

PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMA

1. Teikėjas

1.1. Teikėjo rekvizitai (kodas, adresas, pašto indeksas, telefonas, faksas, el. paštas, atsiskaitomoji sąskaita)	Lietuvos pramonininkų konfederacija Įmonės kodas 110058241 A.Vienuolio g. 8, LT-01104 Vilnius Tel. (8-5) 243 10 67, faks. (8-5) 212 52 09 El. paštas: stazuotes@lpk.lt A/s Nr. LT05 7044 0600 01505642 AB SEB bankas
1.2. Teikėjo vardas ir pavardė	Sigitas Besagirskas

2.1. Programos pavadinimas

Nacionalinių patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa

2.2. Programos lygis – nacionalinė

3. Programos rengėjai

- Arūnas Oželis, UAB “Žemaičių lanša” savininkas ir direktorius;
- Aldona Mieželiėnė, mokslų daktarė, Kauno technologijos universiteto Maisto instituto Juslinės analizės mokslo laboratorijos vedėja;
- Vida Bingelytė, Vilniaus turizmo ir prekybos verslo mokyklos profesijos mokytoja metodininkė;
- Eglė Dilkienė, Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė.

4. Programos anotacija

Nuolat besikeičianti šalies ekonominė situacija ir sparti technologijų kaita darbo rinkai specialistus rengiančius profesijos mokytojus ir dėstytojus skatina siekti, kad jų technologinės kompetencijos būtų platesnės ir gilesnės negu tai numatyta profesinio mokymo ar koleginių studijų programose. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2007 m. gruodžio mėn. 3 d. įsakyme Nr. ISAK – 2333 „Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programa“ esamos būklės ir tendencijų analizės skyriuje be kita ko yra teigiama: „profesinio

rengimo sistemos pokyčiai sunkiai įsivaizduojami be profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo.“ Ši programa parengta vykdant Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos projektą „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ (SFMIS Nr. VP1– 2.2- ŠMM-02-V-02-001), skirta mokytojams, rengiantiems maisto ruošimo specialistus, kurie ir sudarys programos tikslinę grupę.

Įgyvendinant projektą atliktos apklausos metu mokytojų deklaruotas poreikis tobulinti nacionalinių patiekalų (dažniausiai buvo paminėta itališkos, ispaniškos, prancūziškos, lietuviškos virtuvės, košerinio maisto gamybos) gamybos kompetencijas buvo apibendrintas ir sukurta nacionalinių patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimui skirta programa.

Programa skirta tobulinti profesijos mokytojų / dėstytojų nacionalinių patiekalų gamybos technologines kompetencijas: supažindinti su nacionalinių patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse, nacionalinių patiekalų gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje, tobulinti itališkos, ispaniškos, prancūziškos, lietuviškos virtuvės patiekalų gamybos, košerinio maisto gamybos technologines kompetencijas. Išankstinio pasirengimo iš programos tikslinės grupės (dalyvių) nereikalaujama.

Programą sudaro 7 moduliai: du bendrieji ir penki specialieji. Siekdamas gauti programos baigimo pažymėjimą, profesijos mokytojas turi baigti mokymą pagal visus bendruosius ir bent vieną specialųjį modulį. Bendra programos trukmė - 324 val.

Mokymas vyks taikant instruktavimo, pažintinio vizito, įtraukiančios paskaitos, diskusijos, praktinio mokymo, savarankiško darbo metodus. Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos „Įskaityta / Neįskaityta“, atlikus numatytas savarankiškas užduotis.

Mokymo medžiaga (elektronine forma) bus patalpinta projekto „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ informacinėje sistemoje www.upc.smm.lt/projektai/sistemas/modelis ir pateikta kiekvienam tikslinės grupės dalyviui prieš prasidedant mokymams.

Programa pritaikyta lanksčiam mokymosi procesui, neatitraukiant mokytojo nuo pagrindinio jo darbo, suteikiant galimybę pasirinkti ir derinti patogų laiką mokytojui ir įmonei: mokymas vyks pagal individualų su mokytoju suderintą grafiką UAB „Žemaičių lanša“ bei UAB „Andrius ir Arūnas“ restoranuose „Žemaičiai“, „La Provence“, „Marche de Provence“

Vilniuje.

5. Programos paskirtis/tikslas

Tobulinti profesijos mokytojų / dėstytojų nacionalinių patiekalų gamybos technologines kompetencijas.

6. Programos uždaviniai

- 6.1. Supažindinti su nacionalinių patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.
- 6.2. Supažindinti su nacionalinių patiekalų gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.
- 6.3. Tobulinti itališkos virtuvės patiekalų gamybos technologines kompetencijas.
- 6.4. Tobulinti ispaniškos virtuvės patiekalų gamybos technologines kompetencijas.
- 6.5. Tobulinti prancūziškos virtuvės patiekalų gamybos technologines kompetencijas.
- 6.6. Tobulinti lietuviškos nacionalinės virtuvės patiekalų gamybos technologines kompetencijas.
- 6.7. Tobulinti košerinio maisto gamybos technologines kompetencijas.

7. Programos struktūra

Programa sudaryta iš dviejų bendrųjų modulių ir penkių specialiųjų modulių

Modulio kodas	Modulio pavadinimas	Mokymo trukmė, val.
Bendrieji moduliai:		
B.4.1.	Nacionalinių patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimas	18 val.
B.4.2.	Nacionalinių patiekalų gaminimo technologijų naujovės ir plėtros tendencijos	6 val.
Specialieji moduliai:		
S.4.1.	Itališkos virtuvės patiekalų gamyba	72 val.
S.4.2.	Ispaniškos virtuvės patiekalų gamyba	72 val.
S.4.3.	Prancūziškos virtuvės patiekalų gamyba	72 val.

S.4.4.	Lietuviškos nacionalinės virtuvės patiekalų gamyba	36 val.
S.4.5.	Košerinio maisto gamyba	48 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.

