

## Profesinio mokymo paslaugų teikimas konditeriams iš Turkijos

Viešoji įstaiga Vilniaus Žirmūnų darbo rinkos mokymo centras (autorius Dalia Ramunė Janarauskienė)

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

Profesinio mokymo tarptautiškumo skatinimas

### *Priemonės tikslas*

Gerinti profesinio mokymo kokybę plėtojant ryšius tarp Europos šalių profesinio mokymo įstaigų ir socialinių partnerių, ieškant naujų bendradarbiavimo formų, taip pat skatinti užsienio kalbų mokymąsi dalyvaujant Leonardo da Vinči mobilumo programos projekte.

### *Priemonės įgyvendinimas*

Projekto metu, kuris vyko š.m. gegužės mėn. 04-13d., mokymo centro Maitinimo įmonių specialistų praktinio mokymo skyriuje kvalifikaciją tobulino 15 konditerių iš Turkijos miesto Šanliurfa (Şanlıurfa), kuris yra šalies pietrytinėje dalyje. Tai dešimtas pagal dydį Turkijos miestas, kuriame gyvena daugiau nei 1,5 mln. žmonių. Siunčiamoji organizacija: ŞANLIURFA LOKANTACILAR KÖFTECİLER VE TATLICILAR ESNAF ODASI – lietuviškai- Restoranų darbuotojų, kulinarų ir konditerių asociacija.

Mokyti profesionalius konditerius iš saldumynų šalimi vadinamos Turkijos buvo didelis iššūkis, tačiau kartu ir noras pasidalinti savo žiniomis ir patirtimi. Projekto dalyviai - tai konditerijos parduotuvių, konditerijos gamybos įmonių savininkai ir asmenys besimokantys konditerio profesijos. Programa buvo sudaryta atsižvelgiant į dalyvių pageidavimą susipažinti su mūsų šalies miltinės konditerijos gaminių asortimentu, gamybos technologijomis, konditerijos gaminių ir desertų paruošimo tradicijomis Lietuvoje, taip pat šios populiarios Turkijoje profesijos rengimo praktika ir galimybėmis mūsų mokymo įstaigoje. Įžanginių paskaitų metu svečiai buvo supažindinti su naudojama įranga, inventoriumi ir žaliavomis bei geros higienos praktikos taisyklėmis, taikomomis mūsų šalies maitinimo įmonėse ir konditerijos cechuose. Tobulinti savo įgūdžius ir išmokti naujų gaminių mokiniai buvo mokomi panaudojant vaisius, pieno produktus, šokoladą, riešutus ir kitus maisto produktus bei žaliavas. Svečius labai sudomino tradicinių pyragų ir pyragėlių su įdarais įvairovė, proginiai lietuviški konditerijos gaminiai, tortų papuošimo elementai ir gaminių pateikimas. Pietietišku temperamentu pasižymintys svečiai stengėsi ne tik išmokti naujovių, bet ir improvizuoti. Susipažinti ir pabendrauti su giminingos profesijos atstovais iš tolimosios Turkijos turėjo galimybę ir mūsų centro Restoranų ir viešbučių skyriaus mokiniai. Didelio susidomėjimo sulaukė surengta konditerijos gaminių ir desertų paroda. Ilgametę gamybinę ir pedagoginę patirtį turinčių mokymo centro profesijos mokytojų ir mokinių iš Turkijos kūrybiškumo dėka buvo pasiektas labai įdomus rezultatas. Dalyviai ne tik mokėsi auditorijose, gamino desertus ir konditerijos gaminius konditerijos gaminių paruošimo laboratorijoje, bet ir lankėsi Vilniaus konditerijos cechuose, garsėjančiuose savo gaminiiais.

Svečiai labai džiaugėsi susipažinę su Lietuvos konditerijos tradicijomis, mūsų mokymo centro darbuotojų, profesijos mokytojų ir mokinių geranoriškumu ir dėmesiu, įgytomis žiniomis ir praktinių užsiėmimų metu įsisavintomis technologijomis.

Kas žino, galbūt lietuviai, nuvykę į Šanliurfą, vietinėse konditerijos krautuvėlėse ras skanėstų panašių į Skruzdėlyną ar plikytus pyragaičius?



### *Pasiekti rezultatai*

Abipusiai naudingas projektas suteikė impulsą naujiems kūrybiniais ieškojimams, buvo užmegzti dalykiniai ryšiai, skatinantys tolimesnį bendradarbiavimą tarp mūsų mokymo įstaigos ir Turkijos miesto Šanlıurfa Restoranų darbuotojų, kulinarų ir konditerių asociacijos. Informaciją su nuotraukomis apie vykdytą projektą ir pasiektus rezultatus savo tinklalapiuose paskelbė tiek mūsų mokymo įstaiga, tiek minėtoji asociacija.

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

Dalyvavimas tarptautiniuose projektuose ugdo kūrybiškumą, atskleidžia profesinio mokymo formų įvairovę. Pažintis su Turkijos konditeriais, dalyvavimas šiame „mokymąsi be sienų“ skatinančiame projekte, padidino mokinių ir mokytojų motyvaciją mokytis užsienio kalbų, domėtis kitų šalių kulinariiniu paveldu, tradicijomis.

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

Galima paskatinti ir kitus mokytojus, mokinius kūrybiškiau pažvelgti į profesijos mokymąsi ir mokymą, pasinaudojant ES mobilumo projektų teikiamomis galimybėmis, siekiant tiek asmeninių, tiek profesinių kompetencijų tobulinimo.

