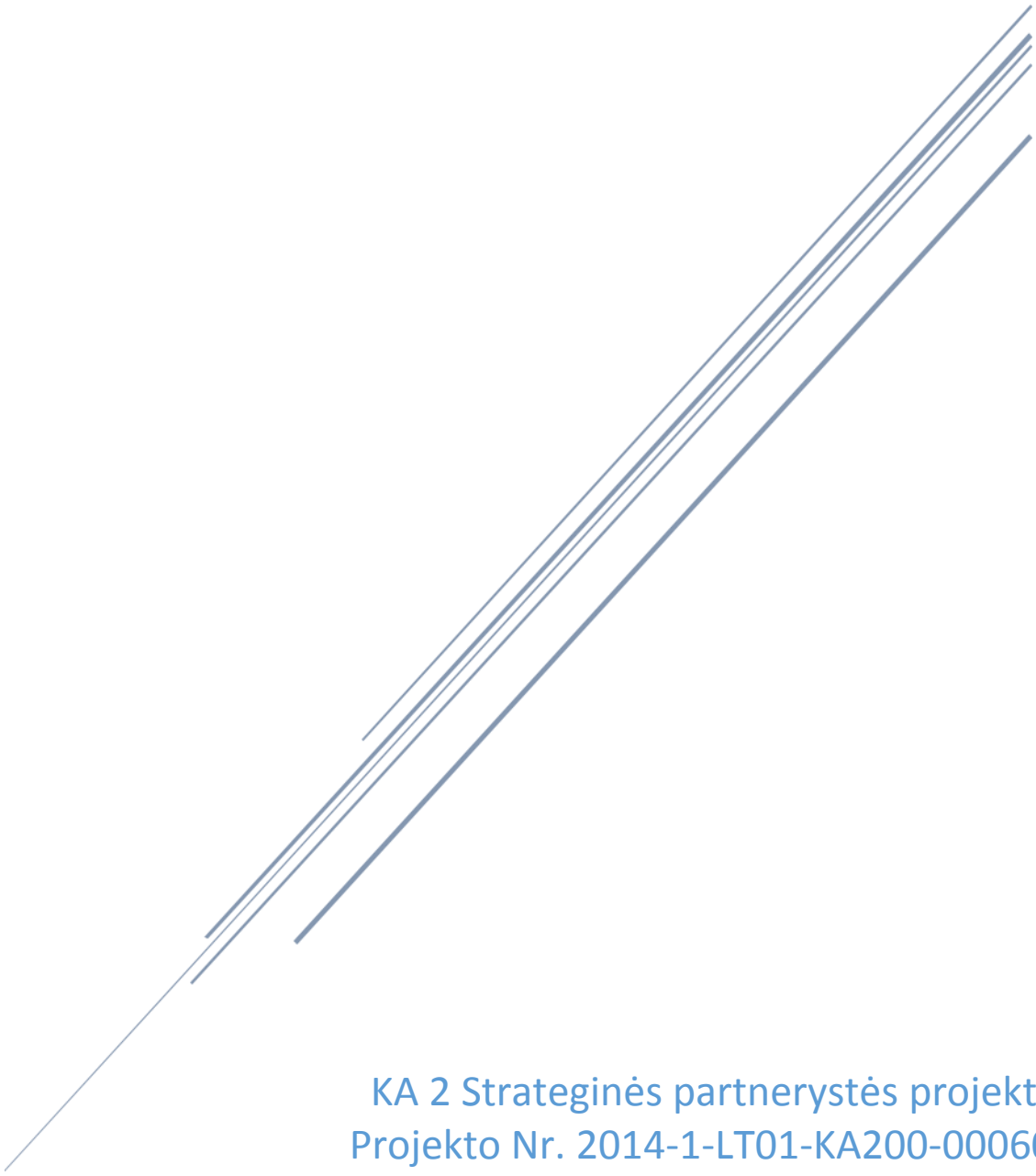


# INTELEKTUALINIS PRODUKTAS 4 MOKYMOSI MODULIAI PASIRINKTIEMS DARBO PROCESAMS

European Partnership for Service Specialists



KA 2 Strateginės partnerystės projektas  
Projekto Nr. 2014-1-LT01-KA200-000604

## Turinys

I.	Pagrindimas.....	2
II.	Intelektualiniai produktai .....	3
III.	Intelektualinio produkto 4 santrauka.....	4
A	Pagrindiniai mokymo modulių rengimo etapai.....	5
B	Mokymo moduliai .....	8
	B 1 Svetingumo paslaugų administratorius.....	10
	B 2 Madų parduotuvės dizaineris.....	21
	B 3 Floristas vadybininkas .....	31
	B 4 Paramedikas .....	43

## I. Pagrindimas

Tarptautinis bendradarbiavimas tarp pirminio profesinio mokymo ir rengimo institucijų dažniausiai yra orientuotas į studentų, mokytojų ir instruktorių mobilumo skatinimą, naujų bendrųjų mokymo ir / ar studijų programų plėtrą ir kitus klausimus. Visos šios bendradarbiavimo sritys yra labai svarbios pirminio profesinio mokymo kokybės ir patrauklumo gerinimui užtikrinti įvairiose šalyse. Tačiau potenciali tokio bendradarbiavimo nauda gali likti labai ribota, jei šis bendradarbiavimas neapima metodinių ir holistinių mainų rengiant programas, lyginant partnerių programų turinio stiprybes, silpnybes, galimybes ir grėsmes.

Ilgalaikių partnerysčių ir tinklų pirminio profesinio mokymo įstaigose kūrimas ir plėtra yra sutelkti į mokymo programų kūrimą įvairiose profesinėse srityse, galimybes tobulinti profesinio mokymo programų turinį ir padaryti jas labiau orientuotas į tarptautinės darbo rinkos poreikius. Tokiu būdu stiprinant veiksmingą ir naudingą studentų ir absolventų tarptautinį judėjimą Europos Sąjungoje (ES).

## II. Intelektualiniai produktai

Intelektiniai produktai – tai materialūs produktai, kuriami siekiant nustatytų tikslų projekte European Partnership for Service Specialists (trumpinama Europartners projektas) - skatinti partnerystę tarp pirminio profesinio mokymo institucijų, akcentuojant intensyvią bendradarbiavimą kuriant ir vykdant pirminio profesinio mokymo programas Floristikos, Svetingumo vadybos, Paramediko ir [vaizdžio dizaino profesinėse srityse.

Projektas apima penkis intelektualinius produktus:

- a) Darbo procesų pasirinktose profesinėse srityse (Floristas vadybininkas, Svetingumo paslaugų administratoriaus, Paramediko ir Madų parduotuvės dizainerio) analizė ir palyginimas šalyse partnerėse, identifikuojant pagrindinius darbo procesų skirtumus ir reikiamų kompetencijų implikacijas;

*Intelektualinis produktas 1 Darbo procesų pasirinktose profesinėse srityse partnerių šalyse Lyginamoji analizė*

- b) Partnerių institucijose teikiamų Floristo, Svetingumo paslaugų teikėjo, Paramediko ir [vaizdžio dizaino mokymo programų kompetencijų ir mokymosi tikslų palyginimas;

*Intelektualinis produktas 2 Kompetencijų, įvardintų veikiančiose programose rengiant pasirinktų profesijų specialistus šalyse partnerėse, lyginamoji analizė*

- c) Darbo procesų ir su jais susijusių kompetencijų, tipinių šalyse partnerėse, katalogo sudarymas;

*Intelektinė produkcija 3 Darbo procesų ir su jais susijusių kompetencijų, tipinių šalyse partnerėse, katalogas*

- d) Mokymo modulių sudarymas pasirinktiems darbo procesams;

*Intelektinė produkcija 4 Mokymo moduliai pasirinktiems darbo procesams*

- e) Sudarytų mokymo programų modulių testavimas šalyse partnerėse;

*Intelektinė produkcija 5 Gairės atrenkant, naudojant ir adaptuojant paruoštus modulius, kuriant pirminio profesinio mokymo programas*

### III. Intelektualinio produkto 4 santrauka

Žemiau pateikiamas turinys yra susijęs su Intelektualiniu produktu 4. Čia pateikiama informacija apie kūrimo procesą ir galutinius rezultatus sudarant 4 mokymo modulius skirtingoms profesijoms, kurios atitinka EKS 5 lygio kvalifikacinius reikalavimus. Šio dokumento tikslas yra pateikti metodologines gaires ir pavyzdžius sudarant EKS 5 lygio mokymo modulius.

## A Pagrindiniai mokymo modulių rengimo etapai

Mokymo moduliai buvo sudaromi pateikiant žemiau išvardintą informaciją:

*Kvalifikacijos pavadinimas:*

*Kvalifikacijos lygis:*

*Modulio pavadinimas (darbo procesas):*

*Modulio tikslai:*

*Modulio pateiktis kreditais:*

*Kompetencijos:*

---

*Mokymosi uždaviniai:*

Mokymosi uždavinys	Žinios	Igūdžiai	Socialiniai / metodologiniai gebėjimai

---

*Mokymo planas:*

Žinios / igūdžiai / socialiniai/metodologiniai gebėjimai	Teorinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)	Praktinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)	Vertinimo metodai

---

*Mokymo reikalavimai ir specifikacijos:*

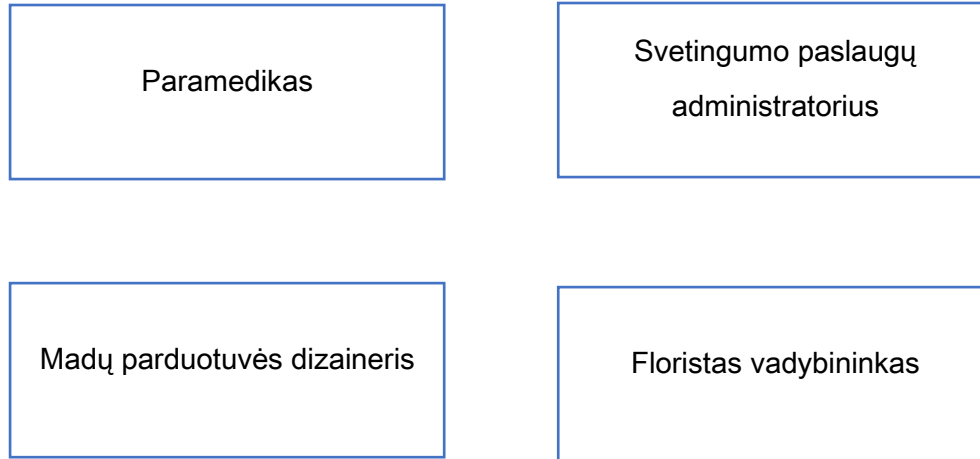
Reikalavimai organizuojant teorinius mokymus (profesinio mokymo mokyklose arba centruose): laiko planavimas,	
--	--

temos/potemės	
Reikalavimai organizuojant praktinius mokymus užsiėmimuose arba darbo vietoje (pameistrystės atveju): laiko planavimas, įrengimai, reikiami resursai.	
Reikalavimai profesinio mokymo mokytojams ir instruktoriams (kvalifikacija, patirtis).	
Reikalingi mokymai ir informacinė medžiaga (knygos, duomenų bazės, dokumentai, katalogai, t.t..)	
Kokybės užtikrinimo procedūros ir kontrolė	
Kompetencijų vertinimo organizavimas (metodai, formos, kas atlieka vertinimą).	

