

**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 – 01104Vilnius Tel. 85 2431067, faks. 85 2125209 El. paštas: stazuotes@lpk.lt A. s. Nr. LT057044 0600 0150 5642
1.2. Tiekėjo atsakingo asmens vardas ir pavardė	Sigitas Besagirskas

2.1. Programos pavadinimas

Desertinių patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa

2.2. Programos lygis – nacionalinė

2.3. Programos vykdytojas – Ugdymo plėtotės centras

3. Programos rengėjai

Ingrida Gustienė, UAB „Perkūno namai“ bendrasavininkė ir restoranų direktorė;
Eglė Dilkienė, Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė;
Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centro prekybos ir paslaugų mokymo skyriaus vadovė.

4. Programos anotacija

Desertinių patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa yra 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 3 d. įsakymu Nr. ISAK – 2333 (programos pakeitimas LR švietimo ir mokslo ministro 2008 m. gruodžio 4 d. įsakymu Nr. ISAK – 3329), pažymima, kad Lietuvos profesinio mokymo sistemos raidai didelę įtaką turėjo šalies ūkio

pokyčiai. Integracija į pasaulio ekonominę sistemą ir intensyvi konkurencija bei poreikis didinti darbo našumą lėmė radikalią technologinę kaitą šalies įmonėse. Atsirado atotrūkis tarp maitinimo įmonėse bei mokymo institucijose naudojamų technologijų. Tokia situacija skatina profesijos mokytojus prisitaikyti prie besikeičiančių sąlygų ir mokinių praktiniams įgūdžiams formuoti naudoti pažangiausią technologinę įrangą. Ši programa sudaryta atsižvelgiant į profesijos mokytojų apklausos metu nustatytus poreikius tobulinti netradicinių žaliavų, jų mišinių panaudojimo galimybių, gaminant desertinius patiekalus, modernių desertų gamybos bei patiekimo technologines kompetencijas.

Programos tikslas – tobulinti profesijos mokytojų/dėstytojų desertinių patiekalų gamybos technologines kompetencijas.

Pagrindiniai programos uždaviniai:

1. Supažindinti su desertinių patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse;
2. Supažindinti su desertinių patiekalų gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje;
3. Tobulinti netradicinių žaliavų bei jų mišinių, produktų naudojimo ir pritaikymo gaminant desertinius patiekalus technologines kompetencijas;
4. Tobulinti modernių desertų gamybos bei patiekimo technologines kompetencijas.

Programą sudaro 4 moduliai: du bendrieji, kurių bendra trukmė – 24 val. ir du specialieji. Bendra programos trukmė – 144 val. Siekdamas gauti programos baigimo pažymėjimą, profesijos mokytojas turi baigti mokymą pagal visus bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį.

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

Mokymams bus naudojami instruktavimo, pažintinio vizito, įtraukiančios paskaitos, diskusijos, praktinio mokymo ir savarankiško darbo metodai.

Mokymams bus naudojama įvairi mokymo medžiaga: paskaitų konspektai, skaidrės, įrenginių naudojimo ir eksploatavimo instrukcijos, viešojo maitinimo įmonių dokumentacija (technologinės ir kalkuliacinės kortelės, geros higienos praktikos dokumentai). Mokymo medžiaga (elektronine forma) bus patalpinta Projekto informacinėje sistemoje – www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis - ir pateikta kiekvienam mokymo dalyviui prieš prasidedant mokymams.

Profesijos mokytojo įgytos technologinės kompetencijos bus vertinamos „įskaityta/ neįskaityta“, parengus numatytas praktines užduotis. Praktinių gebėjimų vertinimui bus skirtas žaliavų krepšelis,

iš kurio profesijos mokytojas privalės paruošti modernų šiuolaikišką desertą ir desertą, panaudojant netradicines žaliavas. Praktinė užduotis apims visą pasirinkto desertinio patiekalo ruošimo technologinį procesą.

