

PATVIRTINTA  
Zarasų profesinės  
mokyklos direktoriaus  
2021 m. rugpjūčio 31 d.  
įsakymu Nr. V-55

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŠVIETIMO, MOKSLO IR SPORTO MINISTERIJA  
ZARASŲ PROFESINĖ MOKYKLA

Igyvendinimo metai 2021-2022, 2022-2023 m. m.  
Programos pavadinimas Virėjo  
Programos valstybinis kodas T43101304  
Suteikiama kvalifikacija Virėjas  
Bazinis išsilavinimas Vidurinis  
Europos mokymosi visą gyvenimą kvalif. lygis IV  
Lietuvos kvalifikacijų lygis IV  
Programos apimtis kreditais 90  
Programos trukmė 1 metai 8 mėnesiai

Eil. Nr.	Moduliai	Vertinimas	Modulių apimtis										Kontaktinės valandos (kontaktinės, konsultacijų ir vertinimo valandos kartu)			Kontaktinės valandos ( kontaktinės , konsultacijų ir vertinimo valandos kartu)																						
			Kredi- tais	Valan- domis	Valandomis						I pusmetis			II pusmetis			I pusmetis			II pusmetis																		
					Kontaktinės (pamokos)		- darbo vietoje	Mokymas darbo vietoje	Konsultacijų	Savara- nkiško mok.	Vertini- mo	Viso kontakti- nės***	Teorija	Praktika	Iš viso	Teorija	Praktika	Iš viso	Teorija	Praktika	Iš viso	Teorija	Praktika	Iš viso														
					Teorijai	Praktikai																			Teorija	Praktika	Iš viso	Teorija	Praktika	Iš viso								
1.	<b>PRIVALOMIEJI MODULIAI</b>		0	0	0	0	0	0	0	0	0			0			0			0			0			0			0			0			0			0
1.1	Ivadas į profesiją		0	0	0	0	0	0	0	0	0			0			0			0			0			0			0			0			0			
1.1.1	Darbuotojų sauga ir sveikata*		2*	54*	10	26	19	7				36*	10*	26*	36*																							
1.2	Tvarkos virtuvėje palaikymas	E	5	135	27	63	45	18	6	45	6	90	27	63	90			0			0			0			0			0			0			0		
1.3	Pasiruošimas patiekalų gaminimui	E	5	135	27	63	45	18	6	45	6	90	27	63	90			0			0			0			0			0			0			0		
1.4	Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	E	20	540	108	252	179	73	15	180	15	360	108	252	360			0			0			0			0			0			0			0		
1.5	Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	E	10	270	54	126	90	36	8	90	8	180			0	54	126	180			0			0			0			0			0			0		
1.6	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	E	15	405	81	189	135	54	12	135	12	270						0	81		270	189																
1.7	Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas	E	20	540	108	252	179	73	6	180	6	360						0	105	252	360																	
1.8	Darbas su dokumentais	E	5	135	40	95	68	27				135				27	63	90																				
1.6	Ivadas į darbo rinką**		10	270	0	180	180			90		270			0			0			0	270					0	270								270		
	<b>Iš viso :</b>		<b>90</b>	<b>2430</b>	<b>455</b>	<b>1246</b>	<b>486</b>	<b>53</b>	<b>765</b>	<b>53</b>	<b>1755</b>	<b>162</b>	<b>378</b>	<b>540</b>	<b>81</b>	<b>189</b>	<b>270</b>	<b>186</b>	<b>252</b>	<b>438</b>	<b>459</b>	<b>0</b>	<b>459</b>															

\* 2 kreditai (44 valandos) Integruojami į kitus modulius

\*\* Valandos skirtos mokinio savarankiškam praktiniam mokymuisi įmonėje. Mokytojui apmokama už mokinio praktinio mokymosi įmonėje priežiūrą pagal ŠMSM nustatytą tvarką.

\*\*\*Į kontaktines valandas įeina konsultacijų ir vertinimo valandos