

TURIZMO IR MITYBOS TECHNOLOGIJŲ BENDROJI PROGRAMA MOKINIAMS, BESIMOKANTIEMS PAGAL VIDURINIO UGDYMO PROGRAMĄ

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Turizmo ir mitybos technologijų bendroji programa (toliau – Programa) skiriama mokiniams, besimokantiems pagal vidurinio ugdymo programą.

Programą siūloma rinktis tiems mokiniams, kurie domisi kelionėmis, jų organizavimu, patys mėgsta keliauti, kurie nori susipažinti su viešbučio teikiamomis paslaugomis, siekia plačiau susipažinti su mitybos pagrindais, įvairių pasaulio kultūrų mitybos tradicijomis ir ypatumais, išmokyti gaminti kai kuriuos nacionalinius kitų šalių patiekalus. Projektinei veiklai mokinys galės laisvai rinktis jam labiausiai patinkančius ir jo asmenines savybes atskleidžiančius darbus. Tai mokiniams sudarys geriausias sąlygas realizuoti savo gebėjimus ir norus.

Pasirinkęs šią programą mokinys:

sužinos įvairius žmonių poreikius atitinkančius turizmo organizavimo ypatumus;

išmoks sudaryti įvairių žmonių poreikius atitinkančius kelionės maršrutus;

susipažins su kelionių vadovo, gido darbo specifiška;

sužinos, kaip savarankiškai pasinaudoti įvairiomis komunikacijos priemonėmis ir užsisakyti vietą norimame viešbutyje, stovyklavietėje, motelyje ar kt.;

išmoks sudaryti valgiaraštį, gaminti ir pateikti patiekalus, apskaičiuoti kalorijas, atsižvelgdamas į įvairius poreikius ir galimybes.

Mokydamiesi pagal šią programą mokiniai įgis papildomų žinių ir gebėjimų, kurie turės jam praktinės naudos renkantis profesiją, dirbant ar kuriant savo verslą. Dirbant pagal programą ir siekiant geresnės bei patrauklesnės mokymosi aplinkos, taikomos informacinės technologijos (kompiuteriai, mokomosios kompiuterių programos, internetinės viešbučių rezervavimo sistemos ir kt.). Daug dėmesio programoje skiriama projektinei veiklai, kuri sudaro galimybes mokiniui atskleisti savo asmenines savybes ir gebėjimus. Atliekami darbai turėtų būti siejami su realia gyvenamąja aplinka, atitikti šiuolaikinius visuomenės poreikius ir būti praktiškai naudingi mokiniui bei visai mokyklos bendruomenei ir jos aplinkai. Pabrėžtina, kad mokydamiesi pagal šią programą mokiniai susipažins su platesnėmis informacinių technologijų taikymo galimybėmis bei, atlikdami konkrečius projektus ir praktines užduotis, įgis gebėjimų projektavimo, informacijos rinkimo ir panaudojimo, sistemų konstravimo, medžiagų pažinimo ir taikymo srityse.

II. PROGRAMOS TIKSLAS, UŽDAVINIAI, STRUKTŪRA, MOKINIŲ VEIKLOS SRITYS

2. Programos tikslas – sudaryti mokiniams prielaidas puoselėti vertybines nuostatas, tautos tradicijas, plėtoti bendruosius gebėjimus, nustatyti problemas, susijusias su turizmo ir turistų mitybos organizavimu, suvokti turizmo ir su juo susijusių paslaugų – viešbučių aptarnavimo, viešojo maitinimo – ypatumus, pastebėti šių paslaugų teikimo Lietuvoje galimybes, ugdytis sociokultūrinę pasaulėjautą, pagarbą kitų tautų papročiams ir tradicijoms bei gebėjimą racionaliai vertinti turistinius šalių išteklius.

