

PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMA

1. Teikėjas

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

2.1. Programos pavadinimas

Mėsos gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa

2.2. Programos lygis – nacionalinė.

2.3. Programos vykdytojas - Ugdymo plėtotės centras.

3. Programos rengėjai

Marius Sungaila, AB „Krekenavos agrofirma“ vyriausiasis technologas;
Jurgita Kemežienė, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ personalo vadovė;
Andrius Akelaitis, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo gamybos vadovas;
Anastazija Ablingienė, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo tarnybos vadovė;
Paulius Unguraitis, KG Group (AB „Kaišiadorių paukštynas“ ir AB „Vilniaus paukštynas“) jungtinis mėsos gaminių technologas;
Jolanta Šiurkuvienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių technologė;
Jurgita Bunevičienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ laboratorijos vedėja;
Augis Čibinskas, AB „Kaišiadorių paukštynas“ veterinarijos gydytojas mikrobiologas;
Ona Pavilionienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ chemikė inžinierė;
Ramutė Vainienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ laborantė;
Viktorija Baltuškienė, Utenos regioninio profesinio mokymo centro profesijos mokytoja metodininkė.

4. Programos anotacija

Programa parengta vykdant Praktinio profesinio mokymo išteklių plėtros programos projektą „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas

ir įdiegimas”.

Šioje programoje pažymima, kad per pastaruosius 15 metų smarkiai pasikeitė šalies ūkio struktūra. Tai nulėmė mažesnę tam tikrų 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. Atsirado didelis ūkyje ir mokymo reikmėms naudojamų technologijų atotrūkis, o profesinio mokymo įstaigų absolventų įgytos kompetencijos neatitiko darbo rinkos poreikių.

Tokia situacija skatina maisto sektoriaus srities profesijos mokytojus prisitaikyti prie naujų besikeičiančios aplinkos sąlygų, t.y. mokyti besimokančiuosius su naujausia technologine įranga, medžiagomis. Todėl ir patiems profesijos mokytojams reikia mokėti dirbti su naujausia mėsos gaminių gamybos įranga. Projekto metu siekiant nustatyti kvalifikacijos tobulinimo poreikius buvo apklausti visos šalies profesijos mokytojai bei įvairių mėsos perdirbimo įmonių atstovai (specialistai).

Programos dalyviai - maisto sektoriaus profesinio mokymo institucijų profesijos mokytojai, rengiantys specialistus maisto pramonei ir mokantys mėsos gaminių gamybos technologijų. Išankstinio pasirengimo iš programos dalyvių nereikalaujama.

Programos paskirtis – tobulinti profesijos mokytojų mėsos gaminių gamybos technologines kompetencijas, įvardytas bendrų apklausų ir diskusijų metu.

Programa suformuota remiantis konkrečiu poreikiu ir bus vykdoma AB „Krekenavos agrofirma” ir AB „Kaišiadorių paukštynas” gamybinėse bazėse. Šių įmonių specialistai – programos rengėjai – formuodami mokymo turinį rėmėsi konkrečios įmonės naudojamomis technologijomis, dokumentacija, darbo organizavimu.

Programa sudaryta iš dviejų bendrųjų modulių, skirtų mokyti ne didesnę nei 12 asmenų grupę, ir 5 specialiųjų modulių, kuriuos kiekvienas besimokantysis pasirenka ir mokosi individualiai.

Bendrieji moduliai yra privalomi visiems pagal programą besimokantiems mokytojams. Specialiuosius modulius mokytojas pasirenka. Siekdamas gauti programos baigimo pažymėjimą mokytojas turi baigti visus bendruosius modulius ir bent vieną specialųjį.

Bendra programos mokymosi trukmė - 384 val.

Programos realizavimui bus naudojami praktinio darbo su įrengimais, instruktavimo, pažintinio vizito, savarankiško darbo, aktyviosios paskaitos, diskusijos mokymo metodai. Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos „įskaityta / neįskaityta”, jei bus pateikta mokytojo ataskaita, savarankiškai parengtas ir pristatytas projektas bei savarankiška atlikta praktinė užduotis.

Programos įgyvendinimo metu bus naudojami paskaitų konspektai, mėsos gaminių gamyboje naudojamos įrangos darbo ir priežiūros instrukcijos, įmonių dokumentacija. Mokomoji 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.

Bendrųjų modulių mokymas gali būti organizuojamas nuosekliaju ir nenuosekliaju būdu AB „Krekenavos agrofirma”, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“, AB „Kaišiadorių paukštynas”, AB „Vilniaus paukštynas”. Specialiųjų modulių praktinis mokymas vykdomas pagal iš anksto su mokytoju ir įmone suderintą individualų grafiką AB „Krekenavos agrofirmoje” (Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių raj.) ir AB „Kaišiadorių paukštynas” (Adresas: Paukštininkų g. 15, Kaišiadorys).

