

PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMA

1. Tiekėjas

1.1. Tiekėjo 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 vardas ir pavardė	Sigitas Besagirskas

2.1. Programos pavadinimas

Karštųjų patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa

2.2. Programos lygis – nacionalinė

2.3. Programos vykdytojas – Ugdymo plėtotės centras

3. Programos rengėjai

- Algirdas Furmanavičius, „Vičiūnų restoranų grupė“, UAB, kokybės skyriaus vadovas;
- Jurga Černienė, restorano „Medžiotojų užėiga“ direktorė;
- Algirdas Gečas, restorano „Žuvinė“ virtuvės šefas;
- Tadas Paulauskas, restorano „Vanagupė“ virtuvės šefas;
- Audronė Jurkynienė, UAB „METOS“ generalinė direktorė;
- Eglė Dilkienė, Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė;
- Albina Petrulienė, Klaipėdos turizmo mokyklos profesijos mokytoja metodininkė.

4. Programos anotacija

Karštųjų patiekalų 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“ VP1-2.2.ŠMM-02-V-02-001.

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 4 d. įsakymas Nr. ISAK-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 rengimo pokyčiai sunkiai įsivaizduojami be profesijos mokytojų/dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo. Projekto metu, siekiant nustatyti kvalifikacijos tobulinimo poreikius, buvo apklausti visos šalies profesijos mokytojai/dėstytojai. Apklausos metu nustatytas mokytojų/dėstytojų poreikis tobulinti technologines kompetencijas buvo apibendrintas ir sukurta karštųjų patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimui skirta programa.

Programos tikslas - tobulinti profesijos mokytojų/dėstytojų karštųjų patiekalų gamybos technologines kompetencijas: supažindinti su karštųjų patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse, supažindinti su karštųjų patiekalų gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje, tobulinti karštųjų daržovių, žuvies, mėsos ir konditerijos gaminių gamybos, egzotinių patiekalų (jūros gėrybių, egzotinių gyvūnų, žvėrienos, ėrienos, strutienos) gaminių, patiekalų gamybos, taikant virimo žemoje temperatūroje technologiją, banketinių (šaltųjų ir karštųjų) patiekalų gamybos; netradicinių žaliavų, prieskonių, produktų naudojimo ir pritaikymo gaminant karštuosius patiekalus, padažų gamybos technologines kompetencijas.

Programą sudaro aštuoni moduliai. Du moduliai yra bendrieji, šeši – specialieji. Bendrieji moduliai yra privalomi visiems pagal programą besimokantiems mokytojams. Specialieji moduliai yra mokytojo pasirenkami. Norėdamas gauti programos baigimo pažymėjimą mokytojas turi baigti mokymą pagal visus bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį. Visos programos trukmė – 384 val.

Programos tikslinė grupė – profesinio rengimo institucijų profesijos mokytojai/dėstytojai, rengiantys specialistus viešbučių ir restoranų sektoriui. Išankstinio pasirengimo iš programos dalyvių nereikalaujama.

Mokymo pagal programą metu bus taikomi: pokalbio, demonstravimo, instruktavimo, praktinio mokymo, pažintinio vizito, savarankiško darbo, paskaitos ir diskusijos metodai.

Programos dalyvio mokymosi rezultatai įskaitomi, jei jis parengė ataskaitą, numatytą pirmajame bendrajame modulyje ir projektą, nurodytą antrajame bendrajame modulyje, bei sėkmingai atliko visas savarankiškas užduotis, nurodytas specialiuosiuose moduluose.

Mokymo pagal programą metu kaip mokymo medžiaga bus naudojama įmonių dokumentacija: technologiniame procese naudojamų įrengimų aprašymai ir jų eksploatacijos instrukcijos, darbuotojų saugos ir higienos instrukcijos, kokybės kontrolės sistemos dokumentacija, technologinės kortelės. Mokymo medžiaga (elektronine forma) bus patalpinta projekto „Profesijos mokytojų/dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ informacinėje sistemoje – www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis – ir pateikta kiekvienam mokymo dalyviui prieš prasidedant mokymams.

Mokymas pagal programą vyks pagal iš anksto su mokytoju suderintą individualų grafiką. Mokymas pagal bendruosius modulius vyks įmonėse: UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ restorane „Carskoje selo“ (Saltoniškių g. 3, Vilnius), UAB „Palangos Taurus“ restorane „Žuvinė“ (Basanavičiaus 37a, Palanga), UAB ESKOM restorane „Vanagupė“ (Vanagupės g. 31, Palanga), UAB „METOS“ (Jasinskio g. 16f, Vilnius); pagal specialiuosius modulius - restorane „Carskoje selo“ (Šeimyniškių g. 3, Vilnius), restorane „Žuvinė“ (Basanavičiaus 37a, Palanga; Didžioji g.31, Vilnius), restorane "Medžiotųjų užėiga" (Rotušės a 10, Kaunas).

5. Programos paskirtis/tikslas

Tobulinti profesijos mokytojų/dėstytojų karštųjų patiekalų gamybos technologines kompetencijas.

6. Programos uždaviniai

- 6.1. Supažindinti su karštųjų patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.
- 6.2. Supažindinti su karštųjų patiekalų gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.
- 6.3. Tobulinti karštųjų daržovių, žuvies, mėsos ir konditerijos gaminių gamybos technologines kompetencijas.
- 6.4. Tobulinti egzotinių patiekalų (jūros gėrybių, egzotinių gyvūnų, žvėrienos, ėrienos, strutienos) gaminių gamybos technologines kompetencijas.
- 6.5. Tobulinti patiekalų gamybos, taikant virimo žemoje temperatūroje technologiją, technologines kompetencijas.
- 6.6. Tobulinti banketinių (šaltųjų ir karštųjų) patiekalų gamybos technologines kompetencijas.
- 6.7. Tobulinti netradicinių žaliavų, prieskonių, produktų naudojimo ir pritaikymo gaminant

karštuosius patiekalus technologines kompetencijas.

