

# PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMA

## 1. Tiekėjas

|  |   |
|--|---|
| 1.1. Tiekėjo rekvizitai (kodas, adresas, pašto indeksas, telefonas, faksas, el. paštas, atsiskaitomoji sąskaita) | <b>Lietuvos pramonininkų konfederacija</b><br>Įmonės kodas 110058241<br>A.Vienuolio g. 8 , LT – 01104 Vilnius<br>Tel. (8~5) 243 10 67, faks. (8~5) 212 52 09<br>El. paštas: <a href="mailto:stazuotes@lpk.lt">stazuotes@lpk.lt</a><br>A/s Nr. LT05 7044 0600 0150 5642<br>AB SEB bankas |
| 1.2. Tiekėjo atsakingo asmens vardas ir pavardė  | Sigitas Besagirskas   |

## 2.1. Programos pavadinimas

Kreminių gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa

## 2.2. Programos lygis – nacionalinė

## 2.3. Programos vykdytojas

Ugdymo plėtotės centras

## 3. Programos rengėjai

Kazimieras Kavaliūnas, UAB „Alkava“ komercijos direktorius;  
Andrius Kurganovas, UAB „Biržų duona“ komercijos direktorius;  
Danguolė Tamošiūnienė, UAB „Rūta“ vyriausioji technologė;  
Birutė Poderskienė, Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centro direktoriaus pavaduotoja praktiniam mokymui, konditerijos dalyko mokytoja metodininkė.

## 4. Programos anotacija

Kreminių gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa parengta vykdant Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos projektą „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“.

Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programoje, patvirtintoje Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2007 m. gruodžio mėn. 3 d. įsakymu Nr. ISAK – 2333 (programos pakeitimas LR švietimo ir mokslo ministro 2008 m. gruodžio 4 d. įsakymu Nr. ISAK-

3329), pažymima, kad per pastaruosius 15 metų smarkiai pasikeitusi šalies ūkio struktūra nulėmė mažesnę tam tikrų profesijų ir šių profesijų asmenis rengiančios profesinio mokymo sistemos patrauklumą. Integracija į pasaulio ekonominę sistemą ir intensyvi konkurencija bei poreikis didinti darbo našumą lėmė šalies įmonėse radikalią technologinę kaitą, kuri profesinio mokymo įstaigose nebuvo įvykdyta. Tai lėmė ūkyje ir mokymo reikmėms naudojamų technologijų atotrūkį, o profesinio mokymo įstaigų absolventų įgytos kompetencijos ne visada atitiko darbo rinkos poreikius. Tokia situacija skatina maisto produktų pramonės ir viešojo maitinimo srities profesijos mokytojus prisitaikyti prie naujų besikeičiančios aplinkos sąlygų ir mokyti besimokančius dirbti su naujausia technologine įranga bei taikyti naujas technologijas gaminant produkciją. Todėl ir patiems profesijos mokytojams reikia mokėti dirbti su naujausia maisto produktų pramonės ir viešojo maitinimo įmonių technologine įranga. Projekto metu siekiant nustatyti kvalifikacijos tobulinimo poreikius buvo apklausti visos šalies profesijos mokytojai bei maisto produktų pramonės ir viešojo maitinimo įmonių atstovai.

Kreminių gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programos paskirtis – tobulinti maisto produktų gamybos srities profesijos mokytojų kreminių gaminių gamybos technologines kompetencijas, įvardytas bendrų apklausų bei diskusijų metu. Programa unikali ne tik tuo, kad yra suformuota remiantis konkrečiu poreikiu, bet ir tuo, kad vykdoma UAB „Alkava“ ir UAB „Rūta“ įmonių gamybinėje bazėje. Šių įmonių specialistai – programos rengėjai – formuodami mokymo turinį remiasi konkrečios įmonės naudojamomis technologijomis, dokumentacija, darbo organizavimo tvarkomis.

Programa išsiskiria iš kitų kvalifikacijos tobulinimo programų tuo, kad ją sudaro 8 moduliai: du bendrieji teoriniai moduliai, skirti ne didesnei nei 12 besimokančiųjų grupei, ir šeši specialieji praktiniai, kuriuos kiekvienas besimokantysis mokosi individualiai. Bendra programos trukmė – 408 val. Siekdamas gauti programos baigimo pažymėjimą, profesijos mokytojas turi baigti visus bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį.

Programos tikslinė grupė (dalyviai) – profesinio mokymo institucijų profesijos mokytojai, rengiantys specialistus maisto produktų pramonei ir viešojo maitinimo įmonėms ir mokantys kreminių gaminių gamybos technologijų. Išankstinio pasirengimo iš programos tikslinės grupės (dalyvių) nereikalaujama.

Programos realizavimui bus naudojami praktinio darbo su įrengimais, instruktavimo, pažintinio vizito, savarankiško darbo, aktyviosios paskaitos, diskusijos metodai.

Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos „Įskaityta/ Neįskaityta“, jei bus parengta pirmojo bendrojo modulio Mokytojo ataskaita, savarankiškai parengtas ir pristatytas antrojo bendrojo modulio projektas ir sėkmingai atlikta specialiųjų modulių savarankiška praktinė užduotis.

Programos įgyvendinimo metu bus naudojami paskaitų konspektai, kreminių gaminių gamybos technologiniuose procesuose naudojamos įrangos darbo ir priežiūros instrukcijos, kita įmonių technologinė dokumentacija. Mokomoji medžiaga bus pateikta kiekvienam mokymų dalyviui elektronine forma prieš prasidedant mokymams projekto „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ informacinėje sistemoje [www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis/](http://www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis/).

