

**PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĚSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ  
TOBULINIMO PROGRAMA**

**1. Teikėjas**

1.1. Teikėjo rekvizitai (kodas, adresas, pašto indeksas, telefonas, faksas, el. paštas, atsiskaitomoji sąskaita)	<b>Lietuvos pramoninkų konfederacija</b> Įmonės kodas 11005824 A.Vienuolio g. 8 , LT – 01104 Vilnius Tel. (8~5) 243 10 67, faks. (8~5) 212 52 09 El. paštas: <a href="mailto:stazuotes@lpk.lt">stazuotes@lpk.lt</a> A/s Nr. LT05 7044 0600 0150 5642 AB SEB bankas
1.2. Teikėjo vardas ir pavardė	Sigitas Besagirskas

**2.1. Programos pavadinimas**

**Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa**

**2.2. Programos lygis – nacionalinis**

**2.3. Programos vykdytojas**

Ugdymo plėtotės centras

**3. Programos rengėjai**

Andrius Kurganovas, UAB „Biržų duona“, komercijos direktorius;  
Ineta Kurganovaitė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
Rasa Meženskienė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
Kazimieras Kavaliūnas, UAB „Alkava“ komercijos direktorius;  
Rasa Virginija Venterienė, VŠĮ Kauno maisto pramonės ir prekybos centras, konditerijos dalyko profesijos mokytoja metodininkė;  
Danguolė Tamošiūnienė, UAB „Rūta“ vyriausioji technologė.

**4. Programos anotacija**

Programa yra 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 3 d. įsakymu Nr. ĮSAK-2333 (programos pakeitimas LR švietimo ir mokslo ministro 2008 m. gruodžio 4 d. įsakymu Nr. ĮSAK-3329), pažymima, kad pastaruosius 15 metų smarkiai pasikeitusi šalies ūkio struktūra sąlygojo mažesnę tam tikrų profesijų ir šių profesijų asmenis rengiančios profesinio mokymo sistemos patrauklumą. Įvykus integracijai į pasaulio ekonominę sistemą, intensyvi konkurencija bei poreikis didinti darbo našumą lėmė radikalią technologinę kaitą šalies įmonėse, kuri profesinio mokymo įtaigose nebuvo įvykdyta.

Tokia situacija skatina maisto sektoriaus srities profesijos mokytojus prisitaikyti prie naujų besikeičiančios aplinkos sąlygų, t.y. mokyti besimokančiuosius su naujausia technologine įranga, medžiagomis. Tai lemia profesinio mokymo mokytojų poreikį patiemis mokėti dirbti su naujausia technologine įranga ir žaliavomis. Siekiant nustatyti kvalifikacijos tobulinimo poreikius prieš pradėdant projektą buvo apklausti visos šalies profesijos mokytojai ir maisto produktų gamybos įmonių atstovai.

Programa yra skirta tobulinti konditerijos technologijos profesijos mokytojų konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologines kompetencijas.

Programos tikslinė grupė (dalyviai) yra profesinio mokymo įstaigų profesijos mokytojai. Programos dalyvis turi dėstyti vieno iš konditerijos technologijos dalykų teoriją ir vykdyti praktinio mokymo užsiėmimus.

Programą sudaro dešimt modulių. Du moduliai – bendrieji, aštuoni – specialieji. Bendrieji moduliai yra privalomi visiems pagal programą besimokantiems mokytojams. Specialieji moduliai yra mokytojo pasirenkami. Siekdamas gauti programos baigimo pažymėjimą mokytojas turi baigti abu bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį.

Visos programos trukmė - 504 val.

Mokymo metu bus naudojama parengta mokymo medžiaga: technologinės kortelės, instrukcijos, paskaitų konspektai, katalogai, kokybės vertinimo žurnalai ir kita įmonėje naudojama technologinė dokumentacija. Mokymo medžiaga bus pateikta kiekvienam mokymo dalyviui elektronine forma prieš prasidedant mokymams projekto “Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas” informacinėje sistemoje adresu [www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis](http://www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis).

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

Bendrujų modulių mokymas gali būti vykdomas ir nuosekliu būdu, ir nenuosekliu būdu. Specialiųjų modulių praktinis mokymas bus vykdomas pagal iš anksto suderintą su įmone ir mokytoju individualų mokymo grafiką. UAB „Biržų duona“ mokymus vykdys savo gamybinėje bazėje ir UAB „Alkava“ gamybinėje bazėje.

## **5. Programos paskirtis/tikslas**

Tobulinti profesijos mokytojų konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologines kompetencijas.