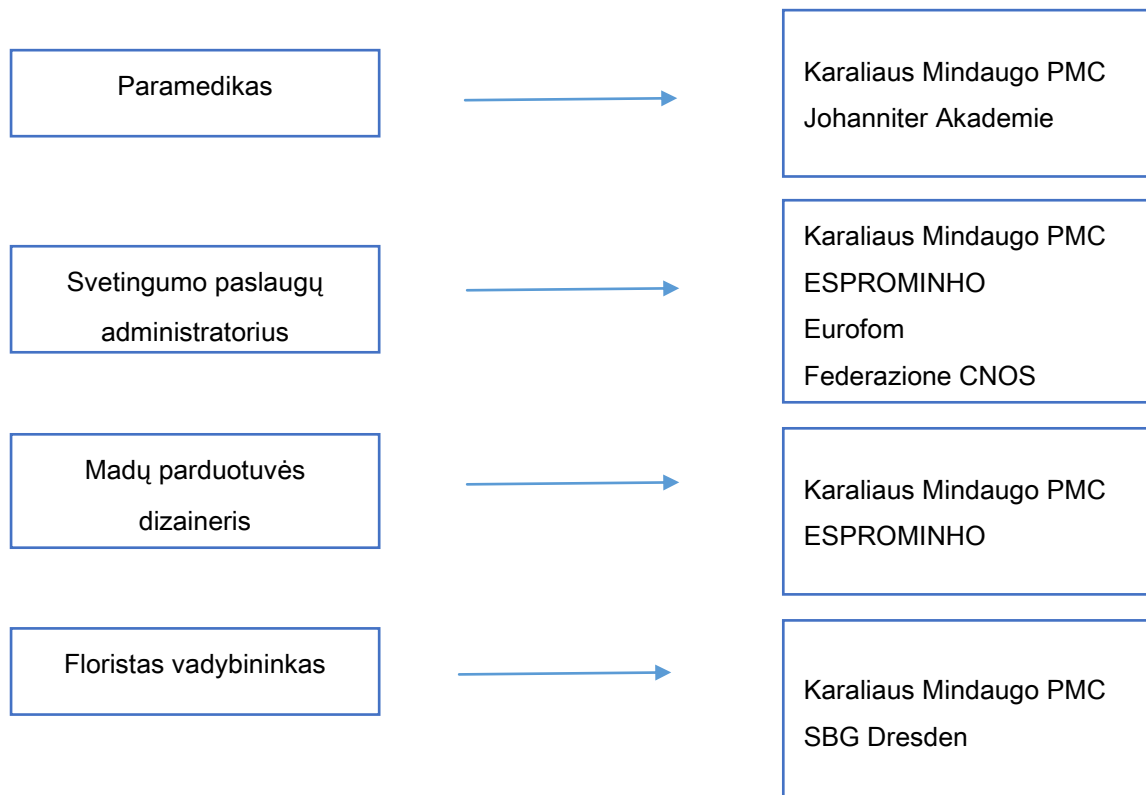


## B Mokymo moduliai

Vadovaudamasis projekto tikslais konsorciumas dirbo ties žemiau pateikiamomis profesijomis:



Modulių rengimas buvo padalintas remiantis kiekvienos dalyvaujančios organizacijos profesinėmis kompetencijomis.



## B 1 Svetingumo paslaugų administratorius

Kvalifikacijos pavadinimas:	Svetingumo paslaugų administratorius		
Kvalifikacijos lygis:	EKS 5 lygis		
Modulio pavadinimas (darbo procesas):	Pagrindinių paslaugų turistams vadyba: maitinimas		
Modulio tikslas:	Suteikti žinių ir įgūdžių, reikiamų suprasti organizacijoje vykstančius procesus ir maitinimo vadybą viešbutyje, svečių namuose ar kitoje įmonėje, teikiančioje maitinimo paslaugas bei virtuvės darbuotojų, padavėjų ir barmenų darbo koordinavimas ir dalyvavimas šiuose procesuose.		
Modulio apimtis kreditais:	8		
Kompetencijos:	Organizuoti ir vadovauti maitinimo procesams viešbutyje, svečių namuose ir kitoje įmonėje, teikiančioje maitinimo paslaugas; Koordinuoti virtuvės darbuotojų, padavėjų ir barmenų darbą.		
Mokymosi uždaviniai	Žinios	Įgūdžiai	Socialiniai / metodologiniai gebėjimai
<i>Svetingumo paslaugų administratorius geba atsakingai organizuoti ir koordinuoti maitinimo paslaugas viešbutyje, svečių namuose ir organizacijoje, teikiančioje maitinimo paslaugas vadovaujantis higienos standartais, vidiniu planu, meniu, sezoniškumu ir svečių pageidavimais:</i>			
Maisto ir gėrimų pateikimo tam tikroms funkcijoms ir renginiams koordinavimas;	Žinoti įvairius renginius	Gebėti organizuoti ir planuoti renginius	Planavimas
Menu planavimas pasitarus su virtuvės šefu;	Žinoti įvairių rūšių meniu (darbo susitikimai, šventės, vegetariški, vegasiški, specialiųjų poreikių (musulmonams, žydams, t.t.)	Sudaryti meniu pagal kliento poreikius ir/arba renginio tipą	Sprendimų priėmimas

Produktų ir suteiktų paslaugų kokybės monitoringas;	Žinoti kokybės indikatorius: produktų, paslaugų; Žinoti klientų pasitenkinimo monitoringo vykdymo metodus	Vykdyti kokybės užtikrinimą ir vertinimą produktų ir paslaugų teikimo srityje	Organizacinis
Organizavimas, maisto teikėjų komandos priežiūra ir motyvavimas;	Žinoti motyvacines ir aktyvavimo priemones; Žinoti skirtingus lyderystės tipus	Organizuoti pamainas ir darbo grupių užduotis	Lyderystė, problemų sprendimas, parama asmenims ir grupėms
Sveikatos ir saugumo reikalavimų laikymosi užtikrinimas;	Žinoti RVASVT taisykles, sveikatos ir saugumo reikalavimus	Taikyti nustatytas procedūras	Organizacinis, problemų sprendimo, žinios
Finansinių ir administracinių klausimų sprendimas;	Žinoti administracinius ir finansinius principus; Žinoti, koks yra biudžetas	Naudoti bendras ir specifines programines įrangas, reikiamas biudžetui parengti ir vykdyti	Dokumentų organizavimas ir vadyba; priimti sprendimus savarankiškai, įvertinti galimas rizikas
Atsargų kiekių palaikymas ir naujų išteklių užsakymas pagal poreikį;	Žinoti reikiamus atsargų kiekius	Naudoti programines įrangas ir popierines formas	Organizacinis
<b>Mokymo planas</b>			
<b>Žinios / Įgūdžiai / Socialiniai/metodologiniai gebėjimai</b>	<b>Teorinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)</b>	<b>Praktinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)</b>	<b>Vertinimo metodai</b>
Žinoti įvairius renginius	2	-	Simuliacinio renginio organizavimas (darbas

			grupėje); Portfelis (individualiai)
Žinoti įvairių rūšių meniu (darbo susitikimai, šventės, vegetariški, vegasiški, specialiųjų poreikių (musulmonams, žydams, t.t.)	4	-	Įvairių meniu skirtingiems renginiams pristatymas (darbas grupėje)
Žinoti kokybės indikatorius: produktų, paslaugų;	4	-	Parengti klausimyną (individualiai) Kokybės standartų Powerpoint pristatymas (individualiai)
Žinoti klientų pasitenkinimo monitoringo vykdymo metodus	4	-	Paskaita, pratimai, atvejo analizė
Žinoti motyvacines ir aktyvavimo priemones;	2	-	Įvairių situacijų simuliacijos (mokytojai ir instruktoriai kaip stebėtojai)
Žinoti skirtingus lyderystės tipus	2	-	Paskaita, pratimai, atvejo analizė
Žinoti RVASVT taisykles, sveikatos ir saugumo reikalavimus	6	-	Pristatymas (powerpoint) (Individualiai)
Žinoti administracinius ir finansinius principus;	4	-	Pristatymas (powerpoint) (Individualiai)
Žinoti, koks yra biudžetas	4	-	Paskaita, pratimai
Žinoti reikiamus atsargų kiekius	2	-	Portfelis (Individualiai)
Gebėti organizuoti ir planuoti renginius	-	4	Simuliacijos ir pristatymas (Individualiai)
Sudaryti meniu pagal kliento poreikius ir/arba renginio tipą	-	6	Paskaita, pratimai, diskusija, darbas grupėje

Vykdyti kokybės užtikrinimą ir vertinimą produktų ir paslaugų teikimo srityje	-	6	Paskaita, pratimai, atvejo analizė
Organizuoti pamainas ir darbo grupių užduotis	-	4	Paskaita, pratimai
Taikyti nustatytas procedūras	-	10	Paskaita, pratimai
Naudoti bendras ir specifines programines įrangas, reikiamas biudžetui parengti ir vykdyti	-	8	Paskaita, praktiniai pratimai
Naudoti programines įrangas ir popierines formas	-	4	Paskaita, praktiniai pratimai
Planavimas	2	4	Paskaita, atvejo analizė
Sprendimų priėmimas	2	4	Paskaita, atvejo analizė
Organizavimas	2	4	Paskaita, atvejo analizė
Lyderystė	2	4	Paskaita, atvejo analizė
Problemų sprendimas	2	4	Paskaita, atvejo analizė
<b>Viso valandų:</b>	<b>44 valandos</b>	<b>62 valandos</b>	
	<b>106 val./4 kreditai</b>		
<b>Mokymosi uždaviniai</b>	<b>Žinios</b>	<b>Igūdžiai</b>	<b>Socialiniai / metodologiniai gebėjimai</b>
<i>Svetingumo paslaugų administratorius geba:</i>			
...savarankiškai parengti darbo grafikus virtuvės darbuotojams, padavėjams ir barmenams...	Žinoti saugumo ir sveikatos reikalavimus ir su šia sritimi susijusius teisinius aktus.	Gebėti analizuoti darbuotojų darbo laiką.	Organizuoti ir tvarkyti dokumentus.
	Žinoti darbo ir poilsio reikalavimus, higienos normų reikalavimus ir susijusius teisinius aktus.	Gebėti taikyti atitinkamus darbo grafikus darbuotojams atitinkamose situacijose.	Konstruktiviai bendrauti ir bendradarbiauti
		Gebėti įvertinti darbo	

