

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

**1. Tiekėjas**

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

**2.1. Programos pavadinimas**

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

**2.2. Programos lygis – nacionalinė**

**2.3. Programos vykdytojas**

Ugdymo plėtotės centras

**3. Programos rengėjai**

Algirdas Furmanavičius, Vičiūnų restoranų grupė, kokybės skyriaus vadovas;  
Rimantas Gentvilis, UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ vyriausias technologas;  
Jadvyga Liesmanienė, Kauno maisto pramonės ir prekybos profesinio mokymo centras, profesijos mokytoja metodininkė;  
Eglė Dilkienė, Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė.

**4. Programos anotacija**

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa parengta vykdant Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos projektą „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“.

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 mokymo įstaigų absolventų įgytos kompetencijos neatitinka darbo rinkos poreikių.

Todėl tikslinga skatinti profesijos mokytojus prisitaikyti prie naujų besikeičiančios darbo rinkos poreikių ir supažindinti bei mokyti besimokančius dirbti su naujausia technologine įranga. Kartu ir patys profesijos mokytojai turi išmanyti naujausias technologijas, mokėti dirbti su naujausia viešbučių ir restoranų sektoriuje naudojama technologine įranga. Projekto metu, siekiant nustatyti kvalifikacijos tobulinimo poreikius, buvo apklausti visos šalies profesijos mokytojai bei įvairių viešbučių ir restoranų darbuotojai. Profesijos mokytojų pageidaujamos tobulinti kompetencijos buvo apibendrintos ir parengta „Patiekalų patiekimo ir dekoravimo“ technologinių kompetencijų tobulinimo programa.

Programos paskirtis – tobulinti profesijos mokytojų patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologines kompetencijas: supažindinti su patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse, patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje, tobulinti patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologines kompetencijas.

Programą sudaro trys moduliai. Du moduliai bendrieji, vienas – specialusis. Visi moduliai yra privalomi visiems pagal programą besimokantiems mokytojams. Visos programos trukmė 84 val.

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

Mokant pagal programą bus naudojami praktinio mokymo, instruktavimo, pažintinio vizito, savarankiško darbo, įtraukiančios paskaitos, diskusijos metodai. Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos „Įskaityta / Neįskaityta“ atlikus numatytas savarankiškas užduotis.

Kaip mokymo medžiaga bus naudojami paskaitų konspektai, naudojamos įrangos darbo ir priežiūros instrukcijos, įmonių dokumentacija. Mokymo medžiaga elektronine forma bus patalpinta projekto „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ informacinėje sistemoje - [www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis](http://www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis) - ir pateikta kiekvienam dalyviui prieš prasidedant mokymams.

Mokymas pagal programą vyks pagal iš anksto su mokytojų suderintą individualų grafiką. Mokytojų mokymas pagal bendruosius modulius vyks UAB „Kistela“ restorane „Apvalaus stalo klubas“ Trakuose ir UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ įmonėse, pagal specialųjį modulį – UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ įmonėse.

## 5. Programos tikslas / paskirtis

Tobulinti profesijos mokytojų patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologines kompetencijas.

## 6. Programos uždaviniai

6.1. Supažindinti su patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

6.2. Supažindinti su patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

6.3. Tobulinti patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologines kompetencijas.

## 7. Programos struktūra

Programą sudaro trys moduliai. Du moduliai bendrieji, vienas – specialusis.

Modulių pavadinimai ir kodai	Trukmė, val.
<b>Bendrieji moduliai</b>	
B.6.1. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimas.	16
B.6.2 Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologijų naujovės ir plėtros tendencijos .	8
<b>Specialieji moduliai</b>	
S.6.1. Patiekalų patiekimas ir dekoravimas.	60

Bendrieji moduliai yra privalomi visiems pagal programą besimokantiems mokytojams. Specialusis modulis, kadangi šioje programoje yra vienas, taip pat yra privalomas. Siekdamas gauti kvalifikacijos tobulinimo pažymėjimą, mokytojas turi baigti mokymą pagal visus modulius.