5. Programos paskirtis/tikslas

Tobulinti profesijos mokytojų/dėstytojų mėsos gaminių gamybos technologines kompetencijas.

6. Programos uždaviniai

B.5.1. Supažindinti su mėsos ir paukštienos gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.

B.5.2. Supažindinti su mėsos ir paukštienos gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

S.5.1. Tobulinti faršo masės ruošimo technologines kompetencijas.

S.5.2. Tobulinti mėsos gaminių formavimo kompetencijas.

S.5.3. Tobulinti mėsos ir paukštienos gaminių terminio ir neterminio apdorojimo technologines kompetencijas.

S.5.4. Tobulinti mėsos gaminių įpakavimo technologines kompetencijas.

S.5.5. Tobulinti mėsos gaminių jausminių, cheminių ir mikrobiologinių kokybės rodiklių nustatymo technologines kompetencijas.

7. Programos struktūra

Modulio kodas ir pavadinimas	Mokymo trukmė, val.
Bendrieji moduliai:	

B.5.1. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas.	14
B.5.2. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.	10
Specialieji moduliai:	
S.5.1. Faršo masės paruošimas.	60
S.5.2. Mėsos gaminių formavimas.	120
S.5.3. Mėsos ir paukštienos gaminių terminis ir neterminis apdorojimas.	60
S.5.4. Mėsos gaminių įpakavimas.	60
S.5.5. Mėsos gaminių kokybės nustatymas.	60

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

8. Mokymo turinys

Bendrieji moduliai

Pirmojo bendrojo modulario kodas ir pavadinimas

B.5.1. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinių procesų organizavimas.
--

Modulio paskirtis

Supažindinti mokytojus/dėstytojus su mėsos ir paukštienos 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. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinio proceso organizavimas	Įmonės mėsos gaminių asortimentas, rinkodara, darbo organizavimas, pagrindinės technologinės operacijos ir įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai	Informacinė reklaminė medžiaga. Įmonės internetinė svetainė: http://krekenavos.	AB „Krekenavos agrofirma“ gamybinės patalpos (dešrų gamybos skyrius, mėsos gaminių gamybos skyriai, mėsos	3

<p>AB „Krekenavos agrofirma“ .</p>	<p>priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai - pažintinis vizitas, pokalbis, diskusija su įmonės atstovais.</p>	<p>lt/ekskursija/</p>	<p>gaminių terminio apdorojimo skyrius, mėsos gaminių pakavimo ir ženklinimo skyriai, realizacijos skyrius), posėdžių salė.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.</p>	
<p>2. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinio proceso organizavimas ŽŪKB „Krekenavos mėsa“.</p>	<p>Įmonės mėsos gaminių asortimentas, rinkodara, darbo organizavimas, pagrindinės technologinės operacijos ir įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p> <p>Mokymo metodai: pažintinis vizitas, pokalbis, diskusija su įmonės atstovais.</p>	<p>Informacinė reklaminė medžiaga.</p> <p>Įmonės internetinė svetainė: http://krekenavos.lt/ekskursija/</p>	<p>ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ gamybinės patalpos, posėdžių salė.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.</p>	<p>3</p>
<p>3. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinio proceso organizavimas AB „Vilniaus paukštynas“.</p>	<p>Įmonės mėsos gaminių asortimentas, rinkodara, darbo organizavimas, pagrindinės technologinės operacijos ir įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija.</p>	<p>Informacinė reklaminė medžiaga.</p>	<p>AB „Vilniaus paukštynas“ gamybinės patalpos.</p> <p>Adresas: Rudaminos k., Vilniaus r. sav., LT-13251.</p>	<p>3</p>

	Mokymo metodai - pažintinis vizitas, pokalbis, diskusija su įmonės atstovais.			
4. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinio proceso organizavimas AB „Kaišiadorių paukštynas“.	Įmonės mėsos gaminių asortimentas, rinkodara, darbo organizavimas, pagrindinės technologinės operacijos ir įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija. Mokymo metodai; pažintinis vizitas, pokalbis, diskusija su įmonės atstovais.	Informacinė reklaminė medžiaga.	AB „Kaišiadorių paukštynas“ gamybinės patalpos. Adresas: Paukštinių g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.	3
5. Mokytojo ataskaita.	Mokytojo ataskaitoje atsakoma į 5 atvirus klausimus, susietus su lankytų įmonių technologinio proceso organizavimu. Mokymo metodai: savarankiškas darbas, diskusija grupėje.	Ataskaitos forma ir diskusijos klausimai.	AB „Kaišiadorių paukštynas“ . Adresas: Paukštinių g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.	2

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos:

Marius Sungaila, AB „Krekenavos agrofirma“ vyriausiasis technologas;
 Virginijus Dambrauskas, ŽŪKB „Krekenavos mėsa“ vyriausiasis technologas;
 Anastazija Ablingienė, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo tarnybos vadovė;

Irena Juozapavičienė, AB „Vilniaus paukštynas“ mėsos gaminių cecho viršininkė;
 Paulius Unguraitis, KG Group (AB „Kaišiadorių paukštynas“ ir AB „Vilniaus paukštynas“)
 jungtinis mėsos gaminių technologas;
 Jolanta Šiurkuvienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių technologė;
 Marius Zizas, AB „Kaišiadorių paukštynas“ paukštienos perdirbimo tarnybos vadovas.

Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

Modulio paskirtis

B.5.2. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.

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. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinių naujovių apžvalga.	<p>Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologinės naujovės Lietuvos ir užsienio įmonėse, mokslo taikomieji darbai mėsos ir paukštienos gaminių gamybos technologijos srityje, naujų medžiagų ir įrangos pasiūla, nauji mėsos ir paukštienos gaminiai.</p> <p><u>Paskaitų temos:</u></p> <p>1. Prieskonių ir priedų asortimentas gaminiams gaminti.</p> <p>Mėsos produktų be „E“ gamybos technologija.</p>	Paskaitų konspektai.	<p>Lietuvos pramonininkų konfederacija (LPK), konferencijų salė su multimedija ir projekcine aparatūra.</p> <p>Adresas: A.Vienuolio g. 8, Vilnius, LT-01104.</p> <p>Kauno Technologijos universitetas Cheminės technologijos fakultetas Maisto produktų</p>	6 (3 val. – 1 temai; 3 val. – 2 temai.)

	<p>2. Mėsos ir paukštienos gaminių gamyba panaudojant pažangią technologinę įrangą. Pakavimo medžiagų parinkimas pagal pakavimo įrangą ir būdą.</p> <p>Mokymo metodai - aktyvioji paskaita, diskusija.</p>		<p>technologijos katedra.</p> <p>Adresas: Radvilėnų pl. 19, Kaunas, LT-50270.</p>	
<p>2. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos plėtra.</p>	<p>Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai, mėsos ir paukštienos gaminių rinkos plėtros tendencijos Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla, nauji gamybos organizavimo principai.</p> <p><u>Paskaitų temos:</u></p> <p>1. Mėsos ir paukštienos gaminių gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai.</p> <p>2. Mėsos ir paukštienos gaminių rinkos plėtros tendencijos Lietuvoje ir užsienyje.</p> <p>3. Darbo jėgos paklausos ir pasiūlos</p>	<p>Paskaitų konspektai, skaidrės.</p>	<p>Lietuvos pramonininkų konfederacija (LPK), konferencijų salė Su multimedija ir projekcine aparatūra.</p> <p>Adresas: A.Vienuočio g. 8, Vilnius, LT-01104.</p>	<p>3</p>

	<p>progozė mėsos ir paukštienos gaminių gamybos sektoriuje.</p> <p>Mokymo metodai - aktyvioji paskaita, diskusija.</p>			
<p>3. Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese.</p>	<p>Mokytojo (ar mokytojų) projektas „Mėsos gaminių gamybos technologinių naujovių bei gamybos plėtros tendencijų pritaikymas profesinio rengimo procese“, skirtas įgytų žinių įvertinimui.</p> <p>Projekte pateikiami pasiūlymai, kaip mėsos gaminių gamybos technologinių naujovių ir gamybos plėtros tendencijos turėtų atspindėti profesinio rengimo programų turinį.</p> <p>Mokymo metodai - savarankiškas projekto parengimas ir pristatymas.</p>	<p>Mokytojo projekto dalys: titulinis puslapis, turinys, turinio dėstymas, išvados.</p>	<p>Lietuvos pramonininkų konfederacija (LPK), konferencijų salė Su multimedija ir projekcine aparatūra.</p> <p>Adresas: A.Vienuolio g. 8, Vilnius, LT-01104.</p>	1

Mokytojų mokytojo (ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Artūras Šeimys, UAB „Moguntia Baltija“ vadovas;
Faustas Keršys, UAB „Baltgina“ vadovas;

Rimantė Vinauskienė, KTU Cheminės technologijos fakulteto, Maisto produktų technologijos katedros docentė;
 Paulius Unguraitis, KG Group (AB „Kaišiadorių paukštynas“ ir AB „Vilniaus paukštynas“) jungtinis mėsos gaminių technologas;
 Andrius Akelaitis, AB „Vilniaus paukštynas“ paukštienos perdirbimo gamybos vadovas.

Specialieji moduliai

Modulio kodas ir pavadinimas

S.5.1. Faršo masės paruošimas.

