

LIETUVOS RESPUBLIKOS
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
SOCIALINĖS APSAUGOS IR DARBO MINISTERIJA

VIRĖJO RENGIMO STANDARTAS

Profesinio išsilavinimo lygis – trečiasis

Vilnius, 2008



Parengta Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos lėšomis,
įgyvendinant projektą Nr. BPD2004-ESF-2.4.0-01-04/0156
„Nacionalinės profesinio rengimo standartų sistemos plėtra“

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo
ministro ir Lietuvos Respublikos socialinės
apsaugos ir darbo ministro 2007 m. spalio 8 d.
įsakymu Nr. ISAK-1970/A1-279

VIRĖJO RENGIMO STANDARTAS

I. PROFESINIO RENGIMO STANDARTO REKVIZITAI

1. Profesinio išsilavinimo lygis – trečiasis.
2. Valstybinis kodas – S381104.
3. Suteikiama kvalifikacija – virėjas.
4. Bazinis išsilavinimas – pagrindinis.

II. PROFESINIO RENGIMO STANDARTO TURINYS

5. Trumpas profesinės veiklos aprašymas:

5.1. Virėjo rengimo standartas (toliau – Standartas) parengtas atsižvelgiant į darbo rinkos pokyčius, Standarto rengimo darbo grupės atliktus kvalifikacijų tyrimo rezultatus ir remiantis kitų šalių patirtimi. Šis Standartas – pagrindas trečiojo profesinio išsilavinimo lygio mokymo programai rengti.

5.2. Standartas apibrėžia minimalius virėjo rengimo reikalavimus darbui šiose pagrindinėse veiklos srityse: darbo vietos parengimas; maisto produktų bei žaliavų parinkimas ir paruošimas; pusgaminių ruošimas; patiekalų ruošimas.

5.3. Virėjas parenka kokybiškus maisto produktus ir žaliavas patiekalų gamybai, naudoja šiuolaikinius įrengimus ir technologijas, saugiai dirba vadovaudamasis darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės apsaugos bei higienos reikalavimais. Virėjas nustato maisto produktų bei žaliavų kokybę jusliniu būdu, apskaičiuoja maisto produktų reikmes pusgaminių ir patiekalų gamybai, parenka šiluminio paruošimo būdus ruošti karštiesiems ir šaltiesiems patiekalams ir paruošia juos patiekti. Sėkmingą virėjo darbą lems teorinės žinios ir praktiniai įgūdžiai, nuolatinis domėjimasis naujovėmis, kvalifikacijos kėlimas ir tobulinimas.

5.4. Virėjui svarbios šios asmeninės savybės: darbo drausmė, fizinė ištvermė, kūrybiškumas, sąžiningumas, darbštumas, tvarkingumas, atsakingumas.

6. Virėjo tikslas – gaminti patiekalus ir paruošti juos patiekti.

7. Virėjo veiklos sritys, kompetencijos pateikiamos Standarto 1 priede.

8. Virėjo kompetencijų ribos, mokymo tikslai, kompetencijų vertinimas pateikiami Standarto 2 priede.

9. Virėjui reikalingi šie bendrieji gebėjimai:

9.1. individualus ir komandinis darbas;

9.2. iniciatyvumas;

9.3. užsienio kalbos mokėjimas;

9.4. meninis suvokimas;

9.5. tikslumas;

9.6. noras tobulėti.

10. Baigiamasis kvalifikacijos vertinimas:

10.1. Virėjo kvalifikacija suteikiama mokiniui, baigusiam visą mokymo programą, įgijusiam Standarte apibrėžtas kompetencijas ir gavusiam teigiamą baigiamąjį kvalifikacijos įvertinimą.

10.2. Vadovaujantis Standarte įvardytais kompetencijų vertinimo kriterijais, tikrinamos ir įvertinamos:

10.2.1. mokymo procese – visos Standarte apibrėžtos kompetencijos;

10.2.2. baigiamojo kvalifikacijos vertinimo metu – pasirinktos kompetencijos.

10.3. Baigiamojo kvalifikacijos vertinimo organizavimą ir vykdymą, dokumentų išdavimą reglamentuoja Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministerija.