## **6. Programos uždaviniai**

- 6.1. Supažindinti su konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse;
- 6.2. Supažindinti su konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje;
- 6.3. Tobulinti bemielių konditerinių tešlų užmaišymo technologines kompetencijas;
- 6.4. Tobulinti sluoksniuotų tešlų gamybos technologines kompetencijas;
- 6.5. Tobulinti tradicinių konditerijos gaminių (šakočių, šimtalapių, riebaluose virtų gaminių) gamybos technologines kompetencijas;
- 6.6. Tobulinti mielinį konditerinių tešlų, naudojant naujų technologijų žaliavas, maisto priedus, ekologiškas žaliavas, užmaišymo technologines kompetencijas;
- 6.7. Tobulinti konditerinių tešlų pusgaminių ir gaminių formavimo technologines kompetencijas;
- 6.8. Tobulinti užšaldytų konditerijos pusgaminių ir gaminių gamybos technologines kompetencijas;
- 6.9. Tobulinti konditerijos gaminių kepimo technologines kompetencijas;
- 6.10. Tobulinti konditerijos gaminių apipavidalinimo technologines kompetencijas.

## **7. Programos struktūra**

Programą sudaro dešimt modulių. Du moduliai – bendrieji, aštuoni – specialieji

Modulio kodas	Modulio pavadinimas	Mokymo trukmė, val.
<b>Bendrieji moduliai:</b>		
B.3.1	Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas	16
B.3.2	Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos	8
<b>Specialieji moduliai:</b>		
S.3.1	Bemielių konditerinių tešlų užmaišymas	66
S.3.2	Sluoksniuotų tešlų gamyba	60
S.3.3	Tradicinių konditerijos gaminių gamyba	66
S.3.4	Mielinių konditerinių tešlų užmaišymas	60
S.3.5	Konditerinių tešlų pusgaminių ir gaminių formavimas	72
S.3.6	Užšaldytų konditerijos pusgaminių ir gaminių gamyba	36
S.3.7	Konditerijos gaminių kepimas	60
S.3.8	Konditerijos gaminių apipavidalinimas	60

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

## 8. Mokymo turinys

### **Bendrieji moduliai**

#### **Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas**

B.3.1. Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas

#### **Modulio paskirtis**

Supažindinti su konditerinių tešlų ir 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 aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Konditerijos gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas UAB „Rūta“	<p>Susipažinimas su įmonės technologiniais reikalavimais, gaminių asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis, įranga, kokybės kontrolės, maisto saugos sistema, įmonės istorija ir tradicijų puoselėjimu.</p> <p>Mokymo metodai: pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais.</p>	<p>Asortimento katalogai, technologinės kortelės, standartai, gaminių kokybės kontrolės žurnalai, higienos normos, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos, vizualinė medžiaga įmonės šokolado muziejuje.</p>	<p>UAB „Rūta“ gamybiniai cechai, pasitarimų salė, įmonės šokolado muziejus.</p> <p>Tilžės g. 133, Šiauliai</p>	6
2. Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas UAB „Alkava“	<p>Susipažinimas su įmonės technologiniais reikalavimais, gaminių asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis, įranga, kokybės kontrolės, maisto saugos sistema.</p> <p>Mokymo metodai:</p>	<p>Asortimento katalogai, technologinės kortelės, standartai, gaminių kokybės kontrolės žurnalai, higienos normos, darbo organizavimo planas.</p>	<p>UAB „Alkava“ gamybinės patalpos, mokymo patalpa</p> <p>Tolminkiemio 1, Kaunas</p>	4

	pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais.			
3. Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas UAB „Biržų duona“	<p>Susipažinimas su įmonės technologiniais reikalavimais, gaminių asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis, įranga, žaliavų ir gaminių standartais, sandėliavimu, kokybės kontrolės, maisto saugos sistema, plovimo ir valymo sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija ir kt.</p> <p>Mokymo metodai: pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais.</p>	Asortimento katalogai, technologinės kortelės, standartai, gaminių kokybės kontrolės žurnalai, higienos normos, darbo organizavimo pamainos metu grafikas, gamybos planavimas (ataskaitų, užsakymų pavyzdžiai).	UAB „Biržų duona“ Gamybinės patalpos, posėdžių salė.  Plento g. 6, Biržai	4
4. Mokytojo ataskaita	<p>Ataskaitos apie konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių procesų organizavimą mokytojo aplankytose įmonėse rašymas ir vertinimas.</p> <p>Mokymo metodai:</p>	<p>Ataskaitos turinys:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Įmonių asortimentas.</li> <li>2. Įmonių rinkodara ir gamybos organizavimas.</li> <li>3. Gaminių kokybės kontrolės,</li> </ol>	UAB „Biržų duona“ Posėdžių salė.  Plento g. 6, Biržai	2

	Savarankiškas darbas, jo pristatymas, diskusija.	maisto saugos sistema. 4. Įmonių gera patirtis.		
--	--	--	--	--

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

Irma Bujanauskienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovė;  
Ineta Kurganovaitė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
Rasa Meženskienė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
Danguolė Tamošiūnienė, UAB „Rūta“ vyriausioji technologė.

### Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.3.2. Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos

### Modulio paskirtis

Supažindinti su konditerinių tešlų ir 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 aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių naujovių (naujos žaliavos, inventorius, gamybos technologijos, technologinio proceso pagreitinimas,	Susipažinimas su technologinėmis naujovėmis, taikomomis konditerinių tešlų ir gaminių gamyboje, naujų medžiagų ir įrangos įdiegimas, naujausi maisto saugos reikalavimai konditerinių tešlų gamyba.  <u>Paskaitų temos:</u> 1. Kompiuterinės sistemos,	Konspektas, žaliavų ir medžiagų specifikacijos, katalogai.	UAB „Biržų duona“ Posėdžių salė aprūpinta multimedija, projekcine aparatūra  Plento g. 6, Biržai	3

<p>darbo higienos priemonės) apžvalga</p>	<p>apimančios visą gamybos procesą, naudojant Oracle E-Business suite realizavimas ir diegimas.</p> <p>2. Naujausių žaliavų ir technologinių įrengimų panaudojimas, gaminant konditerines tešlas ir gaminius.</p> <p>Mokymo metodai: Paskaita, diskusija.</p>			
<p>2. Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos plėtros kryptys</p>	<p>Susipažinimas su konditerinių tešlų ir gaminių gamybos rinkos plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.</p> <p><u>Paskaitų temos:</u></p> <p>1. Duonos ir konditerijos pramonės gamybos vadybos pokyčių tendencijos Lietuvoje ir užsienyje.</p> <p>2. Darbuotojų atranka, darbuotojų kvalifikacijos kėlimo ir mokymo galimybės.</p> <p>3. Statistiniai – ekonominiai rodikliai maisto pramonėje.</p> <p>Mokymo metodai:</p>	<p>Konspektas, gamybos ekonominiai rodikliai, rinkos plėtros tendencijos, numatomi naujų darbuotojų atrankos kriterijai, nauji gamybos organizavimo (kompiuterizavimo ir kt.) principai.</p>	<p>UAB „Biržų duona“ Posėdžių salė aprūpinta multimedija, projekcine aparatūra</p> <p>Plento g. 6, Biržai</p>	<p>4</p>



	Paskaita, diskusija.			
3. Mokytojo rengiamas projektas "Konditerijos technologinių naujovių ir plėtros tendencijų pritaikymas profesinio rengimo procese", skirtas įgytų žinių vertinimui	Profesijos mokytojas parengia projektą, kuriame atsispindi konditerijos technologijų naujovių ir gamybos plėtros tendencijų ir profesinio rengimo programų turinio sąsajos.  Mokymo metodai: savarankiškas projekto parengimas ir pristatymas.	Mokytojo projektą sudaro: <ul style="list-style-type: none"> <li>• titulinis puslapis,</li> <li>• turinys,</li> <li>• turinio dėstymas,</li> <li>• išvados,</li> <li>• priedai (paga 1 poreikį).</li> </ul>	UAB „Biržų duona“. Posėdžių salė aprūpinta multimedija, projekcine aparatūra.  Plento g. 6, Biržai	1

### **Mokytojų mokytojo darbo patirtis ir kompetencijos**

Andrius Gudaitis, UAB „Proginta“ direktorius

Andrius Kurganovas, UAB „Biržų duona“ komercijos direktorius

Aleksandr Izgorodin, Lietuvos pramoninkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento analitikas

### **Specialieji moduliai**

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

S.3.1. Bemielių konditerinių tešlų užmaišymas

#### **Modulio paskirtis**

Tobulinti bemielių konditerinių tešlų užmaišymo technologines kompetencijas.

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

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Bemielių	Susipažinimas su	Technologinės kortelės,	UAB „Alkava“	2

konditerinių tešlų gamybos technologinio proceso organizavimas	įmonėje naudojama įranga tešlų gamybai, technologiniais reikalavimais, tešlų asortimentu, kokybės kontrole, naudojamomis žaliavomis.  Mokymo metodai: Instruktavimas ir diskusija.	standartai, kokybės kontrolės žurnalai, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos ir įrengimų naudojimo taisyklės.	Mokymo patalpa.  Tolminkiemio 1, Kaunas	
2. Žaliavų paruošimas gamybai. Tešlų (meduolių, vaflių ) plakimas ir užmaišymas	Žaliavų paruošimas, plakimas ir užmaišymas, pasirinkus reikiamą įrangą ir inventorių, technologinių kortelių naudojimas.  Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas paruošiant žaliavas ir užmaišant tešlas.	Įrangos naudojimo taisyklės, tešlų gamybos technologinės kortelės ir gamybos schemas.	UAB „Alkava“ konditerijos gamybinės patalpos, tešlų maišymo vieta  Tolminkiemio 1, Kaunas	22
3. Žaliavų paruošimas gamybai. Tešlų (biskvitinės, riebaus biskvito, trapių,	Žaliavų paruošimas, plakimas ir užmaišymas, pasirinkus reikiamą įrangą ir inventorių,	Įrangos naudojimo taisyklės, tešlų gamybos technologinės kortelės ir gamybos schemas.	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos, konditerijos cechas, tešlų	39

plikytos, baltymų, baltymų – riešutų) plakimas ir užmaišymas	technologinių kortelių naudojimas.  Mokymo metodai: instruktavimas praktinis paruošiant žaliavas ir užmaišant tešlas.		maišymo vieta.  Plento g. 6, Biržai	
4. Savarankiška užduotis	Plikytos tešlos pagaminimas, pasiruošus žaliavas, inventorių, įrangą.  Mokymo metodai: Savarankiškas darbas.	Užduoties aprašymas, Technologinė schema.	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos, konditerijos cechasis, tešlų maišymo vieta.  Plento g. 6, Biržai	3

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

Sandra Jusevičienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovė;  
Valentina Ušackienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovė;  
Rasa Meženskienė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
Ineta Kurganovaitė, UAB „Biržų duona“ technologė.