6.8. Tobulinti padažų gamybos technologines kompetencijas.

7. Programos struktūra

Karštųjų patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programą sudaro aštuoni moduliai: du moduliai yra bendrieji, šeši – specialieji.

Modulio kodas	Modulio pavadinimas	Mokymo trukmė, val.
Bendrieji moduliai:		
B.2.1.	Karštųjų patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimas.	18
B.2.2.	Karštųjų patiekalų gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.	6
Specialieji moduliai:		
S.2.1.	Karštųjų daržovių, žuvies, mėsos ir konditerijos gaminių gamyba.	90
S.2.2.	Egzotinių patiekalų gamyba.	60
S.2.3	Patiekalų gamyba, taikant virimą žemoje temperatūroje.	30
S.2.4.	Banketinių patiekalų gamyba.	90
S.2.5.	Netradicinių žaliavų, prieskonių, produktų naudojimas ir pritaikymas gaminant karštuosius patiekalus.	30
S.2.6.	Padažų gamyba.	60

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.

8. Mokymo turinys

Bendrieji moduliai

Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.2.1. Karštųjų patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimas

Modulio paskirtis

Supažindinti mokytojus/dėstytojus su karštųjų patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Karštųjų patiekalų gamybos technologinio proceso organizavimas viešbutyje/ restorane „Vanagupė“.	Supažindinama su technologinio proceso organizavimu, gaminant karštuosius patiekalus, asortimentu, įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija, rinkodara. Mokymo metodai- pažintinis vizitas į įmonę, pokalbis.	Restorano „Vanagupė“ patiekalų valgiaraštis internetinėje svetainėje www.vanagupe.lt Informacinė reklaminė medžiaga apie įmonę - www.meniu.lt/1-ambra-rossa-viesbutyje-vanagupe	Viešbutis/ restoranas „Vanagupė“, „Jūros“ konferencijų salė. Vanagupės g. 31, Palanga.	6
2. Karštųjų patiekalų gamybos technologinio proceso	Supažindinama su technologinio proceso organizavimu,	Restoranas „Žuvinė“ patiekalų valgiaraštis svetainėje www.zuvine.lt	UAB „Palangos tauras“. Viešbutis INFO HOTEL.	6

<p>organizavimas restorane „Žuvinė“.</p>	<p>gaminant karštuosius žuvis, jūros gėrybių patiekalus, asortimentu, įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija, rinkodara. Mokymo metodai- pažintinis vizitas į įmonę, pokalbis, diskusija.</p>	<p>Informacinė reklaminė medžiaga apie įmonę UAB „Palangos tauras“. Technologinio proceso organizavimo, gaminant karštuosius žuvis, jūros gėrybių patiekalus, aprašymas.</p>	<p>Vytauto g. 52, LT-00128 Palanga, konferencijų salė.</p>	
<p>3. Karštųjų patiekalų gamybos technologinio proceso organizavimas restorane „Carskoje selo“.</p>	<p>Supažindinama su įmonėje naudojamais technologiniais standartais, gaminių asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis, įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų</p>	<p>Įmonės internetinė svetainė: www.vici.lt Restorano „Carskoje selo“ patiekalų valgiaraštis internetinėje svetainėje www.carskojeselo.com Asortimento formavimo procedūra ir kontrolės mechanizmas.</p>	<p>UAB „Vičiūnų restoranų grupė“, restoranas „Carskoje selo“, banketinė salė. Saltoniškių g. 3, Vilnius.</p>	<p>4</p>

	darbuotojų adaptacija ir motyvacija. Mokymo metodai: pažintinis vizitas į įmonę, pokalbis, diskusija.			
4. Mokytojo ataskaita.	Mokytojas parengia ataskaitą apie technologinio proceso organizavimą aplankytose įmonėse. Mokymo metodas - savarankiškas darbas.	Reikalavimai ataskaitai ir ataskaitos vertinimo kriterijai.	UAB „Vičiūnų restoranų grupė“, restoranas „Carskoje selo“, banketinė salė. Saltoniškių g. 3, Vilnius.	2

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Algirdas Furmanavičius, „Vičiūnų restoranų grupė“, UAB, kokybės skyriaus vadovas;
Algirdas Gečas, restorano „Žuvinė“ virtuvės šefas;
Tadas Paulauskas, restorano „Vanagupė“ virtuvės šefas.

Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.2.2. Karštųjų patiekalų gamybos technologinės naujovės ir plėtros tendencijos

Modulio paskirtis

Supažindinti su karštųjų patiekalų gamybos technologinėmis 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. Karštųjų patiekalų gamybos technologinių naujovių apžvalga.	<p>Supažindinama su karštųjų patiekalų gamybos technologinėmis naujovėmis Lietuvos ir užsienio įmonėse, naujos profesionalios virtuvės įrangos pasiūla.</p> <p>Temos:</p> <p>1. Gamybos procesai, naudojantis vidinės temperatūros matuokliu: naktinis kepimas ir šiltas laikymas, delta T kepimas, pospaudiminis virimas.</p> <p>2. Cook&Chill (pagaminta ir atvėsinta) technologijos privalumai, intensyvaus vėsinimo/užšaldymo spintos.</p> <p>3. Sous vide technologija: vakuumavimas, virimas žema</p>	Paskaitos konspektas (skaidrės).	UAB "METOS,, mokymų CENTRAS, Jasinskio g. 16f, Vilnius.	3