Bendrųjų modulių mokymas gali būti organizuojamas nuosekliau ar nenuosekliau būdu Lietuvos įmonėse UAB „Alkava“, UAB „Rūta“. Specialiųjų modulių praktinis mokymas vykdomas pagal iš anksto su įmone ir mokytoju suderintą individualų grafiką. UAB „Biržų duona“ ir UAB „Rūta“ mokymus vykdys UAB „Rūta“ ir UAB „Alkava“ gamybinėse bazėse.

## 5. Programos paskirtis/tikslas

Programa skirta tobulinti profesijos mokytojų kreminių gaminių gamybos technologines kompetencijas.

## 6. Programos uždaviniai

- 6.1. Supažindinti su kreminių gaminių gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.
- 6.2. Supažindinti su kreminių gaminių gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.
- 6.3. Tobulinti konditerinių tešlų pusgaminių, skirtų kreminių gaminių gamybai, gamybos technologines kompetencijas.
- 6.4. Tobulinti kremų gamybos technologines kompetencijas.
- 6.5. Tobulinti šokoladinių saldinių, glajų, įdarų gamybos technologines kompetencijas.
- 6.6. Tobulinti konditerijos dekoravimo elementų gamybos technologines kompetencijas.
- 6.7. Tobulinti papuošimų iš karamelės gamybos technologines kompetencijas.
- 6.8. Tobulinti kreminių gaminių formavimo ir apipavidalinimo technologines kompetencijas.

## 7. Programos struktūra

Programą sudaro aštuoni moduliai. Programa susideda iš dviejų bendrųjų ir iš šešių specialiųjų modulių.

| Modulių kodai ir pavadinimai | Mokymo trukmė, val. |
|------------------------------|---------------------|
| <b>Bendrieji moduliai:</b>   |                     |

|  |     |
|--|-----|
| B.2.1. Kreminių gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas.           | 12  |
| B.2.2. Kreminių gaminių gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.  | 12  |
| <b>Specialieji moduliai:</b>   |     |
| S.2.1. Konditerinių tešlų pusgaminių, skirtų kreminių gaminių gamybai, gamyba. | 60  |
| S.2.2. Kremų gamyba.   | 48  |
| S.2.3. Šokoladinių saldainių, glaistų, įdarų gamyba (rankinio).                | 48  |
| S.2.4. Konditerijos dekoravimo elementų gamyba.                                | 54  |
| S.2.5. Papuošimų iš karamelės gamyba.  | 120 |
| S.2.6. Kreminių gaminių formavimas ir apipavidalinimas.                        | 54  |

Bendrieji moduliai yra privalomi visiems pagal programą besimokantiems mokytojams. Specialieji moduliai yra mokytojo pasirenkami. Siekdamas gauti kvalifikacijos tobulinimo pažymėjimą mokytojas turi baigti visus (du) bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį modulį.

## 8. Mokymo turinys

### Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.2.1. Kreminių gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas

### Modulio paskirtis

Supažindinti su kreminių gaminių gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

| Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas                                       | Mokymo turinys  | Mokymui skirta medžiaga   | Mokymo vieta ir jos aprašymas   | Mokymo trukmė, val. |
|---|---|---|---|---------------------|
| 1. Kreminių gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas UAB „Alkava“. | Įmonės darbo ir gamybos organizavimas, įmonėje naudojami technologiniai reikalavimai, žaliavų ir gaminių standartai, kreminių gaminių | Įmonės interneto svetainė: <a href="http://www.alkava.lt/">www.alkava.lt/</a><br>Įmonės informacinė reklaminė medžiaga. | UAB „Alkava“ konditerijos cechasis, konferencijų salė.<br><br>Adresas:<br>Tolminkiemio g. 1,<br>Kauno m., Kauno m. sav. | 5                   |

|   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
|   | <p>asortimentas, pagrindinės technologinės operacijos.</p> <p>Naudojama įranga, įrengimai, kokybės kontrolės sistema, gaminių asortimentas, rinkodara, užsakymų vykdymas, taikomos darbuotojų motyvacijos ir adaptacijos priemonės, įmonės plėtros kryptys, perspektyva.</p> <p>Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais, refleksija.</p> |   | LT-48188   |   |
| <p>2. Šokoladinių saldainių, glaistų, įvairių įdarų gamybos technologinio proceso organizavimas UAB „Rūta“ įmonėje.</p> | <p>Įmonės vykdoma politika, gaminių asortimentas, gaminių standartai. Šokoladinių saldainių, glaistų, įvairių įdarų pagrindinės technologinės operacijos, naudojama tradicine ir moderni įranga. Kokybės kontrolės sistema. Rinkodara ir darbo organizavimas.</p>  | <p>Filmuota medžiaga-įmonės pristatymas. Įmonės gaminių standartai, operacinės instrukcijos (OI), darbo instrukcijos (DI), technologinės kortelės, kokybės kontrolės žurnalai. Maisto saugos ir kokybės</p> | <p>UAB „Rūta“ šokoladinių saldainių gamybos cechai Nr.2 ir Nr.3, pusgaminių gamybos cechas, pasitarimų salė, šokolado muziejus.</p> <p>Adresas:<br/>Tilžės g. 133,<br/>LT-76349<br/>Šiauliai, Lietuva.</p> | 6 |

|                        |   |   |  |   |
|------------------------|---|---|--|---|
|                        | Mokymo metodai - pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais, refleksija.  | vadovas.<br>VP24 rinkos tyrimai ir kiti marketingo veiksmi. |  |   |
| 3. Mokytojo ataskaita. | Mokytojo ataskaita apie kreminių gaminių bei šokoladinių saldainių, glajų, įvairių įdarų gamybos technologinių procesų organizavimą, inovatyvius darbo organizavimo metodus. Mokytojas ataskaitoje atsako į 5 atvirus klausimus.<br><br>Mokymo metodai – savarankiškas darbas, diskusija grupėje. | Ataskaitos forma.   | UAB „Alkava“ konditerijos cechas, konferencijų salė.<br>Adresas:<br>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188 | 1 |

### **Mokytojų mokytojo (ų) darbo patirtis ir kompetencijos**

Sandra Jusevičienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas technologas;  
Danguolė Tamošiūnienė, UAB „Rūta“ vyriausioji technologė;  
Jurgita Milušauskaitė, UAB „Rūta“ kokybės vadovė.

