

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

**1. Tiekėjas**

1.1. Tiekėjo rekvizitai (kodas, adresas, pašto indeksas, telefonas, faksas, el. paštas, atsiskaitomoji sąskaita)	Lietuvos pramonininkų konfederacija Įmonės kodas 110058241 A.Vienuolio g. 8 , LT – 01104 Vilnius Tel. (8~5) 243 10 67, faks. (8~5) 212 52 09 El. paštas: <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**

**Padavėjo technologinių kompetencijų tobulinimo programa**

**2.2. Programos lygis – nacionalinė**

**2.3. Programos vykdytojas – Ugdymo plėtotės centras**

**3. Programos rengėjai**

Rimvydas Liupševičius, UAB „Raminora“ restorano direktorius;  
Marijona Kavaliauskienė, UAB „Raminora“ restorano direktoriaus pavaduotoja gamybai;  
Virginija Akstinienė, UAB „Raminora“ restorano direktoriaus pavaduotoja aptarnavimui;  
Lukas Mackevičius, Nacionalinė SPA Asociacija, prezidentas;  
Gražina Rauckienė, Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras, maisto ruošimo ir lankytojų aptarnavimo profesijos mokytoja metodininkė.

**4. Programos anotacija**

Padavėjo technologinių kompetencijų tobulinimo programa parengta vykdant Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos projektą „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“. 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. įsakymu Nr. ISAK-3329) patvirtintoje Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programoje pažymima, kad per pastaruosius 20 metų žymiai pasikeitusi šalies ūkio struktūra nulėmė mažesnę tam tikrų profesijų ir šių profesijų asmenis rengiančios mokymo sistemos patrauklumą, o integracija į pasaulio ekonominę sistemą, konkurencija, 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. Tokia situacija skatina viešbučių ir restoranų sektoriaus srities profesijos mokytojus prisitaikyti prie naujų besikeičiančios darbo rinkos poreikių, tobulinti technologines kompetencijas, patiems mokantis dirbti su naujausia viešbučių ir restoranų sektoriuje naudojama technologine įranga. Projekto metu, siekiant nustatyti kvalifikacijos tobulinimo poreikius, buvo apklausti visos šalies profesijos mokytojai, viešbučių ir restoranų darbuotojai. Apklausos metu nustatytas mokytojų poreikis įgyti pageidaujamas tobulinti kompetencijas buvo apibendrintas ir tapo pagrindu šios programos parengimui.

Padavėjo technologinių kompetencijų tobulinimo programos paskirtis - tobulinti profesijos mokytojų padavėjo technologines kompetencijas: supažindinti su padavėjo darbo organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse, supažindinti su padavėjo darbo organizavimo naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje, tobulinti patiekalų flambiravimo, tranširavimo, filetavimo svečio akivaizdoje technologines kompetencijas, tobulinti delikatesinių valgių ( jūros gėrybių, sūrio ir kt.) patiekimo technologines kompetencijas, tobulinti oficialių pokylių, diplomatinių priėmimų, pobūvių, vaišių organizavimo bei aptarnavimo technologines kompetencijas, tobulinti viešbučio gyventojų aptarnavimo technologines kompetencijas.

Programą sudaro šeši moduliai. Du moduliai bendrieji, keturi – specialieji. Bendrieji moduliai yra privalomi visiems pagal programą besimokantiems mokytojams. Specialieji moduliai yra mokytojo pasirenkami. Bendra programos trukmė – 264 val. Programos dalyvių mokymosi pasiekimai vertinami formaliai “įskaityta / neįskaityta”, atlikus numatytas savarankiškas užduotis.

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

Mokant pagal programą bus naudojami praktinio mokymo, pažintinio vizito, įtraukiančios paskaitos, diskusijos, savarankiško darbo, instruktavimo, darbo grupėse mokymo metodai.

Kaip mokymo medžiaga bus naudojami paskaitų konspektai, įmonės dokumentacija, technologinės kortelės ir kt. 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 mokymo dalyviui prieš prasidedant mokymams.

Mokytojų mokymas bus vykdomas pagal iš anksto su mokytoju suderintą individualų grafiką.

Pagal bendruosius modulius mokymas vyks įmonėse SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, „Snow Arena“ UAB „Stamita“ ir AB „Eglės“ sanatorija; pagal specialiuosius modulius - įmonėje SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“.