		sąlygas ir suprasti šių sąlygų svarbą maitinimo versle	
...atsakingai organizuoti darbą pagal nustatytas tvarkas ir apibrėžtas darbuotojų funkcijas ...	Žinoti planavimo ir vadovavimo principus bei žmogiškųjų išteklių formas.	Gebėti paruošti pozicionavimo instrukcijas darbuotojams.	Kurti tarpdisciplininius bendradarbiavimo santykius tarp kolegų.
	Žinoti vidines įmonės taisykles.	Gebėti padalinti darbus, paskirstyti užduotis ir atsakomybę tarp darbuotojų.	
	Žinoti darbo organizavimo specifiką maitinimo versle.	Gebėti parinkti tinkamus darbo metodus specifinės užduotims atlikti.	
		Gebėti paskirstyti materialinę atsakomybę tarp tam tikrų darbuotojų.	
...nedelsiant spręsti problemas pagal savo kompetencijų lygį ...	Žinoti produkcijos planavimo ir organizavimo struktūras maitinimo versle.	Gebėti priimti sprendimus ir paskirstyti užduotis.	Gebėti dirbti kartu su kitais komandos nariais sprendžiant įvairias problemas.
	Žinoti organizacines struktūras ir veiklos sritis maitinimo versle.		Savarankiškai priimti sprendimus ir įvertinti gautų atsiliepimų rezultatus.
...bendrauti atsižvelgiant į etikos ir profesinio bendradarbiavimo reikalavimus, vengti galimų konfliktų.	Žinoti bendravimo principus.	Gebėti bendrauti ir perduoti informaciją.	Taikyti bendradarbiavimo ir bendravimo principus.
	Žinoti profesinės etikos standartus.	Gebėti spręsti konfliktus	Laikytis profesinės etikos ir

		naudojant įvairias konfliktų sprendimo strategijas.	etiketo reikalavimų.
Mokymo planas			
Žinios / Įgūdžiai / Socialiniai/metodologiniai gebėjimai	Teorinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)	Praktinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)	Vertinimo metodai
Žinoti saugumo ir sveikatos reikalavimus ir su šia sritimi susijusius teisinius aktus.	2	-	Paskaita, pristatymas
Žinoti darbo ir poilsio reikalavimus, higienos normų reikalavimus ir susijusius teisinius aktus.	2	2	Paskaita, pristatymas, individualus darbas.
Žinoti planavimo ir vadovavimo principus bei žmogiškųjų išteklių formas.	2	2	Paskaita, pristatymas, individualus darbas.
Žinoti vidines įmonės taisykles.	2	-	Praktiniai pratimai, individualus darbas.
Žinoti darbo organizavimo specifiką maitinimo versle.	2	2	Paskaita, pristatymas, darbas grupėje, ekskursija.
Žinoti produkcijos planavimo ir organizavimo struktūras maitinimo versle.	4	2	Paskaita, pristatymas, darbas grupėje, ekskursija.
Žinoti organizacines struktūras ir veiklos sritis maitinimo versle.	4	2	Paskaita, konsultacija, darbas grupėje, ekskursija.
Žinoti bendravimo principus.	2	-	Praktiniai pratimai, individualus darbas.
Žinoti profesinės etikos standartus.	2	2	Praktiniai pratimai, individualus darbas, diskusija.
Gebėti analizuoti darbuotojų darbo laiką.	-	4	Darbas grupėse, individualus



			darbas ir pristatymas.
Gebėti taikyti atitinkamus darbo grafikus darbuotojams atitinkamose situacijose.	-	4	Praktiniai pratimai, individualus darbas, pristatymas.
Gebėti įvertinti darbo sąlygas ir suprasti šių sąlygų svarbą maitinimo versle	-	2	Praktiniai pratimai, individualus darbas, pristatymas.
Gebėti paruošti pozicionavimo instrukcijas darbuotojams.	2	4	Praktiniai pratimai, individualus darbas, konsultacijos, pristatymas.
Gebėti padalinti darbus, paskirstyti užduotis ir atsakomybę tarp darbuotojų.	-	4	Praktiniai pratimai, diskusija, atvejo analizė, individualus darbas.
Gebėti parinkti tinkamus darbo metodus specifinės užduotims atlikti.	-	4	Praktiniai pratimai, darbas grupėje, atvejo analizė, pristatymas.
Gebėti paskirstyti materialinę atsakomybę tarp tam tikrų darbuotojų.	-	4	Praktiniai pratimai, diskusija, atvejo analizė
Gebėti priimti sprendimus ir paskirstyti užduotis.	-	4	Praktiniai pratimai, diskusija, atvejo analizė
Gebėti bendrauti ir perduoti informaciją.	2	4	Paskaita, darbas grupėje, atvejo analizė, diskusija.
Gebėti spręsti konfliktus naudojant įvairias konfliktų sprendimo strategijas.	-	4	Paskaita, pristatymas, darbas grupėje, atvejo analizė, diskusija.
Organizuoti ir tvarkyti dokumentus.	2	6	Paskaita, pristatymas, individualus darbas –

			informacijos paieška, praktinis darbas.
Konstruktiviai bendrauti ir bendradarbiauti	-	2	Darbas grupėje, atvejo analizė ir diskusija.
Kurti tarpdisciplininius bendradarbiavimo santykius tarp kolegų	-	2	Darbas grupėje, atvejo analizė ir diskusija.
Gebėti dirbti kartu su kitais komandos nariais sprendžiant įvairias problemas.	2	2	Praktiniai pratimai, atvejo analizė, diskusija.
Savarankiškai priimti sprendimus ir įvertinti gautų atsiliepimų rezultatus.	-	2	Simuliacija, atvejo analizė, diskusija.
Taikyti bendradarbiavimo ir bendravimo principus.	-	2	Simuliacija, atvejo analizė, diskusija.
Laikytis profesinės etikos ir etiketo reikalavimų.	-	4	Simuliacija, atvejo analizė, diskusija.
<b>Viso valandų:</b>	<b>30 valandų</b>	<b>70 valandų</b>	
	<b>108 val./4 kred.</b>		
<b>Reikalavimai ir specifikacijos mokymams</b>			
<b>Reikalavimai teorinių mokymų organizavimui (profesinio mokymo mokyklose ir centruose): laiko planavimas, temos/potemės</b>	<p><i>Reikalavimai teorinių mokymų organizavimui:</i></p> <p>Mokymų klasėje turi būti suolai, kėdės, rašymo lenta, video įranga, multimedia projektorius, kompiuteris ir vaizdinė medžiaga kiekvienai mokomajai temai: natūralus pavyzdys, formos, plakatais, schemas, video ir audio įrašai, padalomoji medžiaga kiekvienai mokomajai temai (užduotys individualiam darbui, katalogai, testai), literatūra, rinkiniai.</p> <p><i>Laiko planavimas, temos/potemės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struktūrinių vienetų formavimas;</li> <li>• Darbo paskirstymas maitinimo versle;</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos organizavimas ir konceptualizacija;</li> <li>• Hierarchijos ir koordinavimo supratimas;</li> <li>• Darbo laiko klasifikacija;</li> <li>• Maitinimo verslo darbuotojų darbo grafikai;</li> <li>• Darbo standartų sudarymas;</li> <li>• Žmogiškųjų išteklių planavimas;</li> <li>• Darbuotojų rengimas darbui;</li> <li>• Veiklos valdymas;</li> <li>• Efektyvūs bendravimo principai ir modeliai;</li> <li>• Konfliktų sprendimas;</li> <li>• Individualūs bendravimo skirtumai.</li> </ul>
<p><b>Reikalavimai praktinio mokymo organizavimui seminaruose ir tikrose darbo vietose (pameistrystės atveju): laiko planavimas, įranga, reikiami resursai.</b></p>	<p>Įrankiai/medžiaga: aptarnavimo įrankiai ir kiti įrankiai ir maitinimo operacijų organizavimui ir pristatymui reikiami įrengimai.</p> <p>Kiti resursai: darbo drabužiai, darbo apskaitos programos.</p>
<p><b>Reikalavimai profesinio mokymo mokytojams ir instruktoriams (kvalifikacija, patirtis).</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aukštesnysis išsilavinimas;</li> <li>• Ne mažesnė nei 3 metų patirtis maitinimo, maisto paslaugų teikimo srityje;</li> <li>• Vadovavimo patirtis.</li> </ul>
<p><b>Reikalinga mokomoji ir informacinė medžiaga (knygos, duomenų bazės, dokumentai, katalogai ir t.t.)</b></p>	<p><i>Knygos:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lucas, R.E., Managing Employee Relations in the Hotel and Catering Industry, London: Cassell, 2001;</li> <li>2. Lydeka, A., Protokolo pagrindai, Vilnius: Eugrimas, 2000;</li> <li>3. Sakalas, A., Personalo vadyba, Vilnius: Margi raštai, 2003;</li> <li>4. Lietuvos Respublikos darbo kodeksas, Vilnius: Saulelė, 2010;</li> <li>5. Lietuvos Respublikos darbuotojų saugos ir sveikatos įstatymas;</li> <li>6. Martinkus, B., Sakalas, A., Savanevičienė, A., Darbo išteklių ekonomika ir valdymas, Kaunas:</li> </ol>

- Technologija, 2003;
7. Bagdonas, E., Bagdonienė, L., Administravimo principai, Kaunas: Technologija, 2000;
  8. Jurkštienė, A., Valdymo apskaita, Kaunas: Technologija, 2002;
  9. Schmidgall, R., Hayes, D.,K., Ninemeier, J. D., Restaurant Financial Basics, New York: John Wiley&Sons, 2002
  10. Jefimovas, B., Apskaitos pagrindai, Kaunas: Technologija, 2008.
  11. Drejeris, R., Maitinimo įmonių veiklos vadyba, Vilnius: Baltos lankos, 2011.
  12. Grasso, F. Il revenue Management Alberghiero, Edizioni Hoepli, 2006.
  13. Foglio A., Il marketing del turismo. Politiche e strategie di marketing per località, imprese e prodotti/servizi turistici, Franco Angeli, 2015.
  14. Foglio A., La comunicazione interna alle imprese e alle organizzazioni. Modalità, linguaggio, circuiti, mezzi offline e online, Franco Angeli, 2015.
  15. Foglio A. Vendere alla grande distribuzione. La strategia di vendita e di trade marketing, Franco Angeli, 2014.
  16. Guida, Come aprire un'attività di banqueting e catering, 2016. Galeazzi O., Salabar.it, Milano, 2009.
  17. Fierro G., MARKETING E MANAGEMENT DELLE AZIENDE DI RISTORAZIONE, HOEPLI, 2015.
  18. Fierro G., FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT: STRUMENTI PER UNA CORRETTA GESTIONE DEL SETTORE RISTORATIVO, HOEPLI, 2006.
  19. Fierro G., BANQUETING MANGEMENT: STRUMENTI DI GESTIONE E LINEE GUIDA OPERATIVE, HOEPLI, 2010.
  20. Dell'Orso D., Gnemmi D., Management della ristorazione. Food & beverage cost control, Alma, 2014.
  21. Luise F., Food cost calcolare in cucina, Bibliotheca Culinaria, 2014.
  22. Meo C., Food marketing. Creare esperienze nel mondo dei foodies, Hoepli, 2014.