### **Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas**

B.2.2. Kreminių gaminių gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos

### **Modulio paskirtis**

Supažindinti su kreminių gaminių gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

## Mokymo elementai ir jų aprašymas

| Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas   | Mokymo turinys  | Mokymui skirta medžiaga  | Mokymo vieta ir jos aprašymas  | Mokymo trukmė, val. |
|---|---|--|--|---------------------|
| 1. Kreminių gaminių gamybos technologijų naujovių (žaliavos, inventorius, įrengimai, gamybos technologijos, darbo higienos priemonės) apžvalga. | <p>Technologinės naujovės, taikomos kreminių gaminių ir šokoladinių saldainių, glaistų, įvairių įdarų gamyboje, naujų žaliavų ir įrangos pasiūla, jų panaudojimas gaminant gaminius. Naujausi maisto saugos reikalavimai.</p> <p>Paskaitos temos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Šokoladinių saldainių su įdarais formavimas tradiciniais ir moderniais įrengimais.</li> <li>Ekologiškų žaliavų panaudojimas kreminių gaminių ir/ar saldainių gamyboje.</li> <li>Naujausios darbo higienos priemonės.</li> </ol> <p>Mokymo metodai – aktyvioji paskaita, diskusija.</p> | <p>Paskaitų konspektai.</p> <p>Normatyviniai aktai.</p> <p>Žaliavų specifikacijos.</p> <p>Katalogai.</p> | <p>UAB „Alkava“ konditerijos cechasis, konferencijų salė.</p> <p>Adresas:<br/>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188</p> <p>UAB „Rūta“ šokoladinių saldainių gamybos cechasis Nr.2 ir Nr.3, pusgaminių gamybos cechasis, pasitarimų salė.</p> <p>Adresas:<br/>Tilžės g. 133, LT-76349 Šiauliai, Lietuva.</p> | 2                   |
| 2. Kreminių gaminių   | Kreminių gaminių ir šokoladinių saldainių,  | Paskaitos konspektas.  | UAB „Alkava“ konditerijos cechasis,  | 1                   |

|   |   |  |  |          |
|---|---|--|--|----------|
| <p>gamybos plėtos kryptys.</p>                                | <p>glaistų, įvairių įdarų gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai. Kreminių gaminių ir šokoladinių saldainių, glaistų, įvairių įdarų gaminių rinkos plėtos tendencijos, gamybos užduotys, plėtos kryptys Lietuvoje ir užsienyje. Darbo jėgos paklausa ir pasiūla, nauji gamybos organizavimo principai.</p> <p>Paskaitos temos:</p> <p>1. Pagrindinės šokoladinių saldainių su įdarais rūšys, kreminiai gaminiai (užtepai), jų vartojimo tendencijos Lietuvoje ir užsienyje.</p> <p>Mokymo metodai – aktyvioji paskaita, diskusija.</p> | <p>Skaidrės.</p> <p>Paskaitos konspektas.</p> <p>Skaidrės.</p> <p>Dalomoji medžiaga.</p> <p>Informacinė medžiaga.</p> <p>Normatyviniai aktai.</p> <p>Žaliavų ir medžiagų specifikacijos.</p> <p>Katalogai.</p> | <p>konferencijų salė.</p> <p>Adresas:</p> <p>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188</p> <p>UAB „Rūta“ šokoladinių saldainių gamybos cechai Nr.2 ir Nr.3, pusgaminių gamybos cechas, pasitarimų salė.</p> <p>Adresas:</p> <p>Tilžės g. 133, LT-76349 Šiauliai, Lietuva.</p> | <p>4</p> |
| <p>3. Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese.</p> | <p>Mokytojo rengiamas projektas „Kreminių konditerijos gaminių gamybos technologinių naujovių ir plėtos tendencijų pritaikymas profesinio rengimo procese“, skirtas įgytų žinių įvertinimui.</p>  | <p>Mokytojo projekto forma.</p> <p>Bendrasis modulis laikomas įskaitytu, jei mokytojas projekte tinkamai panaudoja anksčiau įvardytų</p>   | <p>UAB „Alkava“ konditerijos cechas, konferencijų salė.</p> <p>Adresas:</p> <p>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188</p>  | <p>1</p> |



|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  | <p>Profesijos mokytojas parengia projektą, kuriame atsispindi kreminių konditerijos gaminių gamybos technologijų naujovių bei gamybos plėtros tendencijų ir profesinio rengimo programų turinio sąsajos.</p> <p>Mokymo metodai – savarankiškas projekto parengimas ir pristatymas.</p> | <p>mokymo elementų turinį. Jei iš karto nepavyksta tinkamai pateikti projekto, siūloma jį tikslinti.</p> |  |  |
|--|--|--|--|--|

### **Mokytojų mokytojo (ų) darbo patirtis ir kompetencijos**

Irma Bujanauskienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas technologas;  
Danguolė Tamošiūnienė, UAB „Rūta“ vyriausioji technologė;  
Jurgita Milušauskaitė, UAB „Rūta“ kokybės vadovė.