	<p>temperatūra, atvėsinimas.</p> <p>Mokymo metodai - paskaita, demonstravimas.</p>			
<p>2. Karštųjų patiekalų gamybos plėtros tendencijos.</p>	<p>Supažindinama su karštųjų patiekalų gamybos statistiniais ir ekonominiais rodikliais, gaminių rinkos plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla, naujais gamybos organizavimo principais.</p> <p>Mokymo metodai - paskaita, pokalbis.</p>	<p>Paskaitos konspektas (skaidrės).</p>	<p>UAB "METOS,, mokymų CENTRAS, Jasinskio g. 16f, Vilnius.</p>	<p>1</p>
<p>3. Mokytojų projektas: Įgytų žinių pritaikymas profesinio mokymo procese.</p>	<p>Mokytojas individualiai ar su kolegomis parengia projektą, kuriame pateikiami siūlymai, kaip karštųjų patiekalų gamybos technologinės naujovės ir plėtros tendencijos atsispindės</p>	<p>Reikalavimai projektui ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>UAB "METOS,, mokymų CENTRAS, Jasinskio g. 16f, Vilnius.</p>	<p>2</p>

	profesinio rengimo programų turinyje. Mokymo metodai - savarankiškas projekto rengimas, pristatymas.			
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos

Audronė Jurkynienė, UAB „METOS“ generalinė direktorė.

Specialieji moduliai

Modulio kodas ir pavadinimas

S.2.1. Karštųjų daržovių, žuvies, mėsos ir konditerijos gaminių gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti karštųjų daržovių, žuvies, mėsos ir konditerijos gaminių gamybos technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Karštųjų daržovių, žuvies, mėsos ir konditerijos gaminių gamybos technologinio proceso planavimas ir organizavimas restorane „Žuvinė“.	Supažindinama su karštųjų daržovių, žuvies, mėsos ir konditerijos gaminių gamybos technologinio proceso organizavimu, karštųjų patiekalų asortimentu, technologinėmis kortelėmis, įrengimais,	Restorano „Žuvinė“ technologinio proceso organizavimo aprašas. Virėjų pareigybės aprašymas.	Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Basanavičiaus g. 37a, Palanga. Didžioji g. 31, Vilnius.	6

	inventoriumi, darbų sauga ir higiena. Mokymo metodai - instruktavimas, pokalbis.			
2. Karštųjų daržovių patiekalų ir garnyrų paruošimas ir patiekimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma pagaminti ir pateikti: 1. Daržovių ratatuja. 2. Grill daržovės. 3. Garintos daržovės. 4. Virtos apkeptos bulvės. Įvertinti patiekalų, garnyrų kokybę. Mokymo metodai - pokalbis, praktinis mokymas.	Technologinės kortelės: 1. Daržovių ratatuja. 2. Grill daržovės. 3. Garintos daržovės. 4. Virtos apkeptos bulvės. Konvekcinės krosnies aprašymas ir eksploataavimo instrukcija. Grilio aprašymas ir eksploataavimo instrukcija.	Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Basanavičiaus g. 37a, Palanga. Didžioji g. 31, Vilnius.	6
3. Pirminis žuvies ir jūros gėrybių apdorojimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais, įvertinti žuvies, jūros gėrybių kokybę, atlikti jų pirminį paruošimą. Mokymo metodai - pokalbis, praktinis mokymas.	Intensyvaus užšaldymo spintos aprašymas ir eksploataavimo instrukcija. Higienos reikalavimai darbuotojams.	Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos. Basanavičiaus g. 37a, Palanga. Didžioji g. 31, Vilnius. Žuvies išdorojimo cecho	6

			gamybinės patalpos. Kretingos g. 54, Palanga.	
4. Žuvies ir jūros gėrybių pusgaminių ruošimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais, mokoma paruošti žuvies, jūros gėrybių pusgaminius rūkymui, kepimui, virimui. Mokymo metodai - pokalbis, praktinis mokymas.	Technologinės kortelės: 1. Rūkyta žuvis. 2. Kepta žuvis. Vakuumavimo įrengimo aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.	Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Basanavičiaus g. 37a, Palanga. Didžioji g. 31, Vilnius.	6
5. Žuvies ir jūros gėrybių patiekalų paruošimas ir patiekimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti: 1. Žuvis dorada kepta druskoje. 2. Sterko maltinis. 3. Oto filė su voveraičių plutele. 4. Mėlynieji moliuskai česnakiniame grietinėlės padaže. 5. Rizotas su kalmarais. 6. Ispaniška paelja su jūros gėrybėmis	Technologinės kortelės: 1. Žuvis dorada kepta druskoje. 2. Sterko maltinis. 3. Oto filė su voveraičių plutele. 4. Mėlynieji moliuskai česnakiniame grietinėlės padaže. 5. Rizotas su kalmarais. 6. Ispaniška paelja su jūros gėrybėmis ir vištiena. Konvekcinės krosnies aprašymas ir eksploatavimo	Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Basanavičiaus g. 37a, Palanga. Didžioji g. 31, Vilnius.	30

	ir vištiena. Mokoma įvertinti patiekalų kokybę. Mokymo metodai - pokalbis, praktinis mokymas.	instrukcija. Viryklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija. Mėsos malimo mašinos aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.		
6. Karštųjų mėsos patiekalų paruošimas ir patiekimas.	Mokoma dirbti su šiluminio paruošimo įranga. Mokoma gaminti ir patiekti: 1. Jautienos steikas brendžio ir žaliųjų pipirų padaže. 2. Kepta vištienos krūtinėlė su gervuogių padažu. Įvertinti patiekalų kokybę. Mokymo metodai - pokalbis, praktinis mokymas.	Technologinės kortelės: 1. Jautienos steikas brendžio ir žaliųjų pipirų padaže. 2. Kepta vištienos krūtinėlė su gervuogių padažu. Dujinės viryklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija. Indukcinės viryklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija. Grilio aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.	Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Basanavičiaus g. 37a, Palanga. Didžioji g. 31, Vilnius.	18
7. Konditerijos gaminių gamyba ir patiekimas.	Mokoma dirbti su konditerijos gaminių paruošimo įrengimais, įrankiais. Mokoma paruošti žaliavas, gaminti ir patiekti konditerinius	Technologinės kortelės: 1. Varškės pyragas su braškėmis. 2. Šokoladinis tortas „Delicija“. Konvekcinės krosnies aprašymas	Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Basanavičiaus g. 37a, Palanga.	12