## 5. Programos paskirtis/tikslas

Tobulinti profesijos mokytojų padavėjo technologines kompetencijas.

## 6. Programos uždaviniai

6.1. Supažindinti su padavėjo darbo organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

6.2. Supažindinti su padavėjo darbo organizavimo naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

6.3. Tobulinti patiekalų flambiravimo, tranširavimo, filetavimo svečio akivaizdoje technologines kompetencijas.

6.4. Tobulinti delikatesinių valgių (jūros gėrybių, sūrio ir kt.) patiekimo technologines kompetencijas.

6.5. Tobulinti oficialių pokylių, diplomatinių priėmimų, pobūvių, vaišių organizavimo bei aptarnavimo technologines kompetencijas.

6.6. Tobulinti viešbučio gyventojų aptarnavimo technologines kompetencijas.

## 7. Programos struktūra

Programą sudaro šeši moduliai. Du moduliai bendrieji, keturi – specialieji.

Modulio kodas	Modulio pavadinimas	Mokymo trukmė, val.
<b>Bendrieji moduliai</b>		
B.7.1.	Padavėjo darbo organizavimas	12
B.7.2	Padavėjo darbo organizavimo naujovės ir plėtros tendencijos	12
<b>Specialieji moduliai</b>		
S.7.1.	Patiekalų flambiravimas, tranširavimas, filetavimas	48

	svečio akivaizdoje	
S.7.2.	Delikatesinių valgių pateikimas	108
S.7.3.	Oficialių pokylių, diplomatinių priėmimų, pobūvių, vaišių organizavimas bei aptarnavimas	36
S.7.4.	Viešbučio gyventojų aptarnavimas	48

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.

## 8. Mokymo turinys

### Bendrieji moduliai

#### Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.7.1. Padavėjo darbo organizavimas

#### Modulio paskirtis

Supažindinti su padavėjo darbo organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

#### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Padavėjo darbo organizavimas UAB „Raminora“.	Padavėjo darbo organizavimas UAB „Raminora“ įmonėje. Supažindinimas su modernių technologijų panaudojimu, naujomis padavėjo teikiamomis paslaugomis, darbo inventoriu ir įrengimais, patiekalų asortimentu, kokybės	Padavėjo pareiginiai nuostatai.  Saugos ir sveikatos įvadinė instrukcija. Padavėjos saugos ir sveikatos instrukcija.  Padavėjo mokymo	Restorano salė, baras, kavinė, konferencijų salė  SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.	6

	<p>kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai – pažintinis vizitas, įtraukianti paskaita, diskusija.</p>	<p>medžiagos konspektas.</p> <p>Įmonės interneto svetainė www.spa-vilnius.lt</p>		
<p>2. Padavėjo darbo organizavimas „Snow Arena“ UAB „Stamita“.</p>	<p>Padavėjo darbo organizavimas „Snow Arena“ UAB „Stamita“ įmonėje.</p> <p>Supažindinimas su modernių technologijų panaudojimu, naujomis padavėjo teikiamomis paslaugomis, darbo inventoriu ir įrengimais, gaminių asortimentu, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija.</p>	<p>Įmonės interneto svetainė www.snowarena.lt</p>	<p>„Snow Arena“ UAB „Stamita“ restoranas, baras.</p> <p>Adresas: Nemuno kelias 2, LT – 67308, Mizarų km., Liepalingio sen., Druskininkų sav.</p>	2
<p>3. Padavėjo darbo organizavimas AB „Eglės“ sanatorijoje.</p>	<p>Padavėjo darbo organizavimas AB „Eglės“ sanatorijoje.</p> <p>Supažindinimas su modernių technologijų panaudojimu, naujomis</p>	<p>Įmonės interneto svetainė www.sanatorija.lt</p>	<p>AB „Eglės“ sanatorija, restoranas.</p> <p>Adresas: Eglės g. 1, LT – 66251,</p>	2