	<p>23.Event Management For Dummies ISBN: 978-1-118-59112-3</p> <p>24.Catering: A Guide to Managing a Successful Business Operation, 2nd Edition ISBN: 978-1-119-03200-7</p> <p>25.Remarkable Banquet Service ISBN: 978-1-118-41203-9</p> <p>26.WJEC Hospitality and Catering for GCSE ISBN: 978-0340986820</p> <p>Straipsniai:</p> <p>1 - Bardis, Penelope. Strategic Management in a Hotel, Saimaa University of Applied Sciences, 2012.</p> <p>2 - Slawka G. Scarso, Luciana Squadrilli. Marketing del gusto, 2015.</p> <p>3 - Allaria A., L'outsourcing dalle origini al contratto di Catering, 2004.</p> <p>4 - Marzolla G. Evoluzione del Catering, 2013.</p> <p>5 - Marzolla G., Digital Marketing e advertising per Hotel: dieci modi per trarre vantaggi, 2013.</p> <p>6 - Serio B., Come avviare un'attività di catering e banqueting?, 2013.</p> <p>7 - Serio B., Il contratto di catering: tutto quello che c'è da sapere, 2014.</p> <p>E-mokymasis:</p> <p><a href="http://euroform.elearning.eurora.biz/course/index.php?categoryid=6">http://euroform.elearning.eurora.biz/course/index.php?categoryid=6</a></p>
<p><b>Kokybės užtikrinimo ir kontrolės procedūros</b></p>	<p>Kokybės užtikrinimo ir kontrolės procedūras vykdo už tai atsakingi instruktoriai ir meistrai. Kontrolė yra vykdoma periodiškai, atliekamas studentų pasiekimų vertinimas ir atsiliepimų anketų/užduočių organizavimas.</p>
<p><b>Vertinimo kompetencijų organizavimas (metodai, formos, kas vykdo vertinimą).</b></p>	<p>Vertinimas atliekamas egzamino metu, vertinamos teorinės žinios ir įgytų praktinių įgūdžių demonstravimas.</p> <p>Vertinimo formos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teorinių žinių vertinimas - testas;</li> <li>• Praktinių įgūdžių demonstravimas – praktinių užduočių vykdymas.</li> </ul> <p>Vertinimą vykdo instruktoriai (žinių testas) ir meistrai (praktinių įgūdžių demonstravimas).</p>

## B 2 Madų parduotuvės dizaineris

<b>Kvalifikacijos pavadinimas:</b>	<b>Madų parduotuvės dizaineris</b>		
<b>Kvalifikacijos lygis:</b>	EKS 5 lygis		
<b>Modulio pavadinimas (darbo procesas):</b>	Darbuotojo įvaizdžio kūrimas		
<b>Modulio tikslas:</b>	Suteikti žinių ir įgūdžių, reikiamų analizuoti ir įvertinti įmonės įvaizdį; parinkti ir panaudoti tinkamus darbuotojų uniformos stilius, derančius prie įmonės įvaizdžio ir poreikių; kurti dizainą ir siūti uniformas		
<b>Modulio apimtis kreditais:</b>	6		
<b>Kompetencijos:</b>	Kurti darbuotojų uniformas; pasiūti sukurta drabužio stilių.		
<b>Mokymosi uždaviniai</b>	<b>Žinios</b>	<b>Įgūdžiai</b>	<b>Socialiniai / metodologiniai gebėjimai</b>
Madų parduotuvės dizaineris geba kūrybiškai formuoti bendrą darbuotojo įvaizdį, atsižvelgdamas į įmonės (parduotuvės) poreikius ir darbuotojams keliamus reikalavimus.	Žinoti įvaizdžio koncepcijas ir komponentus, įvaizdžio parinkimo principus.	Gebėti taikyti reikiamus individualaus įvaizdžio kūrimo principus įvairiems klientams.	Gebėti bendrauti ir bendradarbiauti su kolegomis ir klientais. Gebėti dirbti komandoje. Gebėti valdyti konfliktus.
	Žinoti darbuotojams keliamus reikalavimus įvairiose komercinėse įmonėse (parduotuvėse).	Gebėti parinkti darbuotojų įvaizdžio stilių įvairioms komercinėms įmonėms (parduotuvėms).	
	Žinoti psichologijos ir neverbalinės komunikacijos pagrindus.	Gebėti taikyti psichologijos žinias atliekant užsakymą, atitinkantį įmonės (parduotuvės) tikslus ir reikalavimus, keliamus personalui.	
	Žinoti įvaizdžio formavimo ir pritaikymo principus ir etapus.	Gebėti taikyti bendrąsias įvaizdžio formavimo koncepcijas kiekvienam įmonės (parduotuvės) darbuotojui atskirai.	

	Žinoti figūros tipus ir drabužio dizaino pagrindus.	Gebėti parinkti drabužio dizainą pagal kliento figūrą.	
	Žinoti spalvų derinimo pagrindus.	Gebėti atlikti kostiumo detalių derinimą, atsižvelgiant į psichofiziologinį spalvų efektą.	
	Žinoti optinės apgaulės pritaikymo principus.	Gebėti panaudoti optinę apgaulę, kuriant kostiumo dizainą.	
	Žinoti medžiagų charakteristikas ir priežiūros reikalavimus.	Gebėti įvertinti medžiagos savybes.	
	Žinoti veido ir skirtingų plaukų stilių tipus.	Gebėti pritaikyti plaukų stilius prie veido tipo.	
	Žinoti odos tipus ir skirtingus makiažo tipus.	Gebėti parinkti makiažą, atsižvelgiant į amžių, odos tipą ir anatominius ypatumus.	
<b>Mokymo planas</b>			
<b>Žinios / Įgūdžiai / Socialiniai/metodologiniai gebėjimai</b>	<b>Teorinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)</b>	<b>Praktinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)</b>	<b>Vertinimo metodai</b>
Žinoti įvaidžio koncepcijas ir komponentus, įvaidžio parinkimo principus.	2	-	Atviro tipo klausimai ir teorinės medžiagos atvejo analizė

Žinoti darbuotojams keliamus reikalavimus įvairiose komercinėse įmonėse (parduotuvėse).	2	-	
Žinoti psichologijos ir neverbalinės komunikacijos pagrindus.	4	-	
Žinoti įvaizdžio formavimo ir pritaikymo principus ir etapus.	2	1	
Žinoti figūros tipus ir drabužio dizaino pagrindus.	4	1	Praktinės užduotys
Žinoti spalvų derinimo pagrindus.	4	3	
Žinoti optinės apgaulės pritaikymo principus.	3	-	
Žinoti medžiagų charakteristikas ir priežiūros reikalavimus.	4	2	Testas
Žinoti veido ir skirtingų plaukų stilių tipus.	4	2	Praktinės užduotys, klausimai
Žinoti odos tipus ir skirtingus makiažo tipus.	4	-	
Gebėti taikyti reikiamus individualaus įvaizdžio kūrimo principus įvairiems klientams.	-	2	Darbas raštu, pristatymas, praktinės užduotys, atviro tipo klausimai
Gebėti parinkti darbuotojų įvaizdžio stilių įvairioms komercinėms įmonėms (parduotuvėms).	-	4	
Gebėti taikyti psichologijos žinias atliekant užsakymą, atitinkantį įmonės (parduotuvės) tikslus ir reikalavimus, keliamus personalui.	-	2	
Gebėti taikyti bendrąsias įvaizdžio formavimo koncepcijas kiekvienam įmonės (parduotuvės) darbuotojui atskirai.	-	3	
Gebėti parinkti drabužio dizainą pagal kliento	2	4	



figūrą.			
Gebėti atlikti kostiumo detalių derinimą, atsižvelgiant į psichofiziologinį spalvų efektą.	-	3	
Gebėti panaudoti optinę apgaulę, kuriant kostiumo dizainą.	2	2	
Gebėti įvertinti medžiagos savybes.	-	4	Testas
Gebėti pritaikyti plaukų stilius prie veido tipo.	-	2	Praktinės užduotys, klausimai
Gebėti parinkti makiažą, atsižvelgiant į amžių, odos tipą ir anatominius ypatumus.	-	2	
Gebėti bendrauti ir bendradarbiauti su kolegomis ir klientais.	-	2	Simuliacija, atvejo analizė
Gebėti dirbti komandoje.	-	2	Simuliacija, atvejo analizė
Gebėti valdyti konfliktus.	-	2	Simuliacija, atvejo analizė
<b>Viso valandų:</b>	<b>37valandos</b>	<b>43 valandos</b>	
	<b>80 val./ 3 kred.</b>		
<b>Mokymosi uždaviniai</b>	<b>Žinios</b>	<b>Įgūdžiai</b>	<b>Socialiniai / metodologiniai gebėjimai</b>
Madų parduotuvės dizaineris geba kūrybiškai parinkti ir formuoti darbuotojo uniformos dizainą, atsižvelgdamas į įmonės įvaizdį.	Žinoti uniformos dėvėjimo privalumus darbuotojų motyvacijai didinti ir įmonės įvaizdžiui gerinti ir žinoti koks yra profesinis verslo įvaizdis	Geba kurti ir vizualizuoti	Gebėti kūrybiškai pritaikyti tinkamas uniformas prie verslo įvaizdžio
	Žinoti įmonę identifikuojančius logotipus, stilius ir spalvas	Geba pateikti instruktažą (istorija, reklama, logotipo spalvų ir raidžių parinkimo reikšmė)	Gebėti atkreipti dėmesį į detales