	<p>gaminius:</p> <p>1. Varškės pyragas su braškėmis.</p> <p>2. Šokoladinis tortas „Delicija“.</p> <p>Mokymo metodai - pokalbis, praktinis mokymas.</p>	<p>ir eksploataavimo instrukcija.</p> <p>Įrengimo Pacojet aprašymas ir eksploatacijos instrukcija, filmuota medžiaga - www.youtube.com www.pacojetus.com</p>	<p>Didžioji g. 31, Vilnius.</p>	
8. Savarankiška užduotis.	<p>Savarankiškas technologinių operacijų atlikimas, įrengimo paruošimas darbui, jo valdymo pademonstravimas, karštojo patiekalo ir karštojo garnyro, pagaminimas.</p> <p>Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.</p> <p>Mokymo metodai - savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduočių variantų aprašymai ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta.</p> <p>Basanavičiaus g. 37a, Palanga.</p> <p>Didžioji g. 31, Vilnius.</p>	6

Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos

Algirdas Gečas, restorano „Žuvinė“ virtuvės šefas;

Kristina Songailaitė, restorano „Žuvinė“ virėja ir konditerė;

Rūta Sakalauskienė, UAB „Palangos tauras“ įmonės savininkė, direktorė;

Vitalijus Dobromilskis, restorano „Žuvinė“ vadovas.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.2.2. Egzotinių patiekalų gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti egzotinių patiekalų (jūros gėrybių, egzotinių gyvūnų, žvėrienos, ėrienos, strutienos) gaminių gamybos technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Egzotinių patiekalų gamybos technologinio proceso planavimas ir organizavimas restorane „Žuvinė“ ir restorane „Medžiotojų užėiga“.	Mokoma saugiai dirbti su Pacojet įrengimu, paruošti netradicines žaliavas, prieskonius, gaminant žuvies, jūros gėrybių, žvėrienos patiekalus. Mokymo metodai - instruktavimas, pokalbis, demonstravimas.	Įrengimo Pacojet aprašymas ir eksploatacijos instrukcija, filmuota medžiaga - www.youtube.com www.pacojetus.com Restorano „Medžiotojų užėiga“ technologinio proceso aprašymas. Patiekalų valgiaraštis internetinėje svetainėje www.medziotojai.lt	Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos. Basanavičiaus 37a, Palanga. Didžioji g. 31, Vilnius. Restorano „Medžiotojų užėiga“ gamybinės patalpos. Rotušės a. 10, Kaunas	6
2. Egzotinių žuvies patiekalų paruošimas ir patiekimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti: 1. Čilietiškas jūros ešerio didkepsnis	Technologinės kortelės: 1. Čilietiškas jūros ešerio didkepsnis su kokosiniu šafrano padažu. 2. Kepti uotų ikrai. Virėjo pareigybinė	Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Basanavičiaus 37a, Palanga.	6

	<p>su kokosiniu šafrano padažu.</p> <p>2. Kepti uotų ikrai.</p> <p>Mokoma vertinti patiekalų kokybę.</p> <p>Mokymo metodai - stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>instrukcija.</p> <p>Grilio aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p> <p>Dujinės viryklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p> <p>Indukcinės viryklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p>	<p>Didžioji g. 31, Vilnius.</p>	
<p>3. Egzotinių jūros gėrybių patiekalų paruošimas ir patiekimas.</p>	<p>Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti:</p> <p>1. Spaghetti Marinara su jūros gėrybėmis ir žuvimi.</p> <p>2. Žaliakriauklės midijos, užkeptos sūriu ir kedro riešutais.</p> <p>3. Jūrų šukutės konjako padaže.</p> <p>Mokoma įvertinti patiekalų kokybę.</p> <p>Mokymo metodai - stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Technologinės kortelės:</p> <p>1. Spaghetti Marinara su jūros gėrybėmis ir žuvimi.</p> <p>2. Žaliakriauklės midijos, užkeptos sūriu ir kedro riešutais.</p> <p>3. Jūrų šukutės konjako padaže.</p> <p>Konvekcinės krosnies aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p> <p>Grilio aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p>	<p>Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta.</p> <p>Basanavičiaus 37a, Palanga.</p> <p>Didžioji g. 31, Vilnius.</p>	<p>12</p>
<p>4. Gurmaniškų patiekalų paruošimas ir</p>	<p>Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais,</p>	<p>Technologinės kortelės:</p> <p>1. Varlių šlaunelės</p>	<p>Restorano „Žuvinė“ gamybinės</p>	<p>6</p>

