



Valsts izglītības
satura centrs

ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI

PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS PARAUGS

Konditors	LKI 4. līmenis
Konditora palīgs	LKI 3. līmenis
Pavārs	LKI 4. līmenis
Restorāna pavārs	LKI 4. līmenis
Kuģa pavārs	LKI 4. līmenis
Pavāra palīgs	LKI 3. līmenis
Virtuves darbinieks	LKI 2. līmenis

SASKAŅOTS
Izglītības un zinātnes ministrija

2022

Saturs

Profesionālās izglītības programmas mērķi.....	6
Konditors	6
Konditora palīgs.....	9
Pavārs	11
Restorāna pavārs.....	13
Kuģa pavārs	16
Pavāra palīgs.....	19
Virtuves darbinieks.....	21
Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie mācīšanās rezultāti	22
Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors.....	22
Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām.....	25
Profesionālās izglītības apguves iespējas	28
Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors.....	28
Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām.....	29
Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums.....	31
Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors.....	31
Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums.....	33
Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām.....	33
Modulārās profesionālās izglītības programmas parauga moduļu karte.....	35
Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors.....	35
Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām.....	36
Moduļa “Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi” apraksts	38
Moduļa “Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi” saturs.....	38
Moduļa “Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā” apraksts	41
Moduļa “Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā” apraksts	41
Moduļa “Lietišķās saskarsmes pamatprincipi” apraksts	44
Moduļa “Lietišķās saskarsmes pamatprincipi” apraksts	44
Moduļa “Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)” apraksts.....	47
Moduļa “Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)” saturs	47
Moduļa “Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)” apraksts.....	50
Moduļa “Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)” saturs	50
Moduļa “Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde” apraksts.....	53
Moduļa “Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde” saturs.....	53
Moduļa “Produktu un izstrādājumu uzglabāšana” apraksts.....	57
Moduļa “Produktu un izstrādājumu uzglabāšana” saturs.....	58
Moduļa “Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)” apraksts.....	62
Moduļa “Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)” saturs	62

Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" apraksts.....	68
Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" saturs	68
Moduļa "Ēdienkartes izveide" apraksts	71
Moduļa "Ēdienkartes izveide" saturs	71
Moduļa "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" apraksts.....	74
Moduļa "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" saturs	74
Moduļa "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" apraksts	77
Moduļa "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" saturs	77
Moduļa "Profesionālā saziņa svešvalodās" apraksts	80
Moduļa "Profesionālā saziņa svešvalodās" saturs	80
Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" apraksts	82
Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" saturs.....	83
Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" apraksts	87
Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" saturs.....	87
Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (1.līmenis)" apraksts	91
Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (1.līmenis)" saturs	91
Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" apraksts	94
Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" saturs	94
Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (1.līmenis)" apraksts.....	98
Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (1.līmenis)" saturs	98
Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (2.līmenis)" apraksts.....	102
Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (2.līmenis)" saturs	102
Moduļa "Konditora palīga prakse" apraksts	105
Moduļa "Konditora palīga prakse" saturs	105
Moduļa "Konditora prakse" apraksts.....	108
Moduļa "Konditora prakse" saturs.....	108
Moduļa "Virtuves darbinieka prakse" apraksts.....	110
Moduļa "Virtuves darbinieka prakse" saturs	111
Moduļa "Pavāra palīga prakse" apraksts	115
Moduļa "Pavāra palīga prakse" saturs	115
Moduļa "Pavāra prakse" apraksts	118
Moduļa "Pavāra prakse" saturs.....	118
Moduļa "Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas" apraksts.....	122
Moduļa "Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas" saturs	122
Moduļa "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" apraksts.....	125
Moduļa "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" saturs.....	125
Moduļa "Maizes gatavošanas un cepšanas pamati" apraksts	127
Moduļa "Maizes gatavošanas un cepšanas pamati" saturs	127

Moduļa "Gaļas produktu ražošanas pamati" apraksts.....	130
Moduļa "Gaļas produktu ražošanas pamati" saturs	130
Moduļa "Banketa / pasākuma plānošana" apraksts	134
Moduļa "Banketa / pasākuma plānošana" saturs.....	134
Moduļa "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" apraksts	137
Moduļa "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" saturs.....	137
Moduļa "Banketa / pasākuma norises nodrošināšana" apraksts	145
Moduļa "Banketa / pasākuma norises nodrošināšana" saturs	145
Moduļa "Restorāna pavāra prakse" apraksts.....	148
Moduļa "Restorāna pavāra prakse" saturs	148
Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apraksts	153
Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" saturs	153
Moduļa "Konservēšanas pamati" apraksts	157
Moduļa "Konservēšanas pamati" saturs	157
Moduļa "Telpu dizains un floristika" apraksts	161
Moduļa "Telpu dizains un floristika" saturs	161
Moduļa "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" apraksts.....	163
Moduļa "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" saturs	163
Moduļa "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" apraksts	167
Moduļa "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" saturs.....	167
Moduļa "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" apraksts.....	169
Moduļa "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" saturs	169
Moduļa "Jūrniecības angļu valoda" apraksts	177
Moduļa "Jūrniecības angļu valoda" saturs	177
Moduļa "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība" apraksts.....	180
Moduļa "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība" saturs	180
Moduļa "Kuģa pavāra prakse" apraksts	184
Moduļa "Kuģa pavāra prakse" saturs.....	185
Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apraksts	188
Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" saturs	188
Moduļa "Pasākumu apkalpošana" apraksts.....	192
Moduļa "Pasākumu apkalpošana" saturs	192
Moduļa "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi" apraksts.....	194
Moduļa "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi" saturs.....	194
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) apraksts	197
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) saturs.....	198
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (2. līmenis) apraksts	205
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (2. līmenis) saturs.....	205

Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) apraksts	209
Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) saturs	210
Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (2. līmenis) apraksts	212
Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (2. līmenis) saturs	213
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) apraksts	215
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) saturs	216
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (2. līmenis) apraksts	219
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (2. līmenis) saturs	220
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) apraksts	222
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) saturs	222
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (2. līmenis) apraksts	226
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (2. līmenis) saturs	226
Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) apraksts	230
Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) saturs	230
Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (2. līmenis) apraksts	235
Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (2. līmenis) saturs	235
Moduļa „Zaļās prasmes” apraksts	238
Moduļa „Zaļās prasmes” saturs	238
Programmas īstenošanai obligāti nepieciešamie materiālie līdzekļi	242
Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors	242
Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām	243

Profesionālās izglītības programmas mērķi

Konditors

Izglītības procesā sagatavot konditoru, kurš spēj veikt pilna tehnoloģiskā cikla darbu izpildi konditorejas uzņēmumā/struktūrvienībā un organizēt savu darbu – sagatavot atbilstošās izejvielas, gatavot un noformēt dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus un desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Plānot un veikt savu darbu, racionāli izmantojot saistītos resursus.
- 2.** Atbildīgi novērtēt tehnoloģiskā aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesiem.
- 3.** Ievērot personiskās, personāla un ražošanas higiēnas prasības ražošanas procesos atbilstoši normatīvo aktu prasībām.
- 4.** Atbildīgi sadarboties ar kolēģiem darba un laika plānošanā uzdevumu izpildei.
- 5.** Ievērot tehnoloģiskās prasības ražošanas procesos un kopējā ražošanas plūsmā.
- 6.** Veidot dokumentus atbilstoši uzņēmuma un dokumentu pārvaldības prasībām.
- 7.** Atbildīgi pieņemt produktus/izejvielas.
- 8.** Precīzi svērt un dozēt produktus/izejvielas, ievērojot receptūru nosacījumus.
- 9.** Atbildīgi izvēlēties un veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģisko procesu.
- 10.** Ievērot un kontrolēt katras produktu grupas uzglabāšanas režīmu un kvalitāti dažādos termiņos.
- 11.** Atbildīgi izvērtēt produktu/izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās (sensorās) vērtēšanas metodes.
- 12.** Atbildīgi sagatavot produktus/izejvielas ražošanas procesam.
- 13.** Ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.
- 14.** Precīzi ievērot tehnoloģisko instrukciju prasības un nodrošināt to ievērošanu konditorejas produktu un izstrādājumu ražošanas procesā.
- 15.** Patstāvīgi sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, kā arī iestatīt atbilstošus parametrus izstrādājumu ražošanai.
- 16.** Patstāvīgi nodrošināt produktu ražošanas tehnoloģisko procesu, kontrolējot izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.
- 17.** Novērtēt gatavos izstrādājumus, lietojot organoleptiskās (sensorās) vērtēšanas metodes.

- 18.** Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai.
- 19.** Precīzi sagatavot produktus/izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam.
- 20.** Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus.
- 21.** Veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus.
- 22.** Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā.
- 23.** Apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, novērtējot izstrādājumu kvalitāti.
- 24.** Gatavot dažādas mīklas atbilstoši receptūrai.
- 25.** Veidot dažādu mīklu starpproduktus, izvērtējot mīklas kvalitātes rādītājus.
- 26.** Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus un precīzi ievērot gatavo izstrādājumu uzglabāšanas prasības.
- 27.** Sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei.
- 28.** Cept dažādu mīklu gatavos izstrādājumus, ievērojot temperatūras režīmu.
- 29.** Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus izmantojamus materiālus.
- 30.** Radoši noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus dažādos veidos.
- 31.** Piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu dažādu desertu gatavošanai, precīzi ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības.
- 32.** Atbildīgi izvēlēties dažādu desertu gatavošanai produktus, izejvielas un materiālus.
- 33.** Gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.
- 34.** Sagatavot atbilstošo iepakojumu un materiālu gatavo produktu un starpproduktu uzglabāšanai saskaņā ar normatīvo aktu prasībām.
- 35.** Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos konditorejas izstrādājumus.
- 36.** Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
- 37.** Sagatavot pasūtījumus un nodrošināt to nodošanu noliktavā vai realizācijai.
- 38.** Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu kvalitāti uzglabāšanas laikā.
- 39.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 40.** Pilnveidot profesionālās kompetences, zināšanas un prasmes.
- 41.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 42.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.

- 43.** Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.
- 44.** Sniegt pirmo palīdzību.

Konditora palīgs

Izglītības procesā sagatavot konditora palīgu, kurš spēj pildīt darba uzdevumus konditorejas vai ēdināšanas uzņēmumā atbilstoši konditora norādījumiem – veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi, sagatavot darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavot konditorejas starpproduktus un izstrādājumus, ievērojot receptūru un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Izvērtēt un veikt savu darba uzdevumu, nodrošinot saistīto resursu racionālu izmantošanu.
- 2.** Atbildīgi apzināt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesiem.
- 3.** Ievērot personiskās, personāla un ražošanas higiēnas prasības ražošanas procesos atbilstoši normatīvo aktu prasībām.
- 4.** Atbildīgi sadarboties ar konditoru darba un laika plānošanā uzdevumu izpildei.
- 5.** Precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības un tehnoloģisko procesu secību.
- 6.** Pieņemt izejvielas atbilstoši norādījumiem.
- 7.** Precīzi svērt un dozēt produktus/izejvielas, ievērojot receptūru nosacījumus.
- 8.** Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam.
- 9.** Ievērot un kontrolēt katras produktu grupas uzglabāšanas režīmus un kvalitāti dažādos termiņos.
- 10.** Izvērtēt produktu/izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/sensorās vērtēšanas metodes.
- 11.** Sagatavot produktus/izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam.
- 12.** Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai.
- 13.** Precīzi sagatavot produktus/izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam.
- 14.** Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus.
- 15.** Pēc konditora norādījumiem veidot dažādas sarežģītības izstrādājumus.
- 16.** Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu.
- 17.** Apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, novērtējot izstrādājumu kvalitāti.

- 18.** Gatavot dažādas mīklas atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai.
- 19.** Veidot dažādu mīklu starpproduktus un izvērtēt mīklas kvalitātes rādītājus sadarbībā ar konditoru.
- 20.** Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus un precīzi ievērot gatavo izstrādājumu uzglabāšanas prasības.
- 21.** Sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei.
- 22.** Cept dažādu mīklu gatavos izstrādājumus atbilstoši konkrētā izstrādājuma prasībām.
- 23.** Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus izmantojamus materiālus.
- 24.** Piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu dažādu desertu gatavošanai, precīzi ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasību.
- 25.** Sagatavot ražošanai tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši deserta veidam.
- 26.** Atbildīgi sagatavot dažādu desertu gatavošanai nepieciešamos produktus/izejvielas un materiālus.
- 27.** Gatavot un noformēt desertus, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus.
- 28.** Sagatavot pasūtījumu un nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu nodošanu noliktavā vai realizācijai.
- 29.** Sagatavot atbilstošu iepakojumu un materiālu, precīzi ievērojot higiēnas prasības.
- 30.** Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
- 31.** Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos konditorejas izstrādājumus.
- 32.** Sagatavot pasūtījumu un nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu nodošanu noliktavā vai realizācijai.
- 33.** Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā.
- 34.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 35.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 36.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 37.** Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā.
- 38.** Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas pamatprincipus.
- 39.** Pilnveidot profesionālās kompetences, zināšanas un prasmes.
- 40.** Sniegt pirmo palīdzību.

Pavārs

Izglītības procesā sagatavot pavāru, kurš spēj gatavot un noformēt dažādas sarežģītības ēdienus, ievērojot ēdiena gatavošanas tehnoloģiju, uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un racionālu visu resursu apriti, izvērtēt izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdiena kvalitāti.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Atbildīgi plānot darba procesus, izvērtējot visu saistīto resursu atbilstību darba uzdevumam.
- 2.** Novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesam.
- 3.** Uzturēt kārtībā darba vietu un vidi atbilstoši normatīvo aktu prasībām;
- 4.** Precīzi ievērot un kontrolēt tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus ražošanas plūsmā.
- 5.** Nodrošināt produktu/izejvielu izsekojamību uzņēmumā.
- 6.** Pieņemt produktus/izejvielas no noliktavas un piegādātājiem, novērtējot to kvalitāti.
- 7.** Precīzi aizpildīt preču pieņemšanas un nodošanas dokumentus.
- 8.** Ievērot un kontrolēt produktu uzglabāšanas režīmus un prasības.
- 9.** Sagatavot produktus/izejvielas ražošanas procesam, precīzi ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus.
- 10.** Pieņemt un novērtēt produktus/izejvielas, izvietojot noliktavās.
- 11.** Atbildīgi veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.
- 12.** Ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.
- 13.** Veidot dažādu ēdiena un dzērienu tehnoloģiskās kartes.
- 14.** Lietot matemātiskos aprēķinus tehnoloģiskās dokumentācijas veidošanā.
- 15.** Veidot ēdiena un dzērienu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izmaksas.
- 16.** Veidot dažādas ēdienkartes, ievērojot uzņēmuma veidu un citus priekšnoteikumus.
- 17.** Precīzi ievērot un nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas lietošanu un tās prasību izpildi ražošanas procesā.
- 18.** Patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei.
- 19.** Gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus.
- 20.** Uzraudzīt ēdiena kvalitātes izmaiņas ēdiena gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus.

- 21.** Piemērot veselīga uztura pamatprincipus dažādu ēdienu gatavošanā.
- 22.** Atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot etnogrāfisko reģionu un novadu ēdienu gatavošanas īpatnības.
- 23.** Radoši noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus.
- 24.** Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei.
- 25.** Nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas procesiem.
- 26.** Pielietot atbilstošu produktu uzglabāšanai paredzēto iepakojumu un marķējumu.
- 27.** Piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidu produktiem, ēdieniem, starpproduktiem, ievērojot produktu grupu saderību un pārtikas produktu uzglabāšanas prasības.
- 28.** Atbildīgi nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.
- 29.** Noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus un galda veļu.
- 30.** Organizēt galdu klāšanu, piemērojot atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu.
- 31.** Pieņemt pasūtījumu, uzklusot pasūtītāja vajadzības un iespējas.
- 32.** Atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā.
- 33.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 34.** Strādāt ar pārtikas produktu ražošanas iekārtām un aprīkojumu, ievērojot darba drošības noteikumus.
- 35.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 36.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 37.** Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.
- 38.** Sniegt pirmo palīdzību.
- 39.** veikt savus uzdevumus atbilstoši uzņēmuma darba organizācijas principiem.