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.3.2. Sluoksniuotų tešlų gamyba

### Modulio paskirtis

Tobulinti sluoksniuotų tešlų gamybos technologines kompetencijas.

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo	Mokymo turinys	Mokymui skirta	Mokymo vieta ir	Mokymo
--------	----------------	----------------	-----------------	--------

elemento eil. Nr. ir pavadinimas		medžiaga	jos aprašas	trukmė, val.
1. Sluoksniuotų ir kapotų tešlą gamybos technologinio proceso organizavimas	Susipažinimas su įmonėje naudojama įranga, įrenginiais, skirtais sluoksniuotų ir kapotų tešlą gamybai, patalpomis, technologiniais reikalavimais, kokybės ir maisto saugos kontrole, naudojamomis žaliavomis.  Mokymo metodai: Instruktavimas ir diskusija.	Technologinės kortelės, standartai, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos ir įrengimų naudojimo taisyklės, gaminių kokybės kontrolės žurnalai.	UAB „Alkava“ Mokymo patalpa, tešlą ruošimo vieta.  Tolminkiemio 1, Kaunas	3
2. Sluoksniuotos tešlos gamyba	Tešlos gaminimas, parinkus ir paruošus žaliavas, jos sluoksniavimas, pasirinkus reikiamą įrangą ir inventorių, naudojimąsi technologinėmis kortelėmis, teisingas technologinių operacijų atlikimas. Sluoksniavimo su sviestu ir sluoksniavimui skirtu margarinu palyginimas, tešlą	Įrangos naudojimo taisyklės, tešlą gamybos technologinės kortelės ir gamybos schemas, kokybės kontrolės žurnalai.	UAB „Alkava“ gamybinės patalpos, tešlą maišymo vieta.  Tolminkiemio 1, Kaunas	36

	<p>kokybės nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas paruošiant žaliavas ir gaminant tešlas.</p>			
3. Kaptos tešlos gaminimas	<p>Tešlos gaminimas, tinkamai parinkus ir paruošus žaliavas, reikiamą įrangą ir inventorių, naudojimasis technologinėmis kortelėmis, teisingas technologinių operacijų atlikimas, tešlos kokybės nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas paruošiant žaliavas ir gaminant tešlas.</p>	<p>Įrangos naudojimo taisyklės, tešlų gamybos technologinės kortelės ir gamybos schemas, kokybės kontrolės žurnalai.</p>	<p>UAB „Alkava“ gamybinės patalpos, tešlų maišymo vieta.</p> <p>Tolminkiemio 1, Kaunas</p>	18
4. Savarankiška užduotis	<p>Sluoksniuotos tešlos gaminimas, tinkamai parinkus ir paruošus žaliavas bei įrangą.</p> <p>Mokymo metodai: Savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduoties aprašymas, Technologinė kortelė.</p>	<p>UAB „Alkava“ gamybinės patalpos, tešlų maišymo vieta.</p> <p>Tolminkiemio 1, Kaunas</p>	3

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

Valentina Ušackienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovė;  
Sandra Jusevičienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovė.

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.3.3. Tradicinių konditerijos gaminių gamyba

### Modulio paskirtis

Tobulinti tradicinių konditerijos gaminių (šakočių, šimtalapių, riebaluose virtų gaminių) gamybos technologines kompetencijas.

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Tradicinių konditerijos gaminių gamybos technologinio proceso organizavimas	Susipažinimas su tradicinių gaminių asortimentu, įmonėje naudojama įranga, įrenginiais, skirtais šakočių, šimtalapių, spurgų, žagarėlių, grybukų, proginių meduolių ir kt. tradicinių konditerijos gaminių gamybai, patalpomis, technologiniais reikalavimais, kokybės ir maisto saugos kontrole, naudojamomis žaliavomis.  Mokymo metodai: Instruktavimas, diskusija.	Technologinės kortelės, standartai, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos ir įrengimų naudojimo taisyklės, gaminių kokybės kontrolės žurnalai.	UAB „Alkava“ mokymo patalpa, tešlų ruošimo vieta.  Tolminkiemio 1, Kaunas	3