	<p>padavėjo teikiamomis paslaugomis, darbo inventoriu ir įrengimais, gaminių asortimentu, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija.</p>		Druskininkai.	
4. Mokytojo ataskaita.	<p>Mokytojo ataskaitos apie padavėjo darbo organizavimą aplankytose įmonėse rašymas ir vertinimas.</p> <p>Mokymo metodai – savarankiškas darbas.</p>	Reikalavimai ataskaitai ir ataskaitos vertinimo kriterijai.	Konferencijų salė, aprūpinta IT priemonėmis, SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.	2

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Rimvydas Liupševičius, UAB „Raminora“ restorano direktorius;  
 Lukas Mackevičius, Nacionalinė SPA Asociacija, prezidentas;  
 Virginija Akstinienė, UAB „Raminora“ restorano direktoriaus pavaduotoja aptarnavimui;  
 Milda Domarkaitė, AB „Eglės“ sanatorijos maisto paruošimo skyriaus vedėja;  
 Stanislav Kizenevič, „Snow Arena“ UAB „Stamita“ maitinimo vadovas.

**Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas**

B.7.2. Padavėjo darbo organizavimo naujovės ir plėtros tendencijos

Modulio paskirtis

Supažindinti su padavėjo darbo organizavimo 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. Padavėjo darbo organizavimo naujovių apžvalga.	Supažindinama su padavėjo darbo organizavimo naujovėmis Lietuvos ir užsienio šalių maitinimo įmonėse – lankytojų aptarnavimo procesų valdymu, naudojant restoranų apskaitos ir valdymo sistemą R-Keeper 7, nauju, moderniu darbo inventoriu (Steelite ir kitų firmų porceliano indais, Zwiesel Kristallglas AG firmos SENSE taurėmis) ir įranga (kaitinimo indais, formos ledo skulptūroms, serviravimo vežimėliais), stalo dekoravimo aksesuarų (Candola firmos staltiesių, stalo žibintų) pasiūla, jų panaudojimu	Paskaitos „Padavėjo darbo organizavimo naujovių apžvalga“ skaidrės.	Konferencijų salė, SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.	6

	<p>aptarnaujant lankytojus.</p> <p>Paskaita „Padavėjo darbo organizavimo naujovių apžvalga“</p> <p>Paskaitų temos:</p> <p>Darbo su R-keeper V7 ypatumai.</p> <p>Serviravimo naujovės, indai.</p> <p>Kitos padavėjo darbo organizavimo naujovės.</p> <p>Mokymo metodai – įtraukianti paskaita, diskusija.</p>			
2. Padavėjo paslaugų rinkos plėtros tendencijos.	<p>Supažindinama su statistiniais ir ekonominiais rodikliais, padavėjo paslaugų rinkos plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla, atranka, naujais darbo organizavimo principais.</p> <p>Paskaita „Padavėjo paslaugų rinkos plėtros tendencijos“.</p> <p>Mokymo metodai – įtraukianti paskaita, diskusija.</p>	<p>Paskaitos „Padavėjo paslaugų rinkos plėtros tendencijos“ konspektas.</p>	<p>Konferencijų salė,</p> <p>SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.</p>	4
3. Mokytojo projektas: „Igytų	<p>Mokytojų grupė parengia projektą, kuriame</p>	<p>Reikalavimai projektui ir</p>	<p>Konferencijų salė,</p>	2



žinių pritaikymas profesinio rengimo procese“.	pateikia pasiūlymus, kaip įgytos žinios apie padavėjo paslaugų rinkos naujoves ir plėtros tendencijas atspindės tobulinamų profesinio rengimo programų turinyje.  Mokymo metodai – savarankiškas darbas grupėje.	vertinimo kriterijai.	SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Duskininkai.	
--	--	-----------------------	--	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Rimvydas Liupševičius, UAB „Raminora“ restorano direktorius;  
Lukas Mackevičius, Nacionalinė SPA Asociacija, prezidentas;  
Mantas Antanaitis, UAB USC Baltic projektų vadovas (IT);  
Milda Poderytė, UAB „Sangaida“ produktų vadovė;  
Kristina Belopetravičienė, UAB „Verus Gustus“ (Pizza Jazz) Kauno regiono direktorė.