Profesijos mokytojų mokymas pagal programą vyks pagal iš anksto su mokytoju suderintą individualų grafiką UAB „Perkūno namai“ restorane „Daugirdas“, UAB „Palangos tauras“ restorane „Žuvinė“ bei UAB „Metos“ mokymo centre.

5. Programos tikslas/paskirtis

Tobulinti profesijos mokytojų/dėstytojų desertinių patiekalų gamybos technologines kompetencijas.

6. Programos uždaviniai:

6.1. Supažindinti su desertinių patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

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

6.3. Tobulinti netradicinių žaliavų bei jų mišinių, produktų naudojimo ir pritaikymo gaminant desertinius patiekalus technologines kompetencijas.

6.4. Tobulinti modernių desertų gamybos bei patiekimo technologines kompetencijas.

7. Programos struktūra

Programą sudaro keturi moduliai: du bendrieji ir du specialieji.

Modulio kodas	Modulio pavadinimas	Mokymo trukmė, val.
Bendrieji moduliai		
B.3.1	Desertinių patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimas	12
B.3.2.	Desertinių patiekalų gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos	12
Specialieji moduliai		
S.3.1.	Netradicinių žaliavų bei jų mišinių, produktų naudojimas ir pritaikymas gaminant desertinius patiekalus	60

S.3.2.	Modernių desertų gamyba bei pateikimas	60
<p>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.</p>		

8. Mokymo turinys

Bendrieji moduliai

Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.3.1. Desertinių patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimas

Modulio paskirtis

Supažindinti su desertinių patiekalų 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. Desertinių patiekalų gamybos technologinio proceso organizavimas UAB „Palangos tauras“.	Bendrovės maitinimo įmonių tinklo žodinis bei vaizdinis pristatymas: struktūra, istorija, veiklos kryptys, perspektyva, teikiamos paslaugos, rinkodara, darbuotojų adaptacija ir motyvacija. Desertinių	UAB „Palangos tauras“ pristatymas. UAB „Palangos tauras“ informacinė – reklaminė medžiaga. Nuoroda į įmonės interneto svetainę: http://www.zuvine.lt	Viešbučio „Alka“ konferencijų salė ir restorano „Žuvinė“ gamybinės, prekybinės ir administracinės patalpos. J. Basanavičiaus g. 37A, LT-00153, Palanga.	6

	<p>patiekalų asortimentas</p> <p>bendrovės maitinimo įmonėse, valgiaraščio sudarymo ir atnaujinimo principai, sezoniškumas, paklausos tyrimas, naudojama įranga, darbų organizavimas, pagrindinės technologinės operacijos ir higienos reikalavimų priežiūra.</p> <p>Mokymo metodai – paskaita, pažintinis vizitas, diskusija su bendrovės administracija, gamybos vadovu, virtuvės darbuotojais, klausimų / atsakymų sesijos.</p>			
2. Desertinių patiekalų gamybos	Bendrovės maitinimo įmonių	UAB „Perkūno namai“ pristatymas.	Viešbučio „Daugirdas“	4

<p>technologinio proceso organizavimas UAB „Perkūno namai“.</p>	<p>tinklo žodinis bei vaizdinis pristatymas: struktūra, istorija, veiklos kryptys, perspektyva, teikiamos paslaugos, rinkodara, darbuotojų adaptacija ir motyvacija. Desertinių patiekalų asortimentas bendrovės maitinimo įmonėse, valgiaraščio sudarymo ir atnaujinimo principai, sezoniškumas, paklausos tyrimas, naudojama įranga, darbų organizavimas, pagrindinės technologinės operacijos ir higienos reikalavimų priežiūra.</p>	<p>UAB „Perkūno namai“ informacinė – reklaminė medžiaga.</p> <p>Nuoroda į įmonės interneto svetainę: http://www.daugirdas.lt</p>	<p>konferencijų salė ir restorano gamybinės ir prekybinės patalpos.</p> <p>T. Daugirdo g. 4, LT-44279, Kaunas.</p>	
---	---	--	--	--