	Žinoti kokie medžiagos raštai/faktūra labiau tinka specifiniam verslui	Geba braižyti, piešti eskizus ir derinti skirtingus raštus	Gebėti dirbti vienas ir komandoje
	Žinoti drabužio tipus	Geba atlikti drabužio užbaigimo darbus	Gebėti pritaikyti reikiamus pakeitimus (kirpimo, stiliaus, rašto)
	Mokėti naudoti tinkamą programinę įrangą, naudojamą drabužių dizainui (Adobe Illustrator)	Geba naudoti kompiuterinę programą dizaino procese	Gebėti išlaikyti koncentraciją, kartais ilgalaikę.
	Žinoti įvairias siuvimo technikas	Geba naudoti siuvimo mašiną	Gebėti naudotis specifiniais įrankiais ir įrengimais, reikiamaiais drabužiams siūti.
	Žinoti eskizų piešimo techniką	Geba piešti eskizus drabužiams, aprangai ir aksesuarams	Gebėti atpažinti naujas mados tendencijas
<b>Mokymo planas</b>			
<b>Žinios / Įgūdžiai / Socialiniai/metodologiniai gebėjimai</b>	<b>Teorinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)</b>	<b>Praktinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)</b>	<b>Vertinimo metodai</b>
Žinoti uniformos dėvėjimo privalumus darbuotojų motyvacijai didinti ir įmonės įvaizdžiui gerinti	2	8	Pristatymas, konkrečių pavyzdžių analizė (mokymo tikslu apsilankymai prekybos centruose)
Žinoti koks yra profesinis verslo įvaizdis	1	2	Pratimai ir video pristatymas
Žinoti įmonę identifikuojančius logotipus, stilius ir spalvas	1	2	Pristatymas – plakatas
Žinoti kokie medžiagos raštai/faktūra labiau tinka specifiniam verslui	1	8	Medžiagų paieška ir analizė (mokymo tikslais apsilankymai

			tekstilės gamyklose)
Mokėti naudoti tinkamą programinę įrangą, naudojamą drabužių dizainui (Adobe Illustrator)	1	5	Praktinės užduotys
Žinoti drabužio tipus ir jų savybes	1	1	Medžiagų paieška ir analizė
Gebėti braižyti, piešti eskizus ir derinti skirtingus raštus	1	4	Kūrybinės užduotys, kūrybinės ir praktinės užduotys
Gebėti atlikti drabužio užbaigimo darbus	1	4	Simuliacija, atvejo analizė
Gebėti kurti ir vizualizuoti uniformą	1	4	Kūrybinės ir praktinės užduotys
Geba naudoti kompiuterinę programą dizaino procese	1	5	Pristatymas, kūrybinė ir praktinė užduotis
Gebėti tinkamai bendrauti	2	3	Pristatymas, praktinė užduotis
Gebėti dirbti vienas ir komandoje	1	2	Pristatymas, darbas grupėje, praktinė užduotis
Gebėti išlaikyti koncentraciją, kartais ilgalaikę.	1	1	Pristatymas, praktinė užduotis
Gebėti atkreipti dėmesį į detales	1	3	Pristatymas – plakatas
Gebėti naudotis specifiniais įrankiais ir įrengimais, reikiama drabužiams siūti.	1	8	Praktinė užduotis
Gebėti atpažinti naujas mados tendencijas	1	3	Madų žurnalų ir katalogų analizė, kūrybinė ir praktinė užduotis
<b>Viso valandų:</b>	<b>18 valandų</b>	<b>63 valandos</b>	
		<b>81 val./3 kred.</b>	
<b>Reikalavimai ir specifikacijos mokymams</b>			

<p><b>Reikalavimai teorinių mokymų organizavimui (profesinio mokymo mokyklose ir centruose):</b></p> <p><b>laiko planavimas, temos/potemės</b></p>	<p><i>Reikalavimai teoriniams mokymams organizuoti:</i></p> <p>Mokymų klasėje turi būti suolai, kėdės, rašymo lenta, video įranga, multimedia projektorius, kompiuteris, siuvimo mašinos, braižybos stalai ir vaizdinė medžiaga kiekvienai mokomajai temai: natūralus pavyzdys, formos, plakatai, schemos, video ir audio įrašai, padalomoji medžiaga kiekvienai mokomajai temai (užduotys individualiam darbui, katalogai, testai), literatūra, rinkiniai.</p> <p><i>Laiko planavimas, temos/potemės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Įvaizdžio koncepcija;</li><li>• Įvaizdžio komponentai;</li><li>• Profesiniai saugumo reikalavimai;</li><li>• Komunikacinės psichologijos pagrindai;</li><li>• Neverbalinė komunikacija</li><li>• Eskizų kūrimo principai ir projekto vykdymo etapai;</li><li>• Drabužių funkcijos;</li><li>• Formos ir siluetai;</li><li>• Drabužių klostės ir linijos;</li><li>• Drabužiai pagal figūros tipus;</li><li>• Proporcijos;</li><li>• Formų sistema ir žmogaus kūno dydžiai;</li><li>• Chromatinės ir achromatinės spalvos;</li><li>• Pagrindiniai trys spalvų atributai;</li><li>• Psichofiziologiniai spalvų efektai;</li><li>• Oficialių drabužių spalvos;</li><li>• Spalvų parinkimas individualiems klientams;</li><li>• Spalvų įtaka;</li><li>• Optinė apgaulė;</li></ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pluoštinių medžiagų sudėtis;</li> <li>• Produkto priežiūros rekomendacijos;</li> <li>• Plaukų stilių pritaikymas prie veido ir galvos formos;</li> <li>• Makiažo tipai ir atlikimo technologijos;</li> <li>• Darbuotojų motyvavimo koncepcijos;</li> <li>• Įvaizdžio gerinimo koncepcijos;</li> <li>• Profesinis verslo įvaizdis;</li> <li>• Raidžių ir spalvų reikšmė;</li> <li>• Medžiagos raštai ir sudėtis;</li> <li>• Adobe Illustrator komponentai;</li> <li>• Drabužių tipai ir savybės;</li> <li>• Braižybos ir eskizavimo technika;</li> <li>• Siuvimo technologija.</li> </ul>
<p><b>Reikalavimai praktinio mokymo organizavimui seminaruose ir tikrose darbo vietose (pameistrystės atveju):</b> laiko planavimas, įranga, reikiami resursai.</p>	<p>Įrankiai / medžiagos: įvairūs bralžymo reikmenys ir kiti reikiami technologiniai resursai mokymo užduotims atlikti.</p>
<p><b>Reikalavimai profesinio mokymo mokytojams ir instruktoriams (kvalifikacija, patirtis).</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aukštesnis išsilavinimas;</li> <li>• Ne mažesnė nei 3 metų patirtis madų pardavimo ir paslaugų srityje;</li> <li>• Ne mažesnė nei 3 metų patirtis madų dizaino srityje.</li> </ul>
<p><b>Reikalinga mokomoji ir informacinė medžiaga (knygos, duomenų bazės, dokumentai, katalogai ir t.t.)</b></p>	<p><i>Knygos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• JONES, Sue Jenkyn. Fashion Design – O Manual do Estilista. Cosac Naify, 2005</li> <li>• RUTHSCHILLING, Anne Anicet – Design de Vestuário de Moda Contemporânea – Criação versus produção [em linha]. 2009. Dissertação de Mestrado em Design e Marketing apresentada à Universidade do Minho</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NEVES, Manuela; BRANCO, João – A previsão de tendências para a Indústria do Vestuário. Tecminho, 2000. ISBN 972-8600-03-08</li> <li>• <i>KALVAITIENĖ, R. Siuvėjo rengimo vadovėlis 2 knyga. Drabužių konstravimo pagrindai.- Vilnius, 2004, ISBN 9955-608-13-7.</i></li> <li>• <i>JASILIONYTĖ, A. Dalykinės išvaizdos vadovas. - Vilnius, 2008, ISBN 978-9955-903-00-0.</i></li> <li>• <i>GARJONIENĖ, J., KRIAUNEVIČIENĖ, G., SAKALAUŠKIENĖ, D. Siuvinių medžiagos. Specialusis piešimas. Drabužių kompozicija. Technologiniai siuvimo įrenginiai. – Vilnius, 2004, ISBN 9955-608-12-9</i></li> <li>• <i>MIZGIRIS R., Spalvotyra. Mokymosi konspektas. – Kaunas, 2007.</i></li> <li>• <i>Higieninė kosmetika. Modulinė profesinio ugdymo programa. - Kaunas, 2015, ISBN 978-609-95740-2-8</i></li> <li>• <i>Kirpimas. Modulinė profesinio ugdymo programa. – Kaunas, 2015, ISBN 978-609-95740-1-1</i></li> </ul> <p><i>Įrankiai:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Dizainui) internetas, žurnalai, katalogai, braižymo medžiaga ir drabužių dizaino programinė įranga</li> <li>• (Siuvimui) specialusis popierius eskizams piešti, įprastos liniuotės ir lenktos liniuotės, medžiaga, siūlai, žirkklės, adatos ir siuvimo mašinos.</li> </ul>
<b>Kokybės užtikrinimo ir kontrolės procedūros</b>	Kokybės užtikrinimo ir kontrolės procedūras vykdo už tai atsakingi instruktoriai ir meistrai. Kontrolė yra vykdoma periodiškai, atliekamas studentų pasiekimų vertinimas ir atsiliepimų anketų/užduočių organizavimas.
<b>Vertinimo kompetencijų organizavimas (metodai, formos, kas vykdo vertinimą).</b>	Vertinimas vykdomas teorinės medžiagos egzamino metu ir vertinant įgytų praktinių gebėjimų demonstravimą. Vertinimo formos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testai;</li> <li>• Darbai raštu;</li> <li>• Atviro tipo testai</li> <li>• Klausimai</li> <li>• Atvejo analizės</li> </ul>

- Kūrybinės užduotys
- Praktinės užduotys
- Pristatymai
- Plakatai
- Video pristatymas
- Medžiagų paieška ir analizė

Vertinimą vykdo instruktoriai (žinių testas) ir meistrai (praktinių žinių demonstravimas).

Vadovaujamosi šiais parametrais:

- Techninės žinios;
- Elgesys;
- Laiko valdymas.