8. Mokymo turinys

Bendrieji moduliai

Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.4.1. Nacionalinių patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimas

Modulio paskirtis

Supažindinti su nacionalinių 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. Gamybos ir paslaugų organizavimas „Žemaičių“ restorane.	UAB „Žemaičių lanša“ restorano „Žemaičiai“ charakteristika: - restorano patiekalų asortimentas ir nacionalinių patiekalų asortimentas restorano meniu kontekste; - patiekalų paklausos tyrimas ir meniu	Įmonės pristatymas: patalpų įvertinimas ir aptarnaujamų vietų skaičius, veiklos kryptys ir pobūdis. Įmonės internetinė svetainė www.zemaiciai.lt Restorano meniu. Informacija apie: - tiekėjų pasirinkimą ir	„Žemaičių“ restoranas, administracinės, gamybinės patalpos, prekybinė salė. Vokiečių g.24, Vilnius LT-01130.	5 val.

	<p>atnaujinimo tendencijos bei intervalai;</p> <p>-produktų įsigijimo prioritetai ir metodai;</p> <p>-restorano techninė bazė, jos pritaikymas ir efektyvus naudojimas;</p> <p>-kvalifaciniai reikalavimai darbuotojams ir jų motyvacijos priemonės.</p> <p>Mokymo metodai - vizitas, stebėjimas, klausimų/ atsakymų sesijos.</p>	<p>jų atrankos prioritetus;</p> <p>-įmonėje naudojamus technologinius įrengimus;</p> <p>- darbuotojų atranką, jiems keliamus reikalavimus, jų adaptaciją ir motyvaciją, darbuotojų pasiekimus.</p>		
<p>2.Gamybos ir paslaugų organizavimas „La Provence“ restorane.</p>	<p>UAB „Žemaičių lanša“ restorano „La Provence“ charakteristika:</p> <p>-restorano patiekalų asortimentas siejant su „Viduržemio jūros dvelksmu“ pavadinime.</p> <p>Menu <i>a la carte</i>;</p> <p>-produktų pasirinkimo ir įsigijimo principai;</p> <p>-restorano techninė bazė ir jos panaudojimo</p>	<p>Įmonės pristatymas: patalpų įvertinimas ir aptarnaujamų vietų skaičius, veiklos kryptys ir pobūdis.</p> <p>Įmonės internetinė svetainė www.laprovence.lt</p> <p>Restorano meniu.</p> <p>Informacija apie: - „La Provence“ restorano meniu sudarymą, paklausos tyrimą ir meniu atnaujinimo principus,</p>	<p>Restoranas „La Provence“ , administracinės, gamybinės patalpos, prekybinė salė. Vokiečių g.22, Vilnius LT-01130 .</p>	5 val.

	<p>efektyvumas ruošiant patiekalus;</p> <p>-įmonės personalo formavimas ir kvalifikaciniai reikalavimai darbuotojams.</p> <p>Mokymo metodai - vizitas, stebėjimas, klausimų/ atsakymų sesijos.</p>	<p>intervalus;</p> <p>-produktų išigijimo būdus, kokybės kontrolės sistemą;</p> <p>-įmonėje naudojamus technologinius įrengimus;</p> <p>-darbuotojų atranką, jiems keliamus reikalavimus, jų adaptaciją ir motyvaciją; - darbuotojų pasiekimus.</p>		
<p>3.Gamybos ir paslaugų organizavimas „Marche de Provence“ restorane.</p>	<p>UAB „Andrius ir Arūnas“ restorano „Marche La Provence“ charakteristika:</p> <p>-produktų pasirinkimo ir išigijimo specifika bei įtaka meniu sudaryme;</p> <p>-restorano techninės bazės specifika ir jos panaudojimo efektyvumas ruošiant patiekalus;</p> <p>-įmonės personalas, jo formavimas ir kvalifikaciniai reikalavimai darbuotojams.</p> <p>Mokymo metodai -</p>	<p>Įmonės pristatymas: patalpų įvertinimas ir aptarnaujamų vietų skaičius, veiklos kryptys ir pobūdis.</p> <p>Įmonės internetinė svetainė www.meniu.lt; www.marche de provence.lt.</p> <p>Restorano meniu.</p> <p>Informacija apie: įmonėje naudojamus technologinius įrengimus; produktų tiekėjus; darbuotojų atranką, jiems keliamus reikalavimus, jų adaptaciją ir motyvaciją; darbuotojų pasiekimus.</p>	<p>Restoranas „Marche de Provence“ administracinės, gamybinės patalpos, prekybinė salė.</p> <p>Pilies g. 27, Vilnius LT-01123.</p>	6 val.

	vizitas, stebėjimas, klausimų / atsakymų sesijos.			
4.Mokytojo ataskaita.	Mokytojo ataskaita: „Nacionalinių patiekalų gamybos technologinio proceso organizavimas aplankytose įmonėse: „Žemaičiai“, „La Provence“, „Mache de Provence“. Mokymo metodai – savarankiškas darbas.	Reikalavimai ataskaitai ir vertinimo kriterijai.	Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos administracinės patalpos Vytenio g. 9, Vilnius LT-03113.	2 val.

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

- Arūnas Oželis , UAB „Žemaičių lanša“ savininkas ir direktorius;
- Irena Biekšienė , restorano „La Provence“ vyresnioji virėja;
- Linas Barysas, restorano „Marche de Provence“ vyresnysis virėjas.

Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.4.2. Nacionalinių patiekalų gaminimo technologijų naujovės ir plėtros tendencijos

Modulio paskirtis

Supažindinti su nacionalinių patiekalų gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir pasaulyje

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.Nacionalinių patiekalų	Supažindinama su nacionalinių patiekalų	Paskaitos „Nacionalinių	Lietuvos viešbučių ir	2 val.

