

**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 110058241 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

**SVEIKOS MITYBOS PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ
TOBULINIMO PROGRAMA**

2. 2. Programos lygis – nacionalinė

3. Programos rengėjai

Rimvydas Liupševičius, UAB “Raminora” “SPA Vilnius SANA” restorano direktorius;
Eglė Dilkienė, Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė;
Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokyklos profesijos mokytoja metodininkė.

4. Programos anotacija

Sveikos mitybos patiekalų 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. įsakymas Nr. ISAK-3329), pažymima, kad per pastaruosius 20 metų pasikeitusi Lietuvos ūkio struktūra nulėmė mažesnę tam tikrų profesijų ir tų profesijų asmenis rengiančios profesinio mokymo sistemos patrauklumą, o integracija į pasaulio ekonominę sistemą bei poreikis didinti darbo našumą lėmė šalies įmonėse technologinę kaitą, kuri

profesinio mokymo įstaigose nebuvo įvykdyta. Projekto metu, siekiant nustatyti kvalifikacijos tobulinimo poreikius, buvo apklausti visos šalies profesijos mokytojai bei įvairių viešbučių ir restoranų darbuotojai. Apklausos metu paaiškėjęs mokytojų poreikis įgyti sveikos mitybos patiekalų gamybos technologines kompetencijas buvo apibendrintas ir sukurta sveikos mitybos patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimui skirta programa.

Programos paskirtis – tobulinti profesijos mokytojų sveikos mitybos patiekalų gamybos technologines kompetencijas.

Programos uždaviniai:

- supažindinti su sveikos mitybos patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse,
- supažindinti su sveikos mitybos patiekalų gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje,
- tobulinti sveikos mitybos patiekalų gaminimo technologines kompetencijas.

Programą sudaro trys moduliai. Du moduliai bendrieji, vienas – specialusis. Norintys gauti pažymėjimą, privalo baigti mokymą pagal visus tris modulius. Visos programos trukmė 84 val. Programos dalyvio įgytos technologinės kompetencijos formaliai bus vertinamos „įskaityta /neįskaityta,“ atlikus numatytas savarankiškas užduotis.

Programos tikslinė grupė (dalyviai) – profesinio mokymo institucijų profesijos mokytojai, rengiantys specialistus viešbučių ir restoranų sektoriui. Išankstinio pasirengimo iš programos tikslinės grupės (dalyvių) nereikalaujama.

Mokant pagal programą bus naudojami praktinio mokymo, aiškinimo, pažintinio vizito, savarankiško darbo, įtraukiančios paskaitos, diskusijos metodai.

Kaip mokymo medžiaga bus naudojami paskaitų konspektai, valgiaraščių pavyzdžiai, technologinės kortelės, naudojamos įrangos, darbo ir priežiūros instrukcijos, kita įmonių dokumentacija. Mokymo medžiaga elektronine forma bus patalpinta projekto „Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“ informacinėje sistemoje (www.upc.smm.lt/projektai/sistema/modelis) ir pateikta kiekvienam dalyviui prieš prasidedant mokymams.

Mokymas pagal programą vyks pagal iš anksto su mokytoju suderintą individualų grafiką UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ konferencijų centre (K. Dineikos g. 1, LT-66165 Druskininkai), žalio maisto restorano „RawRaw“ gamybinėse patalpose, Totorių g. 3, Vilnius ir AB „Eglės“ sanatorija (Eglės g. 1, LT-66251, Druskininkai).

5. Programos paskirtis/tikslas

Tobulinti profesijos mokytojų sveikos mitybos patiekalų technologines kompetencijas.

6. Programos uždaviniai

- 6.1. Supažindinti su sveikos mitybos patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimu įvairiose Lietuvos įmonėse.
- 6.2. Supažindinti su sveikos mitybos patiekalų gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.
- 6.3. Tobulinti sveikos mitybos patiekalų gamybos technologines kompetencijas.

7. Programos struktūra

Programą sudaro trys moduliai. Du moduliai yra bendrieji, vienas – specialusis.