	Mokymo metodai – paskaita, pažintinis vizitas, diskusija su bendrovės administracija, gamybos vadovu, virtuvės darbuotojais, klausimų / atsakymų sesijos.			
3. Mokytojo ataskaita.	Aplankytų įmonių palyginimas ir informacijos apie desertinių patiekalų technologinio proceso organizavimą apibendrinamas. Savarankiškas darbas.	Reikalavimai ataskaitai bei vertinimo kriterijai.	Viešbučio „Daugirdas“ konferencijų salė. T. Daugirdo g. 4, LT-44279 Kaunas.	2

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Rūta Sakalauskienė, UAB „Palangos tauras“ savininkė;
Algirdas Gečas, restorano „Žuvinė“ virtuvės šefas;
Ingrida Gustienė, restoranų „Perkūno namai“, „Daugirdas“, „Servus“ vadovė ir bendrasavininkė;
Janina Galubavičienė, restorano „Daugirdas“ gamybos vadovė.

Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.3.2. Desertinių patiekalų gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.

Modulio paskirtis

Supažindinti profesijos mokytojus su desertinių patiekalų 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 aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Desertinių patiekalų gamybos technologijų naujovės, naudojant pažangiausią šiuolaikinę techniką.	Supažindinama su desertinių patiekalų gamybos technologinėmis naujovėmis Lietuvos ir užsienio įmonėse, naujų medžiagų ir įrangos pasiūla, naujais gaminiiais ir pan. Naujų įrengimų pristatymas: Sous Vide technologija, panaudojant cirkuliatorių, vakuumavimo aparatą, intensyvaus vėsinimo spintą; multifunkciniai įrenginiai – VarioCooking gaminimo centras, Termomixas ir kt. Mokymo metodai – paskaita,	Filmuota medžiaga „Sous Vide technologijų koncepcija“. Paskaitos skaidrės Nuoroda į įmonės interneto svetainę: http://www.metos.com	Mokymo centras, Metos UAB, J. Jasinskio 16 f, LT-01112 Vilnius.	6

	demonstracija, diskusija.			
2. Desertinių patiekalų gamybos ir patiekimo tendencijos Lietuvoje bei užsienyje.	Supažindinama su desertinių patiekalų gamybos statistiniais ir ekonominiais rodikliais, gaminių rinkos plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla, naujais gamybos organizavimo principais, aukštosios virtuvės mados, desertinių patiekalų vartojimo kulinarinės prognozėmis, jų pasiūla ir paklausa viešojo maitinimo įmonėse Lietuvoje ir užsienyje. Mokymo metodai – paskaita, diskusija, klausimų / atsakymų sesija.	Paskaitos skaidrės “Desertinių patiekalų gamybos ir patiekimo tendencijos Lietuvoje bei užsienyje“.	Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacija, konferencijų salė. Vytenio 9/25, LT-03113, Vilnius.	4
3.Mokytojo projektas „Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo	Mokytojas su kolegomis parengia projektą, kuriame pateikia siūlymus,	Reikalavimai projektui ir vertinimo kriterijai.	Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacija,	2

procesė“.	<p>kaip žinios apie desertinių patiekalų ruošimo, dekoravimo ir patiekimo technologines naujoves ir plėtros tendencijas tendencijos atspindės profesinio rengimo procese.</p> <p>Mokymo metodai – savarankiškas projekto rengimas, pristatymas, diskusija.</p>		<p>konferencijų salė.</p> <p>Vytenio 9/25, LT-03113, Vilnius.</p>	
-----------	--	--	---	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Audronė Jurkynienė, Metos UAB generalinė direktorė;
Rūta Šiušienė, konditerijos cecho „Beatričės saldumynai“ konditerinio cecho gamybos vadovė ir Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos prezidentė;
Eglė Dilkienė, Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė.