<p>gamybos technologinių naujovių apžvalga</p>	<p>gamybos naujovėmis Lietuvos ir užsienio įmonėse, naujų medžiagų ir įrangos pasiūla, naujais gaminiiais ir pan. Paskaita „Nacionalinių patiekalų gamybos naujovės“.</p> <p>Paskaitos temos: šiuolaikinio ūkio ir pramonės sąlygomis gaminamų gyvūninės ir augalinės kilmės maisto produktų (mėsos, pieno, vaisių ir daržovių, grūdų produktų, prieskoninių augalų) panaudojimas autentiškų nacionalinių patiekalų gamybai; modernios mechaninės (inertinių dujų, ultragarso, vakuumo įranga), šiluminės (žemos temperatūros cirkulatorius) bei šaldymo įrangos (suskištinto azoto, „Anti-Griddle“ įranga, išmanusis šaldymo įrenginys ir kt.) pasiūla</p>	<p>patiekalų gamybos naujovės“ konspektas, skaidrės:</p> <p>-šiuolaikinio ūkio ir pramonės sąlygomis gaminamų gyvūninės ir augalinės kilmės maisto produktų (mėsos, pieno, vaisių ir daržovių, grūdų produktų, prieskoninių augalų) panaudojimas autentiškų nacionalinių patiekalų gamybai; -modernios mechaninės (inertinių dujų, ultragarso, vakuumo įranga), šiluminės (žemos temperatūros cirkulatorius) bei šaldymo įrangos(suskištinto azoto, „Anti-Griddle“ įranga, išmanusis šaldymo įrenginys ir kt.) pasiūla ir pritaikymas nacionalinių patiekalų gamybai.</p>	<p>restoranų asociacijos administracinės patalpos. Vytenio g. 9, Vilnius LT-03113.</p>	
--	---	---	--	--

	<p>ir pritaikymas nacionalinių patiekalų gamybai.</p> <p>Mokymo metodai – paskaita, demonstravimas, diskusija, analizė.</p>			
<p>2.Nacionalinių patiekalų gamybos plėtros tendencijos.</p>	<p>Nacionalinių patiekalų gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai, nacionalinių patiekalų gamybos plėtros tendencijos Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla, nauji gamybos organizavimo principai:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rytų šalių (kinų, indų, tailandiečių ir kt.) bei Viduržemio jūros šalių (prancūzų, italų, ispanų) nacionalinių virtuvių esminiai ypatumai įtakojantys jų restoranų tinklų plėtrą pasaulyje ir Lietuvoje bei šių restoranų statistiniai duomenys; - greito maisto restoranų (amerikietiško mitybos stiliaus) populiarumo priežastys ir restoranų 	<p>Paskaitos „Nacionalinių patiekalų gamybos plėtros tendencijos“ konspektas (skaidrės)</p>	<p>Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos administracinės patalpos.</p> <p>Vytenio g. 9, Vilnius LT-03113.</p>	<p>2 val.</p>

	<p>tinklų plėtra pasaulyje ir Lietuvoje bei šių restoranų statistiniai duomenys;</p> <p>- darbo jėgos paklausos ir pasiūlos pokyčiai didėjant kitų šalių patiekalų gamybos įmonėms;</p> <p>- nauji gamybos organizavimo principai pritaikant kitų šalių virtuvių savitas nacionalinių patiekalų gamybos technologijas.</p> <p>Paskaita „Nacionalinių patiekalų gamybos plėtros tendencijos“.</p> <p>Mokymo metodai – paskaita, demonstravimas, diskusija, analizė.</p>			
<p>3.Mokytojo projektas: Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese.</p>	<p>Mokytojas parengia projektą, kuriame pateikia pasiūlymus, kaip įgytos žinios apie nacionalinių patiekalų gamybos naujoves ir plėtros tendencijas atspindės tobulinamų profesinio rengimo programų turinyje.</p> <p>Mokymo metodai –</p>	<p>Reikalavimai projektui ir projekto vertinimo kriterijai.</p>	<p>Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos administracinės patalpos.</p> <p>Vytenio g. 9, Vilnius LT-03113.</p>	<p>2 val.</p>

	darbas grupėje, diskusijos, projekto pristatymas.			
--	---	--	--	--

Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos

Aldona Mieželiene, mokslų daktarė, KTU Maisto instituto Juslinės analizės mokslo laboratorijos vedėja.

Specialieji moduliai

Modulio kodas ir pavadinimas

S.4.1. Itališkos virtuvės patiekalų gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti itališkos virtuvės patiekalų 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.Itališkos virtuvės užkandžių, salotų ir šaltųjų patiekalų ruošimas ir patiekimas.	Mokymas paruošti ir patiekti itališkos virtuvės užkandžius, salotas ir šaltuosius patiekalus panaudojant tradicinius produktus: 1.CervoTonnato – 4val. 65°C temperatūroje ruošta elniena / tuno padažas/krostini su baravykais; 2.Jūros velnio carpaccio	Itališkos virtuvės užkandžių, salotų ir šaltųjų patiekalų technologinės kortelės: 1.CervoTonnato – 4val. 65°C temperatūroje ruošta elniena / tuno padažas/krostini su baravykais; 2.Jūros velnio	Restorano „La Provence“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.22, Vilnius LT- 01130	12 val.

	<p>– dūmų skonis ir kvapas / jūrinės sraigės / žalios salotos;</p> <p>3. Antipasti frutti di mare – kalmarai / krevetės / kepta paprika / baklažanai;</p> <p>4. Buratta – minkštas mozzarella ir grietinėlės sūris iš Apulijos / braškės / bazilikai;</p> <p>5. Panzanella – daržovės / žalumynai / “vakarykštė“ duona.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>carpaccio – dūmų skonis ir kvapas / jūrinės sraigės / žalios salotos;</p> <p>3. Antipasti frutti di mare – kalmarai / krevetės / kepta paprika / baklažanai;</p> <p>4. Buratta – minkštas mozzarella ir grietinėlės sūris iš Apulijos / braškės / bazilikai;</p> <p>5. Panzanella – daržovės / žalumynai / “vakarykštė“ duona.</p> <p>Eksplotacijos taisyklės:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pjaustymo mašinos 4629; - elektrinės kaitlentės; - maisto virimo pažemintoje temperatūroje aparato (cirkulatoriaus); - maisto rūkymo prietaiso. <p>Darbu saugos instrukcijos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darbuotojų, kuriems neprivaloma elektrotechninio personalo 	
--	---	---	--