Modulių kodai ir pavadinimai	Trukmė, val.
Bendrieji moduliai:	
B.5.1. Sveikos mitybos patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimas.	12
B.5.2 Sveikos mitybos patiekalų gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos.	12
Specialieji moduliai:	
S.5.1. Sveikos mitybos patiekalų gamyba.	60

Siekdamas gauti kvalifikacijos tobulinimo pažymėjimą mokytojas turi baigti mokymą pagal visus modulius.

8. Mokymo turinys

Bendrieji moduliai

Pirmojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.5.1. Sveikos mitybos patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimas

Modulio paskirtis

Supažindinti su sveikos mitybos patiekalų 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	Mokymo trukmė, val.
1. Sveikos mitybos patiekalų gamybos organizavimas restorane "Raw Raw".	Supažindinama su restorano "Raw Raw" sveikos mitybos patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimu, patiekalų asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis ir įranga, kokybės kontrolės sistema, naujai priimtų darbuotojų adaptacija ir motyvacija. Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija.	Įmonės interneto svetainė - http://www.rawraw.lt/ Restorano „Raw Raw“ valgiaraštis. Restorano „Raw Raw“ patiekalų gamybos technologinio proceso organizavimo aprašas.	Restorano "RawRaw" gamybinės patalpos. Restoranas „RawRaw“ Totorių g. 3, LT-01121 Vilnius.	6
2. Sveikos mitybos patiekalų gamybos organizavimas	Supažindinama su restorane UAB „Raminora“ sveikos mitybos patiekalų gamybos	Įmonės interneto svetainė - http://www.spa-vilnius.lt/ . UAB "Raminora"	UAB "Raminora" restorano gamybinės patalpos.	2

<p>UAB “Raminora”.</p>	<p>organizavimu, sveikos mitybos patiekalų asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, pagrindinėmis technologinėmis operacijomis ir įranga, kokybės kontrolės sistema, pristatoma naujai priimtų darbuotojų adaptacijos ir motyvacijos sistema Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija su atsakingais įmonės darbuotojais.</p>	<p>restorano švediško stalo valgiaraštis. UAB „Raminora“ „SPA Vilnius SANA“ maitinimo įmonių technologinio proceso organizavimo aprašas. Naujai priimto darbuotojo adaptacijos sistemos aprašas. .</p>	<p>“SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.</p>	
<p>3. Sveikos mitybos patiekalų gamybos organizavimas AB „Eglės“ sanatorija.</p>	<p>Supažindinama su sveikos mitybos patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimu, sveikos mitybos patiekalų asortimentu, rinkodara, darbo organizavimu, įranga, kokybės kontrolės sistema, pristatoma naujai priimtų darbuotojų</p>	<p>Įmonės interneto svetainė – www.sanatorija.lt.</p>	<p>AB „Eglė“ sanatorijos gamybinės patalpos. Eglės g. 1, LT-66251, Druskininkai.</p>	<p>2</p>

	adaptacijos ir motyvacijos sistema. Mokymo metodai – pažintinis vizitas, diskusija.			
4. Mokytojo ataskaita.	Ataskaitos apie sveikos mitybos patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimą mokytojo aplankytose įmonėse rašymas ir vertinimas. Mokymo metodai – savarankiškas darbas	Reikalavimai ataskaitai ir ataskaitos vertinimo kriterijai.	UAB “Raminora“ konferencijų centras. “SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.	2

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Dzindzeleta Olga, restorano „RawRaw“ savininkė;
Milda Domarkaitė, AB „Eglės“ sanatorija, maisto paruošimo skyriaus vedėja;
Rimvydas Liupševičius, UAB “Raminora” “SPA Vilnius SANA” restorano direktorius.