3. Įgyvendinant programos tikslą keliami uždaviniai, kad mokiniai:

puoselėdami vertybines nuostatas ir plėtodami bendruosius gebėjimus, stebėdami ir aptardami

turizmo rinką, susipažins su turizmo, viešbučių aptarnavimo ir viešojo maitinimo raida Lietuvoje, analizuos ir vertins savo regiono turistines, ekskursines, apgyvendinimo ir maitinimo galimybes;

analizuos įvairius poreikius atitinkančius turizmo bei viešojo maitinimo pavyzdžius, įgis kūrybinės ir praktinės veiklos patirties;

sieks tikslingai pažinti turizmo ir viešojo maitinimo planavimo ir organizavimo ypatumus, perprasti šiuolaikinių komunikacinių technologijų reikšmę turizmo verslo plėtrai ir, naudodamiesi įvairiais informaciniais šaltiniais, ras ir kūrybingai panaudos reikiamą informaciją;

siekdami įgyvendinti aptartus ir numatytus projektinius sumanymus, mokysis planuoti, nuosekliai, racionaliai, kokybiškai organizuoti ir įgyvendinti turistinių kelionių, viešbučių rezervavimo, maitinimo įstaigų parinkimo projektus, kritiškai juos įvertins;

puoselėdami kultūros tęstinumą ir pagarbą kitoms kultūroms, susipažins su įvairių tautų mitybos papročiais ir tradicijomis, mokysis gaminti ir pateikti nesudėtingus savo ir kitų šalių nacionalinius patiekalus;

atsižvelgdami į sveikos gyvensenos principus, analizuos įvairaus amžiaus žmonių mitybos ypatumus, sveikatos sutrikimus, mokysis sudaryti valgiaraščius, parinks patiekalų receptūras, šiuolaikines patiekalų gamybos technologijas;

analizuos kultūringo elgesio pavyzdžius paslaugų versle, svečių priėmimo organizavimą ir aptarnavimą viešbučiuose, viešojo maitinimo įstaigose.

4. Mokinių veiklos sritys yra šios:

Projektavimas

Informacija

Medžiagos

Technologiniai procesai, jų rezultatai

5. Programa sudaryta iš keturių modulių: turizmo, viešbučių aptarnavimo, viešojo maitinimo, projekcinio darbo. Pasirinkę šią Programą mokiniai gali mokytis pagal bendrąjį arba išplėstinį kursą.

5.1. Bendrasis kursas supažindina su turizmo ir viešojo maitinimo ūkio šakos veikla. Bendrasis programos kursas sudaro prielaidas mokiniams:

gilintis į turizmo ir viešojo maitinimo ūkio šakos veiklą;

tobulinti praktinius maisto ruošimo gebėjimus, įgytus ankstesnėse klasėse;

susipažinti su bendraisiais turizmo ir viešojo maitinimo organizavimo reikalavimais, svarbiais kiekvienam vartotojui.

5.2. Išplėstinis kursas – tai išplėtotas bendrasis kursas. Šis kursas sudaro prielaidas mokiniams:

įgyti platesnių ir išsamesnių turizmo ir viešojo maitinimo ūkio šakos žinių;

siekti geresnių turizmo ir viešojo maitinimo ūkio šakos projektavimo įgūdžių;

išsamiau susipažinti su turizmo ir viešojo maitinimo organizavimo reikalavimais;

antrųjų mokslo metų pabaigoje laikyti technologijų egzaminą.

5.3. Siūloma išeitą turizmo ir viešojo maitinimo technologijų išplėstinio kurso programą įskaityti profesinėje mokykloje kaip šios ūkio šakos bendrąjį įvadinį kursą.

5.4. Programos išklotinė moduliais ir valandomis per dvejus metus:

Vidurinis ugdymas	Bendrasis kursas (B.K.) 2 val.		Išplėstinis kursas 3 val., t. y. 2 val. (B. K.) +1 val.	
Pirmi mokslo metai	1 modulis – Turizmas			
	34 val.	Veiklos sritys: informacija, projektavimas, medžiagos, technologiniai procesai.	17 val.	Mokinių gebėjimų plėtojimo sritys: informacija ir projektavimas. Dirbama technologijų ir projektavimo kabinete su programine įranga, modeliuojančia darbo operacijas, technologinius procesus.
	2 modulis – Viešbučių aptarnavimas			