Specialieji moduliai

Modulio kodas ir pavadinimas

S.3.1. Netradicinių žaliavų bei jų mišinių, produktų naudojimas ir pritaikymas gaminant desertinius patiekalus

Modulio paskirtis

Tobulinti netradicinių žaliavų bei jų mišinių, produktų naudojimo ir pritaikymo gaminant desertinius patiekalus 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. Šokolado panaudojimas ir interpretacija ruošiant desertinius patiekalus.	Šokolado panaudojimas ir interpretacija ruošiant karštą klasikinį šokoladą, šokoladinį fondu, karamelinį šokolado tortą ir šokoladinius putėsius. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.	Filmuota medžiaga „Virtuvės chemija su virtuvės šefu Hestonu Bliumentaliu. Šokoladas." Technologinės kortelės: 1. Karštas šokoladas. 2. Klasikinis šokoladinis fondu. 3. Karamelinio šokolado tortas. 4. Šokoladiniai putėšiai.	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279, Kaunas.	6
2. Stingdančiųjų ir tirštinančiųjų medžiagų panaudojimas ir pritaikymas gaminant desertinius patiekalus.	Želatinos, agarų ir kitų stingdančiųjų bei tirštinančiųjų medžiagų panaudojimas, gaminant desertinius patiekalus apelsinų skonio Panna Cota, kisielių su vaisių	Stingdančiųjų ir tirštinančiųjų medžiagų panaudojimo rekomendacijos. Receptūros: 1. Apelsinų skonio Panna Cota. 2. Kisielius su	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279, Kaunas.	6

	gabaliukais, pyragą „Jogurt Limette“ ir jogurtinį – kiaušininį tortą. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.	vaisių gabaliukais. 3. Pyragas „Jogurt limette“. 4. Jogurtinis – kiaušinis tortas.		
3. Glaistų ir glazūrų panaudojimas ir pritaikymas gaminant desertinius patiekalus.	Desertinių patiekalų – torto su Jelly, Saint Germain ir persipaninių desertų - ruošimas, panaudojant paruoštus glaistus, cukrines įvairių skonių glazūras bei cukraus glazūros papuošimus. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.	Receptūros: 1. Tortas su Jelly. 2. Saint Germain. 3. Persipaniniai desertai.	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279, Kaunas.	6
4. Grietinėlės mišinių panaudojimas gaminant kremus.	Desertinių patiekalų – vanilinio kremo, vyniotinio su varškės kremu ir pyragaičių „Spanguolė“ - ruošimas, panaudojant įvairius grietinėlės mišinius	Grietinėlės mišinių naudojimo rekomendacijos ir darbo proceso aprašas. Receptūros: 1. Vanilinis kremas.	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279, Kaunas.	6

	(augalinius, ilgo galiojimo natūralius) ir įvairių skonių standiklius. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.	2. Vyniotinis su varškės kremu. 3. Pyragaitis „Spanguolė“		
5. Įdarų panaudojimas ir pritaikymas gaminant desertinius patiekalus.	Desertinių patiekalų – Horno keksiukų ir varškės pyrago su avietėmis - ruošimas, panaudojant šalto ir karšto (termiškai stabilius) paruošimo kremus, varškės ir kitus įdarus. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.	Paruoštų įdarų panaudojimo rekomendacijos ir darbo proceso aprašas. Receptūros ir nuotraukos: 1. Horno keksiukai. 2. Varškės pyragas su avietėmis.	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279, Kaunas.	6
6. Egzotinių vaisių, uogų, daržovių panaudojimas gaminant desertinius patiekalus.	Egzotinių vaisių ir uogų (šviežių, konservuotų, šaldytų, vaisių – daržovių tyrių) panaudojimas, gaminant desertinius patiekalus – tortą „Egzotika“ ir	Receptūros: 1. Tortas „Egzotika“. 2. Tortas „Pasiflorų kava“.	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279, Kaunas.	6