## 8. Mokymo turinys

### Modulio kodas ir pavadinimas

B.6.1. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimas

Modulio paskirtis

Supažindinti su patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimu Lietuvos įmonėse.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimas, UAB „Kistela“ restorane „Apvalaus stalo klubas“ Trakuose.	Įmonės darbo ir gamybos organizavimas, įmonėje naudojami technologiniai reikalavimai, žaliavų ir gaminių standartai, patiekalų asortimentas, pagrindinės technologinės operacijos patiekiant ir dekoruojant	Įmonės internetinė svetainė <a href="http://www.asklubas.lt">http://www.asklubas.lt</a>	UAB „Kistela“ restoranas, „Apvalaus stalo klubas“ Trakuose. Restorano administracinės patalpos, gamybos cechai. Karaimų g. 53A, LT-21104 Trakai.	6

	<p>patiekalus, naudojama įranga, įrengimai, kokybės kontrolės sistema, gaminių asortimentas, rinkodara, užsakymų vykdymas, taikomos darbuotojų motyvacijos ir adaptacijos priemonės, įmonės plėtros kryptys, perspektyva. Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais.</p>			
<p>2. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimas UAB "Vičiūnų restoranų grupė".</p>	<p>UAB "Vičiūnų restoranų grupė" supažindinti su naudojamais technologiniais standartais, gaminių asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, pagrindinėmis patiekalų patiekimo ir dekoravimo</p>	<p>Įmonės internetinė svetainė <a href="http://www.katpedel.lt">http://www.katpedel.lt</a> Asortimento formavimo procedūra, įmonės kontrolės mechanizmas, bendrieji darbo saugos ir higienos reikalavimai,</p>	<p>UAB "Vičiūnų restoranų grupė" administracija, gamybos cechai.  Ukmergės g. 128, LT-08100 Vilnius.</p>	8

	<p>technologinėmis operacijomis, įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais.</p>	<p>technologinių įrengimų eksploatavimo ir darbo saugos reikalavimai, gamybinių zonų charakteristikos; technologinės kortelės, pagrindiniai dokumentacijos rengimo principai, įmonės monitoringo sistema, naujų darbuotojų priėmimo tvarka.</p>		
3. Mokytojo ataskaita.	<p>Mokytojo ataskaita apie įmonių patiekalų pateikimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimą aplankytose įmonėse.</p> <p>Mokymo metodai – savarankiškas darbas, diskusija grupėje.</p>	<p>Reikalavimai ataskaitai ir ataskaitos vertinimo kriterijai.</p>	<p>UAB "Vičiūnų restoranų grupė" konferencijų salė.</p> <p>Ukmergės g. 128, LT-08100 Vilnius.</p>	2

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

1. Algirdas Furmanavičius, UAB "Vičiūnų restoranų grupė" kokybės skyriaus vadovas;
2. Violeta Kaledaitė, "Apvalaus stalo klubas" Trakuose vykdančioji direktorė;
3. Indrė Medeliauskaitė, "Apvalaus stalo klubas" Trakuose gamybos vadovė.

### **Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas**

B.6.2 Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologijų naujovės ir plėtros tendencijos

#### Modulio paskirtis

Supažindinti su patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

#### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo naujovės	Supažindinama su patiekalų patiekimo ir dekoravimo naujovėmis Lietuvoje ir užsienyje (žaliavomis, inventoriumi, įrengimais, gamybos technologijomis, darbo higienos priemonėmis, mados tendencijomis). Paskaitos temos: 1. Biologiškai aktyvių medžiagų ir	Paskaitos konspektas. Skaidrės.	Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos konferencijų salė. Vytenio 9/25, LT-03113 Vilnius.	4