		<p>kvalifikacija, dirbant įvairiais elektros prietaisais, saugos ir sveikatos instrukcija Nr.3.</p> <p>-Darbuotojų, dirbančių su buitinais elektriniais virtuviniais prietaisais, saugos ir sveikatos instrukcija Nr.11.</p> <p>-Virėjų saugos ir sveikatos instrukcija.</p> <p>-Pirmosios medicininės pagalbos suteikimo instrukcija Nr.18.</p>		
2.Itališkos virtuvės pagrindinių patiekalų ruošimas ir patiekimas.	<p>Mokymas paruošti ir patiekti itališkos virtuvės pagrindinius patiekalus panaudojant tradicinius produktus:</p> <p>1.Osso bucco di mare – vyne troškintas jūros ungurys ir daržovės / jaunos bulvės / pankoliai;</p> <p>2.Marlino (kardžuvė) steikas / gremolata (citrinų žievelės, česnakai, petražolės) / pasta primavera;</p> <p>3.Tunas, keptas ant</p>	<p>Itališkos virtuvės pagrindinių patiekalų technologinės kortelės:</p> <p>1.Osso bucco di mare – vyne troškintas jūros ungurys ir daržovės / jaunos bulvės / pankoliai;</p> <p>2.Marlino (kardžuvė) steikas / gremolata (citrinų žievelės, česnakai, petražolės) / pasta primavera;</p> <p>3.Tunas, keptas ant vienos pusės / polenta</p>	Restorano „La Provence“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.22, Vilnius LT- 01130 .	30 val.

	<p>vienos pusės / polenta / brokoliai / pesto padažas;</p> <p>4.Osso buco – troškinti veršienos kulniukai/polenta/troškintos daržovės;</p> <p>5.Saltimbocca – veršienos kepsneliai / Parmos kumpis / šalavijai / pasta; peperonccino;</p> <p>6.Pieninis paršiukas keptas krosnyje / šviežios voveraitės / jaunos bulvytės / šalavijai.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>/ brokoliai / pesto padažas;</p> <p>4.Osso buco – troškinti veršienos kulniukai/polenta/troškintos daržovės;</p> <p>5.Saltimbocca – veršienos kepsneliai / Parmos kumpis / šalavijai / pasta; peperonccino;</p> <p>6.Pieninis paršiukas keptas krosnyje / šviežios voveraitės / jaunos bulvytės / šalavijai.</p> <p>Eksploatacijos taisyklės:</p> <ul style="list-style-type: none"> -konvekcinės orkaitės; -grilio; -smulkintuvo (kuterio) <p>00M01027.</p>		
<p>3.Itališkos virtuvės sriubų ruošimas ir patiekimas.</p>	<p>Mokymas paruošti ir patiekti itališkos virtuvės sriubas panaudojant tradicinius produktus:</p> <p>1.Ribolitta – ital.pašildyta / daržovės / pupelės / vakarykštė duona / Parmos kumpis;</p> <p>2.Pappa al Pomodoro – toskanietiška tiršta</p>	<p>Itališkos virtuvės sriubų technologinės kortelės:</p> <p>1.Ribolitta – ital.pašildyta / daržovės / pupelės / vakarykštė duona / Parmos kumpis;</p> <p>2.Pappa al Pomodoro – toskanietiška tiršta pomidorų sriuba su</p>	<p>Restorano „La Provence“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.22, Vilnius LT- 01130</p>	<p>12 val.</p>

	<p>pomidorų sriuba su „vakarykščia“ duona; 3.Ėriuko šonkauliukų sriuba – perlinės kruopos / pupelės / Savojos kopūstas.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>„vakarykščia“ duona; 3.Ėriuko šonkauliukų sriuba – perlinės kruopos / pupelės / Savojos kopūstas. Eksploatacijos taisyklės: -smulkintuvo (blenderio) „Bermixer 9FRJ“; -skrudintuvės „Berto‘ s“.</p>		
4.Itališkos virtuvės desertų ruošimas ir patiekimas.	<p>Mokymas paruošti ir patiekti itališkos virtuvės desertus panaudojant tradicinius produktus: 1.Panna cotta / šviežios uogos 2.Panna cotta / spanguolių želė /aistros vaisius-pasiflora; 3.Žiemos citrina – citrinų šerbetas Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Itališkos virtuvės desertų technologinės kortelės: 1.Panna cotta / šviežios uogos 2.Panna cotta / spanguolių želė / aistros vaisius-pasiflora; 3.Žiemos citrina – citrinų šerbetas Eksploatacijos taisyklės: -šaldymo spintelės AHT.</p>	<p>Restorano „La Provence“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.22, Vilnius LT- 01130 .</p>	12 val.
5.Savarankiška užduotis.	<p>Mokytojas savarankiškai paruošia ir patiekia užduotyje nurodytų pavadinimų itališkos virtuvės</p>	<p>Užduoties variantų aprašymas ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>Restorano „La Provence“ gamybinės ir prekybos patalpos. Vokiečių g.22,</p>	6 val.

	patiekalus: užkandį, salotas, šaltą patiekalą, sriubą ir karštą patiekalą bei desertą. Mokymo metodas – savarankiškas darbas		Vilnius LT- 01130	
--	---	--	-------------------	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Arūnas Oželis, UAB „Žemaičių lanša“ savininkas ir direktorius;
Irena Biekšienė, restorano „La Provence“ vyresnioji virėja.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.4.2. Ispaniškos virtuvės patiekalų gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti ispaniškos virtuvės patiekalų 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. Ispaniškos virtuvės užkandžių, salotų ir šaltųjų patiekalų ruošimas ir patiekimas.	Mokymas paruošti ir patiekti ispaniškos virtuvės užkandžius, salotas ir šaltuosius patiekalus panaudojant tradicinius produktus: 1. Bolinhos de bacalhau – sūdytos menkės spurgos portugališkai / salotos / remoulade padažas;	Ispaniškos virtuvės užkandžių, salotų ir šaltųjų patiekalų technologinės kortelės: 1. Bolinhos de bacalhau – sūdytos menkės spurgos portugališkai / salotos/remoulade padažas;	Restorano „Marche de Provence“ gamybinės patalpos. Pilies g. 27, Vilnius LT-01123.	12 val.