	„Pasiflorų kava. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.			
7. Kiaušinių produktų panaudojimas ir pritaikymas gaminant desertinius patiekalus.	Desertinių patiekalų – Vanilinės parfe ir desertėlių „Macaroon“ - ruošimas, panaudojant pasterizuotas kiaušinių, baltymų, trynių mases bei miltelius, melanzą, creme brulee ir parfe mišinius. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.	Kiaušinių produktų asortimento pristatymas, panaudojimo rekomendacijos. Receptūros: 1. Vanilinė parke. 2. Desertėliai „Macaroon“.	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T.Daugirdo g.4, LT-44279, Kaunas.	6
8. Mišinių, pagreitinančių ir pagerinančių technologinį procesą, panaudojimas desertinių patiekalų gamybai.	Desertinių patiekalų – Rantinio bei lakštinio biskvitų, morenginio ir plikytos tešlos pusgaminio – ruošimas, panaudojant įvairius pagreitinančius ir pagerinančius technologinį	Mišinių, pagreitinančių ir pagerinančių technologinį procesą, asortimento pristatymas. Receptūros: 1. Rantinis biskvitas. 2. Lakštinis	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T.Daugirdo g.4, LT-44279, Kaunas.	6

	<p>procesą mišinius.</p> <p>Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>biskvitas;</p> <p>3. Biskvitas vyniotiniui.</p> <p>4. Morenginis pusgaminis.</p> <p>5. Plikytos tešlos pusgaminis.</p>		
<p>9. Skoninių ir aromatinių medžiagų panaudojimas ir pritaikymas gaminant desertinius patiekalus.</p>	<p>Desertinių patiekalų – lazdyno riešutų torto, braškinių varškės pyrago ir marcipaninio pyrago su abrikosais - ruošimas, panaudojant pastas, esencijas, dažiklius, prieskonius ir kitas skonines bei aromatines medžiagas.</p> <p>Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>Pastų, esencijų, dažiklių, prieskonių ir kitų skoninių bei aromatinių medžiagų asortimento pristatymas.</p> <p>Receptūros:</p> <p>1. Lazdyno riešutų tortas.</p> <p>2. Braškinis varškės pyragas.</p> <p>3. Marcipani- nis pyragas su abrikosais.</p>	<p>Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius.</p> <p>T.Daugirdo g.4, LT-44279, Kaunas.</p>	3
<p>10. Paruoštų kremų panaudojimas bei pritaikymas gaminant desertinius patiekalus.</p>	<p>Desertinių patiekalų – plikyto bei varškės sviestinio kremų, kapučino torto su limetomis ir plikyto varškės pyrago - ruošimas,</p>	<p>Paruoštų kremų naudojamų restorane „Daugirdas“, asortimento pristatymas.</p> <p>Receptūros:</p>	<p>Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius.</p> <p>T. Daugirdo g.</p>	3

	naudojant paruoštus riebalinius ir plikytus kremus. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plikytas kremas. 2. Varškės sviestinis kremas. 3. Kremas „Napaleonas“. 4. Kapučino tortas su limetomis. 5. Plikytas varškės pyragas. 	4, LT-44279, Kaunas.	
11. Savarankiška užduotis.	Savarankiškas nurodytų desertinių patiekalų paruošimas, panaudojant netradicines žaliavas. Patiekalo kokybės įvertinimas pagal išvaizdą ir skonį. Mokymo metodas – savarankiškas darbas.	Užduočių variantų aprašymai ir vertinimo kriterijai.	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279 Kaunas.	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Ingrida Gustienė, restoranų „Perkūno namai“, „Daugirdas“, „Servus“ vadovė ir bendrasavininkė;
Janina Galubavičienė, restorano „Daugirdas“ gamybos vadovė;
Gendrutė Gališanskienė, restorano „Daugirdas“ gamybos vadovės pavaduotoja.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.3.2. Modernių desertų gamyba bei patiekimas

Modulio paskirtis

Tobulinti modernių desertų gamybos bei patiekimo technologines kompetencijas.

