

Mokymosi  
visą gyvenimą  
programa

**Leonardo da Vinči programos  
mobilumo projektas  
„Mokytojų profesinių kompetencijų gilinimas“  
pagal mokymosi visą gyvenimą  
programą**

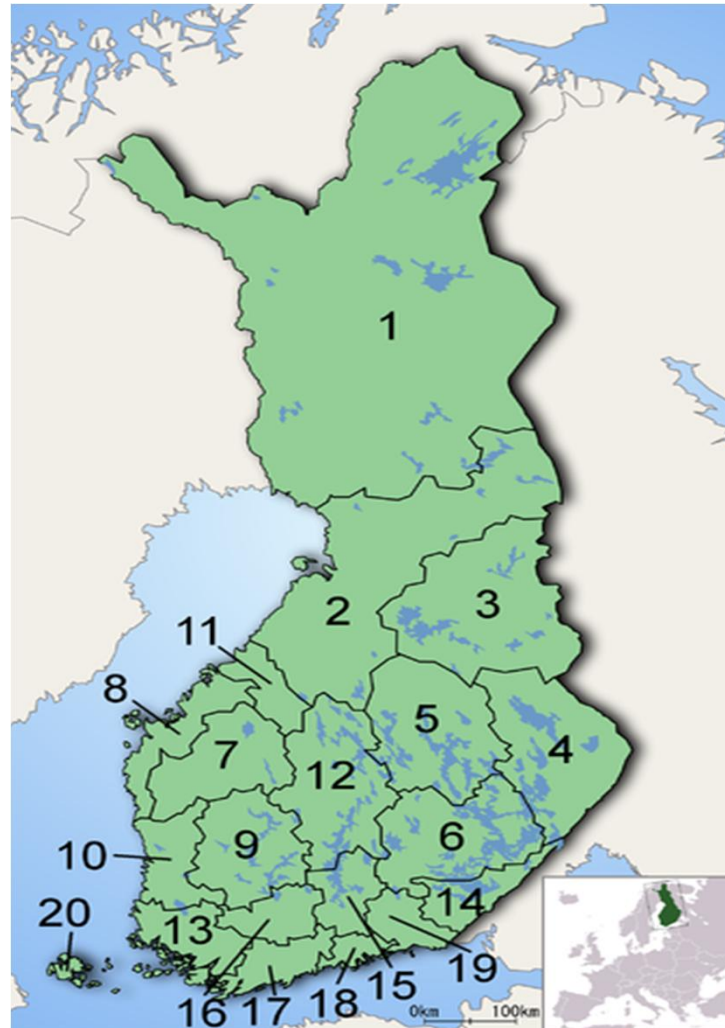
- **Projekto tikslas** – kelti profesijos mokytojų kvalifikaciją praktinio mokymo srityje.
- **Projekto uždaviniai:**
  - tobulinti profesines ir bendrąsias kompetencijas ir įgyti naujų, stažuojantis Suomijos Kokkola miesto profesinio mokymo įstaigoje.
  - Atnaujinti praktinio mokymo programas „Užsienio šalių patiekalai“, „Karštieji mėsos ir žuvies patiekalai“, „Daržovių ir karštieji patiekalai“.
  - Perteikti įgytą patirtį savo mokymo įstaigose bei kitose, dirbančiose pagal tas pačias programas.

# Projekto rezultatų sklaida

- 2013 m. gegužės 9 d. mokyklos valgykloje vyks seminaras – praktikumas, kurio metu profesijos mokytojos Vida Idikaitė ir Sigita Grybauskienė pristatys stažuotės Suomijoje ir Italijoje programą, papasakos apie darbo panašumus ir skirtumus, pademonstruos praktinius pasiekimus.
- Filmuota medžiaga iš seminaro – praktikumo praktinės dalies, bus naudojama virėjų rengimo mokomajame procese.

# Suomijos Respublika

## Administracinis susiskirstymas



- Suomijos respublika - valstybė Šiaurės Europoje.
- Tai viena iš rečiausiai apgyvendintų šalių Europoje.
- Didžioji dalis gyventojų susitelkusi pietuose.
- Šalies sostinė – Helsinkis.
- Suomijoje dvi oficialios kalbos: suomių ir švedų.
- Suomių kalbos atšakai priklauso estų kalba.
- 93% šalies gyventojų sudaro suomiai.
- 6 % - švedai.
- Šiaurinėje dalyje gyvena 2500 samių.