	34 val.	Veiklos sritys: informacija, projektavimas, medžiagos, technologiniai procesai.	17 val.	Mokinių gebėjimų plėtojimo sritys: informacija ir projektavimas. Dirbama technologijų ir projektavimo kabinete su programine įranga, modeliuojančia darbo operacijas, technologinius procesus.
Antri mokslo metai	3 modulis – Viešasis maitinimas			
	34 val.	Veiklos sritys: informacija, projektavimas, medžiagos, technologiniai procesai.	17 val.	Mokinių gebėjimų plėtojimo sritys: informacija ir projektavimas. Dirbama technologijų ir projektavimo kabinete su programine įranga, modeliuojančia darbo operacijas, technologinius procesus.
	4 modulis – Projektinis darbas			
	34 val.	Veiklos sritys: informacija, projektavimas, medžiagos, technologiniai procesai.	17 val.	Mokinių gebėjimų plėtojimo sritys: informacija ir projektavimas. Dirbama technologijų ir projektavimo kabinete su programine įranga, modeliuojančia darbo operacijas, technologinius procesus.

III. MOKINIŲ PASIEKIMAI, TURINIO APIMTIS, MOKYMOSI APLINKA

6. Mokinių pasiekimų lentelė

Veiklos sritys	Bendrieji technologiniai mokinių gebėjimai (pagal Lietuvos bendrojo lavinimo mokyklos bendrąsias programas ir išsilavinimo standartus XI–XII klasėms, patvirtintus Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2002 m. rugpjūčio 21 d. įsakymu Nr. 1465)		Mokinių pasiekimai pagal turizmo ir mitybos technologijų programą	
	Bendrasis kursas	Išplėstinis kursas	Bendrasis kursas	Išplėstinis kursas
1. Projektavimas	1.1. Siūlo ir plėtoja savo projektų idėjas, fiksuoja jas grafinės raiškos priemonėmis, pažymi kai kuriuos terminus ir galimus projektinius apribojimus.	1.1. Kuria ir tobulina projektus, kuriuose vartojami simboliai, grafinė kalba, specialūs terminai, siūlo kelias projekto sprendimo alternatyvas. Savo sprendimus pagrindžia funkciniu, estetiniu, socialiniu aspektu.	1.1. Generuoja ir plėtoja projektų idėjas: numato, kokie gaminiai bus gaminami ar kokie procesai nagrinėjami, atrenka pagrindinius informacijos šaltinius, fiksuoja pagrindinius terminus, numato galimus projektinius apribojimus atsižvelgdamas į idėjos įgyvendinimo aplinką (mokykla, gyvenamasis rajonas ar pan.).	1.1. Plėtoja, tikslina ir tobulina projekto idėjas: pateikia alternatyvių idėjų įgyvendinimo galimybių, sprendimų variantų; iliustruoja juos specialiais terminais, lentelėmis, paveikslais. Savo sprendimus pagrindžia funkciniais, estetiniais, socialiniais aspektais.

	1.2. Apibūdina projekto idėjos įgyvendinimo etapus. Planuoja procesus, jų seką, gamina produkciją, užtikrina darbo proceso saugumą.	1.2. Kuria gaminių ir procesų įgyvendinimo planą atsižvelgdamas į projekto specifiką, galimus pavojus, darbo saugos reikalavimus.	1.2. Apibūdina projekto idėjos įgyvendinimo etapus, planuoja procesus ir jų seką, numato priemones, rezultatus, gamina produkciją, apibūdina teigiamus ir neigiamus pasirinktos idėjos įgyvendinimo dalykus, galimus pavojus, numato priemones ir sąlygas, užtikrinančias darbo proceso saugumą.	1.2. Tikslina pasirinkto projekto įgyvendinimo planą, atsižvelgdamas į projekto specifiškumą, galimus įgyvendinimo sunkumus, darbo saugos reikalavimus.
	1.3. Apibūdina ateities objektų dizainą, išskiria estetinius ir technologinius aspektus bei jų įtaką aplinkai.	1.3. Įvertina kitų mokomųjų dalykų indėlį įgyvendinant projektą bei galimą priimamų sprendimų poveikį aplinkai.	1.3. Apibūdina estetinius ir technologinius pasirinkto projektuoti gaminio ar proceso aspektus, jų įtaką ir priklausomybę nuo aplinkos veiksnių bei kaitos galimybę laiko ar tam tikrų sąlygų atžvilgiu.	1.3. Tikslina įgyvendinamą projektą, remdamasis turimomis žiniomis: išskiria iš žemesniųjų klasių žinomus terminus ar procesus, tikslina juos ir, naudodamasis įvairiais informacijos šaltiniais, teikia pasiūlymų projektui tobulinti. Numato galimą priimtų projekto sprendimų poveikį žmogui ir aplinkai.
	1.4. Apibendrina ir įvertina, ar idėja, jos įgyvendinimas atitinka projekto funkcinius, estetinius ir technologinius reikalavimus.		1.4. Remdamasis sukaupta informacija apibendrina ir įvertina, kaip projekto idėja atitinka jo reikalavimus pagal funkcinius, estetinius ir technologinius kriterijus. Kitiškai vertina projekto įgyvendinimą.	