	<p>2.Rankomis pjaustytas Serano kumpis iš Teruell / arbūzas / melionas / bazilikas;</p> <p>3.Rankomis pjaustytas Serano kumpis / 5 rūšių alyvuogės iš Teruelio / vytinti pomidorai;</p> <p>4.Jūrinės sraigės ir daržovės / aioli su šafranu;</p> <p>5.Karališkos krevetės grill / Tabbouleh salotos iš bulghur kruopų / pomidorai / petražolės</p> <p>6. Tapas. Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>2.Rankomis pjaustytas Serano kumpis iš Teruell / arbūzas / melionas / bazilikas;</p> <p>3.Rankomis pjaustytas Serano kumpis / 5 rūšių alyvuogės iš Teruelio/ vytinti pomidorai;</p> <p>4.Jūrinės sraigės ir daržovės / aioli su šafranu;</p> <p>5.Karališkos krevetės grill / Tabbouleh salotos iš bulghur kruopų / pomidorai / petražolės</p> <p>6. Tapas. Eksploatacijos taisyklės: -konvekcinės orkaitės „Elektroliux“; -kulinarinės pjaustyklės „Fimar“; -gruzdintuvės „Roller grill“; -vakumatoriaus „Valco CVE300“. Darbų saugos instrukcijos: -Darbuotojų, kuriems neprivaloma elektrotechninio</p>	
--	--	---	--

		<p>personalo kvalifikacija, dirbant įvairiais elektros prietaisais, saugos ir sveikatos instrukcija Nr.3.</p> <p>-Darbuotojų, dirbančių su buitinais elektriniais virtuviniais prietaisais, saugos ir sveikatos instrukcija Nr.11.</p> <p>-Virėjų saugos ir sveikatos instrukcija.</p> <p>-Pirmosios medicininės pagalbos suteikimo instrukcija Nr.18.</p>		
2.Ispaniškos virtuvės pagrindinių patiekalų ruošimas ir patiekimas.	<p>Mokymas paruošti ir pateikti ispaniškos virtuvės pagrindinius patiekalus panaudojant tradicinius produktus:</p> <p>1.Zarzuela de mariscos – Kataloniškas jūros gėrybių troškiny pateikiamas terakotoje: dviejų rūšių žuvis / krevetės / 1 angustinai / kriauklės / picada-migdolai / česnakai / džiovėšiai;</p> <p>2.Jūros velnias / omaras</p>	<p>Ispaniškos virtuvės pagrindinių patiekalų technologinės kortelės:</p> <p>1.Zarzuela de mariscos – Kataloniškas jūros gėrybių troškiny pateikiamas terakotoje: dviejų rūšių žuvis / krevetės / langustinai / kriauklės / picada-migdolai/česnakai/džiūvėšiai;</p>	Restoranas „Marche de Provence“ gamybinės patalpos. Pilies g. 27, Vilnius LT-01123.	30 val.

	<p>/ šafraniniai ryžiai / midijos / bisque padažas;</p> <p>3.Aštuonkojis / bulvė / vytinti pomidoriukai / aioli padažas / žolelės;</p> <p>4.Žuvis druskoje;</p> <p>5.Paella valenciana.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>2.Jūros velnias / omaras / šafraniniai ryžiai / midijos / bisque padažas;</p> <p>3.Aštuonkojis / bulvė / vytinti pomidoriukai / aioli padažas / žolelės;</p> <p>4.Žuvis druskoje;</p> <p>5.Paella valenciana.</p> <p>Eksplotacijos taisyklės: -kaitinamosios plokštumos „MBR koppersbusch“.</p>		
<p>3.Ispaniškos virtuvės sriubų ruošimas ir patiekimas.</p>	<p>Mokymas paruošti ir patiekti ispaniškos virtuvės sriubas panaudojant tradicinius produktus:</p> <p>1.Gazpacho – šalta daržobvių sriuba;</p> <p>2.Sopa de ajo – česnakų sriuba.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Ispaniškos virtuvės sriubų technologinės kortelės:</p> <p>1.Gazpacho – šalta daržobvių sriuba;</p> <p>2.Sopa de ajo – česnakų sriuba.</p> <p>Eksplotacijos taisyklės: -stacionaraus smulkintuvo „Roboqubo“.</p>	<p>Restoranas „Marche de Provence“, gamybinės patalpos. Pilies g. 27, Vilnius LT-01123.</p>	12 val.
<p>4.Ispaniškos virtuvės desertų ruošimas ir patiekimas.</p>	<p>Mokymas paruošti ir patiekti ispaniškos virtuvės desertus panaudojant tradicinius produktus:</p>	<p>Ispaniškos virtuvės desertų technologinės kortelės:</p> <p>1.Crema catalana;</p> <p>2.Flan de naranja –</p>	<p>Restoranas „Marche de Provence“, gamybinės patalpos.</p>	12 val.

	1.Crema catalana; 2.Flan de naranja – apelsinų kremas. Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.	apelsinų kremas. Eksploatacijos taisyklės: -tešlos maišyklės „Kitchen Aid MS3“ eksploatacijos taisyklės.	Pilies g. 27, Vilnius LT- 01123.	
5.Savarankiška užduotis.	Mokytojas savarankiškai paruošia ir patiekia užduotyje nurodytų pavadinimų ispaniškos virtuvės patiekalus: užkandį, salotas, šaltą patiekalą, sriubą ir karštą patiekalą bei desertą. Mokymo metodas – savarankiškas darbas	Užduoties aprašymas ir vertinimo kriterijai.	Restorano „Marche de Provence“ gamybinės patalpos. Pilies g. 27, Vilnius LT- 01123.	6 val.