Modulio paskirtis

Tobulinti faršo masės ruošimo 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.
Virtų dešrų ir dešrelių masės paruošimas.	AB „Krekenavos agrofirma“ virtų dešrų ir dešrelių gamybai naudojama žaliava, technologiniai įrenginiai, virtų dešrų ir dešrelių masės paruošimas. Virtų dešrų ir dešrelių masės paruošimas, dešrų masės kokybės nustatymas. Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas ruošiant virtų dešrų ir dešrelių masę.	Technologinių srautų diagrama. Įrengimų eksploatacijos taisyklės. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.	AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų gamybos cechasis. Reikalinga įranga: ledo generatorius, mėsmalė, smulkintuvas maišyklė, vežimėliai žaliavai ir faršui, svarstyklės. Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.	18
2. Karštai	AB „Krekenavos	Technologinių srautų	AB „Krekenavos	12

rūkytų dešrų masės paruošimas.	<p>agrofirma“ karštai rūkytų dešrų gamybai naudojama žaliava, technologiniai įrenginiai, darbų sauga.</p> <p>Karštai rūkytų dešrų masės paruošimas mėsmale, smulkintuvu maišyklė, maišyklė, dešrų masės kokybės nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas ruošiant karštai rūkytų dešrų masę</p>	<p>diagrama.</p> <p>Technologiniame procese naudojamų įrengimų eksploatacijos instrukcijos.</p> <p>Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p>	<p>agrofirma“ dešrų gamybos cechasis.</p> <p>Reikalinga įranga: mėsmalė, smulkintuvas maišyklė, maišyklė, vežimėliai žaliavai ir faršui, svarstyklės.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346</p>	
3. Kepeninių dešrų masės paruošimas.	<p>AB „Krekenavos agrofirma“ kepeninių dešrų gamybai naudojama žaliava, technologiniai įrenginiai.</p> <p>Kepeninių dešrų masės paruošimas mėsmale, smulkintuvu maišyklė, dešrų masės kokybės įvertinimas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas ruošiant kepeninių dešrų masę.</p>	<p>Technologinių srautų diagrama.</p> <p>Technologiniame procese naudojamų įrengimų eksploatacijos instrukcijos, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p>	<p>AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų gamybos cechasis.</p> <p>Reikalinga įranga: mėsmalė, smulkintuvas maišyklė, vežimėliai žaliavai ir faršui, svarstyklės.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.</p>	12
4. Šaltai rūkytų ir vytintų dešrų	<p>AB „Krekenavos agrofirma“ šaltai rūkytų ir vytintų</p>	<p>Technologinių srautų diagrama.</p> <p>Technologiniame</p>	<p>AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų gamybos</p>	12

<p>masės paruošimas.</p>	<p>dešrų gamybai naudojama žaliava, technologiniai įrenginiai: mėsmalė, smulkintuvas maišyklė, šaldytos mėsos smulkinimo įranga. Šaltai rūkytų ir vytintų dešrų masės gamyba, dešrų masės kokybės įvertinimas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas gaminant šaltai rūkytų ir vytintų gaminių masę.</p>	<p>procese naudojamų įrengimų eksploatacijos instrukcijos, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p>	<p>cechas.</p> <p>Reikalinga įranga: mėsmalė, smulkintuvas maišyklė, šaldytos mėsos smulkinimo įranga, vežimėliai žaliavai ir faršui, svarstyklės.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.</p>	
<p>5. Savarankiška užduotis.</p>	<p>Faršo masės savarankiškas paruošimas: parinkti žaliavas ir medžiagas numatytų dešrų masei; pagaminti dešrų masę smulkintuvu maišyklė (kuteriu). (faršo masės rūšis parenka Mokytojų mokytojas). Atlikimo kokybės įvertinimas.</p> <p>Mokymo metodas – savarankiškas darbas.</p>	<p>Užduoties aprašymas:</p>	<p>AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų gamybos cechas.</p> <p>Reikalinga įranga: mėsmalė, smulkintuvas maišyklė, maišyklė, šaldytos mėsos smulkinimo įranga, vežimėliai žaliavai ir faršui, svarstyklės.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.</p>	<p>6</p>

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Evaldas Norgėla, AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų skyriaus meistras;
Simona Šašytė, AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų skyriaus meistrė.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.5.2. Mėsos gaminių formavimas.

Modulio paskirtis

Tobulinti mėsos 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. Dešrų formavimas automatiniais kimštuvais.	AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų formavimo technologiniai įrenginiai, dešrų formavimo technologija: kimšimas, dešrų batono galų sandarinimas, kabinimas. Dešrų formavimas: dešrų masės kimšimas vakuuminiu kimštuvu į įvairios formos dirbtinius apvalkalus ir dešrų batonų galų užsandarinimas automatinio dešrų sandarinimo įrenginiu. Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas.	Įrengimų eksploatacijos taisyklės. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos	AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų gamybos cechasis. Reikalinga įranga: vežimėliai faršui, svarstyklės, vakuuminis kimštuvai, automatinis dešrų sandarinimo įrenginys, dešrų rėmai. Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.	36