2. Informacija	2.1. Nustato ir analizuoja socialinius, kultūrinius kasdienių gaminių ar procesų raidos aspektus.	2.1. Paaiškina, kaip informacija naudojama atsižvelgiant į projekto reikalavimus ir numatytus darbo procesus.	2.1. Pasirinktuose informacijos šaltiniuose suranda ir analizuoja politinius, ekonominius, socialinius, kultūrinius raidos veiksnius, padedančius atskleisti pasirinkto projekto idėją.	2.1. Paaiškina, kaip surinkta informacija gali būti naudojama, atsižvelgiant į projekto reikalavimus, numatytus darbo procesus.
	2.2. Apibūdina galimus informacijos: rinkimo ir kaupimo variantus; atrankos kuriamam projektui kriterijus; naudojimo apribojimus; pateikimo variantus.	2.2. Apibūdina, kaip buvo kaupiama informacija ir kaip ji pakito pateiktame projekte.	2.2. Pagal projektuojamo gaminio ar proceso pobūdį įvardija galimus informacijos rinkimo ir kaupimo variantus, numato informacijos atrankos konkrečiam projekto įgyvendinimo etapui kriterijus; numato pateikimo variantus bei pritaikymo apribojimus.	2.2. Apibūdina informacijos kaupimo būdus pagal pasirinktą projekto idėją, nurodo teigiamų ir neigiamų dalykų. Paaiškina, kaip gali būti pateikiama, apsaugoma ir perduodama informacija.
	2.3. Naudoja technines priemones informacijai užrašyti, papildyti, perduoti.	2.3. Kuria informacijos produktus, reikalingus projektui įgyvendinti.	2.3. Pagal projekto idėją parenka ir taiko technines priemones surinktai informacijai užrašyti, iliustruoti ar perduoti.	2.3. Remdamasis sukaupta informacija kuria informacijos produktus (sudaro kelionės sąmatą, kuria viešbučių reklaminius lankstinukus, sudaro vegetarų valgiaraščius ir kt.), reikalingus pasirinktam projektui įgyvendinti.
	2.4. Paaiškina, kokiomis formomis informacija gali būti pateikiama, saugoma ir perduodama visuomenei, ypač vartotojams.		2.4. Paaiškina, kokiomis formomis pagal konkrečią projekto užduotį surinkta informacija gali būti pateikiama, saugoma ir perduodama mokyklos bendruomenei ir kitiems vartotojams.	