Antrojo bendrojo modulio kodas ir pavadinimas

B.5.2 Sveikos mitybos patiekalų gamybos technologijų naujovės ir plėtros tendencijos

Modulio paskirtis

Supažindinti su sveikos mitybos patiekalų gamybos technologijų naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

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

elemento eil. Nr. ir pavadinimas		medžiaga		trukmė, val.
1. Sveikos mitybos patiekalų gamybos naujovių apžvalga.	Supažindinama su sveikos mitybos patiekalų gamybos naujovėmis Lietuvos ir užsienio įmonėse, naujomis sveikos mitybos madomis, produktais ir patiekalais, įrangos pasiūla ir naudojimo galimybėmis, naujais gamybos organizavimo principais. Paskaitos temos: 1. "Sveiko ir lėto" maisto gamyba. 2. Sveika mityba. 3. Mineralinio vandens naudojimas maisto ruošimui. 4. Ajurvedinis maistas. 5. Žaliavalgystė. 6. Naujos įrangos panaudojimas sveikos mitybos patiekalų paruošimui, Mokymo metodai	Paskaitų konspektai: 1. "Sveiko ir lėto" maisto gamyba. 2. Sveika mityba. 3. Mineralinio vandens naudojimas maistui ruošti. 4. Ajurvedinis maistas. 5. Žaliavalgystė. 6. Naujos įrangos panaudojimas sveikos mitybos patiekalų paruošimui.	UAB "Raminora" konferencijų centras. "SPA Vilnius SANA" K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.	6

	– įtraukianti paskaita, diskusija.			
2. Sveikos mitybos patiekalų gamybos/ paslaugų plėtra.	Supažindinama su sveikos mitybos patiekalų gamybos statistiniais ir ekonominiais rodikliais, sveikos mitybos patiekalų gaminių rinkos plėtos tendencijomis Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla, naujais gamybos organizavimo principais. Paskaitos tema: Sveikos mitybos patiekalų gaminių rinkos plėtra. Mokymo metodai – įtraukianti paskaita, diskusija.	Paskaitos „Sveikos mitybos patiekalų gaminių rinkos plėtra“ konspektas.	UAB “Raminora” konferencijų centras. “SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.	4
3. Mokytojo projektas: „Įgytų žinių pritaikymas profesinio rengimo procese“.	Mokytojas parengia projektą, kuriame pateikia siūlymus, kaip žinios apie sveikos mitybos patiekalų gamybos technologines	Reikalavimai projektui ir vertinimo kriterijai.	UAB “Raminora” konferencijų centras “SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.	2

	naujoves ir plėtros tendencijas atsispindės profesinio rengimo programų turinyje.			
--	--	--	--	--

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Stanislav Kizinevič, Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos tarybos narys;
Audronė Jurkynienė, UAB „Metos“ generalinė direktorė;
Lukas Mackevičius, Nacionalinės Spa Asociacijos prezidentas;
Rimvydas Liupševičius, UAB “Raminora” “SPA Vilnius SANA” restorano direktorius;
Žana Antonova, UAB “Raminora” gydytoja – dietologė;
Petras Dagilis, UAB “Raminora” fizinės medicinos ir reabilitacijos gydytojas;
Paulius Virgilijus Jaruševičius, VŠĮ ANN WIGMORE FONDAS direktorius.

Specialieji moduliai

Modulio kodas ir pavadinimas

S.5.1. Sveikos mitybos patiekalų gamyba

Modulio paskirtis

Tobulinti sveikos mitybos patiekalų gaminimo technologines kompetencijas.

Mokymo elementai ir jų aprašymas

Mokymo elemento eil. Nr. ir pavadinimas	Mokymo turinys	Mokymui skirta medžiaga	Mokymo vieta	Mokymo trukmė, val.
1. Sveikos mitybos patiekalų ruošimo planavimo ir organizavimo	Mokoma teisingai suformuoti sveikos mitybos patiekalų valgiaraštį, parinkti ir apdoroti žaliavas, parinkti įrengimus,	Sveikos mitybos patiekalų gamybos organizavimo UAB „Raminora“ maitinimo įmonėse tvarkos aprašas.	UAB “Raminora” restorano gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta.	6