### **Specialieji moduliai**

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

S.7.1. Patiekalų flambiravimas, tranširavimas, filetavimas svečio akivaizdoje

Modulio paskirtis

Tobulinti patiekalų flambiravimo, tranširavimo, filetavimo svečio akivaizdoje technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

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

				val.
1. Patiekalų flambiravimas svečio akivaizdoje.	<p>Mokoma atlikti šiuos darbus:</p> <p>Inventoriaus, įrangos, žaliavų parinkimas ir paruošimas patiekalų flambiravimui.</p> <p>Karališkų krevetėlių su šafranu, blynėlių, bananų deserto flambiravimas svečio akivaizdoje.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Flambiruojamų patiekalų svečio akivaizdoje technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karališkos krevetės su šafranu;</li> <li>2. „Flambe“ blynėliai;</li> <li>3. Bananų „Flambe“ desertas.</li> </ol>	<p>Restorano salė, virtuvė.</p> <p>SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.</p>	18
2. Patiekalų tranširavimas svečio akivaizdoje.	<p>Mokoma atlikti šiuos darbus:</p> <p>Inventoriaus, įrangos parinkimas ir paruošimas patiekalų tranširavimui.</p> <p>Žuvies, mėsos, paukštienos patiekalų tranširavimas svečio akivaizdoje.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Tranširuojamų patiekalų svečio akivaizdoje technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Žuvis kepta druskos plutelėje;</li> <li>2. Keptas kiaulienos kumpis, marinuotas obuolių sultyse;</li> <li>3. Keptas kalakutas.</li> </ol>	<p>Restorano salė, virtuvė.</p> <p>SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.</p>	18
3. Patiekalų filetavimas svečio akivaizdoje.	<p>Mokoma atlikti šiuos darbus:</p> <p>Inventoriaus, įrangos parinkimas ir paruošimas patiekalų filetavimui.</p>	<p>Filetuojamų žuvies (lašišos ir kt.) patiekalų svečio akivaizdoje technologinės</p>	<p>Restorano salė, virtuvė.</p> <p>SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K.</p>	6

	Žuvies (lašišos ir kt.) patiekalų filetavimas svečio akivaizdoje.  Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas.	kortelės.	Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.	
4. Savarankiška užduotis.	Mokytojas pademonstruoja gebėjimus flambiruoti, tranširuoti, filetuoti svečio akivaizdoje (užduotis parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo). Atlikimo kokybės vertinimas.  Mokymo metodas – savarankiškas darbas.	Užduočių variantų aprašymas ir vertinimo kriterijai.	Restorano salė, virtuvė. SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Marijona Kavaliauskienė, UAB „Raminora“ restorano direktoriaus pavaduotoja gamybai

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.7.2. Delikatesinių valgių patiekimas

Modulio paskirtis

Tobulinti delikatesinių valgių ( jūros gėrybių, sūrio ir kt.) patiekimo technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo
-----------------------------	----------------	-------------------------	-------------------------------	--------

				trukmė, val.
1. Jūros gėrybių patiekimas.	<p>Mokoma atlikti šiuos darbus:</p> <p>Jūros gėrybių patiekimui skirto serviravimo inventoriaus parinkimas ir paruošimas.</p> <p>Jūros gėrybių (šviežios austrės su baravykų-špinatų padažu; jūros gėrybių sriuba, paelija su jūros gėrybėmis) patiekimas svečiui.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Patiekiamų jūros gėrybių technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Šviežios austrės su baravykų-špinatų padažu.</li> <li>2. Jūros gėrybių sriuba.</li> <li>3. Paelija su jūros gėrybėmis.</li> </ol>	<p>Restorano salė, kavinė.</p> <p>SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.</p>	48
2. Sūrio, veršienos, jautienos ir kt. delikatesinių patiekalų patiekimas.	<p>Mokoma parinkti ir paruošti sūrio, veršienos, jautienos ir kt. delikatesinių patiekalų patiekimui skirtą serviravimo inventorių, patiekti svečiui sūrio (pelėsinų sūrių rinkinys, desertas su sūriu Ricotta, pomidorų salotos su ožkos sūriu), veršienos (šviežių daržovių salotos su veršiena), jautienos (jautienos užkandis su vynuoginiais</p>	<p>Patiekiamų svečiui delikatesinių patiekalų technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelėsinų sūrių rinkinys.</li> <li>2. Desertas su sūriu Ricotta;</li> <li>2. Pomidorų salotos su ožkos sūriu.</li> <li>3. Šviežių daržovių salotos su veršiena;</li> <li>4. Jautienos užkandis su</li> </ol>	<p>Restorano salė, kavinė.</p> <p>SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, Druskininkai</p>	48