VIRĖJO VEIKLOS SRITYS IR KOMPETENCIJOS

Veiklos sritys	Kompetencijos
1. Darbo vietos parengimas	1.1. Parinkti darbui įrengimus, inventorių, įrankius 1.2. Saugiai dirbti 1.3. Parengti virėjo darbo vietą
2. Maisto produktų bei žaliavų parinkimas ir paruošimas	2.1. Parinkti maisto produktus bei žaliavas patiekalams ruošti 2.2. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę 2.3. Paruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams ir patiekalams gaminti
3. Pusgaminų ruošimas	3.1. Apskaičiuoti maisto produktų reikmes 3.2. Ruošti įvairius pusgaminius 3.3. Nustatyti pusgaminų kokybę
4. Patiekalų ruošimas	4.1. Parinkti ir taikyti šiluminio paruošimo būdus 4.2. Gaminti karštuosius ir šaltuosius patiekalus 4.3. Paruošti patiekti patiekalus 4.4. Nustatyti patiekalų kokybę

Virėjo rengimo standarto
2 priedas

VIRĖJO KOMPETENCIJŲ RIBOS, MOKYMO TIKSLAI IR KOMPETENCIJŲ VERTINIMAS

Veiklos sritys	Kompetencijų apibūdinimas		Mokymo tikslai	Kompetencijų vertinimas
	kompetencijos	kompetencijų ribos		
1. Darbo vietos parengimas	1.1. Parinkti darbui įrengimus, inventorių, įrankius	Įrengimų, įrankių, inventoriaus paskirtis, veikimo principas	1.1.1. Žinoti technologinių įrengimų klasifikaciją pagal jų veikimo principą	Paaiškinti technologinės įrangos klasifikaciją pagal veikimo principą. Paaiškinti įrengimų ir įrankių veikimo principus, saugaus naudojimo taisyklės.
			1.1.2. Parinkti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį	
			1.1.4. Paruošti darbui technologinius įrengimus, įrankius, inventorių	Išvardyti įrankiai, inventoriūs, paaiškinti jų naudojimo svarbą.
	1.2. Saugiai dirbti	Elektrosaugos, priešgaisrinės apsaugos, darbuotojų saugos ir sveikatos, higienos reikalavimai. Darbo teisės aktai. Pirmoji medicinos pagalba. Aplinkosaugos reikalavimai.	1.2.1. Taikyti civilinės saugos, priešgaisrinės apsaugos, darbuotojų saugos ir sveikatos, higienos reikalavimus	Išvardyti elektrosaugos, priešgaisrinės apsaugos, darbuotojų saugos ir sveikatos, higienos reikalavimai.
1.2.2. Žinoti aplinkosaugos reikalavimus			Paaiškinti aplinkosaugos reikalavimai.	
1.2.3. Suteikti pirmąją medicinos pagalbą			Suteikta pirmoji medicinos pagalba.	
1.2.4. Organizuoti darbą ekstremaliomis situacijomis				
1.2.5. Žinoti darbo teisės aktus				
1.2.6. Išmanyti pagrindinius				

