**Profesionālā pilnveide vispārizglītojošo skolu mājturības skolotājiem**

Saskaņā ar MK 2014. gada 28. oktobra noteikumiem Nr. 662 „Noteikumi par pedagogiem nepieciešamās izglītību un profesionālo kvalifikāciju un pedagogu profesionālās kompetences pilnveides kārtību”, Profesionālās izglītības likuma 18. pantu, piedāvājam profesionālās kompetences pilnveides iespējas vispārizglītojošo skolu mājturības skolotājiem:

**Ēdienu gatavošana un galda kultūra**

1. Sanitārijas un higiēnas ievērošana ēdienu gatavošanā
2. Veselīga uztura nozīme
3. Jaunākās tendences ēdienu gatavošanā un pasniegšanā:

* Zupas un buljoni
* Ievads mērču pasaulē
* Piedevu veidi
* Zivju ēdieni
* Gaļas ēdieni
* Dārzeņu ēdieni
* Piena produktu izmantošana ēdienu gatavošanā
* Vienkārši un eleganti deserti
* Uzkodas ikdienai un svētkiem

1. Jaunākās tendences konditorejas izstrādājumu gatavošanā:

* Dažādu mīklu gatavošana
* Rauga mīklas izstrādājumu gatavošana (apaļmaizītes, pīrāgi, pīrādziņi, picas)
* Biskvīta mīklas izstrādājumi( kēksi, ruletes, cepumi)
* Plaucētās mīklas izstrādājumi
* Kārtainās mīklas izstrādājumi
* Kliņģeri
* Kūkas un tortes

1. Galda klāšanas pamati
2. Uzvedība pie galda
3. Mājas viesības

**Rokdarbi un apģērba šūšana**

1. Apģērbu pielāgošana un remonts.
2. Sieviešu kleitu modelēšana.
3. Svārku modeļkonstrukcija.
4. Žakešu modeļkonstrukcija
5. Bikšu modeļkonstrukcija
6. Tērpu atjaunošana.
7. Tekstila apdare.
8. Esošo rotu pārveidošana un jaunu izgatavošana.
9. Auduma batikošana ar vasku.
10. Zīda apgleznošana (šalles,lakati)
11. Dažādas adīšanas tehnikas.
12. Tamborēšanas tehnikas
13. Stikla trauku apgleznošana
14. Individuālā stila veidošana.
15. Apsveikumu vai ielūgumu veidošana marmorēšanas un atspiedumu tehnikā.

Ir iespējams organizēt profesionālo pilnveidi arī pēc skolotāju piedāvātām tēmām, kā arī vienoties par stundu skaitu. Ja apmācības stundu skaits ir vismaz sešas stundas, tiek izsniegta apliecība par profesionālo pilnveidi ( A programma).