### **Specialieji moduliai**

#### **Modulio kodas ir pavadinimas**

S.2.1. Konditerinių tešlų pusgaminių, skirtų kreminių gaminių gamybai, gamyba

#### **Modulio paskirtis**

Tobulinti konditerinių tešlų pusgaminių, skirtų kreminių gaminių gamybai, gamybos technologines kompetencijas.

#### **Mokymo elementai ir jų aprašymas**

| Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas | Mokymo turinys | Mokymui skirta medžiaga | Mokymo vieta ir jos aprašymas | Mokymo trukmė, val. |
|---|----------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------|
| 1. Konditerinių                         | UAB „Alkava“   | Darbų saugos            | UAB „Alkava“                  | 6                   |

|   |  |  |  |    |
|---|--|--|--|----|
| tešlų<br>pusgaminių,<br>skirtų kreminių<br>gaminių<br>gamybai,<br>gamybos<br>technologinio<br>proceso<br>organizavimas. | naudojama įranga,<br>įrengimai, skirti<br>pusgaminiams iš<br>konditerinių tešlų<br>kreminių gaminių<br>gaminti, technologiniai<br>reikalavimai ir<br>procesai.<br>Pusgaminių<br>asortimentas,<br>pusgaminių kokybės<br>kontrolė, žaliavos.<br>Mokymo metodai –<br>instruktavimas,<br>diskusija.                    | instrukcijos,<br>įrengimų<br>naudojimo<br>instrukcijos.<br>Žaliavų<br>specifikacijos,<br>katalogai.<br>Technologinės<br>kortelės.<br>Standartai.<br>Gaminių kokybės<br>kontrolės žurnalai. | konditerijos<br>cechas, tešlų<br>plakimo ir<br>gaminių<br>formavimo darbo<br>vietos (plakimo,<br>formavimo,<br>kepimo įrengimai,<br>inventorius).<br><br>Adresas:<br>Tolminkiemio g.<br>1, Kauno m.,<br>Kauno m. sav.,<br>LT-48188 |    |
| 2. Žaliavų<br>paruošimas<br>gamybai, tešlų<br>plakimas,<br>užmaišymas.  | Žaliavų parinkimas ir<br>paruošimas,<br>konditerinių tešlų<br>(trapi, biskvitinė,<br>plikyta, meduolių,<br>kapota, sluoksnuota,<br>vaflių, baltymų)<br>užmaišymas<br>naudojantis<br>technologinėmis<br>kortelėmis.<br><br>Mokymo metodai -<br>instruktavimas,<br>praktinis darbas - tešlų<br>plakimas, užmaišymas. | Įrangos aprašymai,<br>inventoriaus<br>katalogai.<br>Pusgaminio<br>gamybos<br>technologinės<br>kortelės.  | UAB „Alkava“<br>konditerijos<br>cechas, tešlų<br>paruošimo darbo<br>vieta su įranga<br>(sijojimo,<br>plakimo, svėrimo<br>įranga,<br>inventorius).<br><br>Adresas:<br>Tolminkiemio g.<br>1, Kauno m.,<br>Kauno m. sav.,<br>LT-48188 | 12 |
| 3. Pusgaminių<br>formavimas.  | Inventoriaus,<br>pagalbinių priemonių,<br>reikalingų pusgaminiai<br>formuoti parinkimas ir   | Įrangos aprašymai,<br>inventoriaus<br>katalogai,<br>technologinės  | UAB „Alkava“<br>konditerijos<br>cechas, tešlų<br>paruošimo darbo   | 24 |

|                           |   |  |   |    |
|---------------------------|---|--|---|----|
|                           | <p>paruošimas. Įvairių tešlų pusgaminių formavimas kreminių gaminių asortimentui.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis darbas formuojant pusgaminius.</p>                                | kortelės.  | <p>vieta su įranga (kočiojimo įranga, smulkus inventorių, įvairios formos).</p> <p>Adresas:<br/>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188</p>                  |    |
| 4. Pusgaminių kepimas.    | <p>Darbas įvairiomis kepimo spintomis, iškepto pusgaminių kokybės nustatymas</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis darbas kepant pusgaminius kepimo spintose.</p>                         | <p>Kepimo spintų aprašymai, pusgaminių technologinės kortelės.</p> | <p>UAB „Alkava“ konditerijos cechų, gaminių kepimo darbo vieta (įvairių tipų kepimo spintos)</p> <p>Adresas:<br/>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188</p> | 12 |
| 5. Savarankiška užduotis. | <p>Pusgaminių iš nurodytos tešlos gaminimas: tešlos užmaišymas, pusgaminių formavimas, kepimas. (Tešlų parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo).</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas.</p> | Užduoties aprašymas.   | <p>UAB „Alkava“ konditerijos cechų, tešlų plakimo ir gaminių kepimo darbo vietos.</p> <p>Adresas:<br/>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188</p>            | 6  |

## Mokytojų mokytojo (ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Sandra Jusevičienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas technologas, specializacija – kreminiai gaminiai;  
Irma Bujanauskienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas technologas, specializacija – kreminiai gaminiai;  
Valentina Ušackienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas.

## Modulio kodas ir pavadinimas

S.2.2. Kremų gamyba

## Modulio paskirtis

Tobulinti kremų gamybos technologines kompetencijas.