Restorāna pavārs

Izglītības procesā sagatavot pavāra specializāciju restorāna pavāru, kurš spēj iepazīstināt viesus ar restorāna piedāvājumu, piedalīties banketa/pasākuma ēdienkartes un programmas veidošanā, plānot banketam nepieciešamos resursus un uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanu un norisi, gatavot un noformēt ēdienus pēc pasūtījuma, tajā skaitā – viesu klātbūtnē.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Atbildīgi plānot darba procesus, izvērtējot visu saistīto resursu atbilstību darba uzdevumam.
- 2.** Novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesam.
- 3.** Uzturēt kārtībā darba vietu un vidi atbilstoši normatīvo aktu prasībām.
- 4.** Precīzi ievērot un kontrolēt tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus ražošanas plūsmā.
- 5.** Nodrošināt produktu/izejvielu izsekojamību uzņēmumā.
- 6.** Pieņemt produktus/izejvielas no noliktavas un piegādātājiem, novērtējot to kvalitāti.
- 7.** Precīzi aizpildīt preču pieņemšanas un nodošanas dokumentus.
- 8.** Ievērot un kontrolēt produktu uzglabāšanas režīmus un prasības.
- 9.** Sagatavot produktus/izejvielas ražošanas procesam, precīzi ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus.
- 10.** Pieņemt un novērtēt produktus/izejvielas, izvietojot noliktavās.
- 11.** Atbildīgi veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.
- 12.** Ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.
- 13.** Veidot dažādu ēdienu un dzērienu tehnoloģiskās kartes.
- 14.** Lietot matemātiskos aprēķinus tehnoloģiskās dokumentācijas veidošanā.
- 15.** Veidot ēdienu un dzērienu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izmaksas.
- 16.** Veidot dažādas ēdienkartes, ievērojot uzņēmuma veidu un citus priekšnoteikumus.
- 17.** Precīzi ievērot un nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas lietošanu un tās prasību izpildi ražošanas procesā.
- 18.** Patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei.
- 19.** Gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus.

- 20.** Uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus.
- 21.** Piemērot veselīga uztura pamatprincipus dažādu ēdienu gatavošanā.
- 22.** Atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot etnogrāfisko reģionu un novadu ēdienu gatavošanas īpatnības.
- 23.** Radoši noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus.
- 24.** Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei.
- 25.** Nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas procesiem.
- 26.** Pielietot atbilstošu produktu uzglabāšanai paredzēto iepakojumu un marķējumu.
- 27.** Piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidu produktiem, ēdieniem, starpproduktiem, ievērojot produktu grupu saderību un pārtikas produktu uzglabāšanas prasības.
- 28.** Atbildīgi nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.
- 29.** Noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus un galda veļu.
- 30.** Organizēt galdu klāšanu, piemērojot atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu.
- 31.** Pieņemt pasūtījumu, uzklusot pasūtītāja vajadzības un iespējas.
- 32.** Atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā.
- 33.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 34.** Strādāt ar pārtikas produktu ražošanas iekārtām un aprīkojumu, ievērojot darba drošības noteikumus.
- 35.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 36.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 37.** Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.
- 38.** Sniegt pirmo palīdzību.
- 39.** Veikt savus uzdevumus atbilstoši uzņēmuma darba organizācijas principiem.
- 40.** Plānot banketa/pasākuma/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem.
- 41.** Atbildīgi plānot un organizēt resursus un darba procesus atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam.
- 42.** Atbildīgi uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanās darbus, to norisi un atbilstību izstrādātajam plānam.

- 43.** Veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā.
- 44.** Gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, tajā skaitā viesu klātbūtnē, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus un nodrošināt vienlaicīgu ēdienu gatavošanu un izsniegšanu lielos pasākumos.
- 45.** Radoši noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam.
- 46.** Atbildīgi veikt ēdiena gatavošanu, noformēšanu, veikt ēdiena dalīšanu un/vai porcionēšanu kā arī papildus noformēšanu viesu klātbūtnē.
- 47.** Vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu.

Kuģa pavārs

Izglītības procesā sagatavot pavāra specializāciju kuģa pavāru, kurš spēš strādāt uz Latvijas vai citu valstu karogu kuģiem starptautiskajā kuģošanā ar nosacījumu, ka ir sertificēts atbilstoši nacionālo normatīvo aktu par jūrnieku sertificēšanu prasībām, aprēķināt kuģa apkalpes ēdināšanai nepieciešamo produktu daudzumu, gatavot un noformēt ēdienus, ņemot vērā kuģa apkalpes prasības, sabalansēta uztura principus un kultūru īpatnības daudznacionālās apkalpēs, organizēt un vadīt kambīzes un apkalpojošā personāla darbu, ievērot personīgās un pārtikas higiēnas, darba aizsardzības, kuģošanas drošības, vides aizsardzības un saistošo nacionālo un starptautisko normatīvo aktu prasības un labu jūras praksi.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.
- 2.** Aprēķināt līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu.
- 3.** Ievērot kuģa apkalpes prasības, kultūru un reliģiju, īpatnības pārtikas produktu izvēlē.
- 4.** Izvēlēties pārtikas produktus, izvērtējot to kvalitāti un drošumu attiecīgajā produktu piegādes valstī.
- 5.** Izvēlēties nepieciešamos krājumus atbilstoši budžetam.
- 6.** Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.
- 7.** Ziņot kuģa kapteinim par pārtikas krājumu nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.
- 8.** Sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības.
- 9.** Aprēķināt dienas vidējo uztura normu, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu noslodzi.
- 10.** Sagatavot ēdienkarti, ņemot vērā sabalansēta uztura principus, nepieciešamo dienas uztura normu, kuģa apkalpes locekļu prasības, arī kultūras un reliģijas īpatnības.
- 11.** Pielāgot ēdienkarti apkalpes locekļiem, kuriem ir alerģiska reakcija uz dažādiem pārtikas produktiem, vai to nepanesība.
- 12.** Sagatavot ēdienkarti atbilstoši kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem.
- 13.** Pielāgot ēdienkarti pārtikas krājuma trūkumu gadījumos.
- 14.** Gatavot ēdienus racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības.
- 15.** Gatavot dažādu kultūru tradicionālos ēdienus, izmantojot pieejamos pārtikas krājumus uz kuģa.

- 16.** Gatavot maizes un konditorejas izstrādājumus.
- 17.** Konservēt dārzeņus, augļus un ogas.
- 18.** Racionāli izmantot pārtikas produktus un ēdiena pārpalikumus.
- 19.** Ievērot pārtikas higiēnas prasības.
- 20.** Ievērot higiēnas prasības kuģa sadzīves sistēmām un aprīkojumam.
- 21.** Pārzināt infekcijas slimības izplatīšanās un profilakses principus.
- 22.** Pārzināt pretepidēmijas pasākumu nepieciešamību un rīkoties uzliesmojuma gadījumā.
- 23.** Ievērot prasības uz kuģiem noteiktajām speciālajām pasažieru uzturēšanās zonām.
- 24.** Ievērot prasības, kas attiecas uz personīgo higiēnu un veselības stāvokļa pārbaudēm.
- 25.** Ievērot organizatoriskos pasākumus, lai nodrošinātu drošu un kvalitatīvu produktu uzglabāšanu un sagatavošanu.
- 26.** Identificēt infekcijas slimības, kas saistītas ar pārtikas produktu izmantošanu.
- 27.** Pārzināt pārtikas produktu piesārņojuma riskus un ievērot speciālās prasības personām, kas ir tieši saistīts ar; pārtikas produktu transportēšanu, uzglabāšanu un ēdiena gatavošanu.
- 28.** Nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa arī stipras šūpošanās apstākļos.
- 29.** Pasniegt ēdienu atbilstoši ēdināšanas režīmam un maiņu darba laikam uz kuģa.
- 30.** Sagatavot ēdamzāli ēdienu pasniegšanai arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
- 31.** Ievērot saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa.
- 32.** Rūpēties par personīgo veselību uz kuģa.
- 33.** Ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa.
- 34.** Ievērot jūrniecības jomu reglamentējošo starptautisko un nacionālo normatīvo aktu prasības.
- 35.** Ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus.
- 36.** Ievērot komandas darba principus uz kuģa.
- 37.** Skaidri un nepārprotami nodot un saņemt darba pienākumu veikšanai nepieciešamo informāciju.
- 38.** Lietot iekšējo sakaru sistēmas, sekmīgi pārraidot un saņemot ziņojumus.
- 39.** Ievērot veicamo darbu prioritāti un saistošos kapteiņa un kuģa virsnieku norādījumus.
- 40.** Skaidri un saprotami sazināties angļu valodā, rakstiski un mutiski darba pienākumu veikšanā.

- 41.** Efektīgi lietot angļu valodu, sazinoties ar kuģa apkalpi un citām personām uz kuģa, darba pienākumu veikšanā.
- 42.** Efektīgi lietot anāļu valodu dažādās ikdienas (sadzīves) un ārkārtas situācijās uz kuģa.
- 43.** Lietot darba pienākumu veikšanā nepieciešamo dokumentāciju angļu valodā.
- 44.** Ievērot vides piesārņojuma novērošanas prasības atbilstoši MAPOOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām.
- 45.** Šķirot pārtikas un citus atkritumus uz kuģa.
- 46.** Ievērot jūras vides piesārņojuma novēršanas procedūras.
- 47.** Rīkoties ārkārtas situācijās uz kuģa atbilstoši to veidam, kuģa trauksmju sarakstam, rīcības plāniem ārkārtas situācijās.
- 48.** Atpazīt kuģa tipus un to ekspluatācijas principus.
- 49.** Atpazīt kuģa konstrukcijas elementus un pārzināt to uzbūvi un nozīmi kopējā kuģa konstrukcijā.
- 50.** Apzināties kuģa peldamības pamatnosacījumus.
- 51.** Nekavējoties rīkoties kuģa trauksmes laikā atbilstoši ārkārtas situācijas veidam, kuģa trauksmes sarakstam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās.
- 52.** Dzēst ugunsgrēku uz kuģa.
- 53.** Izmantot dzīvības glābšanas līdzekļus.
- 54.** Sniegt pirmo palīdzību uz kuģa.
- 55.** Atpazīt kuģa aizsardzības riskus un draudus kuģa drošībai (pirātisms, laupīšana u.tml.), ziņot par tiem un rīkoties atbilstoši kuģa procedūrām aizsardzības draudu gadījumā.
- 56.** Sekmēt un īstenot gatavību pieņemt savai un līdzcilvēku fiziskajai, garīgajai un sociālajai drošībai un veselībai labvēlīgus lēmumus.
- 57.** Veidot izpratni un prasmes par drošas un darba veikšanai piemērotas darba vides veidošanu.
- 58.** Apzināties savas iespējas sakoptas, tīras un veselībai drošas apkārtējās vides veidošanā.
- 59.** Izprast sakārtotas vides nepieciešamību, saglabāšanu un apzināties sevi kā tās sastāvdaļu.
- 60.** Atbildīgi rīkoties sadzīves un ekstremālās situācijās.
- 61.** Veidot izpratni par veselības kopveseluma jēdzienu un faktoriem, kas ietekmē veselību.

Pavāra palīgs

Izglītības procesā sagatavot pavāra palīgu, kurš spēj pildīt darba uzdevumus ēdināšanas uzņēmumā atbilstoši pavāra norādījumiem – veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi, sagatavot darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavot starpproduktus, ēdienus un piedevas, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Veikt darba uzdevumu, izvērtējot darba plānu.
- 2.** Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru darba uzdevumu izpildei.
- 3.** Uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši normatīvo aktu prasībām;
- 4.** Atbildīgi sadarboties ar kolēģiem darba un laika plānošanā uzdevumu izpildē.
- 5.** Pieņemt produktus un izejvielas no noliktavas, ievērojot pavāra norādījumus.
- 6.** Precīzi svērt un dozēt produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.
- 7.** Veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi, lietojot atbilstošu pirmapstrādes veidu.
- 8.** Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādes procesos.
- 9.** Izvērtēt izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus, izmantojot sensorās vērtēšanas metodes.
- 10.** Sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam.
- 11.** Sagatavot dažādus starpproduktus, ievērojot tehnoloģiskos procesus un pavāra norādījumus.
- 12.** Gatavot ēdienus, piedevas un dzērienus atbilstoši produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un pavāra norādījumus.
- 13.** Reaģēt uz ēdienu kvalitātes izmaiņām gatavošanas laikā, precīzi ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģisko procesus.
- 14.** Pēc norādījumiem piemērot veselīga uztura pamatprincipus dažādu ēdienu gatavošanā.
- 15.** Atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot novadu un etnogrāfisko reģionu ēdienu gatavošanas īpatnības.
- 16.** Pēc norādījumiem noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus.
- 17.** Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši norādījumiem un pasniegšanas metodei.

- 18.** Nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un telpu gatavību dažādu produktu uzglabāšanai.
- 19.** Pēc norādījumiem lietot atbilstošu produktu uzglabāšanai paredzēto marķējumu un iepakojumu.
- 20.** Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
- 21.** Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā.
- 22.** Precīzi ievērot saderību un produktu uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā.
- 23.** Ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.
- 24.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 25.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 26.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 27.** Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas pamatprincipus.
- 28.** Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā.
- 29.** Pilnveidot profesionālās kompetences, zināšanas un prasmes.
- 30.** Sniegt pirmo palīdzību.

Virtuves darbinieks

Izglītības procesā sagatavot Virtuves darbinieku, kurš spēj pildīt darba uzdevumus ēdināšanas uzņēmumā, strādāt pavāra vadībā – veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi, sagatavot darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavot starpproduktus, vienkāršus ēdienus un piedevas, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus un strādāt komandā.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Ievērot sanitārijas un higiēnas noteikumus.
- 2.** Iekārtot darba vietu.
- 3.** Novērtēt produktu kvalitāti organoleptiski.
- 4.** Strādāt ar tehnoloģisko aprīkojumu, ievērojot darba drošības noteikumus.
- 5.** Kopt izmantojamo aprīkojumu, atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem.
- 6.** Sakārtot darba vietu darba dienas beigās.
- 7.** Dot produktu uzglabāšanas noteikumus.
- 8.** Veikt produktu pirmapstrādi.
- 9.** Veikt starpproduktu gatavošanu.
- 10.** Ievērot starpproduktu uzglabāšanas noteikumus.
- 11.** Lasīt tehnoloģisko karti (receptūru).
- 12.** Izvēlēties receptūrā paredzētos produktus vai starpproduktus.
- 13.** Gatavot ēdienus atbilstoši tehnoloģiskajam procesam.
- 14.** Veikt pašnovērtējumu.
- 15.** Sadarboties ar kolēģiem.
- 16.** Strādāt komandā.

Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie mācīšanās rezultāti

Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Konditora palīgs	Konditors
LKI līmenis	LKI 3. līmenis	LKI 4. līmenis
Profesionālās kvalifikācijas sasniedzamie mācīšanās rezultāti	- Raksturot ēdināšanas uzņēmumu veidus, darba organizāciju. - Izvērtēt uzņēmuma darbinieku un savus pienākumus un atbildību un sadarboties ar kolēģiem. - Lietot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, materiālus un citus resursus ēdināšanas uzņēmuma ražošanas procesos. - Izvērtēt darba vides riska faktorus un darba aizsardzības specifiku ēdināšanas uzņēmuma ražošanas un tirdzniecības telpās. - Uzturēt kārtībā savu darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ēdināšanas uzņēmumā. - Novērtēt iespējamos riskus un noteikt kritiskos kontroles punktus produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā. - Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības. - Sekot līdzi izmantojamo produktu un izejvielu apjomam, derīguma termiņiem un kvalitātei. - Lietot darba vietas prasībām atbilstošu darba apģērbu, ievērojot normatīvo aktu prasības. - Apzināt darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus. - Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas principus un lietišķo etiķeti saskarsmē ar viesiem un kolēģiem. - Ievērot viesmīlības pamatprincipus, veicot darba pienākumus. - Sagatavot un noformēt lietišķo saraksti ar uzņēmuma viesiem un ieinteresētajām pusēm. - Komunicēt ar viesiem un sniegt informāciju, konsultēt viesus par uzņēmuma pakalpojumiem klātienē un attālināti. - Uzklausīt un risināt problēmsituācijas atbilstīgi savai kompetencei - Atbildīgi sadarboties ar darba vadītāju un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē. - Veikt darba uzdevumus, ievērojot darba plānu. - Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru attiecīga darba uzdevumu veikšanai. - Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām. - Uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši higiēnas prasībām. - Precīzi ievērot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā. - Pieņemt pārtikas produktus un izejvielas no noliktavas atbilstoši prasībām. - Atbildīgi izvērtēt pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/sensorās vērtēšanas metodes. - Sagatavot pārtikas produktus un izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. - Precīzi svērt un dozēt pārtikas produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus. - Veikt pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrādi. - Novērtēt organoleptiski/sensori pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesos. - Ievērot pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas režīmus. - Ievērot pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. - Sagatavot atbilstošus iepakojumus un materiālus starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanai.	