patiekimas.	įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti: 1. Varlių šlaunelės baltojo vyno-porų padaže. 2. Sraigės užkeptos su česnakiniu sviestu. 3. Keptos anties kepenėlės. Mokoma įvertinti patiekalų kokybę. Mokymo metodai - stebėjimas, praktinis mokymas, diskusija.	baltojo vyno-porų padaže. 2. Sraigės užkeptos su česnakiniu sviestu. 3. Keptos anties kepenėlės. Konvekcinės krosnies aprašymas ir eksploatavimo instrukcija. Grilio aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.	patalpos, virėjo darbo vieta. Basanavičiaus 37a, Palanga. Didžioji g. 31, Vilnius.	
5. Pirminis žvėrienos apdorojimas, pusgaminių ruošimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma paruošti žvėrienos pusgaminius: 1. Elnienos skerdienos paruošimas. 2. Marinuotas šerno kumpis. Mokoma įvertinti pusgaminių kokybę. Mokymo metodai - stebėjimas, praktinis mokymas.	Technologinės kortelės: 1. Elnienos skerdienos paruošimas. 2. Marinuotas šerno kumpis. Žvėrienos patiekalų asortimentas restorane „Medžiotojų užeiga“. Intensyvaus atvėsavimo ir užšaldymo spintos aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.	Restorano „Medžiotojų užeiga“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Rotušės a. 10, Kaunas.	6

		Savikontrolės sistema įmonėje.		
6. Žvėrienos patiekalų paruošimas ir patiekimas.	<p>Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Marinuotas elnienos šašlykas. 2. Steikas iš stirnienos su žaliųjų pipirų padažu. 3. Steikas iš šernienos su krienu - bruknių padažu. <p>Mokoma įvertinti patiekalų kokybę. Mokymo metodai- demonstravimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Marinuotas elnienos šašlykas. 2. Steikas iš stirnienos su žaliųjų pipirų padažu. 3. Steikas iš šernienos su krienu - bruknių padažu. <p>Konvekcinės krosnies aprašymas ir eksploatavimo instrukcija. Grilio aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p>	Restorano „Medžiotojų užėiga“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Rotušės a. 10, Kaunas.	18
7. Savarankiška užduotis.	Savarankiškas technologinių operacijų atlikimas, įrengimo paruošimas darbui, jo valdymo pademonstravimas egzotinio karštojo žuvies, žvėrienos patiekalo	Užduočių variantų aprašymai ir vertinimo kriterijai.	Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Basanavičiaus 37a, Palanga. Didžioji g. 31, Vilnius. Restoranas „Medžiotojų“	6

	pagaminimas. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas. Mokymo metodai - savarankiškas darbas.		užeiga“, Rotušės a. 10, Kaunas.	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------	--

Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos

Algirdas Gečas, restorano „Žuvinė“ virtuvės šefas; Vitalijus Dobromilskis, restorano „Žuvinė“ vadovas; Rūta Sakalauskienė, UAB „Palangos tauras“ įmonės savininkė, direktorė; Jurga Černienė, restorano „Medžiotojų užeiga“ direktorė; Arūnas Bansevičius, restorano „Medžiotojų užeiga“ virtuvės šefas.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.2.3. Patiekalų gamyba, taikant virimą žemoje temperatūroje

Modulio paskirtis

Tobulinti patiekalų gamybos, taikant virimo žemoje temperatūroje technologiją, technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Patiekalų gamybos, taikant virimą žema temperatūra, technologinio proceso planavimas ir organizavimas restorane	Mokoma paruošti įrengimus darbui, temperatūros, laiko parinkimas ir nustatymas virti žema temperatūra. Mokymo metodai- pokalbis, instruktavimas, demonstravimas.	Savikontrolės programa ir jos valdymas įmonėje „Carskoje selo“. Technologinių kortelių pateikimo aprašymas. Įrengimų: vakuumavimo ir	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	6

„Carskoje selo“.		cirkulatoriaus veikimas - filmuota medžiaga - nuoroda internete: www.youtube.com		
2. Žaliavos apdorojimas, pusgaminių paruošimas.	Mokoma paruošti žaliavas vakuumavimui, dirbti su vakuumavimo įrengimu. Mokymo metodai- pokalbis, demonstravimas, praktinis mokymas.	Vakuuavimo įrengimo aprašymas ir jo eksploatavimo instrukcija. Virtuvės personalo atrankos kriterijai, reikalavimai darbuotojui.	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	6
3. Daržovių, žuvies virimas žema temperatūra.	Mokoma dirbti su įrengimu - cirkulatoriumi, virti daržoves, žuvį žema temperatūra. Mokymo metodai- demonstravimas, praktinis mokymas.	Cirkulatoriaus įrengimo aprašymas ir eksploatavimo instrukcija. Bendrieji darbo saugos ir higienos reikalavimai restorane „Carskoje selo“.	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	6
4. Mėsos, žvėrienos virimas žema temperatūra.	Mokoma dirbti su vakuumavimo įrengimu, cirkulatoriumi, virti mėsą, žvėrieną žema temperatūra. Mokymo metodai- demonstravimas, praktinis mokymas.	Cirkulatoriaus įrengimo aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.	Restoranas „Carskoje selo“, gamybinės patalpos. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	9
5. Savarankiškas darbas.	Savarankiškas technologinių operacijų atlikimas, vakuumavimo aparato ir cirkulatoriaus paruošimas darbui, jų	Užduočių variantų aprašymai ir vertinimo kriterijai.	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos.	3

	valdymo pademonstravimas, produktų paruošimas virimui žema temperatūra. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas. Mokymo metodai- demonstravimas, savarankiškas darbas.		Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------	--

Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos

Algirdas Furmanavičius, „Vičiūnų restoranų grupė“, UAB, kokybės skyriaus vadovas.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.2.4. Banketinių patiekalų gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti banketinių (šaltųjų ir karštųjų) patiekalų gamybos technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Banketinių patiekalų gamybos technologinio proceso planavimas ir organizavimas restorane „Carskoje selo“.	Supažindinama su banketinio valgiaraščio sudarymu, darbo organizavimu, patiekalų asortimentu, kokybės vertinimo sistema, įranga, darbų sauga ir higienos reikalavimais	Banketinio meniu formavimas ir kontrolės standartas restorane „Carskoje selo“. Technologinių kortelių pateikimo aprašymas. Virtuvės personalo atrankos kriterijai,	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	6