3. Medžiagų pažinimas ir taikymas	3.1. Atpažįsta dažnai vartojamas medžiagas, nusako jų ypatybes bei tinkamai jas panaudoja.	3.1. Nusako medžiagų ypatybes ir susieja jas su funkciniais ir estetiniais kuriamo projekto reikalavimais.	3.1. Pagal projektuojamą gaminį ar procesą parenka reikiamas medžiagas, išmano jų ypatybes bei pritaikymo turizmo, viešojo maitinimo ar viešbučių aptarnavimo srityje galimybes.	3.1. Pagal projektuojamą gaminį ar procesą parenka konkrečių ypatybių medžiagas ir jas susieja su kuriamo projekto funkciniais ir (arba) estetiniais reikalavimais.
	3.2. Parenka tam tikrų savybių medžiagas, tinkamas projektui įgyvendinti.	3.2. Parenka tam tikrų fizinių, cheminių ir estetinių savybių medžiagas, atitinkančias eksploataavimo reikalavimus.	3.2. Parenka atitinkamų savybių medžiagas projektui įgyvendinti.	3.2. Parenka ir derina optimaliausias medžiagas pagal įgyvendinamo projekto reikalavimus. Numato galimus sunkumus.
		3.3. Parenka įrangą dirbti su pasirinktomis medžiagomis, dirba ja tiksliai pagal reikalavimus, laikydamasis technologinių procesų saugumo.		3.3. Pagal kuriamą projektą parenka įrangą dirbti su pasirinktomis medžiagomis, dirba ja tiksliai pagal reikalavimus, laikydamasis technologinių procesų saugumo.
4. Technologiniai procesai, jų rezultatai	4.1. Parenka sistemos analogą ir suskaido į technologinius procesus.	4.1. Nustato sistemos elementų ryšius ir sudaro technologines sekas, konstruoja sistemas (pavyzdžiui, suknelę, stalą ir kt.). Nurodo galimų kuriamos sistemos technologinių procesų variantų.	4.1. Projektinei užduočiai atlikti parenka turizmo, viešbučių aptarnavimo bei viešojo maitinimo srities sistemos analogą ir suskaido į technologinius procesus.	4.1. Nustato kuriamo projekto sistemos elementų ryšius ir sudaro technologines sekas, konstruoja sistemas. Pateikia kuriamos sistemos elementų ryšių ir technologinių procesų galimų variantų.
	4.2. Parenka ir užtikrina trumpą ir saugią darbų seką atliekant operacijas, montuojant ir derinant sistemą.	4.2. Parenka ir naudoja techniką sistemai montuoti ar išmontuoti, elementams sujungti ar atskirti.	4.2. Pagal siekiamą pasirinkto projekto rezultatą parenka ir užtikrina trumpą ir saugią darbų seką atliekant operacijas, kuriant ir derinant sistemą.	4.2. Pagal savarankiškai sukauptą informaciją atrenka ir panaudoja techniką sistemai sukurti, elementams sujungti ar atskirti.

	4.3. Paaiškina kuriamos sistemos elementų dermę.	4.3. Įvertina atliktų darbų kokybę, nustato ir šalina trūkumus.	4.3. Remdamasis įgyvendinamo projekto pavyzdžiais paaiškina kuriamos sistemos elementų (pavyzdžiui, lankomų objektų: mokomųjų, istorinių, literatūrinių ir kt.; viešbučio struktūrinių dalių, personalo) dermę.	4.3. Pagal mokytojo nurodytus kriterijus įvertina atlikto projekto kokybę, nustato trūkumus ir numato, kaip juos pašalinti.
	4.4. Apibūdina sistemos įgyvendinimo efektyvumą, poveikį žmonėms ir aplinkai.	4.4. Paaiškina, kokios galimos kompleksinių sistemų struktūros, jų valdymas atsižvelgiant į jų rezultatus, poveikį bendruomenei ir aplinkai.	4.4. Remdamasis projekto medžiaga apibūdina sistemos įgyvendinimo efektyvumą, poveikį žmonėms ir aplinkai.	4.4. Remdamasis atliktu projektu išskiria galimas kompleksinių sistemų struktūras, paaiškina jų valdymą atsižvelgdamas į rezultatus ir poveikį savo mokyklos bendruomenei bei aplinkai apskritai.

7. Turinio apimtis:

7.1. Modulis – Turizmas:

7.1.1. Turizmas – pasaulio pažinimo forma

<i>Mokinių veiklos sritys</i>	Projektavimas. Informacija. Technologiniai procesai, jų rezultatai.
<i>Veiksmai, darbo operacijos</i>	Braižymas, rašymas, darbas kompiuteriu, darbo priemonių parinkimas, informacijos apie vartojamus simbolius, grafinę kalbą, specialius terminus apdorojimas, alternatyvių projekto sprendimų paieška, pažintinės kelionės sudarymas, turistinio žygio ar kaimo turizmo kelionės plano sudarymas ir (arba) organizavimas, turizmo paslaugų teikimo ypatumų analizė, aptarimas ir aiškinimas.