<p>2. Šakočių gaminimas</p>	<p>Žaliavų parinkimas ir paruošimas, tešlos pagaminimas, kepimo įrangos paruošimas, teisingas kepimo ir gaminio pateikimo technologinių operacijų atlikimas, naudojimasis technologinėmis kortelėmis, gaminių kokybės nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai: Instruktavimas, praktinis darbas paruošiant žaliavas ir gaminant šakočius.</p>	<p>Šakočių kepimo įrangos naudojimo taisyklės, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos, technologinės kortelės, kokybės kontrolės žurnalai.</p>	<p>UAB „Alkava“ gamybinės patalpos, tešlų maišymo ir šakočių kepimo patalpa.</p> <p>Tolminkiemio 1, Kaunas</p>	<p>21</p>
<p>3. Šimtalapių gaminimas</p>	<p>Žaliavų parinkimas ir paruošimas, tešlos pagaminimas pasirinkus reikiamą įrangą ir inventorių, technologinių tešlos apdorojimo, formavimo, kepimo operacijų atlikimas, naudojimasis technologinėmis kortelėmis, gaminių kokybės nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas,</p>	<p>Šimtalapių kepimo krosnių naudojimo taisyklės, darbuotojų saugos sveikatos instrukcijos, technologinės kortelės, kokybės kontrolės žurnalai.</p>	<p>UAB „Alkava“ gamybinės patalpos, tešlų maišymo ir kepimo vieta.</p> <p>Tolminkiemio 1, Kaunas</p>	<p>12</p>

	<p>praktinis darbas paruošiant žaliavas ir gaminant šimtalapius.</p>			
<p>4. Riebaluose virtų gaminių gaminimas</p>	<p>Žagarėlių, skruzdėlynų tešlos gaminimas, tinkamai parinkus ir paruošus žaliavas, pasirinkus reikiamą įrangą ir inventorių, technologinių tešlos apdorojimo, formavimo, kepimo operacijų atlikimas, apipavidalinimo ar formavimo pusgaminių (glajų) paruošimas, naudojimasis technologinėmis kortelėmis, gaminių kokybės nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas paruošiant žaliavas ir gaminant skruzdėlynus.</p>	<p>Įrengimų naudojimo taisyklės, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos, technologinės kortelės ir gamybos schemas, kokybės kontrolės žurnalai.</p>	<p>UAB „Alkava“ gamybinės patalpos, tešlų maišymo ir kepimo patalpa.</p> <p>Tolminkiemio 1, Kaunas</p>	<p>8</p>
<p>5. Proginių meduolių gaminių ir trapios tešlos grybukų gaminimas</p>	<p>Pusgaminių formavimo, kepimo, gaminių formavimo ir apipavidalinimo operacijų atlikimas, apipavidalinimo</p>	<p>Įrengimų naudojimo taisyklės, darbuotojų saugo ir sveikatos instrukcijos, technologinės kortelės ir gamybos schemas,</p>	<p>UAB „Alkava“ gamybinės patalpos, tešlų maišymo ir kepimo vieta, gaminių</p>	<p>16</p>



	<p>pusgaminių (glajų) paruošimas, naudojimas technologinėmis kortelėmis, gaminių kokybės nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas paruošiant žaliavas ir gaminant meduolius, grybukus.</p>	<p>kokybės kontrolės žurnalai, nuotraukos.</p>	<p>apipavidalinimo vieta.</p> <p>Tolminkiemio 1, Kaunas</p>	
<p>6. Savarankiška užduotis</p>	<p>Proginių meduolių pagaminimas: tešlos pagaminimas tinkamai pasirinkus žaliavas ir įrangą, pusgaminių suformavimas ir iškepimas, meduolių apipavidalinimas.</p> <p>Mokymo metodai: Savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduoties aprašymas, Technologinė kortelė.</p>	<p>UAB „Alkava“ gamybinės patalpos, tešlų maišymo patalpa</p> <p>Tolminkiemio 1, Kaunas</p>	6

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

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

### **Modulio kodas ir pavadinimas**

S.3.4. Mielinių konditerinių tešlų užmaišymas

### **Modulio paskirtis**

Tobulinti mielinių konditerinių tešlų naudojant naujų technologijų žaliavas, maisto priedus, ekologiškas žaliavas, užmaišymo technologines kompetencijas.

#### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Mielinių konditerinių tešlų gamybos technologinio proceso organizavimas	Susipažinimas su įmonėje naudojama įranga mielinių ir mielinių sluoksniuotų tešlų gamybai, technologiniais reikalavimais ir procesais, tešlų asortimentu, kokybės kontrole, naudojamomis žaliavomis.  Mokymo metodai: instruktavimas, diskusija.	Technologinės kortelės, žaliavų specifikacijos, katalogai, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos ir įrengimų naudojimo taisyklės, higienos normos, LST.	UAB „Biržų duona“ Posėdžių salė  Plento g. 6, Biržai	2
2. Žaliavų, įrengimų, inventoriaus paruošimas gamybai	Žaliavų paruošimas gamybai (naudojant ir naujų technologijų žaliavas, maisto priedus), reikiamos įrangos ir inventoriaus parinkimas ir paruošimas.  Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas paruošiant žaliavas ir	Miltų paruošimo ir tiekimo įrangos naudojimo taisyklės, kiaušinių paruošimo taisyklės.	UAB „Biržų duona“ Bandelių – pyragų gamybos cechasis, tešlų ruošimo vieta.  Plento g. 6, Biržai	4