8.4.2. Mokymo elementai

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Drebutinių saldžiųjų patiekalų gamyba bei patiekimas.	Restorano „Daugirdas“ drebutinių saldžiųjų patiekalų asortimento pristatymas. Itališkos vanilinės „Panna Cotta“ ir želė torto paruošimo technologijos, darbo organizavimas, operacijų nuoseklumas, dekoravimas ir patiekimas. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.	Technologinės kortelės ir patiekalų nuotraukos: 1. Itališka vanilinė „Panna Cotta“. 2. Želė tortas.	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279 Kaunas.	6
2. Pieno – kiaušinių pagrindu ruošiamų desertų gamyba bei patiekimas.	Restorano „Daugirdas“ desertų, ruošiamų pieno – kiaušinių	Technologinės kortelės ir nuotraukos: 1. „Creme	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius.	4

	<p>pagrindu, asortimentas.</p> <p>„Creme brulee“ su mėlynuoju pelėsiniu sūriu, „Creme brulee“ su migdolų traškesiu ir Bavarois de Lucuma paruošimo technologijos, darbo organizavimas, operacijų nuoseklumas, dekoravimas ir patiekimas.</p> <p>Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>brulee“ su mėlynuoju pelėsiniu sūriu.</p> <p>2. „Creme brulee“ su migdolų traškesiu.</p> <p>3. Bavarois de Lucuma.</p>	<p>T. Daugirdo g. 4, LT-44279 Kaunas.</p>	
3. Espuma gamyba.	<p>Espuma ruošimo technologijos, darbas su sifonu grietinėlei, operacijų nuoseklumas, panaudojimo galimybės.</p> <p>Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>Espumos gamybos technologijų pristatymas.</p> <p>Sifono grietinėlei naudojimosi instrukcija.</p> <p>Espumos receptūros.</p>	<p>Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius.</p> <p>T. Daugirdo g. 4, LT-44279 Kaunas.</p>	2
4. Šiltų saldžiųjų	Šiltų saldžiųjų	Šiltųjų saldžiųjų	Restorano	6

<p>patiekalų gamyba.</p>	<p>patiekalų – obuolių šarlotės, keptų šokoladinių triufelių šampano tešloje ir trijų skonių šokoladinių triufelių „Vynuogių kekė“ - paruošimo technologijos, dekoravimas ir patiekimas. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>patiekalų, ruošiamų restorane „Daugirdas“, asortimentas. Šiltųjų saldžiųjų patiekalų technologinio proceso aprašymas. Technologinės kortelės ir nuotraukos: 1. Obuolių Šarlotė. 2. Kepti šokoladiniai triufeliai šampano tešloje. 3. Trijų skonių šokoladiniai triufeliai „Vynuogių kekė“.</p>	<p>„Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279 Kaunas.</p>	
<p>5. Karštųjų pyragų gamyba bei patiekimas.</p>	<p>Karštųjų pyragų - šokoladinio pyrago „Brauni“, citrininio sūrio pyrago ir apelsininio šokolado pyrago - gaminimas, dekoravimas ir</p>	<p>Karštųjų pyragų, gaminamų restorane „Daugirdas“, asortimentas. Technologinės kortelės ir nuotraukos:</p>	<p>Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279 Kaunas.</p>	<p>6</p>

	<p>patiekimas.</p> <p>Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Šokoladinis pyragas „Brauni“. 2. Citrininis sūrio pyragas. 3. Apelsininio šokolado pyragas. 		
<p>6. Užšaldytų saldžiųjų patiekalų gamyba bei patiekimas.</p>	<p>Užšaldytų saldžiųjų patiekalų - mėlynojo pelėsinio sūrio šerbeto, ledinės braškių "Cassatta", vanilinių – šokoladinių ledų ir „Daugirdo“ ledų torto - gamyba, dekoravimas ir patiekimas.</p> <p>Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>Užšaldytų saldžiųjų patiekalų technologinio proceso organizavimo restorane „Daugirdas“ pristatymas.</p> <p>Ledų asortimento, jų skirtumų, patiekimo ypatumų aprašymas.</p> <p>Filmuota medžiaga: „Darbas Pacojetu“ ir „Virtuvės chemija su virtuvės šefu Hestonu Bliumentaliu. Ledai."</p>	<p>Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius.</p> <p>T. Daugirdo g. 4, LT-44279, Kaunas.</p>	6