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Konditora palīgs	Konditors
	▪ Iepakot uzglabāšanai speciālajos iepakojumos un vakuumā starpproduktus un gatavos izstrādājumus. ▪ Marķēt sagatavotos starpproduktus un ēdienus pēc noteiktām prasībām un rādītājiem tālākai uzglabāšanai. ▪ Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus. ▪ Nodrošināt starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā. ▪ Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem. ▪ Veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. ▪ Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. ▪ Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. ▪ Noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus ▪ Lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši deserta veidam pēc konditora norādījumiem. ▪ Sagatavot produktus/izejvielas un materiālus dažādiem desertiem un krēmiem. ▪ Gatavot desertu sagataves, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus. ▪ Precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības desertu gatavošanas procesos. ▪ Gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc konditora norādījumiem.	▪ Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu sadarbībā ar kolēģiem dažādos termiņos. ▪ Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma u.c. resursu gatavību darbam. ▪ Atbildīgi nodrošināt visu materiālo resursu – pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu – racionālu apriti uzņēmumā. ▪ Izvērtēt ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitu. ▪ Veidot tehnoloģiskās kartes, lietojot matemātiskos aprēķinus. ▪ Veidot ēdienu, dzērienu un konditorejas izstrādājumu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izejvielu izmaksas. ▪ Aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentāciju. ▪ Patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei. ▪ Apstrādāt inventarizācijās iegūto informāciju atbilstīgi savai kompetencei. ▪ Lietot nozares profesionālos terminus svešvalodās, t.sk. angļu valodā. ▪ Brīvi sazināties svešvalodās, t.sk. angļu valodā – lietot plašus skaidrojumus, diskutēt, risināt problēmas darba vietā par saistītām tēmām. ▪ Izmantot svešvalodu, t.sk. angļu valodas, prasmes rakstiskajā saziņā, t.sk., izmantojot datora programmatūru. ▪ Skaidrot un izvērtēt komunikācijā ar tūrisma nozari visdažādāko/saistīto informāciju svešvalodās, t.sk. angļu valodā. ▪ Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem. ▪ Veidot mīklas izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. ▪ Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus.

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Konditora palīgs	Konditors
		▪ Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. ▪ Kontrolēt produktu ražošanas tehnoloģiskajā procesā izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņas. ▪ Noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus. ▪ Nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas laikā. ▪ Atbildīgi izvēlēties un sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādu desertu gatavošanai. ▪ Gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus. ▪ Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus. ▪ Radoši noformēt dažādas sarežģītības desertus. ▪ Izvērtēt krēmu un desertu gatavošanas procesu tehnoloģisko gaitu. ▪ Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes cepšanai. ▪ Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus. ▪ Veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus. ▪ Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā. ▪ Apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, izvērtējot izstrādājumu kvalitāti.

Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Virtuves darbinieks	Pavāra palīgs	Pavārs	Restorāna pavārs	Kuģa pavārs
LKI līmenis	LKI 2. līmenis	LKI 3. līmenis	LKI 4. līmenis	LKI 4. līmenis	LKI 4. līmenis
Profesionālās kvalifikāciju sasniedzamie mācīšanās rezultāti	- Raksturot ēdināšanas uzņēmumu veidus, darba organizāciju. - Izvērtēt uzņēmuma darbinieku un savus pienākumus un atbildību un sadarboties ar kolēģiem. - Lietot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, materiālus un citus resursus ēdināšanas uzņēmuma ražošanas procesos. - Izvērtēt darba vides riska faktorus un darba aizsardzības specifiku ēdināšanas uzņēmuma ražošanas un tirdzniecības telpās. - Uzturēt kārtībā savu darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ēdināšanas uzņēmumā. - Novērtēt iespējamos riskus un noteikt kritiskos kontroles punktus produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā. - Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības. - Sekot līdzi izmantojamo produktu un izejvielu apjomam, derīguma termiņiem un kvalitātei. - Lietot darba vietas prasībām atbilstošu darba apģērbu, ievērojot normatīvo aktu prasības. - Apzināt darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus. - Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas principus un lietišķo etīketi saskarsmē ar viesiem un kolēģiem. - Ievērot viesmīlības pamatprincipus, veicot darba pienākumus. - Sagatavot un noformēt lietišķo saraksti ar uzņēmuma viesiem un ieinteresētajām pusēm. - Komunicēt ar viesiem un sniegt informāciju, konsultēt viesus par uzņēmuma pakalpojumiem klātienē un attālināti. - Uzklausīt un risināt problēmsituācijas atbilstīgi savai kompetencei. - Pieņemt pārtikas produktus un izejvielas no noliktavas atbilstoši prasībām. - Atbildīgi izvērtēt pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/sensorās vērtēšanas metodes. - Sagatavot pārtikas produktus un izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. - Precīzi svērt un dozēt pārtikas produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus. - Veikt pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrādi. - Novērtēt organoleptiski/sensori pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesos. - Ievērot pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas režīmus. - Ievērot pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. - Sagatavot atbilstošus iepakojumus un materiālus starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanai. - Iepakot uzglabāšanai speciālajos iepakojumos un vakuumā starpproduktus un gatavos izstrādājumus. - Marķēt sagatavotos starpproduktus un ēdienus pēc noteiktām prasībām un rādītājiem tālākai uzglabāšanai. - Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus. - Nodrošināt starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā.				
		- Atbildīgi sadarboties ar darba vadītāju un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē. - Veikt darba uzdevumus, ievērojot darba plānu. - Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru attiecīga darba uzdevumu veikšanai. - Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām. - Uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši higiēnas prasībām. - Precīzi ievērot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā. - Organoleptiski/sensori novērtēt pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti. - Piemērot ēdienu gatavošanā veselīga uztura/ēdiena pamatprincipus pēc pavāra norādījumiem. - Gatavot dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus, ievērojot pavāra norādījumus. - Gatavot ēdienus un dzērienus sadarbībā ar pavāru. - Sekot līdzi ēdiena kvalitātes izmaiņām un reaģēt uz tām gatavošanas laikā. - Ievērot pārtikas produktu un izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. - Pēc norādījumiem noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus. - Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pavāra norādījumiem un pasniegšanas metodei.			
			Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu sadarbībā ar kolēģiem dažādos termiņos.		

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Virtuves darbinieks	Pavāra palīgs	Pavārs	Restorāna pavārs	Kuģa pavārs
			- Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma u.c. resursu gatavību darbam. - Atbildīgi nodrošināt visu materiālo resursu – pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu – racionālu apriti uzņēmumā. - Izvērtēt ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitu. - Gatavot dažādas sarežģītības un daudzveidīgus ēdienus un dzērienus atbilstoši pārtikas produkta veidam un ēdiena veidam. - Uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus. - Novērtēt gatavos ēdienus un dzērienus, to kvalitātes rādītājus. - Nodrošināt starpproduktu un gatavo ēdienu, dzērienu racionālus aprites nosacījumus ražošanas telpās. - Analizēt nepieciešamo informāciju par uzņēmuma resursiem, lai sekmīgi spētu izveidot dažādas ēdienkartes. - Plānot ēdienkarti sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. - Plānot un veidot dažādas ēdienkartes, ievērojot ēdināšanas uzņēmuma specifiku un citus priekšnoteikumus. - Izvērtēt dažādas ēdienkartes un to atbilstību pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principiem. - Izvērtēt ēdienkartes saturiskos un vienkāršotus finansiālos datus sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. - Atbildīgi rūpēties par Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu kulinārā mantojuma saglabāšanu. - Gatavot Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu raksturīgākos tradīciju un gadskārtu ēdienus. - Izmantot ēdienu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā Latvijā audzētus, ražotus un savvaļā iegūtus pārtikas produktus. - Gatavot mūsdienīgu latviešu virtuvei raksturīgus sezonālos ēdienus, ievērojot cikliskā kalendāra principu. - Veidot tehnoloģiskās kartes, lietojot matemātiskos aprēķinus. - Veidot ēdienu, dzērienu un konditorejas izstrādājumu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izejvielu izmaksas. - Aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentāciju. - Patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei. - Apstrādāt inventarizācijās iegūto informāciju atbilstīgi savai kompetencei. - Lietot nozares profesionālos terminus svešvalodās, t.sk. angļu valodā. - Brīvi sazināties svešvalodās, t.sk. angļu valodā – lietot plašus skaidrojumus, diskutēt, risināt problēmas darba vietā par saistītām tēmām. - Izmantot svešvalodu, t.sk. angļu valodas, prasmes rakstiskajā saziņā, t.sk., izmantojot datora programmatūru. - Skaidrot un izvērtēt komunikācijā ar tūrisma nozari visdažādāko/saistīto informāciju svešvalodās, t.sk. angļu valodā.	- Vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu. - Plānot banketa/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem. - Atbildīgi plānot un organizēt resursus atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam. - Veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā. - Gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus. - Atbildīgi veikt dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienu (atbilstoši produkta un ēdiena veidam) gatavošanu viesu klātbūtnē.	- Atpazīt kuģu tipus un vispārēji raksturot to ekspluatācijas principus. - Atpazīt kuģa aprīkojumu un sistēmas un izvērtēt to galvenās funkcijas. - Ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērojot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus. - Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem. - Sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības. - Gatavot ēdienus un izstrādājumus (t.sk. maizi un konditorejas izstrādājumus), racionāli izmantojot uz

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Virtuves darbinieks	Pavāra palīgs	Pavārs	Restorāna pavārs	Kuģa pavārs
				▪ Veikt gatavo ēdienu (t.sk. zivis, mājputni u.c.) sadali un papildus pasūtījuma ēdienu noformēšanu viesu klātbūtnē. ▪ Prezentēt viesiem ēdiena gatavošanas procesu un veicamās darbības. ▪ Radoši noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam. ▪ Atbildīgi uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanas darbus. ▪ Nodrošināt efektīvu banketa/pasākuma uzraudzību. ▪ Sekot banketa/pasākuma norisei un tā atbilstībai izstrādātajam plānam. ▪ Izvērtēt rezultātus un klientu atsauksmes par saņemtajiem pakalpojumiem tālākās darbības uzlabošanai.	- kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. ▪ Nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos. ▪ Sazināties mutiski un rakstiski angļu valodā darba pienākumu veikšanā uz kuģa. ▪ Skaidrot un piedāvāt kuģa apkalpes locekļiem ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, un saistītos pakalpojumus angļu valodā dažādām ēdienreizēm. ▪ Skaidrot angļu valodā drošības pasākumus uz kuģa. ▪ Ievērot saistošo normatīvo aktu prasības darba pienākumu veikšanā uz kuģa. ▪ Rūpēties par personīgo veselību un ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa. ▪ Ievērot vides piesārņojuma novēršanas prasības atbilstoši MARPOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām.

Profesionālās izglītības programmas īstenošanai obligātie vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu pamatkursi un padziļinātie kursi

- Latviešu valoda I un Literatūra I (optimālais līmenis);
- Matemātika I (optimālais līmenis);
- Svešvaloda I (B2);
- Sports (vispārīgais līmenis);
- Sociālās zinības un vēsture (vispārīgais līmenis);
- Svešvaloda (B1);
- Dabaszinības (vispārīgais līmenis);
- Ķīmija I (optimālais līmenis);
- Valsts aizsardzības mācība (kurss obligāts no 2024.gada 1.septembra saskaņā ar "Valsts aizsardzības mācības un Jaunsardzes likums" prasībām).

Profesionālās izglītības apguves iespējas

Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors

Profesionālās izglītības programmas veids (turpmāk – programma)		Profesionālās vidējās izglītības programma		Arodizglītības programma			Profesionālās tālākizglītības programma		
Konditora palīgs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	-		Pamatizglītība	Pamatizglītība (no 17 gadu vecuma)	Vidējā izglītība	Bez iepriekšējās izglītības ierobežojuma	-	
	2 gadi			1 gads	1 gads	-			
	3120 stundas			Vismaz 1420 stundas	Vismaz 1560 stundas	Vismaz 640 stundas			
	LKI 3.līmenis			LKI 3.līmenis					
	32 811 02 1			32a 811 02 1	35a 811 02 1	20T 811 02 1			
Konditors	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība	Vidējā izglītība	-			Vidējā izglītība	-	
	Programmas īstenošanas ilgums gados	3,5 gadi +0,5 gadi*	1,5 gadi				-		
	Programmas īstenošanas ilgums stundās	5740 stundas	2120 stundas				Vismaz 960 stundas		
	LKI līmenis	LKI 4. līmenis					LKI 4. līmenis		
	Izglītības klasifikācijas kods	33 811 02 1	35b 811 02 1				30T 811 02 1		

* 8.semestra saturu veido - Vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu padziļinātie kursi (saskaņā ar 02.06.2020. Ministru kabineta noteikumiem Nr. 332 "Noteikumi par valsts profesionālās vidējās izglītības standartu un valsts arodizglītības standartu" un 03.09.2019. Ministru kabineta noteikumiem Nr. 416 "Noteikumi par valsts vispārējās vidējās izglītības standartu un vispārējās vidējās izglītības programmu paraugiem") un/vai profesionālās kvalifikācijas specializācijas profesionālās kompetences moduļi un/vai profesionālās kompetences papildus moduļi no profesionālās kompetences izvēles moduļiem vai citu saistīto profesionālo kvalifikāciju profesionālās kompetences moduļiem.

Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām

Profesionālās izglītības programmas veids (turpmāk – programma)		Profesionālās vidējās izglītības programma		Arodizglītības programma			Profesionālās pamatizglītības programma	Profesionālās tālākizglītības programma	
Virtuves darbinieks	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	-			-		Pamatizglītība	Bez iepriekšējās izglītības ierobežojuma	-
	1 gads						-		
	Vismaz 1428 stundas						Vismaz 480 stundas		
	LKI 2.līmenis						LKI 2.līmenis		
	22 811 02 1						10T 811 02 1		
Pavāra palīgs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	-	Pamatizglītība	Pamatizglītība (no 17 gadu vecuma)	Vidējā izglītība	-	Bez iepriekšējās izglītības ierobežojuma		
	2 gadi		1 gads	1 gads	-				
	3120		Vismaz 1420 stundas	1560 stundas	Vismaz 640 stundas				
	LKI 3. līmenis			LKI 3. līmenis					
	32 811 02 1		32a 811 02 1	35a 811 02 1	20T 811 02 1				
Pavārs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība	Vidējā izglītība	-	-	-	Vidējā izglītība	-	
	Programmas īstenošanas ilgums gados	3,5 gadi +0,5 gadi*	1,5 gadi				-		
	Programmas īstenošanas ilgums stundās	No 4760 stundas	2120 stundas				Vismaz 960 stundas		
	LKI līmenis	LKI 4. līmenis					LKI 4. līmenis		

Profesionālās izglītības programmas veids (turpmāk – programma)		Profesionālās vidējās izglītības programma		Arodizglītības programma	Profesionālās pamatizglītības programma	Profesionālās tālākizglītības programma	
	Izglītības klasifikācijas kods	33 811 02 1	35b 811 02 1			30T 811 02 1	
Restorāna pavārs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība	Vidējā izglītība		-	Vidējā izglītība	Iegūta pavāra kvalifikācija
	Programmas īstenošanas ilgums gados	3,5+0,5 gadi	1,5+0,5 gadi			-	-
	Programmas īstenošanas ilgums stundās	5740 stundas	3120 stundas			Vismaz 1200 stundas	Vismaz 640 stundas
	LKI līmenis	LKI 4. līmenis				LKI 4. līmenis	
	Izglītības klasifikācijas kods	33 811 02 1	35b 811 02 1			30T 811 02 1	30T 811 02 1
Kuģa pavārs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	-		-	-	-	Iegūta pavāra kvalifikācija
	Programmas īstenošanas ilgums gados						-
	Programmas īstenošanas ilgums stundās						Vismaz 1200 stundas
	LKI līmenis						LKI 4. līmenis
	Izglītības klasifikācijas kods						

* 8.semestra saturu veido - Vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu padziļinātie kursi (saskaņā ar 02.06.2020. Ministru kabineta noteikumiem Nr. 332"Noteikumi par valsts profesionālās vidējās izglītības standartu un valsts arodizglītības standartu" un 03.09.2019. Ministru kabineta noteikumiem Nr. 416 "Noteikumi par valsts vispārējās vidējās izglītības standartu un vispārējās vidējās izglītības programmu paraugiem") un/vai profesionālās kvalifikācijas specializācijas profesionālās kompetences moduļi un/vai profesionālās kompetences papildus moduļi no profesionālās kompetences izvēles moduļiem vai citu saistīto profesionālo kvalifikāciju profesionālās kompetences moduļiem.

Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums

Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors

LKI līmenis/ Kvalifikācijas nosaukums	Kurs (ja attiecināms)	Profesionālo kompetenču moduļi	Mūžizglītības kompetenču moduļi (līmenis)	Vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu pamatkursi un padziļinātie kursi (ja attiecināmi)
		Nosaukums (NP*, ja attiecināms)		Nosaukums (apguves līmenis) (NP*-tā gads, ja attiecināms)
LKI 2. līmenis / Virtuves darbinieks LKI 3. līmenis / Konditora palīgs LKI 4. līmenis / Konditors	1. kurss	Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā Lietišķās saskarsmes pamatprincipi Ražošanas darba organizācija (1.līmenis) Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde (NP) Produktu un izstrādājumu uzglabāšana Virtuves darbinieka prakse ¹	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis) Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1., 2. līmenis) Zaļās prasmes	Latviešu valoda I un Literatūra I (optimālais), (NP-3. kursā) Matemātika (optimālais), (NP-3. kursā) Svešvaloda I (B2) (optimālais), (NP-3. kursā)
	2. kurss	Produktu un izstrādājumu uzglabāšana (NP) Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1.līmenis) (NP) Krēmu un desertu gatavošana (1.līmenis) Maizes gatavošana un cepšana (1.līmenis) Konditora palīga prakse	Valodas, kultūras izpratne un izpaušmes (1. līmenis)	Sports (vispārīgais) Sociālās zinības un vēsture (vispārīgais) Svešvaloda (B1) (vispārīgais),
	3. kurss	Konditorejas izstrādājumu gatavošana, 2.līmenis (NP) Krēmu un desertu gatavošana, 2.līmenis Maizes gatavošana un cepšana, 2.līmenis Ražošanas darba organizācija, 2.līmenis Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide	Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis) Valodas, kultūras izpratne un izpaušmes (2. līmenis) Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)	Dabaszinības (vispārīgais) Ķīmija I (optimālais) Valsts aizsardzības mācība
	4. Kurss (I)	Profesionālā saziņa svešvalodās Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas (NP) Bāra uz kodu sagatavju gatavošana Konditora prakse	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)	
	4. Kurss (II)	Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana Cukuroto saldumu un šokolādes izstrādājumu gatavošana Mastikas ziedu modelēšana Augļu un dārzeņu karvingi Galda klāšanas pamati Viesu apkalpošana un sagatavju gatavošana Cukuroto saldumu un šokolādes izstrādājumu gatavošana		Ķīmija II (augstākais), vai Latviešu valoda un literatūra II (augstākais), vai Svešvaloda II (C1) (augstākais)

		Mastikas ziedu modelēšana Augļu un dārzeņu karvingi		
--	--	--	--	--

*NP – noslēguma pārbaudījums

¹Tiek īstenots tikai profesionālās kvalifikācijas "Virtuves darbinieks" (LKI 2. līmenis) ieguvei.

Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums

Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām

LKI līmenis/ Kvalifikācijas nosaukums		Kurs (ja attiecināms)	Profesionālo kompetenču moduļi	Mūžizglītības kompetenču moduļi (līmenis)	Vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu pamatkursi un padziļinātie kursi (ja attiecināmi)		
			Nosaukums (NP*, ja attiecināms)		Nosaukums (apgaves līmenis) (NP*-tā gads, ja attiecināms)		
LKI 2. līmenis / Virtuves darbinieks	LKI 3. līmenis / pavāra palīgs	LKI 4. līmenis / Pavārs	1. kurss	Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā Lietišķās saskarsmes pamatprincipi Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde (NP) Produktu un izstrādājumu uzglabāšana (NP) Virtuves darbinieka prakse ¹	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis) Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1., 2. līmenis)	Latviešu valoda I un Literatūra I (optimālais) (NP-3. kursā)	
				Ražošanas darba organizācija (1.līmenis) (NP)	Zaļās prasmes		
2. kurss			Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1.līmenis) (NP) Pavāra palīga prakse	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)	Matemātika (optimālais) (NP-3. kursā) Svešvaloda I (B2) (optimālais) (NP-3. kursā) Sports (vispārīgais) Sociālās zinības un vēsture (vispārīgais) Svešvaloda (B1) (vispārīgais) Dabaszinības (vispārīgais)		
			Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2.līmenis) Ēdienkartes izveide				
3.kurss			Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2.līmenis) (NP) Ēdienkartes izveide Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide	Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis) Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis)	Ķīmija I (optimālais) Valsts aizsardzības mācība		
			Ražošanas darba organizācija (2.līmenis) Profesionālā saziņa svešvalodās	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)			
4. Kurss (I)			Profesionālā saziņa svešvalodās Bāra uz kodu sagatavju sagatavošana (NP) Gaļas produktu ražošanas pamati Maizes gatavošanas un cepšanas pamati Miltu konditorejas izstrādājumu ražošana Viesu apkalpošana Pavāra prakse	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)	Ķīmija II (augstākais), vai Latviešu valoda un literatūra II (augstākais), vai Svešvaloda II (C1) (augstākais)		

LKI 4. Līmenis Restorānapavārs ¹ / Kuģa pavārs ²	4. Kurss (II)	Banketa/ pasākuma plānošana ² Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā ² Banketa/pasākuma norises nodrošināšana ² Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana ² Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi ² Telpu dizains un floristika ² Gastronomiskā tūrisma produktupiedāvājums Latvijā un pasaulē ² Restorāna pavāra prakse ² Kuģa uzbūve un ekspluatācija ³ Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa ³ Kuģošanas drošība ³ Jūrniecības angļu valoda ³ Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība ³ Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi ³ Pasākumu plānošana ³ Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi ³ Kuģa pavāra prakse ³		
--	------------------	---	--	--

*NP – noslēguma pārbaudījums

¹Tiek īstenots tikai profesionālās kvalifikācijas "Virtuves darbinieks" (LKI 2. līmenis) ieguvei.

² Tiek īstenots profesionālās kvalifikācijas "Pavārs" (LKI 4. līmenis) specializācijas "Restorāna pavārs" apguvei

³ Profesionālās kvalifikācijas "Pavārs" (LKI 4. līmenis) specializāciju "Kuģa pavārs" (LKI 4. līmenis) var iegūt tikai profesionālās tālākizglītības programmā pēc iegūtas pavāra kvalifikācijas. Plānojumā profesionālās kvalifikācijas "Kuģa pavārs" profesionālo kompetenču moduļiem ir tikai ilustratīva nozīme, lai atspoguļotu savstarpējo pēctecību.

Kvalifikācijā "Pavārs" (LKI 4. līmenis) ar specializāciju "Restorāna pavārs" profesionālās kvalifikācijas eksāmenu starpkvalifikācija "Pavāra palīgs" (LKI 3. līmenis) 2 gadi ir iespēja kārtot tikai tiem izglītojamiem, kas neapgūst programmu pilnā apjomā un pabeigs mācības pēc 2 kursa, iegūstot Pavāra palīga kvalifikāciju (saņems Profesionālās kvalifikācijas apliecību). Profesionālās kvalifikācijas eksāmenu starpkvalifikācija "Pavārs" (LKI 4. līmenis) 3,5 gadi kvalifikācijas ieguvei kārtos tie izglītojamie, kas neturpina mācības specializācijā (saņems Diplomu par profesionālās vidējās izglītību, ja ir izpildīti visi pārējie programmas apguves nosacījumi). Tie, kas mācīsies vēl 0,5 gadi. specializācijā – kārtos profesionālās kvalifikācijas eksāmenu "Restorānu pavāra" kvalifikācijas ieguvei un saņems Diplomu par profesionālo vidējo izglītību.

Modulārās profesionālās izglītības programmas parauga moduļu karte

Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors

C	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)	Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (2. līmenis)	Bāra uzkodu un sagatavju gatavošana	Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas		
	Zaļās prasmes		Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)	Konditora prakse		
B	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)		Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide	Profesionālā saziņa svešvalodās	Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)	Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)
	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis)		Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)	Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)	Konditora palīga prakse	Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)
	Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis)		Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)	Produktu un izstrādājumu uzglabāšana	Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde	Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)
A	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)	Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1. līmenis)	Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi	Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā	Lietišķās saskarsmes pamatprincipi	Virtuves darbinieka prakse
	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)	Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)				

Obligātā veselības pārbaude - Izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatiņa atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr.447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaudi"

Virtuves darbinieks (LKI 2. līmenis)

Konditora palīgs (LKI 3. līmenis)



Konditors (LKI 4. līmenis)

Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām

C	Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)		Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē	Galda kultūra un etiķetes principi	Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi	Pasākumu apkalpošana	Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi
	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)	Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (2. līmenis)	Maizes gatavošanas un cepšanas pamati	Bāra uzskatu un sagatavju gatavošana	Gaļas produktu ražošanas pamati	Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana	Telpu dizains un floristika
B	Zaļās prasmes		Jūrniecības angļu valoda	Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība	Kuģa pavāra prakse		
	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)		Banketa pasākuma norises nodrošināšana	Restorāna pavāra prakse	Kuģa uzbūve un ekspluatācija	Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa	Kuģošanas drošība ^{1,2}
	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis)		Ēdienkartes izveide	Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve	Pavāra prakse	Banketa / pasākumu plānošana	Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā
	Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis)		Pavāra palīga prakse	Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)	Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide	Profesionālā saziņa svešvalodās	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)
			Produktu un izstrādājumu uzglabāšana	Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde	Virtuves darbinieka prakse	Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)
A	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)	Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1. līmenis)	Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi	Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā	Lietišķās saskarsmes pamatprincipi		
	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)	Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)	Obligātā veselības pārbaude - Izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatiņa atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr.447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaudi"				



Saskaņā ar Ministru kabineta 2014. gada 3. jūnija noteikumu Nr. 273 "Noteikumi par jūrnieku veselības atbilstību darbam uz kuģa" prasībām veselības pārbaude ir jāveic arī personām, kuras plāno uzņemt profesionālās izglītības programmā, pēc kuras apgūšanas var saņemt jūrnieka kvalifikāciju apliecinošu dokumentu. Izziņa par personas veselības stāvokļa atbilstību darbam uz kuģa izraudzītajā specialitātē jāiesniedz izglītības iestādē.

¹Kuģošanas drošības modulis sastāv no jūrnieku mācību kursiem "Drošības pamatkurss" un "Aizsardzības kurss jūrniekiem ar aizsardzības funkcijām".

Aktuālās mācību kursu programmas pieejamas Latvijas Jūras administrācijas mājas lapā:

https://www.lja.lv/sites/default/files/page_attachments/Drosibas%20pamatkurss.pdf

https://www.lja.lv/sites/default/files/page_attachments/Aizsardz%C4%ABba%20ar%20funkcijam.pdf

²Pirms mācību kursa "Drošības pamatkurss" izglītojamajiem ir jāiegūst jūrnieka medicīniskais sertifikāts.

Moduļa "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas identificēt ēdināšanas uzņēmumu darbības procesus un darbu specifiku, lietot drošas darba metodes profesionālajā darbībā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Raksturot ēdināšanas uzņēmumu veidus, darba organizāciju. 2. Izvērtēt uzņēmuma darbinieku un savus pienākumus un atbildību un sadarboties ar kolēģiem. 3. Lietot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, materiālus un citus resursus ēdināšanas uzņēmuma ražošanas procesos. 4. Izvērtēt darba vides riska faktorus un darba aizsardzības specifiku ēdināšanas uzņēmuma ražošanas un tirdzniecības telpās.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta pamatzglītība
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" apguves rezultātā izglītojamie kārtā pārbaudījumu: raksturo ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipus, skaidro uzņēmuma darbinieku pienākumus, savstarpējo sadarbību un atbildību, raksturo tehnoloģisko plūsmu un darba procesus uzņēmumā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" ir A daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā" un "Lietišķās saskarsmes pamatprincipi"

Moduļa "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: raksturot ēdināšanas uzņēmumus un to darba organizāciju. Zina: ēdināšanas uzņēmumu darba procesus, ražošanas un apkalpošanas organizāciju. Izprot: uzņēmuma darbības mērķus un uzdevumus un darbinieku lomu to īstenošanā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc ēdināšanas uzņēmumu veidus un specializācijas pazīmes, nosauc pamatfunkcijas. Atpazīst uzņēmumu (t.sk. struktūrvienības) organizatorisko struktūru veidus.	Raksturo katru ēdināšanas uzņēmuma veidu, darba īpatnības jeb atšķirīgās iezīmes specializētajos uzņēmumos, detalizēti apraksta uzņēmuma pamatfunkcijas un darbības procesus. Diferencē uzņēmuma (t.sk. struktūrvienības) organizatorisko struktūru priekšrocības un trūkumus.

		Atpazīst uzņēmuma telpas pēc to darbības procesiem.	Nosaka atšķirības starp ražošanas, tirdzniecības un pārējām uzņēmuma telpām, izvērtējot tajās notiekošos procesus.	
		Nosauc ēdināšanas uzņēmumu darbinieku galvenos pienākumus.	Raksturo ēdināšanas uzņēmumu darbinieku galvenos pienākumus un atbildību.	
		10% no moduļa kopējā a apjoma	Nosauc ēdināšanas uzņēmumu produktu un pakalpojumu veidus.	Raksturo ēdināšanas uzņēmumu produktu un pakalpojumu veidus.
			Nosauc ēdināšanas uzņēmumu produktu un pakalpojumu pazīmes.	Raksturo ēdināšanas uzņēmumu produktus un pakalpojumus pēc dažādām pazīmēm, izvērtējot to saturu.
2. Spēj: piemērot savā darbā nozares un uzņēmuma kvalitātes standartu prasības. Zina: kvalitātes standartu saturu un pamatprincipus. Izprot: pozitīva uzņēmuma tēla, imidža nozīmi uzņēmuma darbībā un viesu apkalpošanas procesos.	10% no moduļa kopējā apjoma	Izskaidro personālam izvirzītās profesionālās prasības.	Detalizēti raksturo personālam izvirzītās profesionālās prasības.	
		Izskaidro darbiniekiem izvirzītās saskarsmes kultūras un lietišķās etiķetes prasības.	Analizē darbiniekiem izvirzītās kultūras, lietišķās etiķetes un saskarsmes prasības.	
		Nosauc apkalpošanas kvalitāti ietekmējošos faktorus.	Piemēro savā darbā apkalpošanas kvalitāti ietekmējošos faktorus.	
3. Spēj: sadarboties ar ēdināšanas uzņēmuma darbiniekiem. Zina: ēdināšanas uzņēmuma struktūru, darbinieku pienākumu un atbildības sadali. Izprot: komandas darba nepieciešamību kvalitatīvu ēdināšanas pakalpojumu sniegšanā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst pašapkalpošanās un apkalpošanas ar viesmīļiem ēdināšanas uzņēmuma struktūru veidus un darbinieku galvenās atbildības jomas.	Patstāvīgi raksturo pašapkalpošanās un apkalpošanas ar viesmīļiem ēdināšanas uzņēmuma struktūrvienību veidus, galvenās atbildības jomas.	
		Nosauc galvenos struktūrvienību sadarbības veidus uzņēmumā, ražošanas un viesu apkalpošanas procesa laikā.	Nosauc un raksturo galvenos struktūrvienību sadarbības veidus uzņēmumā, ražošanas un viesu apkalpošanas procesa laikā.	
		Nosauc galvenos restorāna struktūrvienību sadarbības veidus viesu apkalpošanas procesa laikā.	Nosauc un raksturo galvenos restorāna struktūrvienību sadarbības veidus viesu apkalpošanas procesa laikā.	
4. Spēj: lietot ēdināšanas uzņēmumā tehnoloģiskās iekārtas, materiālus, aprīkojumu.	30% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc elektromehānisko iekārtu, siltumiekārtu, aukstumiekārtu un aprīkojuma veidus, to darbības	Izskaidro iekārtu un aprīkojuma veidus, to izmantošanas iespējas.	