	įrangą.			
3. Mielinių tešlų bandelėms, spurgoms, pyragams užminkymas, rūgimo procesų kontrolė	<p>Mielinių tešlų užminkymas, jų kokybės nustatymas, tešlos rūgimo procesų kontrolė, išrūgusios tešlos kokybės nustatymas jusliniu būdu.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas paruošiant žaliavas ir užmaišant tešlas.</p>	Įrengimų naudojimo taisyklės, tešlų gamybos technologinė kortelė ir gamybos schema.	<p>UAB „Biržų duona“ Bandelių – pyragų gamybos cechasis, tešlų ruošimo vieta.</p> <p>Plento g. 6, Biržai</p>	21
4. Sluoksniuotos mielinės tešlos užminkymas, rauginimas, sluoksniavimas ir lankstymas	<p>Mielinės tešlos užminkymas, jos sluoksniavimas ir lankstymas, naudojant kočiojimo mašiną.</p> <p>Tešlos rūgimo procesų kontrolė, sluoksniuotos mielinės tešlos kokybės nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas paruošiant žaliavas ir užmaišant tešlas.</p>	Įrengimų naudojimo taisyklės, tešlos gamybos technologinė kortelė ir gamybos schema, mielinės tešlos sluoksniavimo technologinio proceso aprašymas.	<p>UAB „Biržų duona“ Bandelių – pyragų gamybos cechasis, tešlų ruošimo, sluoksniavimo vieta.</p> <p>Plento g. 6, Biržai</p>	27
5. Savarankiška užduotis	Mielinės sluoksniuotos mielinės tešlos pagaminimas, parinkus žaliavas, tešlos maišymo	Užduoties aprašymas, Technologinė kortelė.	<p>UAB „Biržų duona“ Bandelių – pyragų gamybos</p>	6

	ir sluoksniavimo įrangą.  Mokymo metodai: Savarankiškas darbas.		cechas, tešlą ruošimo, sluoksniavimo vieta.  Plento g. 6, Biržai	
--	--	--	--	--

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

Rasa Meženskienė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
Rasa Kubiliūnienė, UAB „Biržų duona“ technologė.

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.3.5. Konditerinių tešlų pusgaminių ir gaminių formavimas

### Modulio paskirtis

Tobulinti konditerinių tešlų pusgaminių ir gaminių formavimo technologines kompetencijas.

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Mielinių tešlų pusgaminių, tame tarpe ir spurgų, apdorojimas, formavimas mechaniniu būdu	Įrengimų paruošimas, tešlos dozavimas, apdorojimas ir pusgaminių formavimas.  Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas gaminant ir formuojant	Darbų saugos (konditerio) instrukcijos ir įrengimų naudojimo taisyklės, nuotraukos.	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos, konditerijos cechas, pusgaminių formavimo darbo vieta.  Plento g. 6, Biržai	6

	pusgaminius.			
2. Mielinių tešlų nestandartinių pusgaminių (pyragams, ypatingos formos bandelėms) apdorojimas, formavimas rankiniu būdu	Tešlos pusgaminių svėrimas, apdorojimas ir formavimas rankiniu būdu.  Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas apdorojant pusgaminius.	Įrengimų naudojimo taisyklės, technologinio proceso nuotraukos, formavimo atmintinė.	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos, Bandelių – pyragų gamybos cechasis, konditerijos cechasis, pusgaminių formavimo darbo vieta.  Plento g. 6, Biržai	18
3. Automatizuotas sluoksniuotos mielinės tešlos formavimas, įdarų dozavimas	Darbas prie automatizuotos sluoksniuotos mielinės tešlos pusgaminių formavimo linijos.  Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas prie pusgaminių linijos.	Bandelių formavimo linijos naudojimo taisyklės, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos.	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos. Bandelių – pyragų gamybos cechasis, pusgaminių formavimo darbo vieta.  Plento g. 6, Biržai	12
4. Bemielinių konditerinių tešlų dozavimas ir pusgaminių formavimas	Darbas su plikytos tešlos formavimo, trapios tešlos formavimo, keksiukų dozavimo,	Įrengimų naudojimo taisyklės, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos, technologinio proceso	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos. Bandelių –	30

rankiniu ir mechanizuotu būdais	sausainių formavimo įrengimais. Pusgaminių iš tešlų formavimas rankiniu ir kombinuotu (rankinis-mechanizuotas) būdais.  Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas formuojant pusgaminius.	nuotraukos.	pyragų gamybos cechą, pusgaminių formavimo darbo vieta.  Plento g. 6, Biržai	
5. Savarankiška užduotis	1) mielinės tešlos pusgaminių formavimas rankiniu būdu, 2) keksiukų formavimas, dirbant su formavimo įrengimu.  Mokymo metodai: Savarankiškas darbas.	Užduoties aprašymas, Technologinės kortelės.	UAB „Biržų duona“ konditerijos cechą, bandelių – pyragų gamybos cechą, pusgaminių formavimo darbo vieta.  Plento g. 6, Biržai	6 Iš jų 4  2

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

Rasa Meženskienė, UAB „Biržų duona“ technologė;

Rasa Kubiliūnienė, UAB „Biržų duona“ technologė.