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

-Arūnas Oželis, UAB „Žemaičių lanša“ savininkas ir direktorius;
-Linas Barysas, restorano „Marche de Provence“ vyresnysis virėjas.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.4.3. Prancūziškos virtuvės patiekalų gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti prancūziškos virtuvės patiekalų gamybos technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr.	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Moky mo
-----------------------------	----------------	----------------------------	--------------------------------	------------

ir pavadinimas				trukmė val.
1.Prancūziškos virtuvės užkandžių, salotų ir šaltųjų patiekalų ruošimas ir patiekimas.	Mokymas paruošti ir patiekti prancūziškos virtuvės užkandžius, salotas ir šaltuosius patiekalus panaudojant tradicinius produktus: 1.Bretanės austrės No.2; 2.Midijos a la mariniere – baltas vynas / daržovės; 3.Jūrų šukutė/parmezano krepšelis / salotos su šviežiomis uogomis; 4.Jūrinės sraigės ir daržovės ala Provençale / aioli su šafranu; 5.Nicos salotos a la Marché – trumpai keptas tunas / ančiuviai / daržovės / kaimiškas kiaušinis; 6.Foie gras – triušis drebučiuose pagal Gerard Depardieu receptą / morkų–vanilės padažas; 7.Foie gras/Marche	Prancūziškos virtuvės užkandžių, salotų ir šaltųjų patiekalų technologinės kortelės: 1.Bretanės austrės No.2; 2.Midijos a la mariniere – baltas vynas / daržovės; 3.Jūrų šukutė/parmezano krepšelis / salotos su šviežiomis uogomis; 4.Jūrinės sraigės ir daržovės ala Provençale / aioli su šafranu; 5.Nicos salotos a la Marché – trumpai keptas tunas / ančiuviai / daržovės / kaimiškas kiaušinis; 6.Foie gras – triušis drebučiuose pagal Gerard Depardieu receptą / morkų–vanilės padažas; 7.Foie gras / Marche džemas / vaisinės duonos traškutis; 8.„Sraigės darže“ –	Restorano „La Provence“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.22, Vilnius LT- 01130 .	12 val.

	<p>džemas / vaisinės duonos traškutis;</p> <p>8.„Sraigės darže“ – vynuoginės sraigės escargot / 8vnt / ridikėliai / salotos / juodos duonos „žemė“</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>vynuoginės sraigės escargot / 8vnt / ridikėliai / salotos / juodos duonos „žemė“.</p> <p>Eksploatacijos taisyklės:</p> <p>-pjaustymo mašinos 4629.</p> <p>Darbų saugos instrukcijos:</p> <p>-Darbuotojų, kuriems neprivaloma elektrotechninio personalo kvalifikacija, dirbant įvairiais elektros prietaisais, saugos ir sveikatos instrukcija Nr.3.</p> <p>-Darbuotojų, dirbančių su buitinais elektriniais virtuviniais prietaisais, saugos ir sveikatos instrukcija Nr.11.</p> <p>-Virėjų saugos ir sveikatos instrukcija.</p> <p>-Pirmosios medicininės pagalbos suteikimo instrukcija Nr.18.</p>		
2.Prancūziškos virtuvės pagrindinių patiekalų ruošimas ir	Mokymas paruošti ir patiekti prancūziškos virtuvės pagrindinius patiekalus panaudojant	Prancūziškos virtuvės pagrindinių patiekalų technologinės kortelės: 1.Viduržemio jūros barzdotė(red mullet) /	Restorano „La Provence“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.22,	30 val.

<p>patiekimas.</p>	<p>tradicinius produktus: 1.Viduržemio jūros barzdotė(red mullet) / šiltos lęšių ir daržovių salotos; 2.Kepta prancūziška menkė / pomidorų-ančiuvių padažas; 3.Jūros velnias / omaras / šafraniniai ryžiai / midijos / bisque padažas; 4.Jūros velnias ant iešmo / provansiškas daržovių troškinys ratatouille; 5.Beauf a la bourguignon / daržovės ir miško grybai / burgundiškas vynas; 6.Troškinti avienos kulniukai / bulvių ir salierų kremas (mousseline); 7.Navarin -jauno ožiuko koja troškinta su daržovėmis / ožkos sūrio trupiniai; 8.Fat duck / anties krūtinėlė a la orange / foie gras / moliūgų džemas/traškučiai;</p>	<p>šiltos lęšių ir daržovių salotos; 2.Kepta prancūziška menkė / pomidorų-ančiuvių padažas; 3.Jūros velnias / omaras / šafraniniai ryžiai / midijos / bisque padažas; 4.Jūros velnias ant iešmo / provansiškas daržovių troškinys ratatouille; 5.Beauf a la bourguignon/daržovės ir miško grybai / burgundiškas vynas; 6.Troškinti avienos kulniukai / bulvių ir salierų kremas (mousseline); 7.Navarin -jauno ožiuko koja troškinta su daržovėmis / ožkos sūrio trupiniai; 8.Fat duck / anties krūtinėlė a la orange / foie gras /moliūgų džemas/traškučiai; 9.Anties kulšėlė confit / šiltos lęšių ir daržovių salotos. Eksploatacijos</p>	<p>Vilnius LT- 01130</p>	
--------------------	---	---	--------------------------	--

	9. Anties kulšėlė confit / šiltos lęšių ir daržovių salotos. Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.	taisyklės: -konvekcinės orkaitės „Elektrolux“; -elektrinės kaitlentės; -kuterio 00M01027; -skrudintuvės „Berto/s“.		
3. Prancūziškos virtuvės sriubų ruošimas ir patiekimas.	Mokymas paruošti ir patiekti prancūziškos virtuvės sriubas panaudojant tradicinius produktus: 1. Soupe au pistau- pavasarinė daržovių sriuba / sraigės / bazilikų padažas / parmežanas; 2. Liono svogūnų sriuba / prancūziška duona / Comte sūris; 3. Naminė lęšių sriuba / pupelės / avinžirniai / žvėrienos frikadelės; 4. Bisque / kreminė vėžių kiautų sriuba. Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.	Prancūziškos virtuvės sriubų riubų technologinės kortelės: 1. Soupe au pistau- pavasarinė daržovių sriuba/ sraigės / bazilikų padažas / parmežanas; 2. Liono svogūnų sriuba / prancūziška duona / Comte sūris; 3. Naminė lęšių sriuba / pupelės / avinžirniai / žvėrienos frikadelės; 4. Bisque / kreminė vėžių kiautų sriuba. Eksploatacijos taisyklės: -smulkintuvo „Berimexer 9FRJ“.	Restorano „La Provence“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.22, Vilnius LT- 01130 .	12 val.
4. Prancūziškos virtuvės desertų ruošimas ir patiekimas.	Mokymas paruošti ir patiekti prancūziškos virtuvės desertus panaudojant	Prancūziškos virtuvės desertų technologinės kortelės: 1. Crème brûlée pagal	Restorano „La Provence“ gamybinės patalpos.	12 val.