darbai.	<p>įrankius, inventorių, teisingai atlikti šiluminį paruošimą, patiekti sveikos mitybos patiekalus.</p> <p>Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas.</p>	<p>Lieknėjimo programų valgiaraščiai.</p> <p>Filmuota medžiaga ir valgiaraštis - Itališko alyvuogių aliejaus pristatymas, derinimas.</p> <p>Iškilmingos vakarienės valgiaraštis (vyno derinimas prie patiekalų).</p> <p>Ekologiškų žaliavų tyrimų rezultatų kopija.</p> <p>Saugos ir sveikatos įvadinė instrukcija.</p> <p>Sanitarijos ir higienos reikalavimai.</p> <p>RVASVT sistemos kontrolės įsakymo kopija.</p>	<p>“SPA Vilnius SANA”</p> <p>K.Dineikos g.1, LT-66165</p> <p>Druskininkai.</p>	
2. Sveikos mitybos sriubų gaminimas ir patiekimas.	<p>Mokoma teisingai pagaminti ir patiekti sveikos mitybos sriubas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kreminė moliūgų sriuba. 2. Vegetariška daržovių sriuba. 3. Vištienos sultinys su kukulaičiais. 4. Šalta rabarbarų sriuba. <p>Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas</p>	<p>Sveikos mitybos sriubų technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kreminė moliūgų sriuba. 2. Vegetariška daržovių sriuba. 3. Vištienos sultinys su kukulaičiais. 4. Šalta rabarbarų sriuba. 	<p>UAB “Raminora” restorano” gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta.</p> <p>SPA Vilnius SANA</p> <p>K.Dineikos g.1, LT-66165</p> <p>Druskininkai.</p>	6

<p>3. Sveikos mitybos šaltųjų ir saldžiųjų patiekalų gaminimas ir pateikimas.</p>	<p>Mokoma teisingai pagaminti ir pateikti sveikos mitybos šaltuosius ir saldžiuosius patiekalus (salotas, mišraines, užkandžius, desertus):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Žaliųjų šparagų užkandis. 2. Pomidorų-mozarrello užkandis. 3. Šviežių daržovių trio. 4. Salotos su žydinčia cukinija ir avietėmis. 5. Žaliųjų salotų puokštė su braškėmis. 6. Šviežių špinatų salotos su morkomis ir sezamo sėklomis. 7. Varškės ledai. 8. Sulčių šerbetas. <p>Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas</p>	<p>Šaltųjų ir saldžiųjų patiekalų technologinės kortelės.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Žaliųjų šparagų užkandis. 2. Pomidorų-mozarrello užkandis. 3. Šviežių daržovių trio. 4. Salotos su žydinčia cukinija ir avietėmis. 5. Žaliųjų salotų puokštė su braškėmis. 6. Šviežių špinatų salotos su morkomis ir sezamo sėklomis. <p>„Seinių / Lazdijų krašto medaus“ kokybės aprašas.</p>	<p>UAB “Raminora” restorano gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta.</p> <p>“SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.</p>	<p>12</p>
<p>4. Sveikos mitybos antrųjų karštųjų patiekalų gaminimas ir pateikimas.</p>	<p>Mokoma teisingai pagaminti ir pateikti antruosius karštuosius sveikos mitybos patiekalus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kepta ėriuko nugarinė. 2. Garintas uotas, pateikiamas su 	<p>Antrųjų karštųjų patiekalų paruošimo technologinės kortelės:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kepta ėriuko nugarinė. 2. Garintas uotas, pateikiamas su troškintais špinatais ir pomidorų mėsa. 	<p>UAB “Raminora” restorano gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta.</p> <p>“SPA Vilnius SANA”</p>	<p>18</p>