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.3.6. Užšaldytų konditerijos pusgaminių ir gaminių gamyba

### Modulio paskirtis

Tobulinti užšaldytų konditerijos pusgaminių ir gaminių gamybos technologines kompetencijas.

### Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Užšaldytų konditerijos pusgaminių ir gaminių gamybos technologinio proceso organizavimas	Susipažinimas su pusgaminių ir gaminių užšaldymo būdais ir įmonėje naudojama įranga ir inventoriu, darbų saugos, higienos bei maisto saugos reikalavimais.  Mokymo metodai: Instruktavimas, diskusija.	Technologinė schema, standartai, gaminių kokybės kontrolės žurnalai, darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos ir šaldymo įrengimų ir įrangos naudojimo taisyklės, nuotraukos.	UAB „Biržų duona“ Posėdžių salė.  Plento g. 6, Biržai	2
2. Mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos pusgaminių paruošimas užšaldymui ir užšaldymas	Mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos pagaminimas, pusgaminių suformavimas ir teisingas pusgaminių ir gaminių paruošimas užšaldymui.	Temperatūriniai režimai, technologinė schema užšaldymo įrangos naudojimo taisyklės.	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos. Bandelių – pyragų gamybos cechasis.  Plento g. 6,	13

	<p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas paruošiant pusgaminius ir juos užšaldant.</p>		Biržai	
3. Visiškai ir pusiau iškeptų gaminių užšaldymo technologiniai režimai	<p>Mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos pagaminimas, pusgaminių suformavimas ir kepinimas. Visiškai ir pusiau iškeptų gaminių paruošimas užšaldymui, teisingas užšaldymo ir atšildymo temperatūrinių režimų parinkimas.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas gaminant pusiau iškeptus gaminius.</p>	Užšaldymo įrangos naudojimo taisyklės, technologinė kortelė, technologinio proceso režimai, nuotraukos.	<p>UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos. Bandelių – pyragų gamybos cechas.</p> <p>Plento g. 6, Biržai</p>	18
4. Savarankiška užduotis	<p>Pusiau iškeptų gaminių paruošimas užšaldymui ir užšaldymas (pusiau iškeptų gaminių parinkimas, sukrovimas, užšaldymo režimų</p>	Užduoties aprašymas, Technologinė kortelė.	<p>UAB „Biržų duona“ Bandelių – pyragų gamybos cechas</p> <p>Plento g. 6, Biržai</p>	3



	parinkimas).			
	Mokymo metodai: Savarankiškas darbas.			

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

Rasa Meženskienė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
Rasa Kubiliūnienė, UAB „Biržų duona“ technologė.

### **Modulio kodas ir pavadinimas**

S.3.7. Konditerijos gaminių kepimas

### **Modulio paskirtis**

Tobulinti gaminių kepimo technologinę kompetenciją.

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

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Konditerijos gaminių kepimo technologinio proceso organizavimas	Susipažinimas su įmonėje esančia kepimo įranga, darbų saugos, higienos reikalavimais.  Mokymo metodai: Instruktavimas, diskusija.	Darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijos, kepimo krosnių naudojimo taisyklės, gaminių kepimo laikų atmintinė, nuotraukos.	UAB „Biržų duona“ Posėdžių salė, gamybinės patalpos.  Plento g. 6, Biržai	2
2. Mielinės ir mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių	Teisingas pusgaminių paruošimas kepimui (paviršiaus apdirbimas),	Kepimo krosnies naudojimo taisyklės, temperatūriniai ir aplinkos režimai,	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos, kepėjo	24

kepimas rotacine kepimo krosnimi su kildinimu	kildinimas, mielinų gaminų kepimas.  Mokymo metodai: Instruktavimas, praktinis darbas kepant sluoksniuotos tešlos gaminus.	kepimo laikų atmintinė, pusgaminų paviršiaus apdirbimo įrengimo naudojimo taisyklės.	darbo vieta.  Plento g. 6, Biržai	
3. Mielinių ir varškės spurgų kepimas (virimas riebaluose) ir įdarų dozavimas	Teisingas pusgaminų paruošimas kepimui. Įrangos ir riebalų paruošimas kepimui, spurgų kepimas, temperatūrinių režimų parinkimas, teisingas gaminų ataušinimas ir įdarų dozavimas.  Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas kepant spurgas.	Įrangos naudojimo taisyklės, kepimo ir ataušinimo režimai, technologinė kortelė, nuotraukos.	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos, virimo riebaluose darbo vieta.  Plento g. 6, Biržai	12
4. Konditerijos gaminų kepimas rotacine krosnimi	Skardų ir pusgaminų paruošimas kepimui, temperatūrinių režimų parinkimas atitinkamai kiekvienos tešlos pusgaminų rūšiai, gaminų kepimas.  Mokymo metodai: Instruktavimas,	Krosnies naudojimo taisyklės, temperatūriniai režimai, kepimo laiko atmintinė.	UAB „Biržų duona“ konditerijos cecho gamybinės patalpos, kepėjo darbo vieta.  Plento g. 6, Biržai	16