	<p>tradicinius produktus: 1.Crème brûlée pagal Marché; 2.Šokoladinis pudingas coulant; 3.Kriaušė virta raudoname vynė/ožkos sūrio kremas / raudono vyno želė. Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Marché; 2.Šokoladinis pudingas coulant; 3.Kriaušė virta raudoname vyne / ožkos sūrio kremas / raudono vyno želė. Eksploatacijos taisyklės: -šaldymo spintelės AHT.</p>	<p>Vokiečių g.22, Vilnius LT- 01130</p>	
5.Savarankiška užduotis.	<p>Mokytojas savarankiškai paruošia ir patiekia užduotyje nurodytų pavadinimų prancūziškos virtuvės patiekalus: užkandį, salotas, šaltą patiekalą, sriubą ir karštą patiekalą bei desertą. Mokymo metodas – savarankiškas darbas</p>	<p>Užduoties aprašymas ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>Restorano „La Provence“ gamybinės ir prekybos patalpos. Vokiečių g.22, Vilnius LT- 01130 .</p>	6 val.

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Arūnas Oželis, UAB „Žemaičių lanša“ savininkas ir direktorius;
Irena Biekšienė, restorano „La Provence“ vyresnioji virėja.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.4.4. Lietuviškos nacionalinės virtuvės patiekalų gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti lietuviškos nacionalinės virtuvės patiekalų 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.Lietuviškos nacionalinės virtuvės patiekalų paruošimas ir patiekimas.	Mokymas paruošti ir patiekti lietuviškos nacionalinės virtuvės patiekalus panaudojant tradicinius produktus: 1.Namų gamybos vištų kepenėlių paštetas su obuoliais, pateikiamas su sviestu ir karamele aplietais rojais obuoliukais; 2.Kapota jautiena su kieto sūrio drožlėmis, žaliomis salotomis, acto ir aliejaus padažu; 3. Skaidrus paukštienos sultinys. Blyneliai su antienos įdaru užsikąsti 4.Tiršta bulvienė su žirniais virta su šviesiu alumi,	Lietuviškos nacionalinės virtuvės patiekalų technologinės kortelės: 1.Namų gamybos vištų kepenėlių paštetas su obuoliais, pateikiamas su sviestu ir karamele aplietais rojais obuoliukais; 2.Kapota jautiena su kieto sūrio drožlėmis, žaliomis salotomis, acto ir aliejaus padažu; 3. Skaidrus paukštienos sultinys. Blyneliai su antienos įdaru užsikąsti 4.Tiršta bulvienė su žirniais virta su šviesiu alumi, pagardinta šalavijais, kepinta šonine ir dešrelėmis; 5. Grietinės ir brendžio padaže troškinti baravykai su bulvių	Restorano „Žemaičiai“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.24, Vilnius LT-01130.	30 val.

	<p>pagardinta šalavijais, kepinta šonine ir dešrelėmis;</p> <p>5. Grietinės ir brendžio padaže troškinti baravykai su bulvių griežinėliais ir džiovintais pomidorais.</p> <p>Pateikiama kepimo popieriaus ryšulėlyje;</p> <p>6. Triušienos maltinis sluoksniuotoje tešloje su apelsinų sulčių, kaparėlių ir Dižono garstyčių padažu;</p> <p>7. Ėrienos kepsnys su kauliuku, patiekiamas su keptomis daržovėmis ir bulvių vėdarais;</p> <p>8. Kepta plekšnė su spirgučiais, keptomis voveraitėmis ir virtomis bulvėmis;</p> <p>9. Pyragas „Šimtalapis“ su vaniliniu kremu.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>griežinėliais ir džiovintais pomidorais.</p> <p>Pateikiama kepimo popieriaus ryšulėlyje;</p> <p>6. Triušienos maltinis sluoksniuotoje tešloje su apelsinų sulčių, kaparėlių ir Dižono garstyčių padažu;</p> <p>7. Ėrienos kepsnys su kauliuku, patiekiamas su keptomis daržovėmis ir bulvių vėdarais;</p> <p>8. Kepta plekšnė su spirgučiais, keptomis voveraitėmis ir virtomis bulvėmis;</p> <p>9. Pyragas „Šimtalapis“ su vaniliniu kremu.</p> <p>Eksploatacijos taisyklės:</p> <ul style="list-style-type: none"> -pjautymo mašinos 4629; -elektrinės kaitlentės; -konvekcinės orkaitės; -skrudintuvės „Berto“s; -smulkintuvo (kuterio) 00M01027. <p>Darbų saugos instrukcijos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Darbuotojų, kuriems neprivaloma elektrotechninio personalo kvalifikacija, 		
--	---	---	--	--

		<p>dirbant įvairiais elektros prietaisais, saugos ir sveikatos instrukcija Nr.3.</p> <p>-Darbuotojų, dirbančių su buitinais elektriniais virtuviniais prietaisais, saugos ir sveikatos instrukcija Nr.11.</p> <p>-Virėjų saugos ir sveikatos instrukcija.</p> <p>-Pirmosios medicininės pagalbos suteikimo instrukcija Nr.18.</p>		
2.Savarankiška užduotis.	<p>Mokytojas savarankiškai paruošia ir patiekia užduotyje nurodytų pavadinimų lietuviškos nacionalinės virtuvės patiekalus: užkandį, salotas, šaltą patiekalą, sriubą ir karštą patiekalą.</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas</p>	Užduoties aprašymas ir vertinimo kriterijai.	Restorano „Žemaičiai“ gamybinės ir prekybos patalpos. Vokiečių g.24, Vilnius LT-01130.	6 val.

