

**LIETUVOS RESPUBLIKOS ŠVIETIMO, MOKSLO IR SPORTO MINISTERIJA**  
**VšĮ Raseinių technologijos ir verslo mokykla**  
**2021–2024 m. m. MOKYMO PLANAS**  
**Valstybinis kodas ir suteikiamą kvalifikaciją: P42101303 VIRĖJAS**

Specializacija: -

Bazinis išsilavinimas – pagrindinis

Programos trukmė – 3 metai

Dalykų pavadinimas	Valandų paskirstymas									
	Kreditų skaičius moduliui	Teorijai	Praktiniam mokymui	Konsultacijos	Savarankiškam mokymuisi	Vertinimui	I kursas	II kursas	III kursas	Iš viso
<b>I. PROFESINIO MOKYMO DALYKAI</b>										
<b>1.1. Privalomi moduliai</b>										
I modulis. Įvadas į profesiją	2	40	4	2	10	1	44			44
II modulis. Tvarkos virtuvėje palaikymas	5	33	77	5	25	6	110			110
III modulis . Pasiruošimas patiekalų gaminimui	5	33	77	5	25	6	110			110
IV modulis. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	20	132	308	20	100	6		440+66**		506
V modulis. Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	10	66	154	10	50	6			220	220
VI modulis. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	15	99	231	15	75	6			330	330
VII modulis. Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas	20	132	308	20	100	6			440	440
VIII modulis. Darbas su dokumentais	5	33	77	5	25	6			110	110
IX modulis. Įvadas į darbo rinką	10		220	10	50	6			220	220
<b>1.2. Pasirenkamieji moduliai</b>										
Miltinių konditerijos gaminių gaminimas	10	66	154	10	50	6	220			220
<b>1.3. Bendrieji dalykai</b>										
Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	1	20		1	5	1		22		22
Darbuotojų sauga ir sveikata	2	40		2	10	2	44			44
Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	*5	32	84		25	2	*	*	44	44
<b>Iš viso</b>	<b>110</b>	<b>726</b>	<b>1694</b>	<b>105</b>	<b>550</b>	<b>60</b>	<b>528</b>	<b>528</b>	<b>1364</b>	<b>2420</b>