	įmonėje. Mokymo metodai- instruktavimas, pokalbis.	reikalavimai darbuotojui. Savikontrolės programa ir jos valdymas.		
2. Salotų paruošimas ir patiekimas.	Mokoma dirbti su daržovių pjaustykle, gaminti ir patiekti: 1. Salotos su lašiša. 2. Cezario salotos. 3. Salotos su krevetėmis. Mokoma įvertinti patiekalų kokybę. Mokymo metodai- demonstravimas, praktinis darbas.	Technologinės kortelės: 1. Salotos su lašiša. 2. Cezario salotos. 3. Salotos su krevetėmis. Daržovių pjaustyklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija. Reikalavimų patiekalų kokybei aprašymas.	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	6
3. Vieno kąsnio užkandžių, užkandžių prie vyno ir alaus paruošimas ir patiekimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti: 1. Sumuštinis su kumpiu. 2. Vytintas kumpis su melionu. 3. Vytintas kumpis su pelėsiniu sūriu. 4. Užkandis prie vyno. Mokoma įvertinti patiekalų kokybę.	Technologinės kortelės: 1. Sumuštinis su kumpiu. 2. Vytintas kumpis su melionu. 3. Vytintas kumpis su pelėsiniu sūriu. 4. Užkandis prie vyno. Gastronominės pjaustyklės aprašymas ir	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	12

	Mokymo metodai- demonstravimas, stebėjimas, praktinis mokymas	eksploatavimo instrukcija.		
4. Šaltųjų banketinių žuvis patiekalų ir užkandžių paruošimas ir patiekimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti: 1. Traškioje tešloje keptos jūros gėrybės. 2. Lašiša įdaryta daržovėmis. 3. Namuose sūdyta lašiša. 4. Gaspadoriaus užkandis. Mokoma įvertinti patiekalų kokybę. Mokymo metodai- demonstravimas, praktinis mokymas.	Technologinės kortelės: 1. Traškioje tešloje keptos jūros gėrybės. 2. Lašiša įdaryta daržovėmis. 3. Namuose sūdyta lašiša. 4. Gaspadoriaus užkandis. Šaldymo įrengimo aprašymas ir eksploatavimo instrukcija. Gruzdintuvės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	12
5. Šaltųjų banketinių mėsos patiekalų ir užkandžių paruošimas ir patiekimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti: 1. Mėsos asorti. 2. Jautienos Carpaccio. 3. Nugarinė įdaryta džiovintais vaisiais.	Technologinės kortelės: 1. Mėsos asorti. 2. Jautienos Carpaccio. 3. Nugarinė įdaryta džiovintais vaisiais. 4. Įdaryta višta. Gastronominės pjaustyklės	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	12

	4. Įdaryta višta. Mokoma įvertinti patiekalų kokybę. Mokymo metodai- demonstravimas, praktinis mokymas.	aprašymas ir eksploatavimo instrukcija. Konvekcinės krosnies aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.		
6. Karštųjų banketinių žuvies patiekalų paruošimas ir pateikimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir pateikti: 1. Kepta kuprė. 2. Lašišos kepsnys „Tempūra“. 3. Ypatingas skorpionžuvės kepsnys. Mokoma įvertinti patiekalų kokybę. Mokymo metodai- praktinis mokymas.	Technologinės kortelės: 1. Kepta kuprė. 2. Lašišos kepsnys „Tempūra“. 3. Ypatingas skorpionžuvės kepsnys. Konvekcinės krosnies aprašymas ir eksploatavimo instrukcija. Viryklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	12
7. Karštųjų banketinių mėsos patiekalų paruošimas ir pateikimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir pateikti: 1. Grill kiaulienos sprandinės kepsnys. 2. Grill jautienos	Technologinės kortelės: 1. Grill kiaulienos sprandinės kepsnys. 2. Grill jautienos didkepsnis. 3. Kiauliena įdaryta	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	12

	<p>didkepsnis.</p> <p>3. Kiauliena įdaryta baravykais.</p> <p>4. Apkeptas sūriu kiaulienos kepsnys.</p> <p>Mokoma įvertinti patiekalų kokybę.</p> <p>Mokymo metodai- demonstravimas, praktinis mokymas.</p>	<p>baravykais.</p> <p>4. Apkeptas sūriu kiaulienos kepsnys.</p> <p>Mėsos purenimo mašinos aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p> <p>Grilio aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p> <p>Karštųjų patiekalų marmitų aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p>		
<p>8. Karštųjų banketinių paukštienos patiekalų paruošimas ir patiekimas.</p>	<p>Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti:</p> <p>1. Vištienos Kordonblue.</p> <p>2. Ponios kepsnys.</p> <p>3. Vištienos filė su šilbaravykais.</p> <p>Mokoma įvertinti patiekalų kokybę.</p> <p>Mokymo metodai- demonstravimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Technologinės kortelės:</p> <p>1. Vištienos Kordonblue.</p> <p>2. Ponios kepsnys.</p> <p>3. Vištienos filė su šilbaravykais.</p> <p>Konvekcinės krosnies aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p> <p>Mikrobangų krosnelės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija</p>	<p>Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.</p>	12
<p>9. Savarankiška</p>	<p>Savarankiškas</p>	<p>Užduočių variantų</p>	<p>Restorano</p>	6

užduotis.	technologinių operacijų atlikimas, įrengimų paruošimas darbui, jų valdymo pademonstravimas. Karštojo banketinio patiekalo pagaminimas, patiekimas. Atlikimo kokybės vertinimas. Mokymo metodai- savarankiškas darbas, diskusija.	aprašymai ir vertinimo kriterijai.	„Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	--

Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos

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

Modulio kodas ir pavadinimas

S.2.5. Netradicinių žaliavų, prieskonių, produktų naudojimas ir pritaikymas gaminant karštuosius patiekalus

Modulio paskirtis

Tobulinti netradicinių žaliavų, prieskonių, produktų naudojimo ir pritaikymo gaminant karštuosius patiekalus technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
-----------------------------	----------------	-------------------------	-------------------------------	---------------------

<p>1. Netradicinių žaliavų, prieskonių, produktų naudojimas ir pritaikymas gaminant karštuosius patiekalus restorane „Žuvinė“.</p>	<p>Mokoma saugiai dirbti, laikytis higienos reikalavimų, paruošti netradicines žaliavas, maisto priedus, prieskonius, juos pritaikyti gaminant karštuosius patiekalus. Mokymo metodai- pokalbis, instruktavimas, demonstravimas.</p>	<p>Virėjų pareigybės aprašymas restorane „Žuvinė“. Netradicinių žaliavų paruošimo, pritaikymo patiekalų gamyboje restorane „Žuvinė“ aprašas.</p>	<p>Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Basanavičiaus 37a, Palanga. Didžioji g. 31, Vilnius.</p>	<p>6</p>
<p>2. Netradicinių prieskonių, produktų naudojimas gaminant karštuosius patiekalus.</p>	<p>Mokoma gaminant karštuosius patiekalus parinkti ir pritaikyti prieskonius (peletrūną, indišką kmyną, šafraną, rozmariną, garam-masala, ir kt.), produktus (aliejų, balzamiko kremą, pagardus ir kt.). Mokymo metodai- stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Netradicinių prieskonių paruošimo ir panaudojimo patiekalams gaminti restorane „Žuvinė“ aprašas.</p>	<p>Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Basanavičiaus 37a, Palanga. Didžioji g. 31, Vilnius.</p>	<p>6</p>
<p>3. Netradicinių</p>	<p>Mokoma</p>	<p>Technologinės</p>	<p>Restorano</p>	<p>16</p>

<p>žaliavų naudojimas gaminant gurmaniškus patiekalus, karštuosius žuvies patiekalus.</p>	<p>karštiesiems patiekalams paruošti netradicines žaliavas (varlių šlauneles, anties kepenėles, sraigės, jūros gėrybes, žuvį „Jūros velnias“, ešerį „Sea Bass“.</p> <p>Mokymo metodai- aiškinimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Varlių šlaunelės baltojo vyno porų padaže. 2. Keptos anties kepenėlės. 3. Užkeptos sraigės su česnakiniu sviestu. 4. Jūrų šukutės konjako padaže. <p>Aprašas apie netradicinių gurmaniškų žaliavų paruošimą, panaudojimą.</p>	<p>„Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta.</p> <p>Basanavičiaus 37a, Palanga.</p> <p>Didžioji g. 31, Vilnius.</p>	
<p>4. Savarankiška užduotis.</p>	<p>Savarankiškas technologinių operacijų atlikimas, netradicinių žaliavų parinkimas ir paruošimas karštajam patiekalui gaminti.</p> <p>Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.</p> <p>Mokymo metodai - demonstravimas, savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduočių variantų aprašymai ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>Restorano „Žuvinė“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta.</p> <p>Basanavičiaus 37a, Palanga, Didžioji g. 31, Vilnius.</p>	<p>2</p>

Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos

Algirdas Gečas, restorano „Žuvinė“ virtuvės šefas;
Kristina Songailaitė, restorano „Žuvinė“ virėja ir konditerė;
Rūta Sakalauskienė, UAB „Palangos Taurus“ savininkė, direktorė;
Vitalijus Dobromilskis, restorano „Žuvinė“ vadovas.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.2.6. Padažų gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti padažų gamybos technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Padažų gamybos technologinio proceso planavimas ir organizavimas restorane „Carskoje selo“.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, laikytis higienos reikalavimų, supažindinama su padažų asortimentu, darbo organizavimu, technologinėmis kortelėmis įmonėje. Mokymo metodai - instruktavimas, diskusija.	Technologinių kortelių pateikimo aprašymas. Savikontrolės programa ir jos valdymas. Reikalavimai darbuotojams. Aprašas - virtuvės darbuotojų apmokymo procedūra, atsidarant naujam padaliniui, keičiant meniu.	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	6
2. Pusgaminių paruošimas padažams.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais,	Bendrieji darbo saugos ir higienos reikalavimai.	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės	6

	įrankiais, paruošti padažams pusgaminius: sultinį, miltus, daržoves, grybus, pagardus ir kitus priedus. Mokymo metodai - stebėjimas, praktinis mokymas, diskusija.	Priešgaisrinės saugos reikalavimai. Daržovių pjaustymo mašinos aprašymas ir eksploatavimo instrukcija. Viryklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.	patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	
3. Grietinės, grietinėlės ir pieno padažų paruošimas ir patiekimas.	Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti: 1. Rytietišką grietinės ir kumyno padažą. 2. Befstrogeno padažą. 3. Baltasis krapų padažą. 4. Pikantišką garstyčių padažą. 5. Bešemelio padažą. Mokoma įvertinti padažų kokybę. Mokymo metodai - stebėjimas, praktinis mokymas.	Technologinės kortelės: 1. Rytietišką grietinės ir kumyno padažą. 2. Befstrogeno padažą. 3. Baltasis krapų padažą. 4. Pikantišką garstyčių padažą. 5. Bešemelio padažą. Viryklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.	Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.	12
4. Grybų padažų	Mokoma dirbti su	Technologinės	Restorano	6