	formuojant dešras			
2. Dešrelių formavimas specialios konstrukcijos linijomis.	<p>AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų formavimo technologiniai įrenginiai: vakuuminis kimštuvas, speciali įranga dešrelėms persukti.</p> <p>Dešrelių formavimo technologija: kimšimas, dešrelių persukimas, kabinimas.</p> <p>Darbas su dešrelių formavimas specialiais agregatais, „Frank-A-Matik“ ar kitos panašios konstrukcijos linijomis.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su dešrelių formavimo įranga.</p>	<p>Įrengimų eksploatacijos taisyklės.</p> <p>Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p>	<p>AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų gamybos cechasis.</p> <p>Reikalinga įranga: vežimėliai faršui, svarstyklės, dešrelių formavimo linija, dešrų rėmai.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.</p>	12
3. Sūdytų rūkytų mėsos gaminių ir vyniotinių formavimas.	<p>AB „Krekenavos agrofirma“ sūdytų rūkytų mėsos gaminių ir vyniotinių formavimo technologiniai įrenginiai, formavimo technologija: perrišimas, formavimas presuose bei kimštuvais, kabinimas.</p> <p>Sūdytų rūkytų mėsos gaminių ir vyniotinių formavimas preso</p>	<p>Technologinių srautų diagrama.</p> <p>Įrengimų eksploatacijos taisyklės, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p>	<p>AB „Krekenavos agrofirma“ mėsos gaminių gamybos cechasis,</p> <p>Reikalinga įranga: vežimėliai sūdytai mėsei, svarstyklės, sūdytų rūkytų mėsos gaminių ir vyniotinių formavimo</p>	24

	<p>įrenginiu.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su sūdytų rūkytų mėsos gaminių ir vyniotinių formavimo technologiniais įrenginiais.</p>		<p>įrenginys: presas ir rėmai.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.</p>	
4. Paukštienos gaminių formavimas.	<p>AB „Kaišiadorių paukštynas“ paukštienos gaminių formavimo technologiniai įrenginiai, formavimo technologija. Darbas su paukštienos gaminių formavimo įrenginiais: kimštuvu, maišykle, kepsnių formavimo ir paniravimo įranga.</p> <p>Paukštienos gaminių: vyniotinių, kepsnelių, virtų rūkytų vištienos gaminių formavimas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su paukštienos gaminių formavimo įranga.</p>	<p>Technologinės instrukcijos.</p> <p>Įrengimų eksploatacijos taisyklės, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p>	<p>AB „Kaišiadorių paukštynas“ paukštienos gaminių gamybos cechas, Reikalinga įranga: vežimėliai, svarstyklės, kimštuvai, maišyklė, kepsnių formavimo ir paniravimo įranga, presas, rėmai.</p> <p>Adresas: Paukštininkų g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.</p>	36
5. Savarankiška užduotis.	<p>Mėsos gaminių savarankiškas formavimas: suformuoti paskirtą mėsos gaminį su pasirinktais įrenginiais</p>	<p>Užduoties variantų aprašymai.</p>	<p>AB „Kaišiadorių paukštynas“ paukštienos gaminių paruošimo ir</p>	12

	Atlikimo kokybės įvertinimas. Mokymo metodas – savarankiškas darbas.		formavimo skyrius. Adresas: Paukštinkų g. 15, Kaišiadorys. LT-56500 Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.	
--	---	--	---	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

<p>Evaldas Norgėla, AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų skyriaus meistras; Asta Risakovaitė, AB „Krekenavos agrofirma“ gaminių skyriaus meistrė; Rita Pilipavičienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių cecho meistrė; Loreta Ramanauskienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių cecho meistrė; Nijole Barčienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių cecho meistrė; Jolanta Šiurkuvienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių technologė.</p>
--

Modulio kodas ir pavadinimas

S.5.3. Mėsos ir paukštienos gaminių terminis ir neterminis apdorojimas.

Modulio paskirtis

Tobulinti mėsos ir paukštienos gaminių terminio ir neterminio apdorojimo 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. Virtų, karštai rūkytų ir kepeninių dešrų terminis	AB „Krekenavos agrofirma dešrų terminio apdorojimo technologiniai įrenginiai,	Įrengimų eksploatacijos taisyklės. Darbuotojų saugos ir	AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų gamybos	12

