



VIRĖJAS

DARBO APRAŠYMAS

Virėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai gaminti, apipavidalinti ir patiekti patiekalus, 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 pamainomis, prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisais. Darbo metu yra galimos konfliktinės situacijos, todėl reikalingi gebėjimai jas suvaldyti ir spręsti. Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygėlę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

STOJANT Į VŠĮ TELŠIŲ RPMC

Reikalingas išsilavinimas – pagrindinis (mokymosi trukmė – 3 metai ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje).

Sėkmingai baigę virėjo mokymo programą įgysite šias kompetencijas:

Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Pažinti profesiją.	Išmanyti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. Suprasti virėjo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.
Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	Išmanyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus.
Reguluoti fizinį aktyvumą.	Išmanyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką.
Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai.
Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	Paašškinti maisto gaminimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklavimą. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus. Ruošti virtuvės patalpų darbo zonas pagal darbo vietos reikalavimus. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus.

	Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.
Prižiūrėti virtuvės įrenginius.	Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.
Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus (mechaninį, terminį ir biocheminį). Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu. Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas naudojimui. Parinkti žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.
Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį.	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas. Išmanyti receptūros, kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams, patiekalams gaminti.
Gaminti pusgaminius.	Paruošti maisto produktus ir žaliavas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairius daržovių pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Gaminti įvairius miltinius kulinarijos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Taikyti daržovių, miltinių kulinarijos, žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.	Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo technologinį procesą. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų asortimentą. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Organizuoti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo darbą. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ženklinėti sriuvų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius. Apipavidalinti ir dekoruoti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. Pateikti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus pagal geros higienos praktikos taisykles.
Gaminti pusgaminius.	Paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairius saldžiųjų patiekalų pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Taikyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
Gaminti saldžiuosius	Išmanyti saldžiųjų patiekalų asortimentą.

<p>patiekalus.</p>	<p>Išmanyti saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą, temperatūros režimus. Išmanyti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas. Organizuoti saldžiųjų patiekalų gaminimo darbą. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį saldiesiems patiekalams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti saldžiuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
<p>Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.</p>	<p>Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ženklinėti saldžiųjų patiekalų pusgaminius. Apipavidalinti ir dekoruoti saldžiuosius patiekalus. Pateikti saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
<p>Gaminti pusgaminius.</p>	<p>Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairius daržovių, varškės, kiaušinių pusgaminius šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Taikyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p>
<p>Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.</p>	<p>Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų technologinį gaminimo procesą. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentą. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Organizuoti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo darbą. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairias salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
<p>Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.</p>	<p>Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ženklinėti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius. Apipavidalinti ir dekoruoti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. Pateikti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus.</p>
<p>Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.</p>	<p>Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, skirtų pobūvių patiekalams, asortimentą, maistinę vertę, kokybės rodiklius, laikymo sąlygas. Taikyti kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti.</p>
<p>Gaminti salotas,</p>	<p>Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams asortimentą.</p>

užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	<p>Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Gaminti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.</p> <p>Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.</p> <p>Paruošti transportuoti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	<p>Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą.</p> <p>Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.</p> <p>Gaminti įvairaus asortimento sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Paruošti transportuoti sriubas ir karštuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	<p>Išmanyti saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentą.</p> <p>Išmanyti saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.</p> <p>Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Paruošti transportuoti saldžiuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams.	<p>Išmanyti patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdus.</p> <p>Išmanyti patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Vertinti patiekalus pobūviams pagal kokybės rodiklius.</p> <p>Apipavidalinti ir dekoruoti patiekalus pobūviams.</p> <p>Patiekti patiekalus pobūviams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
Pildyti higienos žurnalus.	<p>Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus.</p> <p>Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.</p>
Ženklini pusgaminius, patiekalus, fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.	<p>Apibrėžti reikalavimus maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimui.</p> <p>Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenų.</p> <p>Ženklini pusgaminius ir pagamintą produkciją pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
Stebėti maisto produktų ir žaliavų kieki.	<p>Tikrinti maisto produktų ir žaliavų atsargas.</p> <p>Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.</p>
Maišyti ir minkyti tešlą.	<p>Išmanyti tešlos rūšis ir ruošimo būdus.</p> <p>Išmanyti miltinių konditerijos gaminių žaliavas ir jų kokybės rodiklius ir paruošti naudojimui.</p> <p>Užmaišyti nemielinę tešlą, naudojant konditerijos įrenginius ir inventorių.</p> <p>Užmaišyti mielinę tešlą, naudojant konditerijos įrenginius ir inventorių.</p>
Gaminti nemielinės ir mielinės tešlos gaminius.	<p>Išmanyti miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Formuoti ir kepti nemielinės tešlos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Formuoti ir kepti mielinės tešlos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Nustatyti nemielinės ir mielinės tešlos gaminių kokybę jusliniu būdu.</p>
Gaminti konditerijos pusgaminius.	<p>Išmanyti konditerijos pusgaminių asortimentą.</p> <p>Išmanyti konditerijos pusgaminių gamybos procesus.</p> <p>Išmanyti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Gaminti konditerijos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos</p>

	<p>praktikos taisykles. Nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu.</p>
Gaminti miltinius kulinarijos gaminius.	<p>Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių asortimentą. Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių gamybos procesus. Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti miltinius kulinarijos gaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Nustatyti miltinių kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu.</p>
Parinkti maisto produktus ir žaliavas.	<p>Išmanyti sveikos mitybos principus. Parinkti maisto produktus ir žaliavas sveikos mitybos patiekalams ir užkandžiams gaminti. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.</p>
Gaminti patiekalus ir užkandžius pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus.	<p>Išmanyti technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principus, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių asortimentą. Parinkti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai. Gaminti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
Įvertinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę ir juos apipavidalinti.	<p>Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Apipavidalinti ir dekoruoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. Nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu.</p>
Parinkti maisto produktus ir žaliavas.	<p>Parinkti maisto produktus ir žaliavas lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimui. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.</p>
Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.	<p>Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimą, asortimentą. Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologiją. Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
Įvertinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	<p>Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Apipavidalinti ir dekoruoti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus. Nustatyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę jusliniu būdu.</p>
Formuoti darbinis įgūdžius realioje darbo vietoje.	<p>Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.</p>

Suteikiama profesinė kvalifikacija – **VIRĖJAS**

Jūs mokysitės šių modulių: 110 kreditų.

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2
3101309	Tvarkos virtuvėje palaikymas	III	5
4101369	Pasiruošimas patiekalų gaminimui	IV	5
3101313	Darbas su dokumentais	III	5
4101339	Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	20
4101340	Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	10

4101370	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	15
4101342	Patiekalų pobūviams gaminimas ir pateikimas	IV	20
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10
4102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	IV	1
4102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	IV	5
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)			
4101344	Miltinių konditerijos gaminių gaminimas	IV	10
4101376	Sveikos mitybos patiekalų gaminimas	IV	5
4101380	Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimas	IV	5

Pastaba. 1 kreditas 27 val.

Baigus mokyklą išduodamas **profesinio mokymo diplomas.**