		<p>Technologinės kortelės ir nuotraukos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mėlynojo pelėsinio sūrio šerbetas. 2. Ledinė braškių "Cassatta". 3. Vaniliniai – šokoladiniai ledai. 4. „Daugirdo“ ledų tortas. 		
<p>7. Šaltųjų ir karštųjų saldžiųjų padažų gamyba ir jų panaudojimas desertams.</p>	<p>Šaltųjų ir karštųjų saldžiųjų padažų - aviečių, karamelinio „Dulce de Leche“, Sabajono, braškių su Modenos balzamiku, mangų – aitriųjų paprikų - ruošimas, dekoravimas ir patiekimas.</p> <p>Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>Saldžiųjų padažų asortimento pristatymas.</p> <p>Technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aviečių padažas. 2. Karamelinis „Dulce de Leche“ padažas. 3. Sabajono padažas. 4. Braškių su Modenos balzamiku padažas. 5. Mangų – aitriųjų 	<p>Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius.</p> <p>T. Daugirdo g. 4, LT-44279 Kaunas.</p>	6

		paprikų padažas.		
8. Papuošimų desertams gamyba ir jų panaudojimas dekoruojant saldžiuosius patiekalus.	Supažindinimas su šiuolaikiškų desertinių patiekalų puošimo madomis. Papuošimų gamyba ir panaudojimas dekoruojant saldžiuosius patiekalus. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.	Papuošimų panaudojimo, dekoruojant saldžiuosius patiekalus restorane „Daugirdas“, pristatymas. Dekorų nuotraukos.	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279 Kaunas.	6
9. Saldžiųjų patiekalų gamyba, panaudojant flambiravimo technologijas, ir patiekimas .	Saldžiųjų patiekalų - karštų vyšnių, raudonajame vyne virtų kriaušių ir krepų „Suzete“ su apelsinų padažu - gaminimas, panaudojant flambiravimo technologijas, dekoravimas ir patiekimas. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.	Flambiravimo technologijų pristatymas. Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų, ruošiamų flambiravimo būdu, asortimentas. Technologinės kortelės ir nuotraukos: 1. Karštos vyšnios. 2. Raudonajame vyne virtos	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279 Kaunas.	2

		kriaušės. 3. Krepai „Suzete“ su apelsinų padažu.		
10. Tortų ir kt. konditerijos gaminių gamyba ir pateikimas.	Karališko torto, braškių deserto „Napoleonas“, pistacijų sausainėlių, „Cappuccino” torto su citrinų kremu, Alfajor gaminimas, dekoravimas ir pateikimas. Mokymo metodai – pristatymas, instruktavimas, praktinis mokymas, atvejų analizė.	Restorano „Daugirdas“ tortų ir kt. konditerijos gaminių asortimentas. Technologinės kortelės ir nuotraukos: 1. Karališkas tortas. 2. Braškių desertas „Napoleonas“. 3. Pistacijų sausainėliai. 4. „Cappuccino” tortas su citrinų kremu. 5. Alfajor.	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T. Daugirdo g. 4, LT-44279 Kaunas.	10
11. Savarankiška užduotis.	Iš duoto žaliavų krepšelio savarankiškai paruošti modernų šiuolaikišką desertą. Mokymo metodas –	Užduočių variantų aprašymai ir vertinimo kriterijai.	Restorano „Daugirdas“ saldžiųjų patiekalų ruošimo skyrius. T.Daugirdo g.4, LT-44279	6

	savarankiškas darbas.		Kaunas.	
--	--------------------------	--	---------	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Ingrida Gustienė, restoranų „Perkūno namai“, „Daugirdas“, „Servus“ vadovė ir bendrasavininkė;
Janina Galubavičienė, restorano „Daugirdas“ gamybos vadovė;
Gendrutė Gališanskienė, restorano „Daugirdas“ gamybos vadovės pavaduotoja.

Tiekėjas (pavadinimas)

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius
Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4935410041, 2012-11-13

Programos akreditacijos galiojimo terminas (nurodyti datą,
iki kada)

2015-11-12

Programą redagavo Regina Vilienė, tel. +370 603 66615

**PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS
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 kompetencijos centras.
2. UAB "Perkūno namai" techninė 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 8 d. 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 (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“.
7. 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 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 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.