			<p>ekonomikos dėsnius</p> <p>1.2.7. Žinoti darbo rinkai keliamus reikalavimus</p>	<p>Išvardyti pagrindiniai darbo teisės aktai.</p> <p>Išvardytos pagrindinės ekonomikos sąvokos.</p>
1.3. Parengti virėjo darbo vietą	<p>Darbo ir asmens higienos reikalavimai.</p> <p>Darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės.</p> <p>Darbai: paruošti virėjo darbo vietą atsižvelgiant į reikalavimus.</p>	<p>1.3.1. Žinoti maitinimo įmonių patalpų rūšis</p> <p>1.3.2. Žinoti darbo vietai keliamus reikalavimus ir taisyklės</p> <p>1.3.3. Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus</p> <p>1.3.4. Paruošti saugos darbe ir darbo higienos reikalavimus atitinkančią darbo vietą</p> <p>1.3.5. Žinoti sanitarijos reikalavimus maisto ruošimo įmonėms</p> <p>1.3.6. Žinoti virtuvės darbo organizavimo pagrindus</p>	<p>Apibūdintos maitinimo įmonių patalpų rūšys.</p> <p>Paaiškintos darbo ir asmens higienos taisyklės.</p> <p>Paaiškinti sanitarijos ir darbo rinkos keliama reikalavimai.</p> <p>Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti.</p>	
2. Maisto produktų bei žaliavų parinkimas ir paruošimas	<p>2.1. Parinkti maisto produktus bei žaliavas patiekalams ruošti</p>	<p>Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės, rūšys.</p> <p>Reikalavimai maisto produktams ir žaliavoms, laikymo sąlygos.</p> <p>Darbai: parinkti maisto produktus ir žaliavas patiekalams gaminti.</p>	<p>2.1.1. Klasifikuoti maisto produktus ir žaliavas</p> <p>2.1.2. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes</p> <p>2.1.3. Žinoti maisto produktų ir žaliavų rūšis</p> <p>2.1.4. Žinoti ekologinių maisto produktų svarbą</p> <p>2.1.5. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį naudojantis receptūromis</p> <p>2.1.6. Apibūdinti maisto produktų išigijimo būdus rinkos sąlygomis</p>	<p>Išvardyti ir apibūdinti maisto produktai bei žaliavos.</p> <p>Parinkti maisto produktai ir žaliavos patiekalams ruošti, naudojantis receptūromis.</p> <p>Paaiškinta ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai.</p> <p>Paaiškinti maisto produktų išigijimo</p>

	2.2. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę	Maisto produktų maistinė vertė, šviežumo ir gedimo požymiai, standartai. Darbai: jusliniu būdu įvertinti maisto produktų kokybę.	2.2.1. Atpažinti maisto produktų bei žaliavų šviežumo ir gedimų požymius 2.2.2. Žinoti maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdus 2.2.3. Sudaryti tinkamas sąlygas maisto produktams laikyti 2.2.4. Žinoti maisto prekių standartizaciją 2.2.5. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklimą 2.2.6. Įvertinti maisto produktų kokybę jusliniu būdu 2.2.7. Apibūdinti maisto produktų maistinę vertę	būdai. Paašškinta maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė. Paašškinti maisto produktų šviežumo ir gedimo požymiai, jų laikymo sąlygos. Išvardyti maisto produktų kokybės nustatymo būdai. Apibūdinta maisto prekių standartizacija ir pakuočių ženklimas. Nustatyta maisto produktų ir žaliavų kokybė jusliniu būdu.
3. Pusgaminių ruošimas	3.1. Apskačiuoti maisto produktų reikmes	Receptūros, technologinės kortelės.	2.3.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas 2.3.2. Naudoti įrengimus ir įrankius maisto produktams ir žaliavoms paruošti 2.3.3. Paruošti maisto produktus bei žaliavas pusgaminiams ir patiekalams gaminti	Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Parinkti įrengimai, įrankiai ir paašškintos jų naudojimo taisyklės. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas ir pusgaminiams ir patiekalams gaminti. Sudaryta technologijos kortelė.
		3.1.1. Naudoti receptūrų rinkinius ir technologijos korteles		