	<p>natūralių antioksidantų turinčių maisto produktų panaudojimas maitinimo produktų gamybai ir patiekimui ir dekoravimui.</p> <p>2. Nauji pagrindinių maitinimo komponentų ir garnyrų pjaustymo, homogenizavimo ir trynimo bei pusgaminių formavimo ir apipavidalinimo būdai.</p> <p>3. Naujų maisto dehidracijos būdų (džiovinimo – liofilizavimo, džiovinimo skystu azotu) taikymas ir jų įtaka jusliniams rodikliams, išėigai, maistinei ir biologinei vertei.</p> <p>4. Naujų žaliavų ir įrangos pasiūla ir</p>			
--	---	--	--	--



	<p>panaudojimas patiekalų patiekimui ir dekoravimui.</p> <p>5. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo mados.</p> <p>6. Naujausi maisto saugos reikalavimai.</p> <p>Mokymo metodai – įtraukianti paskaita, diskusija.</p>			
2. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo plėtros kryptys.	<p>Supažindinama su restoranų sektoriaus statistiniais ir ekonominiais rodikliais Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla, naujais gamybos organizavimo principais.</p> <p>Mokymo metodai – įtraukianti paskaita, diskusija.</p>	<p>Paskaitos konspektas.</p> <p>Skaidrės.</p>	<p>Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos konferencijų salė.</p> <p>Vytenio 9/25, LT-03113 Vilnius.</p>	2
3. Mokytojo projektas	<p>Mokytojas parengia projektą, kuriame pateikia siūlymus, kaip žinias apie</p>	<p>Reikalavimai projektui ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos</p>	2

	patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologines naujoves ir plėtros tendencijas galima panaudoti tobulinant profesinio rengimo programų turinį. Mokymo metodai - savarankiškas darbas - projekto parengimas ir pristatymas.		konferencijų salė. Vytenio 9/25, LT-03113 Vilnius.	
--	--	--	---	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Židronė Valatkevičienė, Kauno technologijos universiteto Cheminės technologijos fakulteto maisto produktų technologijos katedros lektorė.

### **Specialusis modulis**

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

S.6.1. Patiekalų patiekimas ir dekoravimas

Modulio paskirtis

Tobulinti patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Žaliavų ir	Indų parinkimas ir	Patiekimo indų	Restoranas	12

<p>inventoriaus parinkimas ir paruošimas patiekalų pateikimui, dekoravimo elementų gamyba.</p>	<p>paruošimas. Žaliavų parinkimas ir paruošimas dekoravimo elementų gamybai. Inventoriaus ir pagalbinių priemonių naudojamų dekoravimų elementų gamybai parinkimas ir paruošimas.</p> <p>Dekoravimo elementų gamyba:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daržovių pjaustiniai.</li> <li>2. Vaisių sausučiai.</li> <li>3. Sūrio krepšeliai.</li> <li>4. Šokolade mirkyti vaisiai ar uogos ir kt.</li> </ol> <p>Mokymo metodai – praktinis darbas, atvejų analizė.</p>	<p>katalogas, dekoravimo elementų pavyzdžių nuotraukos, įrangos ir inventoriaus naudojamos dekoravimų elementų gamybai katalogas.</p> <p>Dekoravimo elementų gamybos schemos ir nuotraukos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daržovių pjaustiniai.</li> <li>2. Vaisių sausučiai.</li> <li>3. Sūrio krepšeliai.</li> <li>4. Šokolade mirkyti vaisiai ar uogos ir kt.</li> </ol>	<p>„Carskoje selo“, virėjo darbo vieta.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC “Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	
<p>2. Sriubų pateikimas ir dekoravimas.</p>	<p>Mokoma pateikti ir dekoruoti sriubas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Burokėlių sriuba su baravykais.</li> <li>2. Rusiška bulvienė ir kt.</li> </ol>	<p>Sriubų technologinės kortelės ir pateikimo ir dekoravimo nuotraukos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Burokėlių</li> </ol>	<p>Restoranas „Carskoje selo“, patiekalų pateikimo ir dekoravimo darbo vieta.</p> <p>Adresas:</p>	<p>3</p>