	praktinis darbas kepant gaminius rotacine krosnimi.			
5. Konditerijos gaminių kepimas padine kepimo krosnimi	Skardų ir pusgaminių paruošimas kepimui, temperatūrinių režimų parinkimas atitinkamai kiekvienos tešlos pusgaminių rūšiai, gaminių kepimas.  Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas kepant gaminius padine kepimo krosnimi.	Krosnies naudojimo taisyklės, kepimo režimai.	UAB „Biržų duona“ laboratorija.  Plento g. 6, Biržai	4
6. Savarankiška užduotis	Gamybos metu paruoštų sausainių (dirbant pamainoje) kepimas (gaminius parenka už mokymo vykdymą atsakingas asmuo).  Mokymo metodai: Savarankiškas darbas.	Užduoties aprašymas technologinė kortelė, kepimo laiko atmintinė.	UAB „Biržų duona“ konditerijos cecho gamybinės patalpos, kepėjo darbo vieta.  Plento g. 6, Biržai	2

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

Rasa Meženskienė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
Rasa Kubiliūnienė, UAB „Biržų duona“ technologė.

### Modulio kodas ir pavadinimas

S.3.8. Konditerijos gaminių apipavidalinimas

**Modulio paskirtis**

Tobulinti gaminių apipavidalinimo technologinę kompetenciją.

**Mokymo elementai ir jų aprašymas**

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta ir jos aprašas	Mokymo trukmė, val.
1. Gaminių apipavidalinimas glazūromis, žele	Gaminių (bandelių, pyragų, sausainių) paruošimas apipavidalinimui, šokolado glazūros temperavimas, kitų glazūrų paruošimas ir gaminių apipavidalinimas  Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas apipavidalinant gaminius glazūra ir žele.	Temperavimo įrenginio naudojimo taisyklės, nuotraukos.	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos, konditerijos cechasis, Bandelių – pyragų gamybos cechasis, gaminių apipavidalinimo darbo vieta.  Plento g. 6, Biržai	8
2. Konditerijos gaminių fasavimas į plėvelę, dėžutes ir kt.	Gaminių paruošimas realizacijai, darbas su fasavimo įranga.  Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas fasuojant gaminius.	Gaminių pakavimo sistemos naudojimo taisyklės, technologinės kortelės, ženklinimas, realizacijos terminai.	UAB „Biržų duona“ gamybinės patalpos, fasavimo vieta.  Plento g. 6, Biržai	8
3. Gaminių apipavidalinimas glazūromis ir	Gaminių (pyragų, sausainių, keksiukų ir kt.) paruošimas	Technologinės kortelės, įrengimų naudojimo taisyklės,	UAB „Alkava“ gamybinės patalpos,	40

kitais apipavidalinimo elementais	<p>apipavidalinimui.</p> <p>Įrangos ir inventoriaus paruošimas darbui.</p> <p>Glajaus, glazūrų, papuošimo elementų gaminimas ir gaminių apipavidalinimas.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas apipavidalinant gaminius glajumi</p>	vizualinė medžiaga.	<p>papuošimų gaminimo patalpa.</p> <p>Tolminkiemio 1, Kaunas</p>	
4. Savarankiška užduotis	<p>Konditerinių gaminių apipavidalinimas (gaminių glaistymas šokoladu ir dekoravimas pagamintais papuošimais).</p> <p>Mokymo metodai: Savarankiškas darbas.</p>	Užduoties aprašymas, Technologinė kortelė.	<p>UAB „Alkava“ konditerijos gamybinės patalpos.</p> <p>Tolminkiemio 1, Kaunas</p>	4

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

Rasa Meženskienė, UAB „Biržų duona“ technologė;  
 Irma Bujanauskienė, UAB „Alkava“ gamybos vadovė.

Teikėjas

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius

Sigitas Besagirskas

(Darbovietė)

(Pareigos)

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4935410038, 2012-10-31

Programos akreditacijos terminas (nurodyti datą, iki kada)

2015-10-30

**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 (2007m. gruodžio 3 d. Nr. ISAK-2333) „Dėl Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos patvirtinimo“ bei jo pakeitimai: 2010m. birželio 2 d. Nr. V-815, 2011m. kovo 17 d. Nr. V-440, 2011m. lapkričio 2 d. Nr. V-2053, 2012m. vasario 8 d. Nr. V-235, 2012m. 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 tobulinimų 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.
10. UAB „Biržų duona“ įmonės dokumentacija.
11. UAB „Alkava“ įmonės dokumentacija.
12. UAB „Rūta“ įmonės dokumentacija.