<p>apdorojimas.</p>	<p>technologiniai režimai, dešrų terminio apdoravimo procesai: virimas, apkepinimas, karštas rūkymas.</p> <p>Darbas su terminio apdoravimo įrenginiu - universalia termokamera.</p> <p>Virtų, karštai rūkytų, kepeninių dešrų terminis apdorojimas.</p> <p>Mokymo metodai:- instruktavimas, praktinis darbas atliekant dešrų terminį apdorojimą.</p>	<p>higienos laikymosi instrukcijos.</p>	<p>cechas.</p> <p>Reikalinga įranga: universalios termokameros.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.</p>	
<p>2. Šaltai rūkytų ir vytintų dešrų neterminis apdorojimas.</p>	<p>AB „Krekenavos agrofirma“ šaltai rūkytų ir vytintų dešrų neterminio apdoravimo technologiniai įrenginiai, technologiniai režimai, dešrų neterminio apdoravimo procesai: brandinimas, rūkymas, džiovinimas.</p> <p>Darbas su neterminio apdoravimo įrenginiais: termokamera, klimatinėmis kameromis.</p> <p>Šaltai rūkytų ir vytintų dešrų neterminuos apdorojimas: brandinimas, rūkymas, džiovinimas.</p>	<p>Technologinio proceso srautų diagrama.</p> <p>Įrengimų eksploatacijos taisyklės, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p>	<p>AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų gamybos cechas.</p> <p>Reikalinga įranga: termokameros, klimatinės kameros, džiovyklos.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.</p>	<p>12</p>

	Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas apdorojant šaltai rūkytas ir vytintas dešras.			
3. Sūdytų rūkytų mėsos gaminių terminis apdorojimas.	AB „Krekenavos agrofirma sūdytų- rūkytų mėsos gaminių terminio apdorojimo technologiniai įrenginiai, technologiniai režimai, sūdytų rūkytų mėsos gaminių terminio apdorojimo procesai: virimas, apkepinimas, karštas rūkymas. Darbas su terminio apdorojimo įrenginiu- universalia termokamera - ir karštai rūkytų, virtų, keptų, virtų rūkytų mėsos gaminių terminis apdorojimas. Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas atliekant sūdytų rūkytų gaminių terminį apdorojimą.	Technologinio proceso srautų diagrama. Įrengimų eksploatacijos taisyklės, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.	AB „Krekenavos agrofirma“ sūdytų rūkytų mėsos gaminių gamybos cechas. Reikalinga įranga: universalios termokameros. Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.	6
4. Sūdytų rūkytų mėsos gaminių neterminis apdorojimas.	AB „Krekenavos agrofirma“ šaltai rūkytų ir vytintų mėsos gaminių neterminio apdorojimo technologiniai įrenginiai, technologiniai režimai,	Technologinio proceso srautų diagrama. Įrengimų eksploatacijos taisyklės,	AB „Krekenavos agrofirma“ Sūdytų rūkytų mėsos gaminių gamybos	12

	<p>šaltai rūkytų ir vytintų mėsos gaminių neterminio apdorojimo procesai: brandinimas, rūkymas, džiovinimas.</p> <p>Darbas su neterminio apdorojimo įrenginiais: termokamera, klimatinėmis kameromis.</p> <p>Šaltai rūkytų ir vytintų mėsos gaminių neterminis apdorojimas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas atliekant šaltai rūkytų ir vytintų mėsos gaminių neterminį apdorojimą.</p>	darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.	<p>cechas.</p> <p>Reikalinga įranga: termokameros, klimatinės kameros, džiovyklos.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346.</p>	
5. Paukštienos gaminių terminis apdorojimas.	<p>AB „Kaišiadorių paukštynas“ karštai rūkytų paukštienos gaminių apdorojimo technologiniai įrenginiai, technologiniai režimai, karštai rūkytų, paukštienos gaminių terminio apdorojimo procesai: apkepinimas, virimas, karštas rūkymas.</p> <p>Darbas su terminio apdorojimo įrenginiu - termokamera, kepimo linija.</p> <p>Paukštienos gaminių</p>	<p>Įrengimų eksploatacijos taisyklės.</p> <p>Karštai rūkytų paukštienos gaminių terminio apdorojimo režimai, parametrai, technologinės instrukcijos.</p> <p>Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p>	<p>AB „Kaišiadorių paukštynas“ paukštienos gaminių terminio apdorojimo skyrius.</p> <p>Reikalinga įranga: termokameros, kepimo linija.</p> <p>Adresas: Paukštinkų g. 15, Kaišiadorys,</p>	12

	terminis apdorojimas. Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas apdorojant karštai rūkytus paukštienos gaminius.		LT-56500.	
6. Savarankiška užduotis.	Vienos mėsos gaminių grupės savarankiškas terminis apdorojimas: tinkamai parinkti technologinius parametrus ir savarankiškai atlikti mėsos gaminių terminį apdorojimą termokamera. Atlikimo kokybės vertinimas. Mokymo metodas – savarankiškas darbas.	Užduoties variantų aprašymai.	AB „Krekenavos agrofirma“ dešrų ir sūdytų rūkytų mėsos gaminių terminio apdorojimo skyrius, Reikalinga įranga: universalios termokameros. Adresas; Mantvilonių k., Kėdainių r., LT-57346. Adresas: Paukštinkų g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Erikas Ramoška, AB „Krekenavos agrofirma“ terminio skyriaus meistras technologas;
Jolanta Šiurkuvienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių technologė;
Rita Pilipavičienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių cecho meistrė;
Loreta Ramanauskienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių cecho meistrė;
Nijole Barčienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių cecho meistrė.