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Arūnas Oželis, UAB „Žemaičių lanša“ savininkas ir direktorius;
Irena Biekšienė, restorano „La Provence“ vyresnioji virėja.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.4.5. Košerinio maisto gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti košerinio maisto 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. Žydiškos virtuvės košeriniu būdu šaltųjų patiekalų ruošimas ir pateikimas.	<p>Mokymas paruošti ir pateikti žydiškos virtuvės užkandžius, salotas ir šaltuosius patiekalus panaudojant tradicinius produktus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faršmak – tradiciškas kapotos silkės užkandis su kiaušiniu; 2. Vištų kepenėlių paštetas; 3. Marinuota silkė; 4. Tradicinės burokėlių salotos. <p>Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Žydiškos virtuvės šaltųjų patiekalų technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faršmak – tradiciškas kapotos silkės užkandis su kiaušiniu; 2. Vištų kepenėlių paštetas; 3. Marinuota silkė; 4. Tradicinės burokėlių salotos. <p>Eksploatacijos taisyklės:</p> <ul style="list-style-type: none"> -smulkintuvo (kutrio) 00M01027; -elektrinės kaitlentės. <p>Darbu saugos instrukcijos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Darbuotojų, kuriems neprivaloma elektrotechninio personalo kvalifikacija, dirbant įvairiais elektros prietaisais, saugos ir sveikatos instrukcija Nr.3. 	<p>Restorano „Žemaičiai“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.24, Vilnius LT-01130.</p>	12 val.

		<p>-Darbuotojų, dirbančių su buitinais elektriniais virtuviniais prietaisais, saugos ir sveikatos instrukcija Nr.11.</p> <p>-Virėjų saugos ir sveikatos instrukcija.</p> <p>-Pirmosios medicininės pagalbos suteikimo instrukcija Nr.18.</p>		
2. Žydiškos virtuvės košeriniu būdu pagrindinių patiekalų ruošimas ir patiekimas.	<p>Mokymas paruošti ir patiekti žydiškos virtuvės pagrindinius patiekalus panaudojant tradicinius produktus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cimes – troškintos daržovės su mėsa; 2. Kugelis; 3. Farširuota žuvis; 4. Tradiciniai vištienos kotletai. <p>Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Žydiškos virtuvės pagrindinių patiekalų technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cimes – troškintos daržovės su mėsa; 2. Kugelis; 3. Farširuota žuvis; 4. Tradiciniai vištienos kotletai. <p>Eksploatacijos taisyklės:</p> <ul style="list-style-type: none"> -smulkintuvo (blenderio) „Bermixer 9FRJ“; -konvekcinės orkaitės. 	<p>Restorano „Žemaičiai“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.24, Vilnius LT-01130.</p>	12 val.
3. Žydiškos virtuvės košeriniu būdu sriubų ruošimas ir patiekimas.	<p>Mokymas paruošti ir patiekti žydiškos virtuvės sriubas panaudojant tradicinius produktus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sultinys su macos kukuliais; 	<p>Žydiškos virtuvės sriubų technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sultinys su macos kukuliais; 2. Tradicinė pupų sriuba. 	<p>Restorano „Žemaičiai“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.24, Vilnius LT-01130.</p>	6 val.

	<p>2. Tradicinė pupų sriuba.</p> <p>Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>			
<p>4. Žydiškos virtuvės košeriniu būdu saldumynų ruošimas ir patiekimas.</p>	<p>Mokymas paruošti ir patiekti žydiškos virtuvės saldumynus panaudojant tradicinius produktus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teiglach – meduje virti saldumynai; 2. Imberlach – morkų, apelsinų ir imbiero saldumynai; 3. Lekach – medaus keksas; 4. Tradicinis obuolių pyragas <p>Mokymo metodai- instruktavimas, stebėjimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Žydiškos virtuvės saldumynų technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teiglach – meduje virti saldumynai; 2. Imberlach – morkų, apelsinų ir imbiero saldumynai; 3. Lekach – medaus keksas; 4. Tradicinis obuolių pyragas <p>Eksploatacijos taisyklės: -šaldytuvo „Frigotex“.</p>	<p>Restorano „Žemaičiai“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.24, Vilnius LT-01130.</p>	12 val.
<p>5. Savarankiška užduotis.</p>	<p>Mokytojas savarankiškai paruošia ir patiekia užduotyje nurodytų pavadinimų lietuviškos nacionalinės virtuvės patiekalus: užkandį, salotas, šaltą patiekalą, sriubą ir</p>	<p>Užduoties aprašymas ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>Restorano „Žemaičiai“ gamybinės patalpos. Vokiečių g.24, Vilnius LT-01130.</p>	6 val.

	karštą patiekalą. Mokymo metodas – savarankiškas darbas			
--	---	--	--	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Riva Portnaja, autentiškos žydiškos virtuvės žinovė.

Teikėjas

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius
Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4938110031, 2012-12-11

Programos akreditacijos terminas (nurodyti datą, iki kada)

2015-12-10

PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ MEDINIŲ STATYBINIŲ KONSTRUKCIJŲ
MONTAVIMO 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. Laužackas R., Dienys V. (2004). Profesijos mokytojų strateginių kompetencijų nustatymo ir jų kvalifikacijos tobulinimo modulių rengimo metodika. Vilnius, Profesinio mokymo metodikos centras.
3. 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.
4. 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“.
5. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. kovo 29 d. Nr. ISAK-556) „Dėl valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo“.
6. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2008 m. sausio 22 d. Nr. ISAK-130) „Dėl švietimo ir mokslo ministro 2007 m. kovo 29 d. įsakymo Nr. ISAK-556 „Dėl valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo“ pakeitimo“.
7. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2008 m. sausio 22 d. Nr. ISAK-131 „Dėl švietimo ir mokslo ministro 2007 m. balandžio 3 d. įsakymo Nr. ISAK-591) “Dėl Profesijos mokytojų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų” pakeitimo.