## B 3 Floristas vadybininkas

<b>Kvalifikacijos pavadinimas:</b>	<b>Floristikos vadybininkas</b>		
<b>Kvalifikacijos lygis:</b>	EKS 5 lygis		
<b>Modulio pavadinimas (darbo procesas):</b>	Dizainas ir kompozicija		
<b>Modulio tikslas:</b>	Suteikti žinių ir gebėjimų, reikiamų įvairiems interjero dizaino stiliams atpažinti ir atitinkamai įvairiems renginiams (šventėms) modeliuoti, konceptualizuoti ir kurti tinkamas centrines ir šonines floristines dekoracijas/floristines instaliacijas, naudojant įvairias floristines medžiagas; Pasirinkti tinkamas gamybinės technologijas; Pasirinkti medžiagas ir resursus, atsižvelgiant į aplinką (t.y. interjerą) ir renginio tipą.		
<b>Modulio apimtis kreditais:</b>	8		
<b>Kompetencijos:</b>	Modeliuoti ir kurti įvairias floristines kompozicijas (pvz. centrines kompozicijas, instaliacijas) taikant įvairias gamybinės technologijas ir naudojant įvairias floristines medžiagas.		
<b>Mokymosi uždaviniai</b>	<b>Žinios</b>	<b>Įgūdžiai</b>	<b>Socialiniai / metodologiniai gebėjimai</b>
Floristas vadybininkas geba kurti įvairias floristines kompozicijas (pvz. centrines floristines kompozicijas) įvairioms aplinkoms (t.y. interjerams) ir taikyti įvairias gamybinės technologijas, atsižvelgdamas į priešgaisrines saugos taisykles, sveikatos ir darbų saugos reikalavimus, švaros ir erdvės naudojimo taisykles.	Žinoti esamus pasirinkimo variantus, kuriant stabilias floristines kompozicijas	Geba pasirinkti stabilias konstrukcijas, medžiagas ir indus	Geba dirbti pagal saugumo reikalavimus ir taisykles
	Žinoti priešgaisrinius reikalavimus		
	Žinoti darbo saugos taisykles dirbant su toksiškomis	Geba pasirinkti reikiamas medžiagas (t.y. ne toksiškas)	



	medžiagomis		
	Žinoti darbo tvarkos standartus ir reikalavimus	Geba dirbti švariai ir tvarkingai	
	Žinoti erdvės išnaudojimo reikalavimus gaminant floristines kompozicijas		Geba įvertinti esamas erdvės sąlygas, dekoruojant stalus, teisingai įvertinti floristinių kompozicijų užimamą erdvę ir suprasti jų įtaką aplinkai (t.y. interjerams)
Floristas vadybininkas geba sukurti įvairius floristinių dekoracijų darbus (pvz. centrinės dekoracijas) tinkamus įvairioms aplinkoms (interjerams) ir taikyti skirtingas gamybines technologijas, įvairius principus ir floristinių dizainų elementus: pusiausvyra, formos ir kompozicijų tipai.	Žinoti floristinius dizaino principus: pusiausvyros, simetrijos ir asimetrijos	Geba atpažinti simetriją ir asimetriją	Geba taikyti abu tipus pusiausvyrai užtikrinti
		Geba paaiškinti simetrijos ir asimetrijos charakteristikas	
	Žinoti pagrindines floristinių dizainų formas	Geba pademonstruoti pasitikėjimą savimi taikant šias floristinio dizaino formas: dekoratyvus, vegetatyvinis, formalus, linijinis	Geba pasirinkti floristines medžiagas ir indus, tinkamus tam tikriems floristiniams
	Geba pasirinkti floristines medžiagas ir indus, tinkamus tam tikriems floristiniams		

		dizainams	
		Geba kurti įvairių formų floristinius dizainus	
	Žinoti darbų kūrimo technines priemones	Geba pasirinkti reikiamus pagalbinus įrankius (kamšymo įrankius, alternatyvius kamšymo įrankius, vielas, sujungimo medžiagas)	Geba palyginti įvairių pagalbinių įrankių naudojimo privalumus ir trūkumus ir pasirenka juos tinkamai pagal naudojamą technologijas
	Žinoti priemones, reikiamas medžiagas inde komponuoti		
<b>Mokymo planas</b>			
<b>Žinios / Įgūdžiai / Socialiniai/metodologiniai gebėjimai</b>	<b>Teorinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)</b>	<b>Praktinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)</b>	<b>Vertinimo metodai</b>
Floristinių dekoracijų (pvz. centrinių kompozicijų) kriterijų pakartojimas: stabilumas, tvarkingumas, erdviniai reikalavimai. Įvadas į priešgaisrinius reikalavimus, sveikatos ir darbų saugos taisyklės. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žinoti esamus pasirinkimo variantus, kuriant stabilias floristines kompozicijas;</li> <li>• Žinoti priešgaisrinius reikalavimus;</li> </ul>	3	-	Pristatymas Reaktyvavimas Grupinė diskusija Piešiniai Testas raštu

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Žinoti darbo saugos taisykles dirbant su toksiškais medžiagomis;</li> <li>• Žinoti darbo tvarkos standartus ir reikalavimus</li> <li>• Žinoti erdvės išnaudojimo reikalavimus gaminant floristines kompozicijas.</li> </ul>			
<p>Bendrųjų klasikinių centrinių kompozicijų kūrimo reikalavimai, remiantis įvairiais floristiniais kriterijais: pusiausvyra, floristinio dizaino formos, komponavimo tipai, supanti aplinka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žinoti floristinius dizaino principus: pusiausvyros, simetrijos ir asimetrijos;</li> <li>• Žinoti pagrindines floristinių dizainų formas;</li> <li>• Žinoti darbų kūrimo technines priemones;</li> <li>• Žinoti priemones, reikiamas medžiagoms inde komponuoti.</li> </ul>	2	-	PowerPoint pristatymas
<p>Floristinio dizaino kūrimo principai.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geba atpažinti simetriją ir asimetriją;</li> <li>• Geba paaiškinti simetrijos ir asimetrijos charakteristikas;</li> <li>• Geba pritaikyti abu pusiausvyros tipus.</li> </ul>	-	5	<p>Praktiniai pratimai</p> <p>Vertinimas grupės diskusijų forma</p> <p>Darbo rezultatų fiksavimas:</p> <p>Fotografijos ir piešiniai</p>
<p>Įvairios floristinio dizaino kūrimo formos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geba pademonstruoti pasitikėjimą savimi taikant šias floristinio dizaino formas: dekoratyvus, vegetatyvinis, formalus, linijinis;</li> <li>• Geba paaiškinti pagrindines floristinių dizaino</li> </ul>	-	10	<p>Praktiniai pratimai</p> <p>Vertinimas grupės diskusijų forma</p> <p>Darbo rezultatų fiksavimas:</p> <p>Fotografijos ir piešiniai</p>

<p>ypatybių formas;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geba pasirinkti floristines medžiagas ir indus, tinkamus tam tikriems floristiniams dizainams;</li> <li>• Geba pasirinkti reikiamus pagalbinus įrankius (kamšymo įrankius, alternatyvius kamšymo įrankius, vielas, sujungimo medžiagas);</li> <li>• Geba palyginti įvairių pagalbinių įrankių naudojimo privalumus ir trūkumus ir pasirenka juos tinkamai pagal naudojamas technologijas.</li> </ul>			
<p>Įvairios floristinių dizainų formos ir principai kombinuojant su skirtingais kompozicijų tipais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geba kurti įvairių formų floristinius dizainus.</li> </ul>	-	20	<p>Praktiniai pratimai</p> <p>Vertinimas grupės diskusijų forma</p> <p>Darbo rezultatų fiksavimas:</p> <p>Fotografijos ir piešiniai</p> <p>Praktinis egzaminas</p>
<b>Viso valandų:</b>	<b>5 valandos</b>	<b>35 valandos</b>	
	<b>40 val./1,5 kred.</b>		
<b>Mokymosi uždaviniai</b>	<b>Žinios</b>	<b>Įgūdžiai</b>	<b>Socialiniai / metodologiniai gebėjimai</b>
Floristikos vadybininkas geba konceptualizuoti ir paaiškinti, planuoti, kurti ir parduoti įvairias floristines dekoracijas, tinkamas skirtingiems interjero dizainams	<p>Žinoti skirtingus interjero dizaino kriterijus ir stilius</p>	<p>Geba atpažinti pagrindinių stilių charakteristikas ir interjero dizaino periodus</p> <p>Geba parinkti išskirtines interjero dizaino atitinkamo periodo charakteristikas</p>	Geba komponuoti, paaiškinti ir kurti floristines dekoracijas tinkamas tam tikram interjero dizaino stiliui/periodui

		Geba atskirti skirtingus interjero dizaino periodus	
			Geba planuoti visus darbo etapus iš anksto ir supranta darbo komandoje poreikį, darbai yra tinkamai paskirstomi tarp kolegų, kolegos yra tinkamai instruktuojami
Žinoti pardavimų procesą, būdingą floristinėms kompozicijoms: -preliminari konsultacija -vietos apžiūra -pasiūlymai -pokalbis su klientu -pavyzdžiai -eskizai -papildomi pardavimai		Geba planuoti ir vykdyti darbo etapus laiku ir logiškai	Geba kurti, siūlyti ir parduoti darbus pagal klientų pageidavimus
		Geba priimti užsakymus ir surinkti reikiamą informaciją	
Žinoti sezoninių gėlių ir kitų augalų variacijas ir galimą aprūpinimą		Geba tinkamai pasirinkti floristines medžiagas pagal sezoninį aprūpinimą, atkreipia dėmesį į gėlių gyvavimo ir priežiūros ypatumus	Geba įtraukti visus svarbius kriterijus į sutartį su klientu: -kliento reikalavimai -renginys -aplinkos charakteristika ir stilius (t.y.
Žinoti skirtingus renginių tipus ir jų ypatybes (pvz.		Geba atskirti įvairias progas ir renginius	interjeras) -Sezonas Ir parenka atitinkamai:

	šventinis, oficialus, viešas)		Dizaino formą ir stilių, Kompozicijos tipą ir formą
Mokymo planas			
Žinios / Įgūdžiai / Socialiniai/metodologiniai gebėjimai	Teorinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)	Praktinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)	Vertinimo metodai
<p>Floristinių dekoracijų kūrimas viduramžių dizaino stiliaus aplinkoms:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Romaninis periodas (1000-1250)</li> <li>-Gotikinis periodas (1250-1520)</li> </ul> <p>Atsižvelgiama į progos ir šventinio vakarėlio tipą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-architektūros stiliaus charakteristika, patalpos dydis</li> <li>-patalpos aukštis</li> <li>-apšvietimo sąlygos</li> <li>-stalų formos</li> <li>-patalpos spalvos</li> <li>-šventės proga</li> <li>-kiti dekoratyvūs elementai</li> <li>-tinkamas gėlių pasirinkimas pagal aplinką, spalvas ir kliento pageidavimus</li> </ul>	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>24</p>	<p>Pristatymas</p> <p>Architektūrinių stilių reaktyvavimas;</p> <p>Skirtingus interjero stilius reprezentuojančių vietų lankymas;</p> <p>Specifinių charakteristikų dokumentavimas</p> <p>Dizaino idėjų pristatymas (pristatymas su vizualinėmis priemonėmis, eskizais ir t.t.)</p> <p>Diskusija grupėje</p> <p>Praktinis pritaikymas ir vertinimas</p>
<p>Floristinių dekoracijų kūrimas ankstyvojo modernizmo (vok.-<i>Neuzeit</i>) dizaino stiliaus aplinkoms:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Renesansas (1510-1620)</li> <li>Barokas / Rokoko (1600-1770)</li> </ul>	<p>3</p> <p>4</p>		<p>Pristatymas</p> <p>Architektūrinių stilių reaktyvavimas;</p> <p>Skirtingus interjero stilius reprezentuojančių vietų lankymas;</p>