## Mokymo elementai ir jų aprašymas

| Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas               | Mokymo turinys  | Mokymui skirta medžiaga   | Mokymo vieta ir jos aprašymas   | Mokymo trukmė, val. |
|---|---|---|---|---------------------|
| 1. Kremų gamybos technologinio proceso organizavimas. | UAB „Alkava“ naudojama įranga, įrengimai skirti kremų gamybai, technologiniai procesai, asortimentas, kokybės ir maisto saugos kontrolė.<br>Mokymo metodai – instruktavimas, diskusija. | Darbų saugos instrukcijos.<br>Technologinė kortelė.<br>Standartai.<br>Gaminių kokybės kontrolės žurnalai. | UAB „Alkava“ konditerijos cechasis, kreminių gaminių skyrius.<br><br>Adresas:<br>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188 | 6                   |
| 2. Žaliavų ir inventoriaus paruošimas kremų gamybai.  | Žaliavų, reikiamos įrangos ir inventoriaus, naudojamo kremų gamybai, parinkimas ir paruošimas.  | Įrangos aprašymai, inventoriaus katalogai, žaliavų aprašymai, kremų gamybos technologinės                 | Žaliavų paruošimo darbo vieta (plautuvės, kaitinimo paviršiai, svarstyklės,   | 12                  |

|                              |   |  |   |    |
|------------------------------|---|--|---|----|
|                              | Mokymo metodai –<br>instruktavimas,<br>praktinis darbas<br>paruošiant žaliavas ir<br>inventorių kremų<br>gamybai.   | kortelės.  | smulkus<br>inventorius).<br>Adresas:<br>UAB „Alkava“,<br>Tolminkiemio g.<br>1, Kauno m.,<br>Kauno m. sav.,<br>LT-48188  |    |
| 3. Kremų<br>plakimas.        | Kremų plakimas,<br>naudojant natūralias,<br>ekologiškas ir<br>naujausiais žaliavas,<br>kremų kokybės<br>nustatymas.<br><br>Mokymo metodai –<br>instruktavimas,<br>praktinis darbas plakant<br>kremus ir nustatant jų<br>kokybę. | Plakimo mašinų<br>aprašymas,<br>inventoriaus,<br>pagalbinių<br>priemonių<br>katalogai,<br>technologinė<br>kortelė. | Kremų plakimo<br>darbo vieta<br>(plakimo<br>mašinos,<br>kaitinimo<br>paviršiai,<br>svarstyklės,<br>smulkus<br>inventorius).<br>Adresas:<br>UAB „Alkava“,<br>Tolminkiemio g.<br>1, Kauno m.,<br>Kauno m. sav.,<br>LT-48188 | 24 |
| 4. Savarankiška<br>užduotis. | Savarankiškas kremo<br>gaminimas (kremą<br>parenka mokytojų<br>mokytojas).<br>Atlikimo kokybės<br>vertinimas.<br><br>Mokymo metodas –<br>savarankiškas darbas.  | Užduoties<br>aprašymas.  | UAB „Alkava“<br>konditerijos<br>cechas, kremų<br>plakimo darbo<br>vieta (plakimo<br>mašinos,<br>kaitinimo<br>paviršiai,<br>svarstyklės,<br>smulkus<br>inventorius).<br>Adresas:   | 6  |

|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
|  |  |  | Tolminkiemio g.<br>1, Kauno m.,<br>Kauno m. sav.,<br>LT-48188 |  |
|--|--|--|---|--|

### Mokytojų mokytojo (ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Irma Bujanauskienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas technologas;  
Sandra Jusevičienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas technologas;  
Valentina Ušackienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas.

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.2.3. Šokoladinių saldainių, glaistų, įdarų gamyba

### Modulio paskirtis

Tobulinti šokoladinių saldainių, glaistų, įdarų gamybos technologines kompetencijas.

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

| Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas   | Mokymo turinys  | Mokymui skirta medžiaga   | Mokymo vieta ir jos aprašymas   | Mokymo trukmė, val. |
|---|---|---|---|---------------------|
| 1. Šokoladinių saldainių, glaistų, įdarų gamybos technologinio proceso organizavimas. | UAB „Rūta“ naudojama įranga, įrengimai skirti šokoladinių saldainių, glaistų ir įvairių įdarų gamybai, technologiniai procesai, kokybės ir maisto saugos kontrolė.<br>Mokymo metodai – instrukravimas, diskusija. | Darbų saugos instrukcijos.<br>Technologinės kortelės. Darbo instrukcijos (DI).<br>Operacinės instrukcijos (OI).<br>Gaminių standartai.<br>Gaminių kokybės kontrolės programa ir žurnalai. | UAB „Rūta“ šokoladinių saldainių gamybos cechą Nr.3, pusgaminių gamybos cechą, laboratoriją.<br><br>Adresas:<br>Tilžės g. 133,<br>LT-76349<br>Šiauliai, Lietuva | 6                   |

