

## Projektinis darbas „Gebėjimai ir įgūdžiai mano profesijoje“

Vilniaus turizmo ir prekybos verslo mokykla (autorius Vida Bingelytė)

### *Tema (temos), kuriai priskiriate gerosios patirties pavyzdį*

Kūrybiškumo ugdymas profesiniame mokyme.

### *Priemonės tikslas*

Organizuoti imituotos kavinės dviejų dienų veiklą su savitu interjeru bei valgiaraščiu, išradingais užkandžiais ir patiekalais, maloniai aptarnauti lankytojus.

### *Priemonės įgyvendinimas*

Vilniaus turizmo ir prekybos verslo mokyklos projektiniuose darbuose „Gebėjimai ir įgūdžiai mano profesijoje“, kurių užbaigimas ir projektinės veiklos pristatymas vyksta prieš šv. Kalėdas, dalyvauja visų baigiamųjų grupių mokiniai. Šio projekto kontekste virėjų specialybės baigiamųjų kursų mokiniai organizuoja imituotą kavinę, pristatydami savo profesinio mokymo rezultatus. Jiems, svečių aptarnavime talkina padavėjų ir barmenų, viešbučio darbuotojų specialybių mokiniai, profesijos mokytojai.

Kasmet savo projektinį darbą pristato 6-10 grupių, todėl būtinas entuziazmas, išradingumas, kūrybiškumas.

Jau pirmaisiais mokymosi metais mokiniai supažindinami su tradicija tapusio projekto „Gebėjimai ir įgūdžiai mano profesijoje“ tikslais, uždaviniais, apsilanko baigiamųjų grupių projektinio darbo pristatymuose – imituotose kavinėse ir, padedami profesijos mokytojų, pradeda savo veiklą skatinančią profesinio mokymosi motyvaciją, atsakomybę, bendradarbiavimą, kūrybiškumą.

Numatytą dieną duris atveria imituota kavinė. Joje vyksta tikras gyvenimas: virėjai ruošia ir patiekia patiekalus, padavėjai aptarnauja lankytojus.

Siekiant įtvirtinti įgytus įgūdžius ir gebėjimus pasirinktos profesijos srityje, pademonstruoti išmonę ir kūrybiškumą taikant klasikines bei modernias technologijas patiekalų ruošime, apipavidalinime ir patiekime, pasitelkę teorijos pamokų ir praktinio mokymo metu įgytas žinias bei pirminius praktinius įgūdžius, mokiniai kaupia patiekalų receptūras, kuriose naudojami gerai pažįstami bei rečiau sutinkami maisto produktai, klasikinė, moderni, įmantresnė patiekalų technologija, tipiški, įprasti ir šiuolaikiniai patiekalų apipavidalinimo bei patiekimo variantai, indų parinkimas ir t.t.

Sukauptą informaciją mokiniai pateikia, analizuoja ir aptaria kulinarijos, tešlų ruošimo, stalo serviravimo, informatikos, įmonės veiklos apskaitos pamokose, grupės valandėlėse, pasirenka imituotos kavinės pavadinimą ir numato veiklos kryptį: temą, valgiaraščio apipavidalinimą ir patiekalų asortimentą, interjero detales, akustinį foną ir kt., sudaro darbų planą, išsirenka koordinavimo grupę, kuri rūpinasi darbų pasiskirstymu ir savalaikiu atlikimu. Patiekalų receptūras išbando praktinio mokymo užsiėmimų metu. Paruoštus patiekalus degustuoja, aptaria ir nusprendžia, kuriuos patieks projektinio darbo ataskaitoje – vienos dienos kavinėje – kaip savo pasirinktos profesijos gebėjimų ir įgūdžių įvertinimą bei gerosios patirties sklaidą.

Imituotą kavinę, kaip projektinės veiklos pristatymą, aplanko mokyklos mokytojai, mokiniai, svečiai.

### Pasiekti rezultatai

- Sukauptos ir aptartos patiekalų receptūros;
- Pagal receptūras praktiškai išbandytas patiekalų ruošimas;
- Degustuoti patiekalai ir aptarti jų ypatumai;
- Pasirinkta veiklos kryptis ir kavinės pavadinimas;
- Numatytos ir paruoštos interjero detalės, skelbimas-kvietimas, valgiaraščių viršeliai;
- Sudarytas valgiaraštis;
- Paruošti patiekalai;
- Parinkti indai, paruošti patiekimui, apipavidalinti patiekalai;
- Realizuoti patiekalai jaukiai įrengtoje mokyklos kavinėje.

Projektinės veiklos etapai, atlikti individualiai arba komandoje, gerina profesijos mokymo kokybę, skatina motyvaciją, suteikia didesnę pasitikėjimą savimi.

### Kaip pakito Jūsų veiklos ir paslaugų kokybė įgyvendinus šią priemonę?

- Prasiplėtė mokymo metodų taikymo galimybės;
- Atsirado didesnės galimybės mokinių saviraiškai siekiant profesinių kompetencijų įgijimo;
- Skatinama savianalizė, kūrybiškumas, geresnių rezultatų siekimas;
- Aiškios pažangos bei pasiekimų vertinimo galimybės.

### Kodėl, Jūsų nuomone, tai gerosios patirties pavyzdys?

Projektas „Gebėjimai ir įgūdžiai mano profesijoje“:

- skatina profesijos mokytojų kvalifikacijos nuolatinį tobulinimą, siekiant atnaujinti profesines žinias bei taikyti įvairius mokymo metodus;
- suteikia galimybes mokiniams atverti savo kūrybiškumą, patikrinti įgytas teorines žinias bei praktinius įgūdžius, gebėjimą dirbti komandoje, įgyti pasitikėjimą savimi;
- patirtis skleidžiama prieinama forma, plačiai, atvirai, *kūrybiškai*.