<p>Klasicizmas (1770-1830)</p> <p>Atsižvelgiama į progos ir šventinio vakarėlio tipą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-architektūros stiliaus charakteristika, patalpos dydis</li> <li>-patalpos aukštis</li> <li>-apšvietimo sąlygos</li> <li>-stalų formos</li> <li>-patalpos spalvos</li> <li>-šventės proga</li> <li>-kiti dekoratyvūs elementai</li> <li>-tinkamas gėlių pasirinkimas pagal aplinką, spalvas ir kliento pageidavimus</li> </ul>	6	3  40	<p>Specifinių charakteristikų dokumentavimas</p> <p>Dizaino idėjų pristatymas (pristatymas su vizualinėmis priemonėmis, eskizais ir t.t.)</p> <p>Diskusija grupėje</p> <p>Praktinis pritaikymas ir vertinimas</p>
<p>Floristinių dekoracijų kūrimas XIX a. dizaino stiliaus aplinkoms:</p> <p>Istorizmas (1830-1900)</p> <p>Art Nouveau (1890-1910)</p> <p>Atsižvelgiama į progos ir šventinio vakarėlio tipą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-architektūros stiliaus charakteristika,</li> <li>-patalpos dydis</li> <li>-patalpos aukštis</li> <li>-apšvietimo sąlygos</li> <li>-stalų formos</li> <li>-patalpos spalvos</li> <li>-šventės proga</li> <li>-kiti dekoratyvūs elementai</li> </ul>	2  4  2	2  25	<p>Pristatymas</p> <p>Architektūrinių stilių reaktyvavimas;</p> <p>Skirtingus interjero stilius reprezentuojančių vietų lankymas;</p> <p>Specifinių charakteristikų dokumentavimas</p> <p>Dizaino idėjų pristatymas (pristatymas su vizualinėmis priemonėmis, eskizais ir t.t.)</p> <p>Diskusija grupėje</p> <p>Praktinis pritaikymas ir vertinimas</p>

-tinkamas gėlių pasirinkimas pagal aplinką, spalvas ir kliento pageidavimus.			
Floristinių dekoracijų kūrimas XX a. dizaino stiliaus aplinkoms: Modernizmas Bauhaus (1919-1933) Ekologiškas namas (apie XX a.) Postmodernizmas (po 1959) Atsižvelgiama į progos ir šventinio vakarėlio tipą: -architektūros stiliaus charakteristika, -patalpos dydis -patalpos aukštis -apšvietimo sąlygos -stalų formos -patalpos spalvos -šventės proga -kiti dekoratyvūs elementai -tinkamas gėlių pasirinkimas pagal aplinką, spalvas ir kliento pageidavimus.	3  4  6	3	Pristatymas/(Architektūrinių stilių reaktyvavimas); Skirtingus interjero stilius reprezentuojančių vietų lankymas; Specifinių charakteristikų dokumentavimas Vienos dizaino idėjos pristatymas (pristatymas su vizualinėmis priemonėmis, eskizais ir t.t.) Diskusija grupėje Praktinis pritaikymas ir vertinimas Testas raštu
<b>Viso valandų:</b>	<b>42 valandos</b>	<b>139 valandos</b>	
	<b>179 val./6,5 kred.</b>		
<b>Reikalavimai ir specifikacijos mokymams</b>			
<b>Reikalavimai teorinių mokymų organizavimui (profesinio mokymo mokyklose ir centruose): laiko planavimas, temos/potemės</b>	<b>Laiko planavimas:</b> Teorija - 47 valandos Praktinis darbas – 120 valandos		



	<p>Žinių konsolidavimas, įgalinimas– 54 valandos Iš viso – 221 valandos/8 kreditai</p> <p><b>Reikalavimai teorinių mokymų organizavimui:</b></p> <p>Floristikos klasė aprūpinta multimedijos priemonėmis, V lygio mokymo programos modulio aprašas, testas įgytiems įgūdžiams įvertinti, floristo mokymo VET standartai, mokymo programa (įskaitant klasės pristatymus), skirtingų interjero dizaino (stilių) foto medžiaga, įvairių interjerų lankymas.</p>
<p><b>Reikalavimai praktinio mokymo organizavimui seminaruose ir tikrose darbo vietose (pameistrystės atveju): laiko planavimas, įranga, reikiami resursai.</b></p>	<p><b>Reikalavimai praktinių mokymų organizavimui:</b></p> <p>Pilnai aprūpinta floristo darbo studija, aprūpinta reikiama įrankiais ir medžiagomis (įrankiai, indai, skintos gėlės, reikiami vadovėliai), sutartys su darbdaviais socialiniais partneriais, florikultūros ir floristikos verslo įmonėmis (stažuotėms).</p>
<p><b>Reikalavimai profesinio mokymo mokytojams ir instruktoriams (kvalifikacija, patirtis).</b></p>	<p>Modulį gali vykdyti floristas instruktorius, gebantis atskirti skirtingus architektūros stilius ir gebantis apibūdinti modernių interjero dizaino stilių charakteristikas: teoriniam mokymui – specialistas, turintis aukštesnį išsilavinimą biologijos/žemės ūkio/edukacijos mokslų srityje, turintis 3 metų patirtį floristikos srityje; praktiniam mokymui – specialistas, turintis floristo išsilavinimą.</p>
<p><b>Reikalinga mokomoji ir informacinė medžiaga (knygos, duomenų bazės, dokumentai, katalogai ir t.t.)</b></p>	<p><b>Pagrindinė literatūra:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. MARKEVIČIENĖ, Laima; ir VAIDELIENĖ, Janina. <i>Kambarinių augalų auginimas ir komponavimas</i>: mokymo priemonė. Vilnius, 2006. ISBN 9986-847-98-2</li> <li>2. HESSAYON, D. G. <i>Kambarinės gėlės. Enciklopedinis žinynas</i>. Vilnius, 2003.</li> <li>3. SNIEŠKIENĖ, Vilija; VARKULEVIČIENĖ Judita; ir JURONIS, Vidmantas. <i>Namuose – nauja gėlė</i>: mokomoji literatūra. Kaunas, 2004. ISBN 9955-577-05-3</li> <li>4. HUXLEY, A; <i>Success with House Plants</i>. England, 1992. ISBN 0-89577-052-0.</li> <li>5. ГРАЧЕВА, А.В. <i>Основы фитодизайна</i>. Москва, 2010. ISBN 978-91134-169-5</li> </ol> <p><b>Papildoma literatūra:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. VAIDELIENĖ, Janina; ir VAIDELYS, Jonas. <i>Gėlių karalystėje</i>. Kaunas, 1997. ISBN 9986-520-68-1</li> </ol>

2. LANCASTER, R.; ir BIGGS, M. *Gėlės mūsų namuose*. Vilnius, 2001. ISBN 9986-02-964-3
  3. NISSEN, Dorte. *Kambarinių augalų žinynas*. Vilnius, 2005. ISBN 9955-06-070-0
  4. ANDERSON, Ingald. *Pavėsinės, priestatai, terasos*. Vilnius, 2004. ISBN 9955-573-66-X
  5. THROOLL, Angelika. *Gėlės ant palangės*. 650 kambarinių augalų. Vilnius, 2006. ISBN 978-9955-21-218-8
  6. ЙЕНИ, К. *Зимний сад и современные конструкции*. Москва, 2000. ISBN 5-242-00065-1
  7. БЫХОБЕЦ С.П. *Энциклопедия комнатных растений*. Москва, 2000. ISBN 985-433-720-0
  8. „Räume Floral in Szene setzten“ de Carnèe. Meiner, Karsten
  9. „Florist Band 1“ S. 358
  10. „Florist Band 2“ S. 313
  11. „Klassiker der Architektur vor 1900“ Gerstenberg
  12. „Klassiker der Architektur des 20. Jahrhunderts“ Gerstenberg
- Periodiniai informacijos šaltiniai:**
1. *Sodo spalvos*. Vilnius. ISSN 1648-4927
  2. *Mano gėlynas*. Vilnius, ISSN 1648 – 4927
  3. *Rasos*. Kaunas, ISSN 2029 – 1140
  4. *Цветоводство*. Москва. ISSN 0041 – 4905
- Internetiniai šaltiniai:**
1. Kambarinių augalų enciklopedija: <http://www.gflora.com/>
  2. <http://www.plantcare.com/>
  3. <http://www.buzzle.com/articles/indoor-plant-pots.html>
  4. <http://www.bing.com/search?q=Baustile+In+der+%c3%9cbersicht&FORM=QSRE1#>

<b>Kokybės užtikrinimo ir kontrolės procedūros</b>	Kokybės užtikrinimo ir kontrolės procedūras vykdo už tai atsakingi instruktoriai ir meistrai. Kontrolė yra vykdoma periodiškai, atliekamas studentų pasiekimų vertinimas ir atsiliepimų anketų/užduočių organizavimas.
<b>Vertinimo kompetencijų organizavimas (metodai, formos, kas vykdo vertinimą).</b>	Vertinimas vykdomas teorinės medžiagos egzamino metu ir vertinant įgytų praktinių gebėjimų demonstravimą. Vertinimo formos: <ul data-bbox="842 478 1523 550" style="list-style-type: none"><li>• Teorinių žinių vertinimas – testas;</li><li>• Praktinių žinių demonstravimas – praktinių užduočių vykdymas.</li></ul> Vertinimą vykdo instruktoriai (žinių testas) ir meistrai (praktiniai gebėjimai ir jų demonstravimas).

## B 4 Paramedikas

<b>Kvalifikacijos pavadinimas:</b>	<b>Paramedikas</b>		
<b>Kvalifikacijos lygis:</b>	EKS 5 lygis		
<b>Modulio pavadinimas (darbo procesas):</b>	Skubios pagalbos teikimas		
<b>Modulio tikslas:</b>	Suteikti žinių ir įgūdžių, reikiamų suprasti ir mokėti taikyti anatomijos, fiziologijos ir patologijos žinias praktikoje		
<b>Modulio apimtis kreditais:</b>	10		
<b>Kompetencijos:</b>	Suprasti anatomijos, fiziologijos ir patologijos procesus, vykstančius žmogaus kūne; įvertinti sergančio ir sužeisto žmogaus sveikatos būklę, ypač atpažinti ypatingas grėsmes		
<b>Mokymosi uždaviniai</b>	<b>Žinios</b>	<b>Įgūdžiai</b>	<b>Socialiniai / metodologiniai gebėjimai</b>
Paramedikas geba suprasti ir atsakingai taikyti praktines žinias apie žmogaus kūno sudėtį, organų sistemas, jų funkcijas ir galimus nukrypimus nuo normos, kurios gali kelti grėsmę žmogaus gyvybei.	Žinoti žmogaus kūno struktūrą.	Gebėti paaiškinti žmogaus kūno struktūros charakteristikas.	Teisingai naudoti medicininius terminus.
	Žinoti ląstelių, audinių, organų ir jų sistemų funkcijas žmogaus kūne.	Gebėti apibrėžti ląstelių, audinių, organų ir jų sistemų funkcijas žmogaus kūne.	Bendrauti atsižvelgiant į medicinos etikos reikalavimus.
	Žinoti patologinius procesus, vykstančius žmogaus kūne.	Gebėti atpažinti patologinius procesus, vykstančius žmogaus kūne.	Gebėti bendradarbiauti, dirbti komandoje ir individualiai.
	Žinoti patologinių pokyčių įtaką žmogaus organizmo būklei.	Gebėti paaiškinti patologinių pokyčių įtaką žmogaus organizmo būklei.	
<b>Mokymo planas</b>			
<b>Žinios / Įgūdžiai /</b>	<b>Teorinis mokymas – apimtis</b>	<b>Praktinis mokymas – apimtis valandomis</b>	<b>Vertinimo metodai</b>