Zina: uzņēmuma darbībā siltumiekārtu, aukstumiekārtu un citu iekārtu, kā arī aprīkojuma veidus un to izmantošanas iespējas. Izprot: uzņēmuma darbībā lietoto tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma nozīmi uzņēmuma klientu apkalpošanas nodrošināšanai.		pamatprincipus, raksturo drošības pasākumus, min piemērus.	
		Definē tehnoloģiskā procesa gaitas/plūsmas raksturīgākos kritērijus.	Secīgi pa posmiem izskaidro tehnoloģiskā procesa gaitu/plūsmu uzņēmumā.
		Identificē ražošanas procesa apgādi ar nepieciešamajām tehnoloģiskajām iekārtām, aprīkojumu ēdināšanas uzņēmumā/ struktūrvienībās.	Raksturo galvenās darba organizācijas prasības ēdināšanas uzņēmumā/ struktūrvienībās.
5. Spēj: izvērtēt darba vides riska faktoros ēdināšanas uzņēmumā. Zina: galvenos riska faktoros, darba vides risku faktoru iedarbības iespējamās sekas, pasākumus risku faktoru samazināšanai vai novēršanai. Izprot: bīstamo un kaitīgo faktoru iedarbību uz cilvēka veselību, iespējas izvairīties un aizsargāties.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pasākumus darba vides risku fizikālo faktoru mazināšanai.	Raksturo pasākumus darba vides risku fizikālo faktoru mazināšanai.
		Nosauc pasākumus un ergonomiskos rādītājus darba vides fizisko risku mazināšanai.	Raksturo pasākumus un ergonomiskos rādītājus darba vides fizisko risku mazināšanai.
		Nosauc pasākumus darba vides ķīmisko risku mazināšanai.	Raksturo pasākumus darba vides ķīmisko risku mazināšanai
		Nosauc biežākos traumatisma veidus un pasākumus darba vides risku mazināšanai.	Nosauc pasākumus darba vides risku psihosociālo un organizatorisko faktoru mazināšanai
		Nosauc pasākumus darba vides risku psihosociālo un organizatorisko faktoru mazināšanai	Raksturo pasākumus darba vides risku psihosociālo un organizatorisko faktoru mazināšanai.

Moduļa "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot noteiktas pamatprasības pārtikas produktu nekaitīguma nodrošināšanai uzņēmumā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Uzturēt kārtībā savu darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ēdināšanas uzņēmumā. 2. Novērtēt iespējamos riskus un noteikt kritiskos kontroles punktus produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā. 3. Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības. 4. Sekot līdzi izmantojamo produktu un izejvielu apjomam, derīguma termiņiem un kvalitātei. 5. Lietot darba vietas prasībām atbilstošu darba apģērbu, ievērojot normatīvo aktu prasības. 6. Apzināt darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā" apguves rezultātā izglītojamie kārtā pārbaudījumu: novērtē iespējamos riskus un nosaka kritiskos kontroles punktus produktu uzglabāšanā un ēdienu un dzērienu pasniegšanā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā" ir A daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Ēdināšanas uzņēmuma darbības principi" un "Lietišķās saskarsmes pamatprincipi".

Moduļa "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā" apraksts

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: uzturēt kārtībā darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu. Zina: darba vietas un iekārtu apkopes un tīrīšanas procesus, secību un higiēnas pasākumus.	15% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta higiēnas prasību pamatprincipus.	Vispusīgi raksturo higiēnas prasību pamatprincipus.
		Vispārīgi apraksta paškontroles sistēmas dokumentus.	Raksturo paškontroles sistēmas dokumentu nosacījumu būtību un nozīmi.
	15% no moduļa kopējā apjoma	Piemēro savā darbā iekārtu un aprīkojuma apkopes pamatprincipus.	Uztur kārtībā darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.

Izprot: higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumā.		Lieto mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus darba vietas un aprīkojuma apkopē.	Raksturo un lieto mazgāšanas līdzekļus uzkopšanas procesos atbilstoši virsmām, u.c. mazgāšanas līdzekļu atbilstības kritērijiem.
		Ievēro apkopes grafikus darba vietas uzturēšanā.	Nodrošina tīrību un kārtību visas darba dienas laikā neatkarīgi no apkopes grafika.
2. Spēj: novērtēt iespējamos riskus un noteikt kritiskos kontroles punktus produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā. Zina: produktu uzglabāšanas, ēdienu un dzērienu gatavošanas un pasniegšanas nekaitīguma principus. Izprot: paškontroles sistēmas (HACCP) principus uzņēmumā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta pārtikas piesārņojuma veidus.	Detalizēti raksturo pārtikas piesārņojuma veidus.
		Apraksta apdraudējumus pārtikas aprites posmos un pārtikas apstrādes tehnoloģiskā procesa posmos.	Detalizēti raksturo apdraudējuma riskus pārtikas aprites posmos un tehnoloģiskā procesa posmos.
		Apraksta higiēnas prasības pārtikas aprites posmos un produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā.	Organizē darbu atbilstoši higiēnas prasībām pārtikas aprites posmos un produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā.
		Apraksta kritisko kontroles punktu mērāmos parametrus.	Nosauc un raksturo kritisko kontroles punktu mērāmos parametrus un kritiskās robežas.
		Apraksta kontroles parametru novērojumus, vērtējumus, mērījumus un analīzes.	Detalizēti raksturo kontroles parametru novērojumus, vērtējumus, mērījumus un analīzes. Veic uzraudzības procedūru.
3. Spēj: ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības. Zina: izejvielu un produktu uzglabāšanas prasības. Izprot: izejvielu un produktu uzglabāšanas pamatprincipus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Veic produktu/ izejvielu dalījumu pa preču grupām.	Definē produktu/ izejvielu dalījumu pa preču grupām, ievērojot produktu uzglabāšanas pamatprincipus.
		Atpazīst ārējo faktoru ietekmes uz produktu kvalitāti rādītājus. Nosauc dažādu preču grupu produktu uzglabāšanas pamatprasības.	Klasificē ārējo faktoru ietekmi uz produktu kvalitāti. Paskaidro dažādu preču grupu produktu uzglabāšanas pamatprasības.

4. Spēj: sekot līdz izmantojamo produktu un izejvielu apjomam, derīguma termiņam un kvalitātei. Zina: produktu un izejvielu uzglabāšanas principus. Izprot: noliktavas plānošanas pamatprincipus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta pārtikas aprites posmus, izejvielu un produktu kustības principus.	Detalizēti raksturo pārtikas aprites posmus, veic izejvielu un produktu kvalitātes kontroli pārtikas aprites posmos.
		Atšķir raksturīgākās pārtikas īpašības (izskats, konsistence, krāsa, smarža, garša u.c.).	Izvērtē visas raksturīgākās pārtikas īpašības (izskats, konsistence, krāsa, smarža, garša u.c.).
5. Spēj: lietot darba vietas prasībām atbilstošu darba apģērbu, ievērojot normatīvo aktu prasības. Zina: darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus, personiskās un personāla higiēnas prasības. Izprot: sanitārā minimuma prasību nozīmi un ietekmi.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta minimālo higiēnas prasību darbību kopumu drošas pārtikas ražošanā un izplatīšanā.	Raksturo minimālo higiēnas prasību darbību kopumu un pamato to nozīmi drošas pārtikas ražošanā un izplatīšanā.
6. Spēj: apzināt darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus. Zina: HACCP principu elastīgu piemērošanu savā darbā. Izprot: kritisko kontroles punktu koncepciju, labas higiēnas prakses vadlīniju saturu.		Uzskaita vismaz septiņus galvenos pamatprincipus, uz kā balstīta paškontroles sistēma uzņēmumā.	Raksturo paškontroles sistēmas galvenos pamatprincipus, izskaidro labas higiēnas prakses vadlīniju ieteikumu nozīmi drošas pārtikas ražošanā.
		Apraksta darbinieku funkcijas un atbildību paškontroles principu īstenošanā.	Izskaidro un pamato darbinieku funkcijas un atbildību paškontroles principu īstenošanā. Apzina un piemēro darbā paškontroles sistēmas principus.

Moduļa "Lietišķās saskarsmes pamatprincipi" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo komunikācijas spējas ikdienā un profesionālajā darbībā, ievērojot vispārējās un profesionālās ētikas, lietišķās etiķetes priekšnoteikumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas principus un lietišķo etiķeti saskarsmē ar viesiem un kolēģiem. 2. Ievērot viesmīlības pamatprincipus, veicot darba pienākumus. 3. Sagatavot un noformēt lietišķo saraksti ar uzņēmuma viesiem un ieinteresētajām pusēm. 4. Komunicēt ar viesiem un sniegt informāciju, konsultēt viesus par uzņēmuma pakalpojumiem klātienē un attālināti. 5. Uzklausīt un risināt problēmsituācijas atbilstīgi savai kompetencei.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Lietišķās saskarsmes pamatprincipi" apguves rezultātā izglītojamie kārtā pārbaudījumu: prezentē un aizstāv patstāvīgo darbu "Komunikācija uzņēmumā ar viesi".
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Lietišķās saskarsmes pamatprincipi" ir A daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" un "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā".

Moduļa "Lietišķās saskarsmes pamatprincipi" apraksts

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: ievērot vispārējās un profesionālās ētikas principus un lietišķo etiķeti saskarsmē ar viesiem un kolēģiem.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darbinieka uzvedības un pozitīvas sadarbības pamatprincipus saskarsmē ar viesiem/ kolēģiem.	Izskaidro darbinieka uzvedības un pozitīvas sadarbības pamatprincipus saskarsmē ar viesiem/ kolēģiem.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta lietišķās etiķetes pamatprincipus.	Izskaidro lietišķās etiķetes pamatprincipus un to nozīmi savā darbībā.

Zina: lietišķās etiķetes un ētikas pamatprincipus, pozitīvas sadarbības mijiedarbību. Izprot: uzņēmuma darba ētikas pamatprincipus, ēdināšanas uzņēmuma darbinieku darba pienākumu profesionālu izpildi.		Nosauc starpkultūru etiķetes pamatprincipus un izprot starpkultūru etiķetes nozīmi.	Izvērtē starpkultūru etiķetes pamatprincipus un piemēro tos apkalpošanas procesos.
2. Spēj: ievērot konfidencialitātes pamatprincipus, veicot darba pienākumus. Zina: konfidencialitātes pamatprincipus darbā ar dažādām viesu mērķgrupām. Izprot: konfidencialitātes, profesionālās saskarsmes un ētikas principus, mainīgo viesu vēlmju un prasību piemērošanu.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc konfidencialitātes pamatprincipus. Lieto verbālo un neverbālo saskarsmi klienta vēlmju un prasību izzināšanā un ilgtspējīgu attiecību uzturēšanā ar klientiem.	Piemēro konfidencialitātes principus, sniedzot pakalpojumus. Pamato un izvērtē verbālās un neverbālās saskarsmes lomu klienta vēlmju un prasību izzināšanā un ilgtspējīgu attiecību uzturēšanā ar klientiem.
3. Spēj: sagatavot un noformēt lietišķo saraksti ar ēdināšanas uzņēmuma viesiem un ieinteresētajām pusēm. Zina: lietišķās rakstības stilus (vēstulju formas), komunikācijas metodes, ēdināšanas uzņēmuma biroja tehnikas darbību. Izprot: darbinieka lomu efektīvas komunikācijas veidošanā ar uzņēmuma viesiem.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc lietišķās vēstules struktūras pamatelementus. Nosauc elektroniskās saziņas kultūras pamatprincipus. Lieto biroja tehniku informācijas sagatavošanas un apmaiņas procesā uzņēmumā pēc norādījumiem.	Raksta lietišķās vēstules, atklājot jautājuma vai risinājuma būtību un ievērojot pareizrakstību. Raksturo elektroniskās saziņas kultūras pamatprincipus un izmanto tos praktiski. Patstāvīgi lieto biroja tehniku informācijas sagatavošanas un apmaiņas procesā.
4. Spēj: komunicēt ar viesiem un sniegt informāciju, konsultēt klientu par tūrisma pakalpojumiem klātienē un attālināti.	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta komunikācijas kanālu nozīmīgumu informācijas saņemšanas un nodošanas procesā. Izprot balss lomu komunikācijas procesā ar viesiem.	Detalizēti raksturo komunikācijas procesa pamatprincipus un veidus. Izprot balss lomu komunikācijas procesā ar viesiem un spēj to lietot

Zina: dažādu komunikācijas kanālu izmantošanas veidus, starpkultūru komunikācijas principus, produkta realizācijas procesus. Izprot: veiksmīgas komunikācijas principus un nozīmi ilgtermiņa attiecību uzturēšanā ar uzņēmuma viesiem, viesu kultūru un paradumu respektēšanas nozīmību, individualizētas komunikācijas būtību.			(balss tembrs, skaļums, augstums u.c.), sniedzot pakalpojumus.
		Izprot neverbālās komunikācijas lomu viesmīlības pakalpojuma sniegšanas procesā.	Izprot un praktiski lieto neverbālās komunikācijas zināšanas viesmīlības pakalpojuma sniegšanas procesā.
5. Spēj: uzklaut un risināt problēmsituācijas atbilstīgi savai kompetencei. Zina: uzņēmumā noteikto kārtību problēmsituāciju risināšanā. Izprot: uzņēmumā noteikto kārtību informācijas apritē un problēmsituāciju risināšanā, klientu vēlmju un prasību piemērošanu mainīgos apstākļos.	20% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo kultūras jēdzienu, vērtību un citu kultūras elementu nozīmi dažādu kultūru izpratnē.	Raksturo kultūru, pieminot metaforas. Izskaidro un pamato dažādu kultūru vērtības, stereotipus, aizspriedumus, minot piemērus.
		Reaģē uz viesu sūdzībām, ievērojot sūdzību risināšanas soļus. Problēmsituācijas risināšanā konsultējas ar kvalificētu speciālistu un ievēro informācijas aprites noteikumus.	Reaģē uz viesu sūdzībām, ievērojot sūdzību risināšanas soļus. Patstāvīgi risina problēmsituācijas, ievērojot ētikas, informācijas aprites u.c. noteikumu pamatprincipus un priekšnoteikumus.
		Nosauc un vispārīgi apraksta atzinību un komplimentu pieņemšanas soļus.	Reaģē uz atzinību un komplimentiem, ievērojot vispārējās un profesionālās ētikas un lietišķās etiķetes u.c. priekšnoteikumus.