|   |   |   |   |           |
|---|---|---|---|-----------|
| <p>2. Žaliavų ir inventoriaus paruošimas šokoladinių saldainių, glaistų ir įvairių įdarų gamybai.</p> | <p>Žaliavų, reikiamos įrangos ir inventoriaus, naudojamo šokoladinių saldainių, glaistų ir įvairių įdarų gamybai, parinkimas ir paruošimas.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis darbas paruošiant žaliavas ir įrangą.</p>                           | <p>Žaliavų aprašymai, įrangos aprašymai, inventoriaus katalogai, šokoladinių saldainių, glaistų ir įvairių įdarų gamybos operacinės instrukcijos (OI).</p>  | <p>UAB „Rūta“ technologinė laboratorija, šokoladinių saldainių gamybos cechą Nr.3 (šokoladinių saldainių ir įdarų gaminimas), pusgaminių gamybos cechą (glaistų gamyba).</p> <p>Adresas:<br/>Tilžės g. 133,<br/>LT-76349<br/>Šiauliai, Lietuva</p>                | <p>6</p>  |
| <p>3. Saldainių su įvairiais įdarais gamyba.</p>  | <p>Įdarų paruošimas ir šokoladinių saldainių su įvairiais įdarais formavimas panaudojant natūralias, ekologiškas ir naujausias žaliavas. Įdarų ir saldainių kokybės nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis darbas gaminant saldainius.</p> | <p>Įrangos (šokolado užpylimo mašinos, šaldymo tunelio, įdarų dozavimo inventoriaus, laboratorinės įrangos) aprašymai, inventoriaus ir pagalbinių priemonių katalogai, operacinės instrukcijos, gaminių kokybės kontrolės programa.</p> | <p>UAB „Rūta“ šokoladinių saldainių gamybos cechą Nr.3 (šokoladinių saldainių ir įdarų gamyba), pusgaminių gamybos cechą (glaistų gamyba), technologinę ir mikrobiologinę laboratoriją.</p> <p>Adresas:<br/>Tilžės g. 133,<br/>LT-76349<br/>Šiauliai, Lietuva</p> | <p>30</p> |

|                           |   |                      |  |   |
|---------------------------|---|----------------------|--|---|
| 4. Savarankiška užduotis. | Savarankiškas šokoladinių gaminių formavimas<br>Atlikimo kokybės įvertinimas.<br><br>Mokymo metodas – savarankiškas darbas. | Užduoties aprašymas. | UAB „Rūta“ šokoladinių saldainių gamybos cechą Nr.3 (šokoladinių saldainių gamyba).<br>Įranga: šokolado temperavimo įranga, formų užpylimo įranga, šaldymo tunelis, saldainių formos.<br>Adresas:<br>Tilžės g. 133,<br>LT-76349<br>Šiauliai, Lietuva | 6 |
|---------------------------|---|----------------------|--|---|

#### **Mokytojų mokytojo (ų) darbo patirtis ir kompetencijos**

Vanda Gedrimienė, UAB „Rūta“ cecho Nr.3 brigadininkė.

#### **Modulio kodas ir pavadinimas**

S.2.4. Konditerijos dekoravimo elementų gamyba

#### **Modulio paskirtis**

Tobulinti konditerijos dekoravimo elementų gamybos technologines kompetencijas.

#### **Mokymo elementai ir jų aprašymas**

| Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas     | Mokymo turinys  | Mokymui skirta medžiaga                            | Mokymo vieta ir jos aprašymas                              | Mokymo trukmė, val. |
|---|---|--|--|---------------------|
| 1. Konditerijos dekoravimo elementų gamybos | UAB „Alkava“ naudojama įranga, įrengimai, inventorių, skirtas | Įrangos ir inventoriaus aprašymai.<br>Darbų saugos | UAB „Alkava“ konditerijos cechą, kreminių gaminių skyriuje | 6                   |



|  |   |   |   |    |
|--|---|---|---|----|
| technologinio proceso organizavimas.   | dekoravimo elementų gamybai.<br>Technologiniai procesai, asortimentas, kokybės ir maisto saugos kontrolė.<br><br>Mokymo metodai – instruktavimas, diskusija.  | instrukcijos.<br>Dekoravimo elementų technologinės kortelės, katalogai, standartai, natūralių pavyzdžių nuotraukos, gaminių kokybės kontrolės žurnalai. | dekoravimo elementų gamybos darbo vieta su įranga bei inventoriumi (žaliavų paruošimo, plakimo, formavimo dažymo, laikymo).<br><br>Adresas:<br>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188 |    |
| 2. Žaliavų ir inventoriaus parinkimas ir paruošimas dekoravimo elementų gamybai. | Žaliavų, pusgaminių, inventoriaus ir pagalbinių priemonių, naudojamų dekoravimo elementų gamybai parinkimas ir paruošimas.<br><br>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis darbas paruošiant žaliavas, pusgaminius ir įrangą. | Technologinė kortelė.   | Dekoravimo elementų gamybos darbo vieta su žaliavų paruošimo inventoriumi.<br><br>Adresas:<br>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188  | 6  |
| 3. Dekoravimo elementų gaminimas.  | Papuošimų iš tešlų, pieninės ir cukrinės masių, marcipano, šokolado, naujausių  | Inventoriaus katalogai, technologinės kortelės.   | Dekoravimo elementų gamybos darbo vieta su papuošimų  | 36 |

|                           |   |                                 |   |   |
|---------------------------|---|---------------------------------|---|---|
|                           | <p>žaliavų gaminimas, dekoravimo elementų kokybės nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis darbas gaminant konditerinių gaminių dekoravimo elementus.</p>  | Dekoravimo elementų nuotraukos. | <p>formavimo, apipurškimo dažais įranga, smulkiu inventoriumi, virykle.</p> <p>Adresas:<br/>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188</p>  |   |
| 4. Savarankiška užduotis. | <p>Savarankiškas dekoravimo elementų formavimas, torto muliažo – vaizdinės priemonės - gamyba ir puošimas (užduotį parenka mokytojų mokytojas). Atlikimo kokybės įvertinimas.</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas.</p> | Užduočių variantų aprašymai     | <p>Dekoravimo elementų gamybos darbo vieta su žaliavų paruošimo įranga, papuošimų formavimo, apipurškimo dažais įranga, smulkiu inventoriumi, virykle.</p> <p>Adresas:<br/>Tolminkiemio g. 1, Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188</p> | 6 |

#### **Mokytojų mokytojo (ų) darbo patirtis ir kompetencijos**

Sandra Jusevičienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas technologas;  
 Irma Bujanauskienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas technologas;  
 Valentina Ušackienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas.