# Samiai 1900 m.



# Suomijos klimatas

- Vidutinė metinė temperatūra Helsinkyje  $5,3^{\circ}\text{C}$ .
- Šiaurėje saulė nenusilidžia apie 73 paras, o saulei nepakylant virš horizonto, būna poliarinės naktys, matomos šiaurės pašvaistės.

# Dabartinės Suomijos istorija

- Nuo XII a. Suomijos teritorija priklausė Švedijai.
- XIX a. Suomijos teritorija prijungta prie Rusijos.
- 1917 m. suomiai paskelbė savo autonomiją ir nepriklausomybę.
- 1995 m. tapo Europos Sąjungos nare.



# Švietimo sistema

- Kiekvienas vaikas Suomijoje nuo 7 iki 16 metų gauna privalomą pagrindinį išsilavinimą.
- Nuo 16 metų išsilavinimas nėra privalomas;
- tai gali būti 3-4 metų kursas aukštesniojoje vidurinėje mokykloje arba 2-5 metai profesinio lavinimo mokykloje.
- 13 proc. suomių turi universiteto baigimo laipsnį arba atitinkamą kvalifikaciją.
- Šiuo metu Lietuvoje aukštąjį išsilavinimą turi 33 proc. visų darbingo amžiaus žmonių.
- 95 % dirbančiųjų mokytojų priklauso Suomijos švietimo darbuotojų profesinei sąjungai (OAJ)

# Švietimo sistema

- Ikimokyklinis ugdymas
- Pradinis
- Aukstesnysis vidurinis
- Profesinis mokymas ir lavinimas (2005 m. 39 %)
- Pameistryste
- Pilitechninis mokymas ( Lietuvoje – profesinis bakalauras)
- Universitetinis lavinimas ir moksliniai tyrimai
- Kitas švietimas
- Administravimas

# Profesinis mokymas Suomijoje

Profesinio mokymo studijų turiniui galima suteikiama skirtingas svarbos laipsnį.

Studijų programą gali sudaryti:

- *dvigubos kvalifikacijos studijos;*
- *meistriškumas;*
- *mokymasis darbo vietoje;*
- *profesiniai ir darbo rankų įgudžiai*

# Industrija

- Savo pagaminama produkcija vienam žmogui šiek tiek lenkianti Jungtines Karalystes, Vokietiją, Prancūziją, Italiją.
- Svarbiausi ekonomikos sektoriai: medienos ir metalų gamyba, telekumunikacija, inžinerija, elektronikos pramonė.

# Didžiausios Suomijos bendrovės Nokia būstinė Helsinkyje



# Kokkolas mieste gyvena 40 000 gyventojų

## *Miesto Rotušė*



# Kokkolas senamiestis



# Kokkolan Technologijų centras





# Suomiška virtuvė

- Suomių tradicinis maistas labai paprastas: duona, žuvis, mėsa, bulvės.
- Suomiai nuo seno medžiotojų tauta, todėl suomių virtuvėje dažnai gaminami žvėrienos ir laukinių paukščių patiekalai, pvz. antiena.

**Kokkolas technologijos centro valgyklos savitarnos linija,  
kasdien aptarnaujanti apie 750 mokinių.  
Kiekvienas Suomijos mokinys iki 18 m.  
gauna nemokamą maitinimą.**



# Mokinių valgykla



# Suomijos mokiniai kasdien mėgaujasi šviežiu pienu



# Pirmieji valgyklos svečiai



# Sriubų virimas

## Technologijų mokymo centre



# Indų plovimo sekcija



# Mokyklos administracija vaišinasi lietuviškais patiekalais





**Restoranas „Kokkolina”,  
kuriame dirba būsīmieji virējai ir padavējai**



# Restorano „Kokkolina” dienos meniu



# Būsimieji padavėjai pasiruošę darbui



**Praktikos pamoka  
restorane „Kokkolina”.  
Mokiniai gamina patiekalus pagal dienos meniu.  
Profesijos mokytoja stebi jų darbą.  
Tuoju ateis pirmieji lankytojai...**



# Gamybos procesas



**Troškinti jautienos kukuliai raudoname padaže su  
Tagliatelle makaronais ir šviežiomis žolelėmis**



# Patiekalų atleidimo linija



# Lietuvos profesijos mokytojos prie Suomijos įlankos

