių patiekalų paruošimo zona, picų kepimo zona – baro specifikacija. Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.	6
6. Sluoksniuotos tešlos pusgaminių gamyba.	Indų ir inventoriaus paruošimas sluoksniuotai tešlai, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant tešlos kočiojimo mašiną, kočioti tešlą rankiniu būdu, formuoti pusgaminius.	Indų ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės: 1. „Kepta kriaušė tešloje“, 2. „Štrudelis su aguonomis“, gamybos proceso aprašymas,	Restoranas „Carskoje selo“, miltinių patiekalų paruošimo zona Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.	6

	Mokymo metodai – instruktavimas, demonstravimas, praktinis mokymas, diskusija.	nuotraukos.		
7. Trapios tešlos pusgaminių gamyba.	Indų ir inventoriaus paruošimas trapiai tešlai, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant tešlos maišymo mašiną, tešlos kočiojimo mašiną, kočioti ir formuoti pusgaminius rankiniu būdu.  Mokymo metodai – instruktavimas, demonstravimas, praktinis mokymas, diskusija.	Indų ir inventoriaus katalogas, trapios tešlos technologinės kortelės: 1.“Trapi tešla sausainiams“, 2.“Trapi tešla pyragui minkyta“, 3.“Trapios tešlos plokštelės keptos“, 4.“Trapios tešlos sausainuko gardėsis“, 5.“Obuolių pyragas su kremu“, 6.“Naminis obuolių pyragas“, gamybos proceso aprašymas, nuotraukos.	Restoranas „Carskoje selo“, miltinių patiekalų paruošimo zona. Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC“Panorama“) LT-50369 Vilnius.	12
8. Savarankiška užduotis.	Konditerinių (miltinių) pusgaminių gamybos savarankiškas atlikimas. Atlikimo kokybės įvertinimas.  Mokymo metodas – savarankiškas darbas.	Užduočių variantų aprašymai ir jų vertinimo kriterijai.	Blyninė „Charlie Pizza““, miltinių patiekalų paruošimo zona, picų kepimo zona – baro specifikacija, lietinių kepimo	6

			zona – baro specifikacija. Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.	
--	--	--	---	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Algirdas Furmanavičius, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ kokybės skyriaus vadovas;  
 Rimantas Gentvilis, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ vyriausias technologas;  
 Andrius Viteika, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ gamybos technologas;  
 Alma Repečkienė, blyninės „La Crepe“ gamybos vadovė;  
 Ingeborga Kozina, picerijos „Charlie Pizza“ gamybos vadovė;  
 Viktorija Sabaliauskaitė, restorano „Carskoje selo“ gamybos vadovė.

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.1.3. Šaltųjų ir karštųjų patiekalų pusgaminių gamyba.

Modulio paskirtis

Tobulinti šaltųjų ir karštųjų patiekalų pusgaminių gamybos technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1.Šaltųjų ir karštųjų patiekalų pusgaminių	UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ naudoja šiuolaikinius įrengimus ir inventorių,	Inventoriaus katalogas, įrengimų: gastronomicinė pjaustyklė, daržovių pjaustymo mašina,	Restoranas „Carskoje selo“, gamybinės	6

<p>gamybos organizavimas UAB „Vičiūnų restoranų grupė“.</p>	<p>taiko modernius gamybos technologinius procesus, šaltųjų ir karštųjų pusgaminių gamybai, vykdo kokybės ir maisto saugos kontrolę, sanitarijos ir higienos reikalavimus.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, pažintinis vizitas, diskusija.</p>	<p>dujinė viryklė, mėsos malimo mašina, konvekcinė krosnis, kepimo plokštuma eksploatavimo taisyklės, sanitarijos ir higienos reikalavimai, technologinės kortelės, gaminių kokybės kontrolės žurnalai.</p>	<p>patalpos.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	
<p>2. Šaltųjų patiekalų pusgaminių gamyba.</p>	<p>Indų ir inventoriaus paruošimas šaltųjų pusgaminių gamybai, žaliavos paruošimas, mokymas dirbti panaudojant gastronominę pjaustyklę, daržovių pjaustymo mašiną, mokymas ruošti šaltuosius pusgaminius.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, demonstravimas, praktinis mokymas, diskusija.</p>	<p>Indų ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. „Ikrų užkandėlės paplotėlis“,</li> <li>2. „Ikrų užkandėlė“,</li> <li>3. „Kepti marinuoti vištienos piršteliai“</li> <li>4. „Kepta duona“,</li> <li>5. „Picų duonelė su kmynais“,</li> <li>6. „Kepta duona su sūriu“, gamybos proceso aprašymas, nuotraukos.</li> </ol>	<p>Restoranas „Carskoje selo“, miltinių patiekalų paruošimo zona, karštų patiekalų paruošimo zona, šaltų patiekalų paruošimo zona.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g.9, (PLC</p>	<p>6</p>