paruošimas ir patiekimas.	<p>technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Voveraičių padažas. 2. Baravykų padažas su grietinėle. 3. Šilbaravykių padažas. <p>Mokoma įvertinti padažų kokybę. Mokymo metodai - demonstravimas, praktinis mokymas.</p>	<p>kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Voveraičių padažas. 2. Baravykų padažas su grietinėle. 3. Šilbaravykių padažas. <p>Elektrinės viryklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p>	<p>„Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.</p>	
5. Padažų su alkoholiniais gėrimais paruošimas ir patiekimas.	<p>Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vyno grietinėlės padažas. 2. Porto padažas. 3. Viskio padažas. <p>Mokoma įvertinti padažų kokybę. Mokymo metodai - aiškinimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vyno grietinėlės padažas. 2. Porto padažas. 3. Viskio padažas. <p>Viryklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p>	<p>Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.</p>	6
6. Šaltųjų padažų paruošimas ir	<p>Mokoma dirbti su technologiniais</p>	<p>Technologinės kortelės:</p>	<p>Restorano „Carskoje selo“</p>	12

patiekimas.	<p>įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Žalumynų padažas. 2. Česnakinis padažas salotoms. 3. Salotų užpilas su rūgštele. 4. Česnakų, garstyčių, medaus padažas. 5. Cezario padažas. 6. Jogurtinis padažas. 7. Citrininis užpilas. <p>Mokoma įvertinti kokybę. Mokymo metodai - stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Žalumynų padažas. 2. Česnakinis padažas salotoms. 3. Salotų užpilas su rūgštele. 4. Česnakų, garstyčių, medaus padažas. 5. Cezario padažas. 6. Jogurtinis padažas. <p>Kalkuliacinė kortelė - Citrininis užpilas. Šaldymo įrengimo aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p>	<p>gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.</p>	
7. Saldžiųjų padažų paruošimas ir patiekimas.	<p>Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Karamelės padažas. 2. Vanilinis padažas. 3. Žagarės – šokolado padažas. 	<p>Technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Karamelės padažas. 2. Vanilinis padažas. 3. Žagarės – šokolado padažas. 4. Trintų uogų padažas. <p>Šaldomųjų stalų</p>	<p>Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. Šeimyniškių g. 3, Vilnius.</p>	6

	<p>4. Trintų uogų padažas.</p> <p>Mokoma įvertinti padažų kokybę.</p> <p>Mokymo metodai - stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p> <p>Smulkintuvo/plaktuvo aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p>		
<p>8. Sviesto, sūrio padažų paruošimas, patiekimas.</p>	<p>Mokoma dirbti su technologiniais įrengimais, įrankiais. Mokoma gaminti ir patiekti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Parmezano sūrio padažas. 2. Sūrio ir brokolių padažas. 3. Baltas lydyto sūrio padažas. <p>Mokoma įvertinti kokybę.</p> <p>Mokymo metodai - praktinis mokymas.</p>	<p>Technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Parmezano sūrio padažas. 2. Sūrio ir brokolių padažas. 3. Baltas lydyto sūrio padažas. <p>Viryklės aprašymas ir eksploatavimo instrukcija.</p>	<p>Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta.</p> <p>Šeimyniškių g. 3, Vilnius.</p>	3
<p>9. Savarankiška užduotis.</p>	<p>Savarankiškas technologinių operacijų atlikimas, įrengimų paruošimas darbui, jų valdymo demonstravimas, padažo pagaminimas.</p> <p>Atlikimo kokybės</p>	<p>Užduočių variantų aprašymai ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>Restorano „Carskoje selo“ gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta.</p> <p>Šeimyniškių g. 3, Vilnius.</p>	3

	vertinimas ir aptarimas. Mokymo metodai - savarankiškas darbas, pokalbis.			
--	------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos

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

Tiekėjas Lietuvos pramoninkų konfederacija

Lietuvos pramonininkų 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

4935410040, 2012-11-13

Programos akreditacijos terminas (nurodyti datą, iki kada)

2015-11-12

Programą redagavo Regina Vilienė, tel. +370 603 66615

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

1. Lietuvos Respublikos Nr. ISAK-556 2003 m. gruodžio 7 d. Nr. ISAK-2333 „Dėl praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos patvirtinimo“, jos pakeitimai 2010 m. birželio 2 d. Nr.8-V815, 2011 m. kovo 17 d. Nr. V-440, 2011 m. lapkričio 2 d. Nr. V-2053, 2012 m. vasario 8 d. Nr. V-235, 2012 m. gegužės 7 d. Nr. V-759.
2. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2007 m. lapkričio 23 d. įsakymu Nr. ISAK-2275. „Mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo“.
3. 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“.
4. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas 2008 m. sausio 22 d. Nr. ISAK-130 „ 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“ pakeitimo.
5. 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“.
6. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymas. 2011m. kovo 17 d. Nr. XI-1281 Vilnius.
7. R. Laužackas, V. Dienys „Profesijos mokytojų strateginių kompetencijų nustatymo ir jų kvalifikacijos tobulinimo modulių rengimo metodika“. Profesinio mokymo metodikos centras. Vilnius. 2004 m.
8. Daukilas S., Adamonienė R. 2001. Profesinio ugdymo pagrindai. Vilnius. Petro Ofsetas.
9. Įmonės dokumentacija. PALANGOS TAURAS, UAB.
10. Įmonės dokumentacija. VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB.
11. Įmonės dokumentacija. UAB BRAVISIMA, restorano „Medžiotųjų užėiga“,
12. Įmonės dokumentacija. UAB ESKOM, restorano „Vanagupė“.