	<p>troškintais špinatais ir pomidorų mėsa.</p> <p>3. Kalakutienos file marinuota žolelėse.</p> <p>4. Vištienos file su garintomis daržovėmis.</p> <p>5. Elnienos nugarinė su bruknių padažu.</p> <p>Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas</p>	<p>3. Kalakutienos file marinuota žolelėse.</p> <p>4. Vištienos file su garintomis daržovėmis.</p> <p>5. Elnienos nugarinė su bruknių padažu.</p>	<p>K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.</p>	
<p>5. Sveikos mitybos gėrimų gaminimas ir patiekimas.</p>	<p>Patentuoto mineralinio vandens „Sveikata – 1“ naudojimas gydomosioms arbatoms paruošti.</p> <p>Mokoma teisingai pagaminti ir patiekti sveikos mitybos gėrimus:</p> <p>Mokoma gaminti:</p> <p>1. Morkų-apelsinų-smidrų sultys.</p> <p>2. Dilgėlių-rabarbarų-braškių kokteilis.</p> <p>3. Aromatinių gydomųjų arbatų paruošimas: „STIPRYBĖ“, „ŽVALUMAS“.</p> <p>4. Želmenų sultys.</p> <p>Mokymo metodas –</p>	<p>UAB „Raminora“ SPA Baro gydomųjų arbatų, pagamintų naudojant mineralinį vandenį „Sveikata – 1“ valgiaraštis ir vaistingųjų augalų, naudojamų, ruošiant gydomasias aromatinės arbatas, su silpnos mineralizacijos vandeniu „Sveikata – 1“, gydomosios vertės aprašymas.</p> <p>Gėrimų technologinės kortelės:</p> <p>1. Morkų-apelsinų-smidrų sultys.</p> <p>2. Dilgėlių-rabarbarų-braškių kokteilis.</p> <p>3. Aromatinių gydomųjų arbatų</p>	<p>UAB „Raminora“ restorano gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta.</p> <p>„SPA Vilnius SANA“ K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.</p>	6

	aiškinimas, praktinis mokymas.	paruošimas.		
6. Juodos naminės duonos su raugu kepimas.	Mokoma kepti sveikos mitybos juoda naminė duona su raugu. Mokymo metodas – aiškinimas, praktinis mokymas.	Juodos naminės duonos su raugu paruošimo technologinė kortelė. Kepimo krosnies su kildinimo kamera aprašymas ir eksploatacijos instrukcija.	UAB “Raminora” restorano gamybinės patalpos, virėjo darbo vieta. “SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.	6
7.Savarankiška užduotis.	Savarankiškai pagaminti sveikos mitybos salotas, antrąjį patiekalą su garnyru, gėrimą ar desertą, juos patiekti, įvertinti patiekalų kokybę.	Užduočių variantų aprašymai ir vertinimo kriterijai.	UAB “Raminora” restorano gamybinės patalpos, “SPA Vilnius SANA” K.Dineikos g.1, LT-66165 Druskininkai.	6

Mokytojų mokytojo (-ų) darbo patirtis ir kompetencijos

Marijona Kavaliauskienė, UAB “Raminora” “SPA Vilnius SANA” restorano direktoriaus pavaduotoja gamybai;

Jelena Bižienė, UAB “Raminora” “SPA Vilnius SANA” restorano vyr. virėja.

Teikėjas

Lietuvos pramonininkų konfederacijos Ekonomikos ir finansų departamento direktorius

Sigitas Besagirskas

A.V.

Pildoma po akreditacijos:

Akredituotos Programos registracijos Nr. ir data

4935410044, 2012-11-21

Programos akreditacijos terminas (nurodyti datą, iki kada)

2015-11-20

**PROFESIJOS MOKYTOJŲ SVEIKOS MITYBOS PATIEKALŲ 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. UAB Raminora techninė dokumentacija.
3. "Raw Raw" restorano techninė dokumentacija.
4. Laužackas R., Dienys V. (2004). Profesijos mokytojų strateginių kompetencijų nustatymo ir jų kvalifikacijos tobulinimo modulių rengimo metodika. Vilnius, Profesinio mokymo metodikos centras.
5. 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.
6. 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“.
7. 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“.
8. 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“.