7.1.2. Kelionių vadovai, gidai ir jų darbo ypatumai

<i>Mokinių veiklos sritys</i>	Projektavimas. Informacija. Medžiagų pažinimas ir taikymas. Technologiniai procesai, jų rezultatai.
<i>Veiksmai, darbo operacijos</i>	Piešimas, kopijavimas, braižymas, rašymas, darbas kompiuteriu, išvykos į ekskursiją, turizmo raidos Lietuvoje veiksnių, kaimo turizmo, poilsiaviečių plėtros analizė, kelionės sąmatos sudarymas, kaimo turizmo ir žygių specifikos aptarimas ir aiškinimas, žygio inventoriaus įvertinimas, kelionės (arba kaimo turizmo, kelionės į užsienį, ekskursijos gimtajame mieste ar Lietuvoje) organizavimas, lankomų objektų parinkimas ir apibūdinimas.

7.1.3. Turistinių kelionių organizavimo ypatumai

<i>Mokinių veiklos sritys</i>	Projektavimas. Informacija. Medžiagų pažinimas ir taikymas. Technologiniai procesai, jų rezultatai.
<i>Veiksmai, darbo operacijos</i>	Piešimas, kopijavimas, braižymas, rašymas, darbas kompiuteriu, išvykos į ekskursiją, kaimo turizmo, poilsiaviečių plėtros analizė, kelionės sąmatos sudarymas, kaimo turizmo ir žygių specifikos aptarimas ir aiškinimas, žygio inventoriaus įvertinimas, kelionės (arba kaimo turizmo, kelionės į užsienį, ekskursijos gimtajame mieste ar Lietuvoje) organizavimas, lankomų objektų parinkimas, analizė ir apibūdinimas.

7.2. Modulis – Viešbučių aptarnavimas:

7.2.1. Viešbučio valdymas ir administravimas; personalo darbo pobūdis

<i>Mokinių veiklos sritys</i>	Projektavimas. Informacija. Medžiagų pažinimas ir taikymas. Technologiniai procesai, jų rezultatai.
<i>Veiksmai, darbo operacijos</i>	Rašymas, darbas kompiuteriu, skaitymas, diskusijos, išvykos į ekskursiją, grafinės raiškos priemonių taikymas, viešbučio personalo darbo ypatumų numatymas, viešbučio teigiamo įvaizdžio kūrimas, viešbučio apsaugos sistemos kūrimas, pagrindinių veiksnių, darančių įtaką viešbučių aptarnavimo sferos plėtrai Lietuvoje, aptarimas ir analizė, lankstinuko apie viešbutį sukūrimas.

7.2.2. Viešbučiuose teikiamų paslaugų analizė

<i>Mokinių veiklos sritys</i>	Projektavimas. Informacija. Medžiagų pažinimas ir taikymas. Technologiniai procesai, jų rezultatai.
<i>Veiksmai, darbo operacijos</i>	Rašymas, darbas kompiuteriu, skaitymas, diskusijos, išvykos į ekskursiją, grafinės raiškos priemonių taikymas, medžiagų, naudojamų tvarkant aplinką, atpažinimas ir vertinimas, cheminių medžiagų ir įrangos tvarkymui parinkimas, saugaus darbo su medžiagomis ir įrankiais parinkimas, viešbučių rezervavimo sistemos taikymas, viešbučio svečių pobūvio scenarijaus kūrimas, viešbučio personalo darbo, viešbučio geografinės padėties, estetinio patrauklumo vertinimas, viešbučio infrastruktūros vertinimas ir kūrimas.

7.2.3. Viešbučio svečių priėmimo organizavimas

<i>Mokinių veiklos sritys</i>	Projektavimas. Informacija. Medžiagų pažinimas ir taikymas. Technologiniai procesai, jų rezultatai.
<i>Veiksmai, darbo operacijos</i>	Rašymas, darbas kompiuteriu, skaitymas, diskusijos, išvykos į ekskursiją, grafinės raiškos priemonių taikymas, apgyvendinimas ir veiklos programos sudarymas, paslaugų teikimas (maitinimas, konferencijos, pramogos, transportas, komunikacinės priemonės).

