



Specializuoti praktiniai kvalifikacijos kėlimo kursai ugdymo įstaigų maisto gamybos specialistams!

	<i>Sveikatai palankių pusryčių patiekalų gamyba, naujausių technologijų taikymas ir pateikimas vaikų valgiaraščiuose</i>	
Data ir laikas:	2017 m. balandžio 26 d. (trečiadienis), 14 val.	
Vieta:	Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centro Viešbučių ir restoranų sektoriaus gamybinėje bazėje, adresu: Poškos g. 23, Kaunas	
Tikslinė auditorija:	Kvalifikacijos kėlimo kursai skirti ikimokyklinio ugdymo įstaigų maitinimo skyriaus vadovams, virėjams, dietistams ir kitiems atsakingiems specialistams	
Seminaro tikslai:	<ul style="list-style-type: none"> • Susipažinti su kulinarijos naujovėmis, jos vystymosi tendencijomis bei maisto pateikimo tendencijomis vaikų ugdymo įstaigose. • Tobulinti ugdymo įstaigų maisto gamybos specialistai profesinę kvalifikaciją, skatinant įtraukti į vaikų valgiaraščius kuo daugiau sveikatai palankesnių maisto produktų ir patiekalų • Perteikti naujausių technologijų taikymą pusryčių patiekalų gamyboje vykdant praktinį mokymą kursų metu pritaikant realioje darbo vietoje. 	
Seminaro turinys:	<p>Teorinė dalis (2 ak. val.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusryčiai – ar tikrai juos privalo vaikai valgyti? Rekomenduojami maisto produktai ir patiekalai vaiko pusryčių racione. • Sveikatai palankus maisto produktas + jo gaminimo būdas. Ar visuomet gaunamas rezultatas – vaiko sveikatai naudingas patiekalas??? Patarimai ir rekomendacijos kaip gaminti, kad būtų išsaugota kuo daugiau naudingų vaiko organizmui maistinių ir kitų vertingų medžiagų, kaip praturtinti pusryčių patiekalus vertingomis medžiagomis. • Maisto derinimas. Sveiko ir lėto maisto gamyba. • Sveikatai palankių pusryčių patiekalų gamybos tendencijos, technologinės naujovės, dekoravimas ir patiekalų pateikimas vaikų ugdymo įstaigose. • Paprastų, lengvai pagaminamų patiekalų receptai ir idėjos vaikų pusryčių stalui. <p>Kavos pertrauka</p> <p>Praktinis užsiėmimas (2,5 ak. val.)</p> <p>Sveikatai palankesnių pusryčių patiekalų gamyba, Degustacija. Įvertinimas. Dalijimasis gerąja patirtimi.</p>	
Seminaro lektorės:		<p>Danguolė Gasparavičienė, VšĮ „Tikra Mityba“ steigėja, KTU įgijusi maisto technologijų magistro kvalifikacinį laipsnį, daugiau nei 15 metų giliasi ir analizuoja sveikatai palankios mitybos paslaptis, puikiai išmano maisto saugos ir kokybės reikalavimus, technologijos subtilybes ir teisės aktų reikalavimus, sveikos gyvensenos propaguotoja.</p>
		<p>Sonata Andriuškevičienė, Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centro Viešbučių ir restoranų sektoriaus vadovė, profesijos mokytoja, LVVKA narė, sukaupia ilgametę patirtis maisto pramonėje ir mokymų sektoriuje leido pažinti sveikatai palankių patiekalų gamybos technologijų subtilybes.</p>
Kaina:	39 Eur	
	Į kainą įskaičiuota: dalomoji medžiaga, praktiškai pritaikomų pusryčių patiekalų receptų rinkinys, kavos pertrauka ir patiekalų degustacija, kvalifikacijos kėlimą patvirtinantys pažymėjimai, lektorių konsultacijos po seminaro.	
Registracija:	<p>Dalyvių skaičius ribotas!</p> <p>Registruotis tel. 868572544 arba el. paštu: info@tikramityba.lt</p> <p>Dalyvaujant keliems vienos įmonės/įstaigos atstovams – teiraukitės nuolaidų!</p> <p>Su savimi turėti prijuostę ir kepuraitę!</p>	