Moduļa "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas izprast ēdināšanas uzņēmuma un/vai struktūrvienību ražošanas procesu, to veikšanas secību un tehnoloģiskās dokumentācijas prasību ievērošanu darba uzdevumu izpildē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Atbildīgi sadarboties ar darba vadītāju un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē. 2. Veikt darba uzdevumus, ievērojot darba plānu. 3. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru attiecīga darba uzdevumu veikšanai. 4. Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām. 5. Uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši higiēnas prasībām. 6. Precīzi ievērot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A daļas moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: sagatavo un pārbauda tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un ražošanas telpu gatavību ražošanas procesam.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru pavāra palīga, konditora palīga, pavāra un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Konditora palīga un Konditora kvalifikāciju izglītojamajiem modulim "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)". 2. Pavāra palīga un pavāra kvalifikāciju izglītojamajiem modulim "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)".

Moduļa "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Vidējs apguves līmenis
1. Spēj: atbildīgi sadarboties ar darba vadītāju un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē. Zina: savus pienākumus un atbildību, gatavošanas tehnoloģijas (ēdienu, konditorejas izstrādājumu u.c.).	10% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita darbinieku pamatpienākumus un atbildību.	Analizē faktorus, kas ietekmē savstarpējo sadarbību darba pienākumu izpildē.
		Nosauc darbinieku profesionālās un vispārējās prasmes un	Analizē darbinieku profesionālās un vispārējās prasmes un

Izprot: profesionālās ētikas, profesionālās saskarsmes un komandas darba nozīmi.		kompetences ēdināšanas profesijās, t.sk. darbu komandā.	kompetences ēdināšanas profesijās. Labprātīgi piedalās komandas darbā, ievērojot pozitīvas sadarbības principus.
2. Spēj: veikt darba uzdevumus, ievērojot darba plānu. Zina: darba plānu un izpildes grafiku ievērošanu. Izprot: darba uzdevuma izpildes resursus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darba plāna izveides pamatprincipus, veido savu darbadienas (darba) plānu atbilstoši norādījumiem. Uzskaita ēdināšanas uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumus iekļautos pamatprincipus.	Patstāvīgi veido savu darbadienas darba plānu, ievērojot darbu secību noteicošos kritērijus. Izskaidro ēdināšanas uzņēmuma un/vai struktūrvienību iekšējās kārtības noteikumus iekļautos principus un prasības darbiniekiem.
3. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu attiecīgā darba uzdevumu veikšanai. Zina: uzņēmumā izmantoto tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma veidus, to raksturojumu. Izprot: tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma izmantošanu ražošanas procesā, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu veidus un to sagatavošanas procesus, ievērojot darba aizsardzības sistēmas pasākumus uzņēmumā/struktūrvienībā. Sagatavo noteiktu darba vietu, ievērojot higiēnas, ergonomikas un drošības prasības un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus.	Izskaidro tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanas procesu noteikta darba veikšanai. Identificējot darba aizsardzības sistēmas pasākumus, izvērtē drošas darba vides veidošanas paņēmienus (saistībā ar tehnoloģiskajām iekārtām un aprīkojumu). Patstāvīgi sagatavo darba vietu, ievērojot higiēnas, ergonomikas un drošības prasības, un veic korekcijas (darba vietas iekārtošanā), ievērojot darba plānu un citus ietekmējošos apstākļus.
4. Spēj: pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas prasībām. Zina: pārtikas produktu izejvielu uzglabāšanas režīmus un termiņus, noliktavu veidus un to raksturojumu.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc uzņēmumu noliktavu telpu iedalījuma pazīmes (produktu grupas, veidi u.c.) un izvērtē noliktavu funkcionālo un savstarpējo saistību ar pārējām uzņēmuma telpām. Nosauc iekārtas un aprīkojumu pārtikas produktu/izejvielu	Diferencē noliktavas pēc uzņēmuma tipa, jaudas un rakstura. Analizē prasības izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu/izstrādājumu īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Pārbauda un uztur darba kārtībā iekārtas un aprīkojumu noliktavās, ievērojot higiēnas, ergonomikas,

Izprot: tehnoloģisko iekārtu un noliktavu uzturēšanas darba kārtībā nozīmi ēdināšanas uzņēmumu sekmīgai darbībai.		pieņemšanai un uzglabāšanai noliktavās.	drošības un ekspluatācijas prasības.
		Nosauc izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu/ izstrādājumu uzglabāšanas vispārējās prasības.	Identificē uzglabāšanas režīmus izejvielām, starpproduktiem un gataviem ēdieniem/ izstrādājumiem, raksturojot katru lielumu – relatīvo gaisa mitrumu, temperatūru u.c.
5. Spēj: uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši higiēnas prasībām. Zina: nozares iekšējos un ārējos normatīvos aktus, labas higiēnas prakses vadlīnijas. Izprot: personāla higiēnas, personiskās un minimālās higiēnas prasības ēdināšanas uzņēmumā, tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu lietojumu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darbinieku sadarbības veidus, lai nodrošinātu veiksmīgu darba vietas un vides pārbaudīšanu un pilnveidošanu.	Izvērtē uzņēmuma iekšējo un ārējo normatīvo aktu prasības drošai un veselībai nekaitīgai darba vietai un videi.
		Piemēro darba vietas un vides apkopē higiēnas prasības. Nodrošina darba vietas uzturēšanu atbilstoši noteiktam grafikam/ plānam.	Pastāvīgi nodrošina darba vietas tīrību un kārtību atbilstoši prasību kopumam – normatīvajiem aktiem, tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu lietošanas noteikumiem, personāla higiēnas prasībām u.c.
6. Spēj: precīzi ievērot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā. Zina: kvalitātes standartu prasības, ražošanas plūsmas nepārtrauktības nozīmi. Izprot: tehnoloģiskos un ražošanas procesus, tehnoloģiskās dokumentācijas saturu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi izvērtē noteikta produkta/ izstrādājuma tehnoloģisko procesu secību.	Definē un apraksta katru noteikta produkta/izstrādājuma tehnoloģisko procesu, ievērojot loģisko secību.
	25% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tehnoloģiskās dokumentācijas veidus. Lasa norādīto informāciju, atpazīst tehnoloģiskā dokumentācijas terminus un pamatinformāciju.	Skaidro tehnoloģiskās dokumentācijas lietojumu uzņēmumā. Izvērtē tehnoloģiskajā dokumentācijā norādītās informācijas atbilstību noteiktam ēdienam/ izstrādājumam.

Moduļa "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas īstenot racionālas ražošanas organizācijas prasības uzņēmumā un/vai tā struktūrvienībās.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu sadarbībā ar kolēģiem dažādos termiņos. 2. Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma u.c. resursu gatavību darbam. 3. Atbildīgi nodrošināt visu materiālo resursu – pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu – racionālu apriti uzņēmumā. 4. Izvērtēt ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitu.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)", "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" konditora kvalifikācijas izglītojamajiem un moduļi "Ēdienkartes izveide", "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" pavāra kvalifikācijas izglītojamajiem.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: pārbauda tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma gatavību darbam, nodrošina visu materiālo resursu racionālu apriti uzņēmumā, izvērtē ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru pavāra un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" un "Profesionālā saziņa svešvalodās". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Konditora kvalifikācijas izglītojamajiem modulim "Konditora prakse". 2. Pavāra kvalifikācijas izglītojamajiem modulim "Pavāra prakse".

Moduļa "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu sadarbībā ar kolēģiem dažādos termiņos. Zina: darba plānu un laika grafiku veidošanu, ražošanas plūsmas virzību uzņēmumā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Izskaidro ēdināšanas uzņēmuma un/vai struktūrvienību ražošanas procesu, plūsmas plānošanas un laika grafika veidošanas principus; veido grafikus un plānus noteiktam termiņam/darbadienai.	Apkopo informāciju un plāno ēdināšanas uzņēmuma un/vai struktūrvienību darbu secību un procesu/darbu plūsmu dažādos termiņos. Veido laika grafikus un darba plānus dažādiem termiņiem, ievērojot darbu prioritāti, resursu ekonomiju u.c. noteikumus.

Izprot: darbu secības un izpildes plānošanas principus, darba plāna izveides nosacījumus, laika plānošanas un efektīvas sadarbības nosacījumus.		Izvērtē darbinieku (pavāri, viesmīļi u.c.) kompetenci un atbildību.	Analizē uzņēmuma un/vai struktūrvienības, un katra darbinieka profesionālās iemaņas un kompetenci, nosaka atbildības un pienākumu līmeni noteiktā struktūrā.
		Iedala un apraksta uzņēmuma telpas pēc to funkcionalitātes un ražošanas procesu savstarpējās saistības.	Papildina telpu aprakstus ar informāciju par uzņēmuma iekārtām un aprīkojumu, lai nodrošinātu visus tehnoloģiskā procesa posmus.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos darba vides riskus, to rašanās cēloņus.	Analizē darba vides risku ietekmējošos faktorus un iesaka risku novēršanas darbības ikdienas darbā.
2. Spēj: pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma u.c. resursu gatavību darbam. Zina: tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma veidus, to raksturojumus un ekspluatācijas noteikumus. Izprot: tehnoloģisko procesu secību ražošanas plūsmā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Vizuāli izvērtē ražošanas procesam sagatavoto tehnoloģisko iekārtu (siltuma, aukstuma, mehānisko) un aprīkojuma izvietojumu un iekārtojumu darba vietā.	Patstāvīgi pārbauda (atbilstīgi savai kompetencei) tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu u.c. resursus visai ražošanas plūsmai un konkrētu darbu veikšanai.
		Vizuāli izvērtē jebkuru darbību/vietu/apstākļus, kas saistīti ar iekārtu un aprīkojuma lietošanu. Ievēro darba drošības un iekārtu ekspluatācijas noteikumus.	Patstāvīgi pārbauda un kontrolē visas ar iekārtu un aprīkojuma drošu lietošanu saistītās darbības/vietas/ apstākļus u.c. faktorus.
		Izskaidro iekārtu (siltumiekārtas, aukstumiekārtas, mehāniskās) un aprīkojuma tehniskā stāvokļa pārbaudes principus, saturu un periodiskumu.	Regulāri izvērtē iekārtu (siltumiekārtas, aukstumiekārtas, mehāniskās) un aprīkojuma tehnisko stāvokli, ievērojot pārbaudes principus, periodiskumu un ekspluatācijas noteikumus.
3. Spēj: atbildīgi nodrošināt visu materiālo resursu – produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu –racionālu apriti uzņēmumā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo materiālo resursu – produktu/ izejvielu, starpproduktu, gatavo ēdienu u.c. –efektīvas izmantošanas pamatprincipus.	Patstāvīgi nodrošina visu materiālo resursu efektīvu uzraudzību un racionālu izmantošanu.

Zina: pārtikas produktu aprites prasības visos ražošanas posmos, produktu uzglabāšanas režīmus, higiēnas prasības uzglabāšanā. Izprot: produktu aprites prasības, "pirmais iekšā – pirmais ārā" (FIFO) principa lietošanu aprītē.		Raksturo "pirmais iekšā – pirmais ārā" (FIFO) preču krājumu novērtēšanas principu uzņēmumā un/vai struktūrvienībās.	Nodrošina visiem saistītajiem resursiem FIFO principa lietošanu – resursu novērtēšanā, analizēšanā, sagatavojot pārskatus un veicot citas darbības atbilstoši uzņēmuma noteiktajā kārtībā.
4. Spēj: nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas prasību ievērošanu ražošanas procesā. Zina: tehnoloģiskās dokumentācijas saturu un prasības. Izprot: ražošanas procesa kontroles principus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Aizpilda ēdienu, dzērienu, izstrādājumu tehnoloģiskās kartes un kalkulācijas kartes visas sadaļas, norādot precīzu informāciju.	Patstāvīgi veido ēdienu, dzērienu, izstrādājumu tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes vairākos variantos – mainot izejvielas, starpproduktu un gatavā produkta iznākumus, t.sk., veidojot jaunas receptūras ēdieniem.
		Nosauc ražošanas procesus ietekmējošos elementus un analizē to ietekmējošos rādītājus.	Analizē ražošanas procesa kontroles ietekmi uz darba drošību
5. Spēj: izvērtēt ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitu. Zina: izstrādājumu gatavošanas procesu tehnoloģiskos procesus, to ietekmējošos faktorus un kvalitātes rādītājus. Izprot: kvalitātes rādītāju izmaiņas un iespējamās korekcijas gatavošanas gaitā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc ražošanas komponentus (darbinieku kvalifikācija, iekārtas un aprīkojums, izejvielas un materiāli, u.c.) un raksturo to ietekmi uz ražošanas procesiem kopumā.	Analizē ražošanas komponentu (darbinieku kvalifikācija, iekārtas un aprīkojums, izejvielas, materiāli u.c.) ietekmi uz ražošanas procesiem un iesaka darbības ražošanas procesu uzlabošanai.
		Piemēro tehnoloģiskās dokumentācijas informāciju un nosaka katra ražošanas komponenta nozīmi ražošanas procesā.	Analizē tehnoloģisko procesu izmaiņas, paredz un veic iespējamās korekcijas.
		Klasificē ēdienu, dzērienu, izstrādājumu kvalitātes rādītājus tehnoloģisko procesu laikā.	Atšķir kvalitātes rādītāju izmaiņas un patstāvīgi veic iespējamās korekcijas gatavošanas laikā.

Moduļa "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas veikt dažādu pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģiskajās kartēs definētās prasības.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Pieņemt pārtikas produktus un izejvielas no noliktavas atbilstoši prasībām. 2. Atbildīgi izvērtēt pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/sensorās vērtēšanas metodes. 3. Sagatavot pārtikas produktus un izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. 4. Precīzi svērt un dozēt pārtikas produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus. 5. Veikt pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrādi. 6. Novērtēt organoleptiski/sensori pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesos.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A daļas moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: veic izejvielu pirmapstrādi, ievērojot ražotā produkta tehnoloģisko instrukciju.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" ir B daļas modulis, kuru pavāra palīga, konditora palīga, pavāra un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Konditora palīga un konditora kvalifikāciju izglītojamajiem modulim "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)". 2. Pavāra palīga un pavāra kvalifikāciju izglītojamajiem modulim "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)".

Moduļa "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: pieņemt pārtikas produktus/ izejvielas no piegādātājiem vai noliktavas, ievērojot pavāra/konditora norādījumus.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pārtikas produktus/izejvielas, raksturo to uzturvērtību un ķīmisko sastāvu.	Detalizēti raksturo pārtikas produktus/ izejvielas, to grupas, iedalījumu (pēc noteiktām pazīmēm –pēc pārtikas produktu ķīmiskā sastāva u.c.).

