



## VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais: *P42101307, 110 kreditų*

Programa, skirta *pirminiam profesiniam mokymui*

Kvalifikacijos pavadinimas – *virėjas*

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti: *pagrindinis ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje*

Mokymosi trukmė – *3 metai*

### **Programos paskirtis.**

Virėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai palaikyti tvarką virtuvėje, pasiruošti patiekalams gaminti, gaminti ir apipavidalinti salotas, užkandžius, sriubas, šaltuosius ir karštuosius patiekalus, padažus, garnyrus, saldžiuosius patiekalus, patiekalus pobūviams, įvertinti patiekalų kokybę, tvarkyti dokumentaciją.

### **Būsimo darbo specifika.**

Asmuo, įgijęs virėjo kvalifikaciją, galės dirbti virėju įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.

Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisiegti skiriamąjį ženklą. Darbas patalpoje, prie aukštos temperatūros įrenginių, mechaniniais ir automatiniais virtuvės prietaisais, maisto gaminimo įrankiais, technologijos kortelėmis, valymo priemonėmis, galimas darbas pamainomis.

Darbo metu yra galimos konfliktinės situacijos, todėl reikalingi gebėjimai jas suvaldyti ir spręsti. Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

Virėjas savo veikloje vadovaujasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos, sveikos mitybos reikalavimais.

**Programos moduliai ir modulių apimtis mokymosi kreditais.**

<b>Modulio pavadinimas</b>	<b>Apimtis mokymosi kreditais</b>
Įvadas į profesiją	2
Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	1
Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	5
Darbuotojų sauga ir sveikata	2
Tvarkos virtuvėje palaikymas	5
Pasiruošimas patiekalams gaminti	5
Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	20
Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	10
Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	15
Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas	20
Statinio konstrukcijų tinkavimas mechanizuotu būdu ir tinko remontas	10
<b>Pasirenkamieji moduliai</b>	
Miltinių konditerijos gaminių gaminimas	5
Sveikos mitybos patiekalų gaminimas	5
Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimas	5
Įvadas į darbo rinką	10