			„Panorama“), LT-50369, Vilnius.	
3. Žuvies ir jūros gėrybių karštųjų pusgaminių gamyba.	Indų ir inventoriaus paruošimas žuvies ir jūros gėrybių pusgaminių gamybai, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant gastronominę pjaustyklę, dujinę viryklę, mokymas formuoti pusgaminius. Mokymo metodai – instruktavimas, demonstravimas, praktinis mokymas, diskusija.	Indų ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės: 1. „Marinuota kuprės file“, 2. „Atšildyta kuprės file“, 3. „Grill lašišos didkepsnis“, 4. „Grill kepta dorada“, 5. „Grill kepta Seabasa“, 6. „Midijos alaus padaže“, 7. „Mėlynieji moliuskai vyno padaže“, 8. „Pagrindas krevečių troškiniui“, 9. „Krevečių ir daržovių troškinys“, gamybos proceso aprašymas, nuotraukos.	Blyninė „La Crepe“, mėsos - žuvies pusgaminių paruošimo zona. Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.	12
4. Vištienos karštųjų pusgaminių gamyba.	Indų ir inventoriaus parinkimas paukštienos pusgaminių ruošimui, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant mėsos malimo mašiną, gastronominę pjaustyklę, dujinę viryklę, mokymas formuoti pusgaminius.	Indų ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės: 1. „Grill vištienos file kepsnys“, 2. „Įdarytas vištienos suktinukas“, 3. „Vištienos užkepėlė“, 4. „Vištienos file su šilbaravykais“, 5. „Marinuota kepta vištienos file“, gamybos proceso	Picerija „Charlie Pizza“, mėsos – žuvies pusgaminių paruošimo zona. Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“) LT-50369	6



	Mokymo metodai – instruktavimas, aiškinimas, praktinis mokymas, diskusija.	aprašymas, nuotraukos.	Vilnius.	
5. Kiaulienos ir jautienos mėsos karštųjų pusgaminių gamyba.	Indų ir inventoriaus parinkimas mėsos pusgaminių ruošimui, žaliavos parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant mėsos malimo mašiną, dujinę viryklę, konvekcine krosnį, mokymas formuoti pusgaminius.  Mokymo metodai – instruktavimas, demonstravimas, praktinis mokymas, diskusija.	Indų ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės: 1. “Valyta kiaulienos išpjova“, 2. “Grill Suvorovo šašlykas“, 3. “Grill kepta kiaulienos nugarinė“, 5. “Kiaulienos karbonadas cecho“, 6. “Stroganovo troškinys“, 7. Įdaryta kiauliena“, 8. “Apkeptas sūriu kiaulienos kepsnys“, 9. “Keptas jautienos didkepsnis“, gamybos proceso aprašymas, nuotraukos.	Picerija „Charlie Pizza“, mėsos – žuvies pusgaminių paruošimo zona. Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“) LT-50369 Vilnius.	12
6. Maltos mėsos ir subproduktų karštųjų pusgaminių gamyba.	Indų ir inventoriaus paruošimas mėsos ir subproduktų pusgaminių ruošimui, žaliavų parinkimas ir paruošimas, mokymas dirbti panaudojant mėsos malimo mašiną,	Indų ir inventoriaus katalogas, technologinės kortelės: 1. “Kiaulienos maltinis maltas“, 2. “Mėsos įdaras cepelinams“, 3. “Vištienos kepenėlių	Picerija „Charlie Pizza“, mėsos – žuvies pusgaminių paruošimo zona. Adresas:	12