	Mokymo metodai – praktinis mokymas, atvejų analizė.	sriuba su baravykais. 2. Rusiška bulvienė ir kt.	Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.	
3. Karštų žuvies patiekalų patiekimas ir dekoravimas.	Mokoma patiekti ir dekoruoti karštus žuvies patiekalus: 1.Grill kepta skumbė. 2. Bulvės riekelės su tunu ir kt.  Mokymo metodai – praktinis mokymas, atvejų analizė.	Karštų žuvies patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos: 1.Grill kepta skumbė. 2. Bulvės riekelės su tunu ir kt.	Restoranas „Carskoje selo“, patiekalų patiekimo ir dekoravimo darbo vieta. Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.	3
4.Karštų mėsos patiekalų patiekimas ir dekoravimas.	Mokoma patiekti ir dekoruoti karštus mėsos patiekalus: 1.Grill kepta vištienos filė. 2. Grill kepta kiaulienos sprandinė. 3. Grill kepta kiaulienos nugarinė ir kt.  Mokymo metodai – praktinis mokymas, atvejų analizė.	Karštų mėsos patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos: 1.Grill kepta vištienos filė. 2. Grill kepta kiaulienos sprandinė. 3. Grill kepta kiaulienos	Restoranas „Carskoje selo“, patiekalų patiekimo ir dekoravimo darbo vieta. Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.	3

		nugarinė ir kt.		
5. Karštų kiaušinių, varškės patiekalų pateikimas ir dekoravimas.	<p>Mokoma patiekti ir dekoruoti karštus kiaušinių, varškės patiekalus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Varške įdarytas omletas.</li> <li>2. Kaimiška kiaušininė su dešrele ir kt.</li> </ol> <p>Mokymo metodai – praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>Karštų kiaušinių ir varškės patiekalų technologinės kortelės ir pateikimo ir dekoravimo nuotraukos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Varške įdarytas omletas.</li> <li>2. Kaimiška kiaušininė su dešrele ir kt.</li> </ol>	<p>Restoranas „Carskoje selo“, patiekalų pateikimo ir dekoravimo darbo vieta.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	3
6. Karštų daržovių patiekalų pateikimas ir dekoravimas.	<p>Mokoma patiekti ir dekoruoti karštus daržovių patiekalus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daržovių blynėliai su voveraičių padažu.</li> <li>2. Žemaičių blynai.</li> <li>3. Daržovių užkepėlė ir kt.</li> </ol> <p>Mokymo metodai – praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>Karštų daržovių patiekalų technologinės kortelės ir pateikimo ir dekoravimo nuotraukos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daržovių blynėliai su voveraičių padažu.</li> <li>2. Žemaičių blynai.</li> <li>3. Daržovių užkepėlė ir kt.</li> </ol>	<p>Restoranas „Carskoje selo“, patiekalų pateikimo ir dekoravimo darbo vieta.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	3
7. Šaltų patiekalų (salotų, kiaušinių	<p>Mokoma patiekti ir dekoruoti šaltus</p>	<p>Šaltų patiekalų technologinės</p>	<p>Restoranas „Carskoje selo“,</p>	12

<p>patiekalų, mėsos patiekalų, žuvies patiekalų) patiekimas ir dekoravimas.</p>	<p>patiekalus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daržovių salotos su vištiena.</li> <li>2. Vištienos salotos.</li> <li>3. Pupelių ir keptos duonos salotos.</li> <li>4. Silkių užkandėlė.</li> <li>5. Vištienos vyniotinis su omletu.</li> <li>6. Įdaryta višta.</li> <li>7. Rinkinys prie degtinės ir kt.</li> </ol> <p>Mokymo metodai – praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daržovių salotos su vištiena.</li> <li>2. Vištienos salotos.</li> <li>3. Pupelių ir keptos duonos salotos.</li> <li>4. Silkių užkandėlė.</li> <li>5. Vištienos vyniotinis su omletu.</li> <li>6. Įdaryta višta.</li> <li>7. Rinkinys prie degtinės ir kt.</li> </ol>	<p>patiekalų patiekimo ir dekoravimo darbo vieta.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	
<p>8. Šaltų ir karštų saldžiųjų patiekalų patiekimas ir dekoravimas.</p>	<p>Mokoma patiekti ir dekoruoti šaltus ir karštus saldžius patiekalus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spanguolių kisielius su grietinėle.</li> <li>2. Varškės kremas su vyšniom.</li> <li>3. Sluoksniuotas gardėsis.</li> <li>4. Morenginis desertas</li> </ol>	<p>Šaltų ir karštų saldžiųjų patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spanguolių kisielius su grietinėle.</li> </ol>	<p>Restoranas „Carskoje selo“, patiekalų patiekimo ir dekoravimo darbo vieta.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369,</p>	<p>6</p>