**Modulio kodas ir pavadinimas**

S.2.5. Papuošimų iš karamelės gamyba

**Modulio paskirtis**

Tobulinti papuošimų iš karamelės gamybos technologines kompetencijas.

**Mokymo elementai ir jų aprašymas**

| Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas                                | Mokymo turinys  | Mokymui skirta medžiaga  | Mokymo vieta ir jos aprašymas  | Mokymo trukmė, val. |
|--|---|--|--|---------------------|
| 1. Papuošimų iš karamelės gamybos technologinio proceso organizavimas. | UAB „Rūta“ naudojama įranga, įrengimai, inventoriūs, skirti dekoravimo elementų iš karamelės gamybai. Technologinis procesas, asortimentas, darbo saugos reikalavimai, kokybės ir maisto saugos kontrolė. Mokymo metodai – instruktavimas, diskusija. | Įrangos ir inventoriaus naudojamo karamelės masės papuošimų gamybai aprašymai. Darbų saugos instrukcijos, dekoravimo elementų iš karamelės gamybos operacinė instrukcija, katalogai, standartai, papuošimų pavyzdžių nuotraukos, gaminių kokybės kontrolės žurnalai. | UAB „Rūta“ karamelės masės dekoravimo elementų gamybos darbo vieta su įranga bei inventoriumi šokolado muziejaus edukacinėje patalpoje.<br><br>Adresas:<br>Tilžės g. 133,<br>LT-76349<br>Šiauliai, Lietuva | 24                  |
| 2. Karamelės virimas.  | Žaliavų parinkimas, paruošimas, karamelės masės virimas įvairių papuošimų gamybai.  | Įrangos aprašymai, inventoriaus ir pagalbinių priemonių katalogai. Gamybos operacinė instrukcija.  | UAB „Rūta“ karamelės masės dekoravimo elementų gamybos darbo vieta su įranga bei inventoriumi  | 36                  |

|  |   |   |  |    |
|--|---|---|--|----|
|  | Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis darbas verdant karamelę įvairių papuošimų gamybai.   |   | šokolado muziejaus edukacinėje patalpoje.<br>Adresas:<br>Tilžės g. 133,<br>LT-76349<br>Šiauliai, Lietuva   |    |
| 3. Dekoravimo elementų iš karamelės gaminimas. | Įvairių papuošimų iš karamelės, naujų technologijų žaliavų gaminimas, dekoravimo elementų kokybės nustatymas.<br><br>Mokymo metodai – instruktavimas, praktinis darbas, gaminant dekoravimo elementus iš karamelės. | Įrangos aprašymai, inventoriaus katalogai, technologinės kortelės, gamybos schemas.<br>Dekoravimo elementų iš karamelės nuotraukos. | UAB „Rūta“ karamelės masės dekoravimo elementų gamybos darbo vieta su įranga bei inventoriumi šokolado muziejaus edukacinėje patalpoje.<br><br>Adresas:<br>Tilžės g. 133,<br>LT-76349<br>Šiauliai, Lietuva | 36 |
| 4. Savarankiška užduotis.                      | Savarankiškas dekoravimo elemento iš karamelės formavimas (užduotį parenka mokytojų mokytojas).<br>Atlikimo kokybės įvertinimas.<br><br>Mokymo metodas – savarankiškas  | Užduočių variantų aprašymai   | UAB „Rūta“ karamelės masės dekoravimo elementų gamybos darbo vieta su įranga bei inventoriumi šokolado muziejaus edukacinėje patalpoje.<br><br>Adresas:<br>Tilžės g. 133,<br>LT-76349                      | 24 |

|  |         |  |                   |  |
|--|---------|--|-------------------|--|
|  | darbas. |  | Šiauliai, Lietuva |  |
|--|---------|--|-------------------|--|

### Mokytojų mokytojo (ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Svetlana Murtazalijava, UAB „Rūta“ saldainininkė.

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.2.6. Kreminių gaminių formavimas ir apipavidalinimas

### Modulio paskirtis

Tobulinti kreminių gaminių formavimo ir apipavidalinimo technologines kompetencijas.

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

| Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas   | Mokymo turinys  | Mokymui skirta medžiaga   | Mokymo vieta ir jos aprašymas   | Mokymo trukmė, val. |
|---|---|---|---|---------------------|
| 1. Kreminių gaminių formavimo ir apipavidalinimo technologinio proceso organizavimas. | Naudojama įranga, inventorių, skirtas kreminių gaminių formavimui, apipavidalinimui.<br>Darbų saugos, higienos reikalavimai.<br><br>Mokymo metodai – instruktavimas, diskusija. | Darbų saugos instrukcijos, asmens higienos instrukcijos, kreminių gaminių technologinės kortelės, katalogai, kreminių gaminių apipavidalinimo nuotraukos, gaminių kokybės kontrolės žurnalai. | UAB „Alkava“ konditerijos cechų, kreminių gaminių skyrius.<br><br>Adresas:<br>Tolminkiemio g. 1,<br>Kauno m., Kauno m. sav., LT-48188 | 6                   |
| 2. Kreminio gaminio formavimas (pyragaičiai, tortai, vyniotiniai).                    | Standartinių ir figūrinių kreminių gaminių (pyragaičių, tortų, vyniotinių) formavimas.  | Įrangos aprašymai, inventoriaus ir pagalbinių priemonių katalogai, technologinė kortelė.  | UAB „Alkava“ kreminių gaminių gamybos skyrius, kreminių gaminių formavimo darbo vieta su įranga:<br>plakimo mašinos, darbo            | 24                  |