	<p>dujinę viryklę, konvekcinę krosnį, kepimo plokštumą, mokymas formuoti pusgaminius.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas, diskusija.</p>	<p>faršas cepelinams“,</p> <p>4. “Marinuotos vištienos širdelės“,</p> <p>5. “Vištienos širdelių iešmeliai“,</p> <p>6. “Vištienos kepenėlės su šonine“, gamybos proceso aprašymas, nuotraukos.</p>	<p>Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“) LT-50369 Vilnius.</p>	
7. Savarankiška užduotis.	<p>Šaltųjų ir karštųjų patiekalų pusgaminių savarankiškas paruošimas.</p> <p>Atlikimo kokybės įvertinimas.</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduočių variantų aprašymai ir jų vertinimo kriterijai.</p>	<p>Restoranas „Carskoje selo“, mėsos – žuvies pusgaminių paruošimo zona.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“) LT-50369 Vilnius.</p>	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Algirdas Furmanavičius, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ kokybės skyriaus vadovas;  
Rimantas Gentvilis, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ vyriausias technologas;  
Tatjana Voroneckaja, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ technologė;  
Andrius Viteika, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ gamybos technologas;  
Viktorija Sabaliauskaitė, restorano „Carskoje selo“ gamybos vadovė;  
Alma Repečkienė, blyninės „La Crepe“ gamybos vadovė;  
Ingeborga Kozina, picerijos „Charlie Pizza“ gamybos vadovė.

**Teikėjas**

Lietuvos pramoninkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius

Sigitas Besagirskas

(Darbovietė)

(Pareigos)

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4935410042, 2012-11-13
------------------------

Programos akreditacijos terminas (nurodyti datą, iki kada)

2015-11-12
------------

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

1. Bankauskiene N., Augustinienė A., Čiučiulkienė N. (2008). Patarimai rengiantiems Mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų Kvalifikacijos tobulinimo programas. Mokytojų kompetencijos centras.
2. UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ įmonės dokumentacija.
3. Laužackas R., Dienys V (2004). Profesijos mokytojų strateginių kompetencijų nustatymo ir jų kvalifikacijos tobulinimo modulių rengimo metodika. Vilnius, Profesinio mokymo metodikos centras.
4. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007m. gruodžio 3 d. Nr. ISAK-2333) „Dėl praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos patvirtinimo“ bei jo pakeitimai: 2010m. birželio 2 d. Nr. V-815, 2011m. kovo 17 d. Nr. V-440, 2011m. lapkričio 2 d. Nr. V-2053, 2012M. vasario 8d. Nr. V-235, 2012m. gegužės 7 d. Nr. V-759.
5. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007)m. lapkričio 23 d. Nr. ISAK-2275) „Dėl mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimų programų tvarkos aprašo patvirtinimo“.
6. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007m. 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“.
7. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2008 m. sausio 22d. Nr.ISAK-130) „Dėl švietimo ir mokslo ministro 2007 m. kovo 29 d. įsakymo Nr. ISAK-556„Dėl valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo pakeitimo“.
8. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2008 m. sausio 22d. Nr. ISAK-131) „Dėl valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo pakeitimo“.

9. Pukelis K., Savickiene I., Fokienė A. (2009). Profesijos pedagogų kvalifikacijos kėlimo programų rengimo metodologija. Leonardo da Vinci programos projektas „Profesijos mokytojų kvalifikacijos kėlimo sistemų tobulinimas“. Kaunas, Vytauto Didžiojo universitetas.
10. Sork, T. Newman, M. (2007). Suaugusiųjų švietimo ir mokymo programų kūrimas. / G. Foley. Suaugusiųjų mokymosi metmenys: suaugusiųjų švietimas globalizacijos laikais. Vilnius, Kronta, p.104-120.