Modulio kodas ir pavadinimas

S.5.4. Mėsos gaminių įpakavimas.

Modulio paskirtis

Tobulinti mėsos gaminių įpakavimo 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. Mėsos gaminių vakuuminis įpakavimas.	AB „Kaišiadorių paukštynas“ vakuuminio įpakavimo technologiniai įrenginiai (vakuuminio įpakavimo aparatas, termoformeris), technologiniai režimai, darbų sauga, vakuuminio įpakavimo procesai. Darbas su vakuuminio įpakavimo įrenginiu ir linija. Mėsos gaminių pakavimas į išformuotą plėvelę ar vakuuminius padėkliukus įpakavimo linijomis. Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su vakuuminio įpakavimo įrenginiu ir linija.	Įrengimų eksploatacijos taisyklės. Darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.	AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių pakavimo skyrius. Reikalinga įranga: vakuuminio įpakavimo aparatas ir linija. Adresas: Paukštininkų g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.	18

<p>2. Mėsos gaminių įpakavimas apsauginėmis dujomis.</p>	<p>AB „Kaišiadorių paukštynas“ įpakavimo apsauginėmis dujomis technologiniai įrenginiai, technologiniai režimai, darbų sauga, įpakavimo apsauginėmis dujomis procesas. Darbas su įpakavimo apsauginėmis dujomis linija. Mėsos gaminių įpakavimas apsauginių dujų aplinkoje.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su mėsos gaminių įpakavimo apsauginėmis dujomis linija.</p>	<p>Įrengimų eksploatacijos taisyklės. Technologinės instrukcijos, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p>	<p>AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių pakavimo skyrius. Reikalinga įranga: įpakavimo apsauginėmis dujomis linija.</p> <p>Adresas: Paukštinkų g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.</p>	<p>18</p>
<p>3. Mėsos gaminių įpakavimas vertikaliu pakavimo aparatu.</p>	<p>AB „Kaišiadorių paukštynas“ vertikalus pakavimo aparatas, technologiniai režimai, darbų sauga, įpakavimo procesas. Darbas su vertikaliu pakavimo aparatu. Mėsos gaminių įpakavimas į maišelius.</p>	<p>Įrengimų eksploatacijos taisyklės. Technologinės instrukcijos, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.</p>	<p>AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių pakavimo skyrius. Reikalinga įranga: vertikalus pakavimo aparatas.</p> <p>Adresas:</p>	<p>6</p>

	Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas su vertikaliu pakavimo aparatu.		Paukštinkų g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.	
4. Mėsos gaminių ženklimas.	Etiketavimo sistema. Darbas su svarstyklėmis ir etikečių spausdinimo aparatu. Mėsos gaminių ženklimas. Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas ženklinant mėsos gaminius.	Įrengimų eksploatacijos taisyklės. Technologinės instrukcijos, darbuotojų saugos ir higienos laikymosi instrukcijos.	AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių ženklimo skyrius. Reikalinga įranga: svėrimo etiketavimo įranga. Adresas: Paukštinkų g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.	12
5. Savarankiška užduotis.	Mėsos gaminių vienu būdu: parinkti įpakavimo medžiagas ir savarankiškai atlikti mėsos gaminio įpakavimą parinktu būdu, įpakuoti ir paženklininti. Atlikimo kokybės įvertinimas. Mokymo metodas – savarankiškas darbas.	Užduoties variantų aprašymai.	AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių pakavimo skyrius. Reikalinga įranga: įpakavimo vakuumu ir apsauginėmis dujomis linija, vakuumavimo aparatas, vertikalus pakavimo aparatas, svėrimo etiketavimo įranga.	6

			Adresas: Paukštinkų g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.	
--	--	--	--	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos:

<p>Odetą Pangoienę, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių cecho meistrę; Artūras Šilingas, AB „Kaišiadorių paukštynas“ jaunesnysis mėsos gaminių technologas; Nijolė Barčienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių cecho meistrė; Jolanta Šiurkuvienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių technologė.</p>