Socialiniai/metodologiniai gebėjimai	valandomis (ECVET kreditais)	(ECVET kreditais)	
Žinoti žmogaus kūno struktūrą.	10	14	Testas; Stebėjimas; Eksperimentas; Interviu žodžiu; Praktinių užduočių vykdymas ir pristatymas individualiai ir grupėje praktikos metu; Atvejo analizė; Refleksija
Žinoti ląstelių, audinių, organų ir jų sistemų funkcijas žmogaus kūne.	10	14	
Žinoti patologinius procesus, vykstančius žmogaus kūne.	10	14	
Žinoti patologinių pokyčių įtaką žmogaus organizmo būklei.	4	4	
Gebėti paaiškinti žmogaus kūno struktūros charakteristikas.	4	6	
Gebėti apibrėžti ląstelių, audinių, organų ir jų sistemų funkcijas žmogaus kūne.	4	6	
Gebėti atpažinti patologinius procesus, vykstančius žmogaus kūne.	2	6	
Gebėti paaiškinti patologinių pokyčių įtaką žmogaus organizmo būklei.	2	4	
Teisingai naudoti medicininius terminus.	2	4	
Bendrauti atsižvelgiant į medicinos etikos reikalavimus.	2	4	
Gebėti bendradarbiauti, dirbti komandoje ir individualiai.	2	4	
<b>Viso valandų:</b>	<b>58valandos</b>	<b>86 valandos</b>	
	<b>144 val./5 kred.</b>		
<b>Mokymosi uždaviniai</b>	<b>Žinios</b>	<b>Igūdžiai</b>	<b>Socialiniai / metodologiniai gebėjimai</b>

Paramedikas geba savarankiškai ir atsakingai atlikti nukentėjusiojo apžiūrą, patikrą, apčiuopą, nustatyti gyvybines funkcijas. Pagal ABCDE principą įvertinti paciento sveikatos būklę.	Žinoti tam tikram amžiui būdingas procedūras, fiksuojant ligos istoriją (integruotos žinios)	Gebėti fiksuoti ligos istoriją, taikant reikiamas diagnostines procedūras	Gebėti reflektuoti ligos istorijos fiksavimo rezultatus.
	Žinoti tam tikram amžiui būdingas diagnostines procedūras ir jų kontekstą (išsamios žinios)	Gebėti nustatyti paciento sveikatos būklę, ypač esant rizikai jo/jos gyvybinių funkcijų veiklai, renkant ligos istorijos duomenis.	Gebėti aptarti ligos istorijos rezultatus su pacientu.
	Žinoti diagnozės būdingas teikiant skubią pagalbą (specializuotis žinios)	Gebėti pasiruošti diagnostinėms procedūroms atsižvelgiant į paciento amžių.	Gebėti aptarti preliminarią diagnozę.
		Gebėti įvertinti surinktus duomenis.	Gebėti įvertinti atsakomybę už surinktus duomenis.
		Gebėti sudaryti preliminarią diagnozę.	Gebėti panaudoti žinias iš atitinkamos studijų srities sudarant preliminarią diagnozę.
			Gebėti pritaikyti ateities veiksmus esamai preliminariai diagnozei.
<b>Mokymo planas</b>			
<b>Žinios / Įgūdžiai / Socialiniai/metodologiniai gebėjimai</b>	<b>Teorinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)</b>	<b>Praktinis mokymas – apimtis valandomis (ECVET kreditais)</b>	<b>Vertinimo metodai</b>
Žinoti tam tikram amžiui būdingas procedūras, fiksuojant ligos istoriją (integruotos žinios)	10	18	Testas; Stebėjimas; Eksperimentas;
Žinoti tam tikram amžiui būdingas diagnostines procedūras ir jų kontekstą	8	16	Interviu žodžiu; Praktinių užduočių vykdymas ir

(išsamios žinios)			pristatymas individualiai ir grupėje praktikos metu; Atvejo analizė; Refleksija
Žinoti diagnozes būdingas teikiant skubią pagalbą (specializuotis žinios)	8	22	
Gebėti fiksuoti ligos istoriją, taikant reikiamas diagnostines procedūras	2	12	
Gebėti nustatyti paciento sveikatos būklę, ypač esant rizikai jo/jos gyvybinių funkcijų veiklai, renkant ligos istorijos duomenis.	2	10	
Gebėti pasiruošti diagnostinėms procedūroms atsižvelgiant į paciento amžių.	2	4	
Gebėti įvertinti surinktus duomenis.	2	2	
Gebėti sudaryti preliminarią diagnozę.	2	2	
Gebėti reflektuoti ligos istorijos fiksavimo rezultatus.	2	2	
Gebėti aptarti ligos istorijos rezultatus su pacientu.	2	2	
Gebėti aptarti preliminarią diagnozę.	2	2	
Gebėti įvertinti atsakomybę už surinktus duomenis.	2	2	
Gebėti panaudoti žinias iš atitinkamos studijų srities sudarant preliminarią diagnozę	2	2	

Gebėti pritaikyti ateities veiksmus esamai preliminariai diagnozei.	2	2	
<b>Viso valandų:</b>	<b>48 valandos</b>	<b>98 valandos</b>	
	<b>146 val. / 5 kred.</b>		
<b>Reikalavimai ir specifikacijos mokymams</b>			
<b>Reikalavimai teorinių mokymų organizavimui (profesinio mokymo mokyklose ir centruose): laiko planavimas, temos/potemės</b>	<p><i>Reikalavimai teorinių mokymų organizavimui:</i></p> <p>Mokymo klasė turi būti aprūpinta stalais, kėdėmis, rašymo/išmaniaja lenta, video įranga, multimedija projektoriais, kompiuteriu ir vizualinėmis priemonėmis atskiroms mokomosioms temoms: muliažai, plakatai, schemos, video ir audio įrašai, padalomoji medžiaga kiekvienai mokomajai temai (užduotys individualiam darbui, katalogai, testai), literatūra, rinkiniai.</p> <p><i>Laiko planavimas, temos/potemės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žmogaus anatomija ir fiziologija, patologija;</li> <li>• Ląstelės, jų tipai, pagrindinės funkcijos;</li> <li>• Audiniai, jų tipai ir savybės;</li> <li>• Bendroji danga;</li> <li>• Kraujas, jo sudėtis ir savybės;</li> <li>• Skeleto sistema ir sąnarių anatomija ir fiziologija;</li> <li>• Raumenų sistema, anatomija ir fiziologija;</li> <li>• Virškinimo sistema, anatomija ir fiziologija;</li> <li>• Šlapimo sistema, anatomija ir fiziologija;</li> <li>• Kardio vaskuliarinė anatomija ir fiziologija;</li> <li>• Endokrininė sistema ir jos funkcijos;</li> <li>• Nervų sistema, anatomija ir fiziologija;</li> <li>• Genitalinė sistema, anatomija ir fiziologija;</li> <li>• Sensorikos organai, jų fiziologija;</li> </ul>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patologiniai žmogaus kūno pokyčiai;</li> </ul>
<b>Reikalavimai praktinio mokymo organizavimui seminaruose ir tikrose darbo vietose (pameistrystės atveju):</b> laiko planavimas, įranga, reikiami resursai.	Vizualinė medžiaga: maketai, plakatai, schemas, knygos, atlasai.
<b>Reikalavimai profesinio mokymo mokytojams ir instruktoriams (kvalifikacija, patirtis).</b>	Aukštesnysis išsilavinimas atitinkamoje srityje
<b>Reikalinga mokomoji ir informacinė medžiaga (knygos, duomenų bazės, dokumentai, katalogai ir t.t.)</b>	<b>Knygos:</b> Stropus R., Tamašauskas K. A., Paužienė N. Žmogaus anatomija. Vitae Litera, 2005. Kėvelaitis E. Žmogaus fiziologija. KMU leidykla, 2007. Anusevičienė O. V., Cibas P., Lilielė L. Žmogaus anatomija ir fiziologija. Kauno kolegija, 2014. Kumar V., Abbas A. K., Fausto N., Aster J. C. Robbins and Cotran Pathologic basis of disease. Elsevier, 2010. Anatomy & Physiology. Openstax College, 2013 ( <a href="https://www.openstaxcollege.org/files/textbook_version/hi_res_pdf/13/AnatomyAndPhysiology-OP.pdf">https://www.openstaxcollege.org/files/textbook_version/hi_res_pdf/13/AnatomyAndPhysiology-OP.pdf</a> )
<b>Kokybės užtikrinimo ir kontrolės procedūros</b>	Kokybės užtikrinimo ir kontrolės procedūras vykdo už tai atsakingi instruktoriai ir meistrai. Kontrolė yra vykdoma periodiškai, atliekamas studentų pasiekimų vertinimas ir atsiliepimų anketų/užduočių organizavimas.
<b>Vertinimo kompetencijų organizavimas (metodai, formos, kas vykdo vertinimą).</b>	Vertinimas vykdomas teorinės medžiagos egzamino metu ir vertinant įgytų praktinių gebėjimų demonstravimą. Vertinimo formos: testai, interviu žodžiu, praktinių užduočių vykdymas ir pristatymas individualiai ir grupėse praktikos metu. Vertinimą vykdo instruktoriai.

## Autorinės teisės

© Autorystė 2015 EUROPARTNERSS Consortium

Susidedantis iš:

Karaliaus Mindaugo profesinio rengimo centras, Lietuva, Kaunas

Johanniter Akademie Bildungsinstitut Mitteldeutschland, Germany, Leipzig

Euroform RFS, Italy, Rende

Esprominho - Escola Profissional Do Minho, LDA, Portugal, Braga

SBG Dresden, Germany, Dresden

Wisamar Bildungsgesellschaft Gemeinnuetzige GmbH, Germany, Leipzig

Federazione CNOS FAP Veneto, Italy, Venezia Mestre

Šį dokumentą kopijuoti, spausdinti ar keisti visą ar jo dalis bet kokiems tikslams be gauto raštiško EUROPARTNERSS konsorciumo leidimo draudžiama. Taip pat šio dokumento autorių citavimas ir citatų žymėjimas turi būti atliekamas pagal autorystės teises užtikrinančias taisykles.

Visos teisės saugomos.



**EURO PARTNERSS**  
EUROPEAN PARTNERSHIP FOR SERVICE SPECIALISTS

---

*Šį projektą finansuoja ir remia Europos komisija. Šis leidimas atspindi tik autorių nuomonę ir komisija negali būti laikoma atsakinga už dokumente pateikiamos informacijos turinio panaudojimą.*