|  |  |   |   |    |
|--|--|---|---|----|
|  | Mokymo metodai –<br>instruktavimas,<br>praktinis darbas<br>formuojant<br>kreminius<br>gaminus.   |   | stalai, kaitinimo<br>paviršiai, šaldikliai,<br>šaldytuvai, šaldymo<br>paviršiai, smulkus<br>inventorius,<br>svarstyklės.<br>Adresas:<br>Tolminkiemio g. 1,<br>Kauno m., Kauno m.<br>sav., LT-48188  |    |
| 3. Kreminio<br>gaminio<br>apipavidalinimas<br>, puošimas<br>(dekoravimas). | Kreminio gaminio<br>apipavidalinimas<br>cukrine mase,<br>marcipanu,<br>šokoladiniu<br>glajumi, įvairiais<br>kremais, naujausių<br>žaliavų<br>pusgaminiais.<br>Kreminių gaminių<br>kokybės<br>nustatymas.<br><br>Mokymo metodai –<br>instruktavimas,<br>praktinis darbas<br>apipavidalinant ir<br>puošiant kreminį<br>gaminį. | Įrangos aprašymai,<br>inventoriaus<br>katalogai,<br>technologinės<br>kortelės. Kreminių<br>gaminų<br>apipavidalinimo<br>(dekoravimo)<br>nuotraukos.<br>Gaminių kokybės<br>vertinimo žurnalai. | UAB „Alkava“<br>kreminių gaminių<br>gamybos skyrius,<br>kreminių gaminių<br>apipavidalinimo darbo<br>vieta su įranga: darbo<br>stalai, kaitinimo<br>paviršiai, šaldytuvai,<br>šaldymo paviršiai,<br>smulkus inventorius,<br>skirtas gaminių<br>dekoravimui,<br>apipurškimo dažais<br>įranga, svarstyklės.<br><br>Adresas:<br>Tolminkiemio g. 1,<br>Kauno m., Kauno m.<br>sav., LT-48188 | 18 |
| 4. Savarankiška<br>užduotis.   | Savarankiškas<br>kreminio gaminio<br>(muliažo –<br>vaizdinės<br>priemonės)<br>formavimas   | Užduočių variantų<br>aprašymai  | UAB „Alkava“<br>Kreminių gaminių<br>skyrius su įranga,<br>reikalinga užduočiai<br>atlikti.  | 6  |

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | (gaminį parenka mokytojų mokytojas).<br>Atlikimo kokybės įvertinimas.<br><br>Mokymo metodas – savarankiškas darbas. |  | Adresas:<br>Tolminkiemio g. 1,<br>Kauno m., Kauno m. sav. LT-48188 |  |
|--|---|--|--|--|

### **Mokytojų mokytojo (ų) darbo patirtis ir kompetencijos**

Sandra Jusevičienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovė technologė;  
Irma Bujanauskienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovė technologė;  
Valentina Ušackienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovas.

### **Teikėjas**

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius  
Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4935410037, 2012-10-31

Programos akreditacijos galiojimo terminas (nurodyti datą, iki kada)

2015-10-30

Programą redagavo Ingrida Kapočienė, tel. +370 685 82595

**PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ KREMINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS  
TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS RENGIMUI  
NAUDOTA LITERATŪRA**

1. Bankauskienė N., Augustinienė A., Čiučiulkienė N. (2008). Patarimai rengiantiems mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimo programas. Mokytojų kompetencijos centras.
2. Laužackas R., Dienys V. (2004). Profesijos mokytojų strateginių kompetencijų nustatymo ir jų kvalifikacijos tobulinimo modulių rengimo metodika. Vilnius, Profesinio mokymo metodikos centras.
3. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. gruodžio 3 d. Nr. ISAK-2333) „Dėl Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos patvirtinimo“ bei jo pakeitimai: 2010 m. birželio 2 d. Nr. V-815, 2011 m. kovo 17 d. Nr. V-440, 2011 m. lapkričio 2 d. Nr. V-2053, 2012 m. vasario 8 d. Nr. V-235, 2012 m. gegužės 7 d. Nr. V-759.
4. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. lapkričio 23 d. Nr. ISAK-2275) „Dėl mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimo programų tvarkos aprašo patvirtinimo“.
5. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. kovo 29 d. Nr. ISAK-556) „Dėl valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo“.
6. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2008 m. sausio 22 d. Nr. ISAK-130) „Dėl švietimo ir mokslo ministro 2007 m. kovo 29 d. įsakymo Nr. ISAK-556 „Dėl valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos specialistų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų patvirtinimo“ pakeitimo“.
7. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2008 m. sausio 22 d. Nr. ISAK-131) „Dėl švietimo ir mokslo ministro 2007 m. balandžio 3 d. įsakymo Nr. ISAK-591 „Dėl profesijos mokytojų kvalifikacijos tobulinimo nuostatų“ pakeitimo.
8. Pukelis K., Savickienė I., Fokienė A. (2009). Profesijos pedagogų kvalifikacijos kėlimo programų rengimo metodologija. Leonardo da Vinci programos projektas „Profesijos mokytojų kvalifikacijos kėlimo sistemų tobulinimas“. Kaunas, Vytauto Didžiojo universitetas.



9. Sork, T. Newman, M. (2007). Suaugusiųjų švietimo ir mokymo programų kūrimas. / G. Foley. Suaugusiųjų mokymosi metmenys: suaugusiųjų švietimas globalizacijos laikais. Vilnius, Kronta, p. 104–120.