	<p>pomidoriukais) ir kt. delikatesinius patiekalus.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas.</p>	<p>vynuoginiais pomidoriukais.</p>		
<p>3. Savarankiška užduotis.</p>	<p>Mokytojas pademonstruoja gebėjimus jūros gėrybes, sūrio, veršienos, jautienos ir delikatesinius patiekalus patiekti svečiams (užduotis parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo).</p> <p>Atlikimo kokybės vertinimas.</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduočių variantų aprašymas ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>Restorano salė, kavinė. SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.</p>	<p>12</p>

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Marijona Kavaliauskienė, UAB „Raminora“ restorano direktoriaus pavaduotoja gamybai

### **Modulio kodas ir pavadinimas**

S.7.3. Oficialių pokylių, diplomatinių priėmimų, pobūvių, vaišių organizavimas bei aptarnavimas

Modulio paskirtis

Tobulinti oficialių pokylių, diplomatinių priėmimų, pobūvių, vaišių organizavimo bei aptarnavimo technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Oficialių pokylių, diplomatinių priėmimų, pobūvių, vaišių planavimas.	<p>Mokoma atlikti šiuos darbus:</p> <p>darbų, susijusių su oficialių pokylių, diplomatinių priėmimų, pobūvių ir vaišių aptarnavimu, planavimas ir organizavimas: užsakymo priėmimas pagal užsakovo pasirinktą pobūvio rūšį ir aptarnavimo formą.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Pobūvio funkcinis lapas (pobūvio užsakymo priėmimo planas).</p> <p>Valgiaraščio pvz.: iškilmingi pietūs</p> <p>Valgiaraščių pvz.: furšetas „Dzūkija“, furšetas „Rožė“.</p>	<p>Restorano salė. SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.</p>	12
2. Pasiruošimas oficialiems pokyliams, diplomatiniams priėmimams, pobūviams, vaišėms ir jų aptarnavimas.	<p>Mokoma atlikti šiuos darbus:</p> <p>darbo inventoriaus, įrangos, stalo aksesuarų ir kitų reikmenų parinkimas ir paruošimas remiantis diplomatinio priėmimo, oficialaus pokylio, pobūvio ar vaišių užsakymu ir pagal jį sudarytu pasiruošimo planu.</p> <p>Stalų serviravimas ir</p>	<p>Pasiruošimo pobūviui / renginiui planas ir padavėjo, aptarnaujančio oficialius priėmimus, atmintinė.</p>	<p>Restorano salė. SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.</p>	18

	<p>svečių aptarnavimas pagal pobūvio rūšį.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas.</p>			
3. Savarankiška užduotis.	<p>Mokytojas savarankiškai suorganizuoja ir aptarnauja oficialų pokylį, diplomatinį priėmimą, pobūvį ar vaišes (užduotis parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo).</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas.</p>	Užduočių variantų aprašymas ir vertinimo kriterijai.	Restorano salė. SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Virginija Akstinienė, UAB „Raminora“ restorano direktoriaus pavaduotoja aptarnavimui

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.7.4. Viešbučio gyventojų aptarnavimas

Modulio paskirtis

Tobulinti viešbučio gyventojų aptarnavimo technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašymas	Mokymo trukmė, val.
1. Padavėjo darbo organizavimas	Mokoma atlikti šiuos darbus:	„SPA Vilniaus“ restorano	Restorano salė, viešbučio	6