	<p>ir kt.</p> <p>Mokymo metodai – praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>2. Varškės kremas su vyšniom.</p> <p>3. Sluoksniuotas gardėsis.</p> <p>4. Morenginis desertas ir kt.</p>	Vilnius.	
9. Karštų ir šaltų gėrimų patiekimas ir dekoravimas.	<p>Mokoma patiekti ir dekoruoti karštus ir šaltus gėrimus:</p> <p>1. Kava „Creme Brulee“.</p> <p>2. Airiška kava.</p> <p>3. Trintų vaisių kokteilis</p> <p>4. Gaivusis kokteilis „Katpėdėlė“.</p> <p>5. Šaltas kavos kokteilis „Charlie“ ir kt.</p> <p>Mokymo metodai – praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>Karštų ir šaltų gėrimų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos:</p> <p>1. Kava „Creme Brulee“.</p> <p>2. Airiška kava.</p> <p>3. Trintų vaisių kokteilis</p> <p>4. Gaivusis kokteilis „Katpėdėlė“.</p> <p>5. Šaltas kavos kokteilis „Charlie“ ir kt.</p>	<p>Restoranas „Carskoje selo“, patiekalų patiekimo ir dekoravimo darbo vieta.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	4
10. Konditerijos (miltinių) gaminių patiekimas ir dekoravimas.	<p>Mokoma patiekti ir dekoruoti konditerijos (miltinių) gaminių patiekalus:</p> <p>1. Štrudelis su varške.</p> <p>2. Lietiniai su trintoms uogoms.</p>	<p>Konditerijos (miltinių) gaminių technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos:</p>	<p>Blyninė „La Crepe“, patiekalų patiekimo ir dekoravimo darbo vieta.</p> <p>Adresas:</p>	5

	<p>3. Apkepti koldūnai su grybais.</p> <p>4. Pica perlenkta su jūros gėrybėm.</p> <p>5. Pica „Šefo specialioji“ ir kt.</p> <p>Mokymo metodai – praktinis mokymas, atvejų analizė.</p>	<p>1. Štrudelis su varške.</p> <p>2. Lietiniai su trintoms uogoms.</p> <p>3. Apkepti koldūnai su grybais.</p> <p>4. Pica perlenkta su jūros gėrybėm.</p> <p>5. Pica „Šefo specialioji“ ir kt.</p>	<p>Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	
<p>11. Savarankiška užduotis.</p>	<p>Savarankiškas nurodytų dekoravimo elementų pagaminimas ir užduotyje nurodytos patiekalų grupės patiekimas ir dekoravimas.</p> <p>Atlikimo kokybės vertinimas.</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas.</p>	<p>Savarankiškos užduoties variantų aprašymas ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>Restoranas „Carskoje selo“, patiekalų patiekimo ir dekoravimo darbo vieta.</p> <p>Adresas: Saltoniškių g. 9, (PLC „Panorama“), LT-50369, Vilnius.</p>	<p>6</p>

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos.

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



**Teikėjas**

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius

Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4918110032, 2012-12-11

Programos akreditacijos galiojimo terminas (nurodyti datą,  
iki kada)

2013-12-10

PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ PATIEKALŲ PATIEKIMO IR  
DEKORAVIMO 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 programos. Mokytojų kompetencijos centras.
2. UAB "Vičiūnų restoranų grupė" 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.