7.3. Modulis – Viešasis maitinimas:

7.3.1. Maitinimo verslo ir svečių maitinimo organizavimo ypatumai

<i>Mokinių veiklos sritys</i>	Projektavimas. Informacija. Medžiagų pažinimas ir taikymas. Technologiniai procesai, jų rezultatai.
<i>Veiksmai, darbo operacijos</i>	Rašymas, darbas kompiuteriu, skaitymas, diskusijos, išvykos į ekskursiją, grafinės raiškos priemonių taikymas, darbo priemonių parinkimas, maisto produktų paruošimas ir patiekalų gaminimas: maisto produktų smulkinimas, maišymas, terminis ir neterminis apdorojimas, serviravimas, dekoravimas ir kt.

7.3.2. Lietuvos, jos regionų ir kitų šalių gyventojų maitinimosi papročiai, patiekalai, gamybos ypatumai

<i>Mokinių veiklos sritys</i>	Projektavimas. Informacija. Medžiagų pažinimas ir taikymas. Technologiniai procesai, jų rezultatai.
<i>Veiksmai, darbo operacijos</i>	Rašymas, darbas kompiuteriu, skaitymas, diskusijos, grafinės raiškos priemonių taikymas, svečių maitinimo organizavimas, valgiaraščių sudarymas, Lietuvos, jos regionų ir kitų šalių gyventojų maitinimosi papročiai, patiekalai, gamybos ypatumų analizė ir vertinimas.

7.3.3. Įvairaus amžiaus, sveikatos žmonių mitybos ypatumai ir patiekalų gamyba viešojo maitinimo įstaigose, kaimo turizmo sodybose, viešbučiuose

<i>Mokinių veiklos sritys</i>	Projektavimas. Informacija. Medžiagų pažinimas ir taikymas. Technologiniai procesai, jų rezultatai.
-------------------------------	---

<i>Veiksmai, darbo operacijos</i>	Rašymas, darbas kompiuteriu, skaitymas, diskusijos, grafinės raiškos priemonių taikymas, įvairių maisto produktų poveikio žmogaus sveikatai ir darbingumui analizė, maitinimo įstaigų valgiaraščių vertinimas, įvairaus amžiaus žmonių subalansuotos mitybos analizė ir valgiaraščio sudarymas.
-----------------------------------	---

7.4. Modulis – Projektinis darbas

Mokiniai gali rinktis pažintinės, pramoninės ar dalykinės kelionės organizavimą arba konkrečios turizmo verslo agentūros ar įmonės veiklos analizę, todėl modulio turinys nedetalizuojamas. Patartina panaudoti 1–3 modulių darbo veiklą ir įgytą darbų planavimo, organizavimo patirtį.

8. Įgyvendinant Programą rekomenduojama mokymosi aplinka:

8.1. Technologijų kabinetai aprūpinti:

vaizdinėmis mokymosi priemonėmis;

kompiuteriu(-iais) su interneto prieiga ir kelionių projektavimo programine įranga;

enciklopedinio pobūdžio informacijos šaltiniais: enciklopedijomis, žinytais, elektroniniais enciklopediniais leidiniais, Europos ir Lietuvos atlasais ir kt.;

kompiuterine technika, periferine ir programine įranga.

8.2. Virtuvė ar maisto gamavimo kabinetai aprūpinti:

įrankiais ir įranga maisto produktams apdoroti;

pagalbiniais įtaisais ir įrenginiais.

8.3. Mokinių projektavimo ir informacijos rinkimo bei paties projekto pristatymo darbams atlikti siūlytina naudotis informatikos kabinetu arba šalia technologijų kabinetų įrengtu technologijų ir projektavimo kabinetu, aprūpintais 8.1 punkte išvardintomis priemonėmis.

8.4. Mokiniai gali rengti kelionių, turistinių maršrutų, svečių priėmimo mokykloje projektus.

Todėl dalis mokymosi veiklos gali būti atliekama bibliotekose, aktų salėje, valgykloje, koridoriuose ir kitoje mokyklos aplinkoje. Tikslinga pasiūlyti mokyklos bendruomenei numatyti prioritėtines mokinių veiklos sritis, susijusias su mokyklinių kelionių organizavimu, viešuoju maitinimu ir mokyklos svečių priėmimu. Svarbu pasitelkti kitų dalykų mokytojus, visų pirma informatikos renkant, kaupiant ir apdorojant informaciją, dirbant su interneto medžiaga.