<p>priimant viešbučio gyventojus restorane.</p>	<p>supažindinama su padavėjo darbo organizavimu priimant viešbučio gyventojus restorane: svečio pasitikimu ir jo registracija, bendra maitinimo tvarka, staliukų rezervacija. Padavėjo darbo ypatumai aptarnaujant viešbučio svečius.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, įtraukianti paskaita, praktinis mokymas.</p>	<p>darbuotojų standarto skyriaus „Svečio priėmimas ir aptarnavimas restorane“ poskyriai: svečio pasitikimas restorane ir jo registracija; bendros tvarkos paaiškinimas; staliukų rezervacija.</p>	<p>kambariai. SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.</p>	
<p>2. Viešbučio gyventojų aptarnavimas restorane.</p>	<p>Mokoma atlikti šiuos darbus: Darbo inventoriaus, įrangos, skirtos viešbučio svečių aptarnavimui restorane, parinkimas ir paruošimas. Švediško stalo paruošimas ir aptarnavimas. Svečių aptarnavimas pusryčių, pietų, vakarienės metu remiantis pusryčių, dienos raciono, laisvo pasirinkimo</p>	<p>„SPA Vilniaus“ restorano darbuotojų standarto skyriaus „Svečio aptarnavimas restorane“ poskyriai: svečių aptarnavimas švediškame stale; svečių aptarnavimas, kuriems paruoštas specialaus meniu maitinimas;</p>	<p>Restorano salė. SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.</p>	<p>18</p>



	<p>valgiaraščiais.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas.</p>	<p>užsakymo priėmimas, patiekalų ir gėrimų pateikimo tvarka; gėrimų pateikimas; svečių aptarnavimas sausu daviniu.</p> <p>Švediško stalo valgiaraštis.</p>		
<p>3. Patiekalų ir gėrimų pateikimas į viešbučio kambarius.</p>	<p>Mokoma atlikti šiuos darbus:</p> <p>Darbo inventoriaus, skirto patiekalų ir gėrimų pateikimui į viešbučio kambarius, parinkimas ir paruošimas.</p> <p>Patiekalų ir gėrimų pateikimas į kambarius (užsakymo priėmimas, aptarnavimas).</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis mokymas.</p>	<p>„SPA Vilniaus“ restorano darbuotojų standarto skyrius „Room - service paslauga“ (viešbučio gyventojų aptarnavimas kambariuose).</p>	<p>Viešbučio kambariai.</p> <p>SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1, LT - 66165 Druskininkai.</p>	18
<p>4. Savarankiška užduotis.</p>	<p>Mokytojas pademonstruoja gebėjimus savarankiškai aptarnauti viešbučio gyventojus: aptarnauti priimant, aptarnauti restorane, patiekti</p>	<p>Užduočių variantų aprašymas ir vertinimo kriterijai.</p>	<p>Restorano salė, viešbučio kambariai.</p> <p>SPA Vilnius SANA, UAB „Raminora“, K. Dineikos g. 1,</p>	6

	gėrimus į kambarius (konkrečias užduotis parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo). Atlikimo kokybės vertinimas.  Mokymo metodas – savarankiškas darbas.		LT – 66165 Druskininkai.	
--	---	--	-----------------------------	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Virginija Akstinienė, UAB „Raminora“ restorano direktoriaus pavaduotoja aptarnavimui
--

Tiekėjas

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius  
Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4938110037, 2012-12-27
------------------------

Programos akreditacijos galiojimo terminas (nurodyti datą,  
iki kada)

2015-12-26
------------

## **PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĚSTYTOJŲ PADAVĖJO 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 kvalifikacijos tobulinimo modulių rengimo metodika. Vilnius: Profesinio mokymo metodikos centras.
3. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. gruodžio 3 d. Nr. ISAK-2333) „Dėl Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos patvirtinimo“ bei jo pakeitimai: 2010 m. birželio 2 d. Nr. V-815, 2011 m. kovo 17 d. Nr. V-440, 2011 m. lapkričio 2 d. Nr. V-2053, 2012 m. vasario 8 d. Nr. V-235, 2012 m. gegužės 7 d. Nr. V-759.
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 (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.
6. 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.
7. Pukelis K., Savickienė I., Fokienė A. (2009). Profesijos pedagogų kvalifikacijos kėlimo programų rengimo metodologija. Leonardo da Vinci programos projektas Profesijos mokytojų kvalifikacijos kėlimo sistemų tobulinimas. Kaunas: Vytauto Didžiojo universitetas.
8. Sork T., Newman M. (2007). Suaugusiųjų švietimo ir mokymo programų kūrimas. / G. Foley. Suaugusiųjų mokymosi metmenys: suaugusiųjų švietimas globalizacijos laikais. Vilnius: Kronta, p. 104-120.
9. UAB „Raminora“ įmonės dokumentacija.