		<p>Maišto produktų naudojimo normos. Darbai: apskaičiuoti reikiamą maisto produktų kieki naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis.</p>	<p>3.1.2. Sudaryti technologijos korteles 3.1.3. Tvarkyti apskaitos dokumentus 3.1.4. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kieki pusgaminiams ir patiekalams gaminti 3.1.5. Sudaryti maitinimo įmonės gamybinę programą</p>	<p>Paašškinti maitinimo įmonės gamybinės programos sudarymo principai. Pademonstruotas apskaitos dokumentų pildymas ir maisto produktų kiekio apskaičiavimas naudojant informacines technologijas.</p>
	3.2. Ruošti įvairius pusgaminius	<p>Pusgaminių klasifikavimas, rūšys. Pusgaminių ruošimo technologija. Įrankiai, įrengimai. Darbai: atlikti pusgaminių ruošimo technologines operacijas.</p>	<p>3.2.1. Klasifikuoti pusgaminius 3.2.2. Išmanyti pusgaminių rūšis ir asortimentą 3.2.3. Išnagrinėti pusgaminių ruošimo technologiją 3.2.4. Ruošti kulinarijos pusgaminius</p>	<p>Išvardytos pusgaminių rūšys, asortimentas. Apibūdinta pusgaminių ruošimo technologija. Pagaminti pusgaminiai.</p>
	3.3. Nustatyti pusgaminių kokybę	<p>Pusgaminių kokybės reikalavimai. Darbai: jusliniu būdu nustatyti pusgaminių kokybę.</p>	<p>3.3.1. Apibūdinti reikalavimus, keliamus pusgaminių kokybei 3.3.2. Išmanyti juslinio kokybės vertinimo rodiklius 3.3.3. Nustatyti pusgaminių kokybę jusliniu būdu</p>	<p>Išvardyti pusgaminių kokybės reikalavimai ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Nustatyta pusgaminių kokybė.</p>
4. Patiekalų ruošimas	4.1. Parinkti ir taikyti šiluminio paruošimo būdus	<p>Šiluminio apdoravimo būdai, jų įtaka maisto produktams. Šiluminių įrengimų panaudojimas. Darbai: dirbti šiluminiais įrengimais.</p>	<p>4.1.1. Apibūdinti ir parinkti šiluminio paruošimo būdus 4.1.2. Įvertinti šiluminio paruošimo įtaką maisto produktams 4.1.3. Saugiai naudoti šiluminius įrengimus</p>	<p>Paašškinti šiluminio apdoravimo būdai. Apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams. Saugiai pritaikyti šiluminiai įrengimai.</p>
	4.2. Gaminti karštuosius	<p>Įvairių patiekalų</p>	<p>4.2.1. Ruošti sriubas</p>	<p>Apibūdintos karštųjų</p>

	ir šaltuosius patiekalus	gamybos technologija. Atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Darbai: atlikti patiekalų gamybos technologines operacijas, žinoti jų eiliškumą.	<p>4.2.2. Ruošti padažus, garnyrus ir supraštų jų kulinarinę paskirtį</p> <p>4.2.3. Ruošti kruopų, makaronų, miltų, daržovių patiekalus ir garnyrus</p> <p>4.2.4. Ruošti žuvis, mėsos, kiaušinių, varškės karštuosius patiekalus</p> <p>4.2.5. Ruošti šaltuosius patiekalus ir užkandžius</p> <p>4.2.6. Ruošti saldžiuosius patiekalus ir gėrimus</p> <p>4.2.7. Apibūdinti sveikos mitybos principus</p> <p>4.2.8. Supažindinti su Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistema ir taikyti ją maitinimo įmonėse</p>	patiekalų gamybos technologijos. Paašškinti sveikos mitybos principai. Paašškinta RVASVT sistema ir jos taikymas maitinimo įmonėse. Pagaminti patiekalai.
4.3. Paruošti patiekti patiekalus		Karštųjų ir šaltųjų patiekalų patiekimo reikalavimai. Patiekalo dekoravimas lėkštėje. Darbai: patiekti patiekalus.	<p>4.3.1. Apibrėžti karštųjų ir šaltųjų patiekalų patiekimo reikalavimus</p> <p>4.3.2. Patiekti patiekalus</p>	Paašškinti patiekalų patiekimo reikalavimai. Paruošti patiekti patiekalai.
4.4. Nustatyti patiekalų kokybę		Patiekalo jusliniai, technologiniai kokybės rodikliai. Darbai: jusliniu būdu nustatyti patiekalų kokybę.	<p>4.4.1. Apibūdinti karštųjų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius</p> <p>4.4.2. Žinoti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu</p> <p>4.4.3. Apibūdinti patiekalų ydas</p> <p>4.4.4. Nustatyti patiekalų kokybę jusliniu būdu</p>	Išvardyti karštųjų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai. Paašškintos patiekalo ydos. Nustatyta patiekalų kokybę.