Modulio kodas ir pavadinimas

S.5.5. Mėsos gaminių kokybės nustatymas.
--

Modulio paskirtis

Tobulinti mėsos gaminių juslinių, cheminių ir mikrobiologinių kokybės rodiklių nustatymo 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. Mėsos gaminių juslinis vertinimas.	Mėsos gaminių juslinio vertinimo tvarka. Juslinis mėsos gaminių kokybės įvertinimas. Mokymo metodai: instruktavimas, praktinis darbas įvertinant mėsos gaminius jusliniu būdu.	Mėsos gaminių juslinių rodiklių reikalavimai. Juslinio vertinimo atlikimo taisyklės, degustacijos lapai.	„Kaišiadorių paukštynas“, mėsos gaminių degustacijos salė. Adresas: Paukštinkų g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.	6
2. Mėsos gaminių cheminių rodiklių	AB „Kaišiadorių paukštynas“ ir AB „Krekenavos agrofirma“ mėsos cheminių rodiklių	Mėsos gaminių juslinių rodiklių reikalavimai. Cheminių rodiklių	AB „Kaišiadorių paukštynas“ veterinarinė laboratorija.	30 (6 val. – „Krekenavos

nustatymas.	<p>tyrimo įrenginiai.</p> <p>Mėsos gaminių cheminių rodiklių: drėgno, druskos, baltymų, riebalų, nitritų, krakmolo kiekio nustatymas specialiais įrenginiais ir FoodScan aparatu.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas, praktinis darbas nustatant mėsos gaminių kokybės rodiklius.</p>	tyrimo metodika.	<p>AB „Krekenavos agrofirma“, „FoodScan aparatas.</p> <p>Adresas: Mantvilonių k., Kėdainių r. LT-57346</p> <p>Adresas: Paukštininkų g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.</p>	<p>agrofirma“ ; 24 val. – „Kaišiadorių paukštynas“)</p>
3. Mėsos gaminių bakteriologinių rodiklių nustatymas.	<p>AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių bakteriologinių rodiklių tyrimo įrenginiai.</p> <p>Mėsos gaminių mikrobiologinių rodiklių vertinimas: bendrasis salmonelių kiekio nustatymas, listerijų aptikimas ir skaičiavimas, bendras mikroorganizmų skaičiaus nustatymas, E. coli skaičiaus nustatymas, koliforminių bakterijų skaičiavimas, koliforminių bakterijų tikėtiniausio skaičiaus nustatymas.</p> <p>Mokymo metodai - instruktavimas,</p>	<p>Reikalavimai mėsos gaminių mikrobiologiniams rodikliams. Bakteriologinių rodiklių tyrimo metodika.</p>	<p>AB „Kaišiadorių paukštynas“ veterinarinė laboratorija.</p> <p>Reikalinga įranga: termostatai, autoklavas, šaldytuvas, sterili spinta, laminaras, homogenizatorius .</p> <p>Adresas: Paukštininkų g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.</p>	18

	praktinis darbas nustatant mėsos gaminių bakteriologinius rodiklius.			
4. Savarankiška užduotis.	Mėsos gaminio vieno kokybės rodiklio savarankiškas įvertinimas Atlikimo kokybės įvertinimas. Mokymo metodas – savarankiškas darbas.	Užduoties variantų aprašymai	AB „Kaišiadorių paukštynas“ laboratorija ar degustacijos salė. Adresas: Paukštinkų g. 15, Kaišiadorys, LT-56500.	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Jurgita Bunevičienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ laboratorijos vedėja;
 Jolanta Šiurkuvienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ mėsos gaminių technologė;
 Augis Čibinskas, AB „Kaišiadorių paukštynas“ veterinarijos gydytojas mikrobiologas;
 Ona Pavilionienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ chemikė inžinierė;
 Ramutė Vainienė, AB „Kaišiadorių paukštynas“ laborantė;
 Gintarė Bakanovienė, AB „Krekenavos agrofirma“ laborantė.

Teikėjas

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius

Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4935410035, 2012-10-31

Programos akreditacijos terminas (nurodyti datą, iki kada)

2015-10-30

Programą redagavo Ingrida Kapočienė, tel. +370 685 82595.

PROFESIJOS MOKYTOJŲ/DĖSTYTOJŲ MĖSOS GAMINIŲ GAMYBOS 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 kvalifikacijų tobulinimo programoms. 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 23d. Nr. ISAK-2275) „Dėl mokyklų vadovų, jų pavaduotojų, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijų tobulinimo programų tvarkos aprašo patvirtinimo”.
5. Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro įsakymas (2007 m. kovo 29d. Nr. ISAK-556) „Dėl valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijų 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. Nr. ISAK-556 „Dėl valstybinių ir savivaldybių mokyklų vadovų, jų pavaduotojų ugdymui, ugdymą organizuojančių skyrių vedėjų, mokytojų, pagalbos mokiniui specialistų kvalifikacijų 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 L., 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. Sock T., Newman M. (2007). Suaugusiųjų švietimo ir mokymo programų kūrimas. / G. Foley. Suaugusių mokymosi metmenys: suaugusiųjų švietimas globalizacijos laikais. Vilnius, Kronta, p. 104-120.
10. AB „Krekenavos agrofirma“ techninė dokumentacija.
11. AB „Vilniaus paukštynas“ techninė dokumentacija.
12. AB „Kaišiadorių paukštynas“ techninė dokumentacija.