Zina: pārtikas produktu/izejvielu raksturojumu, izejvielu kvalitātes rādītājus, pieņemšanas kontroles kritērijus. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu organoleptisko/sensoro vērtēšanu.		Nosauc pārtikas produktu/izejvielu vispārējos kvalitātes rādītājus pieņemšanas laikā.	Izvērtē un apraksta pārtikas produktu/ izejvielu kvalitātes rādītājus pieņemšanas laikā.
		Atšķir dokumentu veidus, raksturo to aizpildīšanas kārtību.	Raksturo un salīdzina pārtikas produktu/ izejvielu un materiālu pavaddokumentu veidus. Aizpilda pārtikas produktu/ izejvielu un materiālu pieņemšanas pavaddokumentus.
2. Spēj: atbildīgi izvērtēt pārtikas produktu/izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/sensorās vērtēšanas metodes. Zina: pārtikas produktu/izejvielu raksturojošās īpašības. Izprot: organoleptiskās/sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojumus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo pārtikas produktu/izejvielu sastāvdaļas un to īpašības. Nosauc produktu/ izejvielu grupas.	Raksturo pārtikas produktu/izejvielu uzbūvi, sastāvu, īpašības un ķīmiskās pārvērtības apstrādes, pārstrādes un uzglabāšanas laikā. Raksturo izejvielu grupas vienojošos elementus.
		Raksturo organoleptiskās/sensorās vērtēšanas vispārējos rādītājus – izskatu, konsistenci, smaržu, krāsu u.c.	Veic izejvielu organoleptiskās/sensorās vērtēšanas procedūru vairākiem produktiem/izejvielām pirmapstrādes procesa laikā.
3. Spēj: sagatavot pārtikas produktus/ izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. Zina: pārtikas produktu/izejvielu aprites un darba laika plānošanu, starpproduktu gatavošanas veidus un paņēmienus, svāra izmaiņas pirmapstrādes laikā (bruto/neto). Izprot: sagatavoto pārtikas produktu/ izejvielu un starpproduktu kvalitātes nozīmi tālākos gatavošanas procesos.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādes veidus – gaļas un zivju, piena, graudu, dārzeņu, augļu pirmapstrāde. Sagatavo izejvielas (nosaukums un daudzums) pirmapstrādei.	Apraksta un salīdzina pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādes veidus – gaļas un zivju, piena, graudu, dārzeņu, augļu pirmapstrāde. Patstāvīgi sagatavo izejvielas pirmapstrādei.
		Nosauc un apraksta pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un materiālus.	Detalizēti raksturo pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un materiālus.
		Skaidro un uzrauga izejvielu pirmapstrādes procesu un kontrolējamās kvalitātes rādītājus.	Patstāvīgi uzrauga izejvielu pirmapstrādes procesu un kontrolējamās kvalitātes rādītājus.
		Nolasa tehnoloģiskajās kartēs pārtikas produktu/izejvielu	Nolasa tehnoloģiskajās kartēs pārtikas produktu/izejvielu kvalitatīvo un kvantitatīvo

		kvalitatīvo un kvantitatīvo informāciju.	informāciju, paredzot secīgu tehnoloģiskā procesa norisi laikā un vietā.
		Aprēķina nepieciešamo pārtikas produktu/ izejvielu daudzumu noteiktam ēdienu/ izstrādājumu skaitam/svaram/ tilpumam.	Patstāvīgi aprēķina pārtikas produktu/ izejvielu daudzumu dažādiem (vismaz 10) ēdieniem/ izstrādājumiem un veic pārrēķinus.
4. Spēj: precīzi svērt un dozēt pārtikas produktus/izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus. Zina: mērinstrumentu izmantošanu, profesionālos terminus, svara un tilpuma mērvienības. Izprot: tehnoloģiskās kartes informāciju un nosacījumus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc mehānisko un automātisko svaru veidus un to darbības principus, un mērīšanas apjomu.	Detalizēti raksturo mehānisko un automatizēto svaru darbības un lietošanas noteikumus, mērīšanas apjomu, precizitātes robežas.
		Raksturo piemērotāko svēršanas veidu (mehānisks vai automatizēts) dažādu izejvielu svēršanai. Dozē pēc norādījumiem izejvielas ar atbilstošu aprīkojumu/ierīcēm.	Izvēlas un pamato piemērotāko svaru un svēršanas metodes izvēli dažādām izejvielām un produktiem. Precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot tehnoloģiskās kartes informāciju un aprīkojuma/mērierīču lietošanas noteikumus.
		Nosauc dažādu pārtikas produktu/ izejvielu svara un tilpuma mērvienības.	Raksturo dažādu pārtikas produktu/ izejvielu svara mērvienības, ieskaitot starptautiski lietotās (britu, amerikāņu u.c.), un konvertē tās.
5. Spēj: veikt pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādi. Zina: pirmapstrādes tehnoloģisko aprīkojumu un inventāru, izejvielu pirmapstrādes veidus, svara zudumus un uzturvērtības izmaiņas pirmapstrādē. Izprot: higiēnas prasības pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādē.	50% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo aprīkojumu/ inventāru (nažus, sadales dēļus u.c.) noteiktam produktu veidam, ievērojot lietošanas un higiēnas prasības.	Piemēro aprīkojumu/ inventāru (nažus, sadales dēļus u.c.) noteiktam produktu veidam, ievērojot lietošanas un higiēnas prasības. Nodrošina atbilstošus vides apstākļus (telpu, temperatūru, ventilāciju u.c.).
		Pirms izmantošanas pārbauda katras izejvielas kvalitātes rādītājus. Veic izejvielu pirmapstrādi pēc norādījumiem, ievērojot higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic izejvielu pirmapstrādi vienā (ražošanas plūsmas) virzienā, nepieļaujot šķērspiesārņojumu un ievērojot tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas

			noteikumus, higiēnas u.c. prasības.
		Nosauc izejvielu tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus pirmapstrādē – atpazīst zudumu veidus dažādu pārtikas produktu izejvielu pirmapstrādē.	Atpazīst un apraksta izejvielu zudumu veidus un rādītājus pirmapstrādē – salīdzina un vērtē dažādu pārtikas produktu tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus.
		Raksturo dažādus aukstumiekārtu veidus un to lietojumu pirmapstrādē.	Analizē noliktavu un aukstumiekārtu veidus – izejvielu saderību, temperatūras un gaisa mitruma režīmus un citus parametrus.
		Nolasa izejvielu marķējumā (t.sk. iekšējā) norādīto derīguma termiņu.	Novērtē izejvielu marķējumā (t.sk. iekšējā) norādīto derīguma termiņu, ievērojot izejvielu minimālo derīguma termiņu vai galīgo derīguma termiņu, ja prece ātri bojājas.
6. Spēj: novērtēt organoleptiski/sensori pārtikas produktu/ izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesos. Zina: pārtikas produktu/izejvielu kvalitātes rādītājus. Izprot: organoleptiskās/ sensorās kvalitātes vērtēšanas metodes lietošanu.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc atbildīgās personas atbildību pārtikas produktu/ izejvielu aprites posmos un veido tīrīšanas plānu, kas saistīts ar pārtikas produktu/izejvielu apriti uzņēmumā.	Pamato iesaistīto personu atbildību pārtikas produktu/ izejvielu aprites posmos. Veido tīrīšanas plānu iekārtām un darba vietām.

Moduļa "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu, gatavo ēdienu un konditorejas izstrādājumu uzglabāšanas pamatprasības ēdināšanas uzņēmumā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas režīmus. 2. Ievērot pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. 3. Sagatavot atbilstošus iepakojumus un materiālus starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanai. 4. Iepakot uzglabāšanai speciālajos iepakojumos un vakuumā starpproduktus un gatavos izstrādājumus. 5. Marķēt sagatavotos starpproduktus un ēdienus pēc noteiktām prasībām un rādītājiem tālākai uzglabāšanai. 6. Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus. 7. Nodrošināt starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" un "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Pārtikas produktu un izstrādājumu uzglabāšana" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: nosaka starpprodukta un/vai gatavā produkta iepakojuma veidu, uzglabāšanas apstākļus/režīmu noliktavās un/vai aukstumiekārtās un laiku, raksturo starpproduktu un/vai gatavo produktu uzglabāšanas saderību.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pārtikas produktu un izstrādājumu uzglabāšana" ir B daļas modulis, kuru pavāra palīga un pavāra kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" un konditora palīga un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Pavāra palīga kvalifikācijas izglītojamajiem moduļim "Pavāra palīga prakse". 2. Pavāra kvalifikācijas izglītojamajiem moduļiem "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Ēdienkartes izveide". 3. Konditora palīga un konditora kvalifikācijas izglītojamajiem moduļiem "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)".

Moduļa "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: ievērot pārtikas produktu/ izejvielu uzglabāšanas režīmus un kvalitāti dažādos termiņos. Zina: pārtikas produktu/izejvielu saderību, produktu/ izejvielu uzglabāšanas prasības un transportēšanas noteikumus; produktu grupu saderību; produktu/izejvielu kvalitātes rādītājus. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu kvalitātes rādītājus un uzglabāšanas nosacījumus ražošanas plūsmas laikā.	3% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo pārtikas produktu/izejvielu ķīmisko sastāvu u.c. rādītājus.	Raksturo un pamato dažādu izejvielu saderību uzglabāšanā, ilglaicīgas un īslaicīgas uzglabāšanas ietekmi.
		Nosauc uzglabāšanas režīmu pamatrādītājus – temperatūras režīmus, gaisa relatīvā mitruma režīmus u.c. – produktu/izejvielu/ ēdienu/izstrādājumu uzglabāšanas vietās.	Raksturo un nodrošina produktu/ izejvielu uzglabāšanas režīmus un apstākļus dažādiem produktiem/ izejvielām u.c. – temperatūru, mitruma režīmus u.c.
		Nosauc kritiskos kontroles punktus produktu/izejvielu, starpproduktu, gatavo ēdienu/produktu un konditorejas izstrādājumu uzglabāšanā, produktu/ izejvielu saderībā.	Analizē uzglabāšanas kritiskos kontroles punktus – kvantitatīvos (laiks, temperatūra, svārs, izmērs u.c.) un kvalitatīvos (krāsa, struktūra, konsistence u.c.).
	5% no moduļa kopējā apjoma	Novērtē (vismaz 5 vienības) un apraksta krāsu, smaržu, konsistenci, ārējo izskatu un garšu.	Novērtē (vismaz 15 vienības) un raksturo krāsu, smaržu, konsistenci, ārējo izskatu un garšu, kā arī apraksta uzturvielu sastāvu un svaiguma pakāpi.
		Vispārīgi apraksta laboratorijas metodes, raksturo pārbaudāmos lielumus.	Detalizēti raksturo katras laboratorijas metodes – fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās – pārbaudāmos lielumus.
	2% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta noliktavu veidus, to funkcijas.	Detalizēti raksturo noliktavu veidus ēdināšanas uzņēmumos, izvērtē higiēnas prasības dažādām noliktavām.

2. Spēj: ievērot pārtikas produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. Zina: pārtikas produktu aprites plānošanu, uzglabāšanas režīmu un termiņu nodrošināšanu. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu realizācijas termiņu kontroles ietekmi uz kvalitāti, izejvielu un produktu rotācijas principus noliktavās.	15% no moduļa kopējā apjoma	Definē un apraksta jēdzienu <i>pārtikas higiēna</i> kā darbību kopumu ēdināšanas uzņēmuma racionālā darbībā. Nosauc visas darbības ar pārtiku no tās ieguves līdz patēriņam, raksturojot to sasaistes principus un nosacījumus. Uzskaita pārtikas aprites dalībnieku pienākumus.	Raksturo pārtikas higiēnas darbību kopumu, lai nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu uzturā. Analizē katra posma darbības, īpaši uzsverot uzņēmuma gatavās produkcijas (starpprodukti, gatavie ēdieni un izstrādājumi) posmus un nozīmību, analizē higiēnas un saistīto pasākumu nodrošināšanu katrā posmā.
	3% no moduļa kopējā apjoma	Definē izsekojamības prasības ēdināšanas uzņēmumā, t.sk. produktu iekšējās izsekojamības prasības, un darbinieka atbildības robežas.	Izveido vienotu (visu procesu) sistēmu un procedūru produktu iekšējai izsekojamībai.
		Apraksta informāciju marķējumā vai sertifikātā par pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas apstākļiem.	Raksturo un paskaidro informāciju marķējumā vai sertifikātā par pārtikas produktu/ izejvielu uzglabāšanas apstākļiem.
		Apraksta atsevišķu produktu/izejvielu un izstrādājumu specifiskās uzglabāšanas prasības. Apraksta prasības pārtikas produktu/ izejvielu transportēšanai noliktavā un tarai.	Raksturo katras produktu/izejvielu un izstrādājumu grupas specifiskās uzglabāšanas prasības. Raksturo prasības pārtikas produktu/ izejvielu transportēšanai un tarai, taras/iepakojuma veidus, materiālus u.c.
3. Spēj: sagatavot atbilstošus iepakojumus starpproduktu un gatavo produktu uzglabāšanai. Zina: iepakojamā materiāla funkcijas, iepakojuma atbilstības raksturojumu un kritērijus. Izprot: iepakojamā materiāla higiēnas prasības un iepakojamā materiāla marķējumus.	2% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo iepakojuma veidus un materiālu (iesaiņojamā un iepakojamā) funkcijas, kritērijus, higiēnas prasības iepakojamajiem un iesaiņojamajiem materiāliem.	Analizē iepakojuma veidus un materiālu, un uzdevumus (iesaiņojamā un iepakojamā) saderību uzglabāšanā un higiēnas prasības un uzdevumus iepakojamajiem un iesaiņojamajiem materiāliem.
		Nosauc vispārējās iepakojuma materiālu higiēnas prasības saskarē ar pārtiku.	Sagatavo iepakojumu produktu uzglabāšanai atbilstoši higiēnas prasībām un veidam.
4. Spēj: iepakot uzglabāšanai speciālajos iepakojumos un vakuumā starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	10% no kopējā moduļa apjoma	Apraksta pārtikas produktu iepakojuma galvenos uzdevumus, raksturojot veidus un lietojumu.	Raksturo pārtikas produktu iepakojuma galvenos uzdevumus, aprakstot katra veida lietojumu un

Zina: iepakojšanas veidus, vakuuma iepakojumus, speciālo iepakojumu veidus, iepakojuma materiālu veidus, to raksturojumu. Izprot: iepakojuma materiālu izvēli, vakuuma iepakojumu un speciālo iepakojumu lietojumu, iepakojšanas paņēmienus.			tā ietekmi uz produktu, kvalitāti, vidi u.c. faktoriem.
		Nosauc vakuuma tehnoloģijas ietekmi uz produktu kvalitāti visā produktu aprites/ ražošanas ciklā.	Raksturo vairākus vakuuma tehnoloģijas raksturīgākos piemērus (zināmākos izstrādājumus, produktus) un tās ietekmi uz produktu kvalitāti, derīguma termiņiem u.c. priekšrocībām.
		Sagatavo starpproduktus un gatavos izstrādājumus iepakojšanai vakuumā vai speciālajos iepakojumos pēc norādījumiem, vispārīgi raksturojot procesa būtību.	Sagatavo vakuuma un/vai speciālā iepakojuma materiālus, starpproduktus un gatavos izstrādājumus iepakojšanai, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas un iekārtu ekspluatācijas un higiēnas noteikumus.
5. Spēj: marķēt sagatavotos starpproduktus un ēdienus pēc noteiktām prasībām un rādītājiem tālākai uzglabāšanai. Zina: marķēšanas informāciju un tās pieraksta prasības. Izprot: starpproduktu un ēdienu marķēšanas prasības pēc noteiktiem kritērijiem.	5% no moduļa kopējā apjoma	Definē un apraksta jēdzienu <i>pārtikas higiēna</i> kā darbību kopumu ēdināšanas uzņēmuma racionālā darbībā.	Detalizēti raksturo pārtikas higiēnas darbību kopumu, lai nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu uzturā.
		Nosauc iekšējās marķēšanas pieraksta informāciju tālākai uzglabāšanai, t.sk. atvēsinātiem un saldētiem produktiem, izstrādājumiem.	Pieraksta iekšējās marķēšanas informāciju vairākiem starpproduktiem, gataviem ēdieniem un izstrādājumiem atbilstoši normatīvo aktu prasībām. Izmanto vārdus, zīmējumus vai grafiskus simbolus (uzsvērtā sastāvdaļas vai sastāvdaļu grupas klātbūtne) u.c.
6. Spēj: sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus. Zina: temperatūras režīmus, risku analīzi, marķēšanas noteikumus sasaldētiem un saldētiem produktiem. Izprot: sasaldēto un saldēto starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas noteikumus, mērinstrumentu lietošanu.	35% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta starpproduktu un gatavo izstrādājumu sasaldēšanas procesu un galvenos nosacījumus maksimālas kvalitātes saglabāšanai – temperatūras režīmu, materiālu un produktu saderību u.c.	Detalizēti raksturo starpproduktu un gatavo produktu sasaldēšanas galvenos nosacījumus, t.sk. temperatūras režīmu procesa laikā un tālākā uzglabāšanā.
		Uzskaita prasības starpproduktiem un gatavajiem izstrādājumiem, lai kvalitatīvi un droši veikti sasaldēšanas procesus. Vispārīgi	Apraksta prasības kvalitātei starpproduktiem un gatavajiem izstrādājumiem sasaldēšanas procesu veikšanai. Raksturo

		apraksta sasaldēšanas un saldēšanas iekārtas, to ekspluatācijas noteikumus.	sasaldēšanas un saldēšanas iekārtas un pieļaujamās temperatūras svārstības procesā.
		Apraksta starpproduktu un gatavo izstrādājumu marķējuma informāciju iekšējai lietošanai (uzņēmumā).	Definē marķējuma saturu, precīzi raksturojot informācijas ierakstus – nosaukumu, derīguma termiņus, svaru/daudzumu u.c. informāciju.
7. Spēj: nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā. Zina: starpproduktu, gatavo ēdienu, konditorejas izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus. Izprot: uzglabāšanas laikā notiekošos kontroles pasākumu nodrošināšanu.	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta starpproduktu, gatavo produktu un/vai konditorejas izstrādājumu. sagatavošanas, iesaiņošanas un atdzesēšanas darbības un procesus pēc termiskās apstrādes.	Detalizēti raksturo starpproduktu, gatavo produktu un/vai konditorejas izstrādājumu dzesēšanas režīmus – atvēsināšanas laiku, vides, higiēnas prasības un potenciālos riskus uzglabāšanā.
		Vispārīgi apraksta riskus kādi var rasties uzglabāšanas laikā – temperatūra, relatīvais gaisa mitrums, u.c..	Analizē riskus uzglabāšanas laikā, t.sk. produktu saderība noliktavās/ aukstumiekārtās u.c.. un definē preventīvās darbības risku novēršanai.
		Vispārīgi apraksta dažādu produktu un grupu uzglabāšanas režīmus un termiņus.	Piemēro katram produktam atbilstošu uzglabāšanas režīmu – temperatūru, vides apstākļus, higiēnas prasības u.c.
		Apraksta kvalitātes jēdziena būtību un nosauc kvalitātes nodrošināšanas pasākumus/veidus katrā aprites/plūsmas posmā. Nosauc izplatītākos/biežāk sastopamos pārtikas bojāšanās iemeslus un pazīmes.	Detalizēti raksturo pārtikas izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus. Apraksta izplatītākos pārtikas bojāšanās iemeslus un pazīmes katrā aprites/plūsmas posmā.

Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot vienkāršus ēdienus un dzērienus atbilstoši produkta un ēdiena veidam.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Organoleptiski/sensori novērtēt pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti. 2. Piemērot ēdienu gatavošanā veselīga uztura/ēdiena pamatprincipus pēc pavāra norādījumiem. 3. Gatavot dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus, ievērojot pavāra norādījumus. 4. Gatavot ēdienus un dzērienus sadarbībā ar pavāru. 5. Sekot līdz ēdiena kvalitātes izmaiņām un reaģēt uz tām gatavošanas laikā. 6. Ievērot pārtikas produktu un izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. 7. Pēc norādījumiem noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus. 8. Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pavāra norādījumiem un pasniegšanas metodei.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" un "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: gatavo ēdienus (no katra ēdiena/produkta veida) un/vai aukstās vai karstās uzkodas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru pavāra palīga un pavāra kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Pārtikas produktu un izstrādājumu uzglabāšana". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Pavāra palīga kvalifikācijas izglītojamajiem modulim "Pavāra palīga prakse". 2. Pavāra kvalifikācijas izglītojamajiem moduļiem "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Ēdienkartes izveide".

Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: organoleptiski/sensori novērtēt pārtikas produktu/izejvielu kvalitāti.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pārtikas produktus/izejvielas dažādu ēdienu gatavošanai.	Raksturo pārtikas produktus/izejvielas dažādu ēdienu gatavošanai.
		Raksturo organoleptiskās/sensorās vērtēšanas rādītājus	Veic izejvielu organoleptiskās/sensorās

Zina: pārtikas produktu/izejvielu raksturojumu, kvalitātes rādītājus, produktu un izejvielu kvalitāti ietekmējošos faktorus. Izprot: organoleptiskās/ sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojumu.		izejvielām –izskatu, konsistenci, smaržu, krāsu u.c.	vērtēšanas darbības pēc pirmapstrādes un izvērsti izvērtē vismaz 10 izejvielas.
		Nosauc pārtikas produktu/izejvielu organoleptiskos/ sensoros kvalitātes rādītājus.	Izvērtē un apraksta pārtikas produktu/ izejvielu organoleptiskos/ sensoros kvalitātes rādītājus.
2. Spēj: piemērot ēdienu gatavošanā veselīga uztura/ēdiena pamatprincipus pēc pavāra norādījumiem. Zina: uzturvielas un to raksturojumu, veselīga un sabalansēta uztura raksturojumu un pamatprincipus, ieteicamās enerģijas un uzturvielu normas. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu piemērotākos apstrādes paņēmienus maksimālai uzturvērtības saglabāšanai ēdienā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta pamatuizturvielas – olbaltumvielas, ogļhidrātus un taukus, to nozīmi cilvēka organismā; sadala kopējo ieteicamo uzturvielu daudzumu (piemēram,1700 kkal) enerģijas un uzturvielu normas dienai pēc noteiktiem kritērijiem (piecām ēdienreizēm). Nosauc pārējās uzturvielas (bez uzturvērtības kkal).	Izvērtē uzturvielas – olbaltumvielas, ogļhidrātus, taukus un pārējās uzturvielas, to uzturvērtību, nozīmi cilvēka organismā; aprēķina ieteicamās enerģijas un uzturvielu normas dienai (piecām ēdienreizēm).
		Atšķir pareizās attiecības starp dažādām pārtikas produktu grupām katrā ēdienreizē un vispārēji raksturo ieteicamo produktu vērtību – graudu produktu, augļu un dārzeņu, gaļas un piena produktu.	Raksturo pareizās attiecības starp dažādām pārtikas produktu grupām katrā ēdienreizē un identificē vairākus ieteicamos produktus – graudu produktus, augļus un dārzeņus, gaļas un piena produktus u.c.
		Izskaidro apstrādes paņēmienus veikšanas iespējas (pirmapstrāde un termiskā apstrāde), lai samazinātu tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus.	Izvērtē tehnoloģisko/ uzturvērtības zudumu atkarībā no izvēlēta pārtikas produkta/ izejvielas pirmapstrādes/termiskā apstrādes paņēmiena, izejvielas apstrādes intensitātes, pirmapstrādes/termiskā apstrādes ilguma u.c.
3. Spēj: gatavot dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus, ievērojot pavāra norādījumus. Zina: termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus starpproduktu gatavošanā.	10 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo un izvēlas atbilstošu pirmapstrādes veidu svaigiem un saldētiem u.c. produktiem, izejvielām. Ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus pirmapstrādes izpildē manuāli un ar	Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem veic pirmapstrādi pārtikas produktiem un izejvielām (svaigām un saldētām) – manuāli un ar tehnoloģiskajām iekārtām/aprīkojumu,

Izprot: tehnoloģiskā procesa izraisītās norises un izmaiņas starpproduktos to gatavošanas laikā.		tehnoloģiskajām iekārtām/aprīkojumu. Ievēro higiēnas prasības, veicot pirmapstrādi dažādiem pārtikas produktiem/ izejvielām.	ievērojot personāla un personiskās higiēnas prasības.
		Ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus un speciālista norādījumus pirmapstrādē: – dārzeņu, augļu u.c.; – zivs, jūras produktu u.c.; – gaļas, t.sk. subproduktu, medījumu u.c.; – mājputnu, t.sk. medījumu u.c.; Vispārīgi apraksta iespējamās izmaiņas – tehnoloģiskos/ uzturvērtības un tehniskos zudumus.	Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem veic pārtikas produktu/ izejvielu (svaigu un saldētu) sagriešanu un/vai sadali manuāli vai ar tehnoloģiskajām iekārtām/aprīkojumu: – vienkāršā un/vai figurālā griešana (dārzeņi, sakņaugi, augļi u.c.); – sadale filejās ar ādu/bez ādas u.c. (zivis, jūras produkti u.c.); – lielie/mazie/maltie u.c. (gaļa, t.sk. subprodukti un medījumi, u.c.); – veseli/porciju/malti u.c. (mājputni, t.sk. medījumi). Seko produktu/izejvielu kvalitātes rādītājiem pirmapstrādes laikā. Izvērtē tehnoloģiskos/ uzturvērtības un tehniskos zudumus.
	10 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo un piemēro termiskās apstrādes pamatpaņēmienus – vārīšanu un cepšanu – starpproduktu/ēdienu gatavošanā, ievērojot higiēnas un temperatūras prasības, kā arī tehnoloģisko iekārtu/aprīkojuma u. c. līdzekļu lietošanas nosacījumus.	Lieto katram pārtikas produktam un izejvielai atbilstošāko termiskās apstrāde paņēmieni – vārīšanu vai cepšanu –starpproduktu/ēdienu gatavošanā, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus u.c. kritērijus.
		Raksturo un piemēro termiskās apstrādes palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus noteiktu starpproduktu (vismaz 10) gatavošanā.	Lieto katram pārtikas produktam un izejvielai atbilstošāko termiskās apstrādes palīgpaņēmieni un kombinēto paņēmieni starpproduktu gatavošanā, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus u.c. kritērijus.

		Sadarbībā ar pavāru novērtē sagatavoto izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus un ievēro starpproduktu uzglabāšanas prasības un nosacījumus.	Novērtē visus sagatavoto izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus. Ievēro sagatavoto izejvielu un starpproduktu uzglabāšanas prasības un nosacījumus.
		Identificē starpproduktu vizuālās ārējās izmaiņas pirmapstrādes un termiskās apstrādes laikā, kas būtiski ietekmē produkta sagremojamību.	Raksturo starpproduktu vizuālās ārējās un fizikāli ķīmiskās izmaiņas pirmapstrādes un termiskās apstrādes laikā, kas būtiski ietekmē produkta sagremojamību un uzturvērtību.
4. Spēj: gatavot ēdienus un dzērienus sadarbībā ar pavāru. Zina: auksto un karsto ēdienu, uz kodu un dzērienu gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības ēdienu gatavošanā, aprīkojuma un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus. Izprot: tehnoloģiskās kartes prasības un tehnoloģiju.	30 % no moduļa kopējā apjoma	Lasa tehnoloģiskās kartes informāciju – sastāvdaļas un tehnoloģisko procesu gaitu, lai noteiktu sagatavoto izejvielu, produktu/ starpproduktu un citu nosacījumu atbilstību prasībām.	Izvērtē sagatavotās izejvielas, starpproduktus kvalitatīvi un kvantitatīvi (to atbilstību tehnoloģiskās kartes informācijai). Izvērtē tehnoloģiskās kartes informāciju – sastāvdaļas un tehnoloģisko procesu gaitu.
		Gatavo ēdienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus (termiskās apstrādes iekārtas/aprīkojuma u.c.) un sekojot pavāra ieteikumiem: no katra produkta veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. mēža dzīvnieku un putnu) ēdienus, – zivju un jūras produktu ēdienus, – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus,	Gatavo ēdienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus (termiskā apstrādes iekārtas/aprīkojums u.c.): no katra produkta veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. mēža dzīvnieku un putnu) ēdienus, – zivju un jūras produktu ēdienus, – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.);

		– veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); - no katra ēdiena veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas, – mērces, – buljonus, zupas, – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.), – saldus ēdienus, – dzērienus.	no katra ēdiena veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas, – mērces, – buljonus, zupas, – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.), – saldus ēdienus, – dzērienus.
5. Spēj: sekot ēdienu kvalitātes izmaiņām gatavošanas laikā un reaģēt uz tām. Zina: darba izpildes secību un noteiktos laika termiņus ēdienu gatavošanā. Izprot: ēdienu kvalitātes rādītāju un kvalitātes izmaiņu nozīmi.	10 % no moduļa kopējā apjoma	Ievēro ēdienu un dzērienu tehnoloģiju atbilstoši tehnoloģiskajā kartē/ shēmā noteiktajam un/vai ņemot vērā pavāra norādījumus. Sadarbībā ar pavāru novērtē noteiktus gatavo ēdienu kvalitātes pamatrādītājus – smaržu, krāsu, garšu.	Ievēro un koriģē kādu no gatavošanas nosacījumiem tehnoloģiskās kartes/ shēmas – darbību vai apstākļus, konsultējoties ar pavāru. Patstāvīgi izvērtē noteiktus gatavo ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.
6. Spēj: ievērot pārtikas produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. Zina: pārtikas produktu/izejvielu racionālas izmantošanas un aprites noteikumus. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu realizācijas termiņu ievērošanas priekšnoteikumus.	10 % no kopējā moduļa apjoma	Nosauc pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālas aprites pamatnosacījumus virtuvē – darba plānošana, termiņu ievērošana u.c. Piedalās un apraksta plūsmas principu tehnoloģiskajā procesā, izvērtējot pilnībā kādu no posmiem virtuvē.	Izvērtē un ievēro ražošanas procesa plūsmu un pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites pamatnosacījumus – darba plānošanu, termiņus, uzglabāšanu, pierakstu veikšanu u.c. Ievēro un izvērtē katru plūsmas principu tehnoloģiskā procesa norises laikā virtuvē atbilstīgi savai kompetencei.
7. Spēj: pēc norādījumiem noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus. Zina: ēdiena izkārtošanas pamatprincipus, izmantojamus traukus, piederumus, materiālus.	10 % no moduļa kopējā apjoma	Sadarbībā ar pavāru izvēlas traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši ēdienam/uzkodai un pasniegšanas veidam. Kārto ēdiena/uzkodas sastāvdaļas atbilstoši	Izvēlas traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši ēdienam/uzkodai un pasniegšanas veidam un sagatavo tos ēdiena kārtošanai. Kārto ēdiena/uzkodas sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei,

Izprot: noformēšanas pamatelementus un dekoratīvās griešanas pamatus.		tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam.	pasniegšanas veidam, trauka/šķīvja lielumam/izmēram/ krāsai, ēdiena/uzkodas sastāvdaļām u.c.
		Veido vienkāršus noformēšanas pamatelementus no dārzeņiem, zaļumiem, augļiem ar dekoratīvās griešanas nažiem/aprīkojumu.	Veido vairākus noformēšanas elementus no dārzeņiem, zaļumiem, augļiem ar dekoratīvās griešanas nažiem/aprīkojumu.
8. Spēj: sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pavāra norādījumiem un pasniegšanas metodei. Zina: ēdienu pasniegšanas temperatūras un metodes, ēdienu pasniegšanas secību. Izprot: iekārtu trauku uzturēšanai siltumā lietošanu.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo pēc pavāra norādījumiem (skaits, veids) atbilstošos traukus ēdienu/uzkodu pasniegšanai. Gatavos karstos ēdienus pasniedz tūlīt vai uzglabā līdz pasniegšanai temperatūrā, kas nav zemāka par +60 C.	Sagatavo dažādu ēdienu pasniegšanai traukus, piederumus u.c. līdzekļus, veicot noteiktas sagatavošanas darbības – trauku pārskatīšanu, pulēšanu, u.c. darbības. Patstāvīgi piemēro savā darbībā higiēnas prasības.
		Nosauc ēdienu pasniegšanas metodes (amerikāņu, krievu, angļu un franču) un apraksta atšķirības.	Patstāvīgi izvērtē katru ēdienu pasniegšanas metodi un apraksta katras metodes secību, akcentējot virtuves darbinieku, t.sk. pavāra palīgu, iesaisti.

Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot daudzveidīgus un dažādas sarežģītības ēdienus, tai skaitā karstās, aukstās uzkodas un dzērienus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Gatavot dažādas sarežģītības un daudzveidīgus ēdienus un dzērienus atbilstoši pārtikas produkta veidam un ēdiena veidam. 2. Uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus. 3. Novērtēt gatavos ēdienus un dzērienus, to kvalitātes rādītājus. 4. Nodrošināt starpproduktu un gatavo ēdienu, dzērienu racionālus aprītes nosacījumus ražošanas telpās.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana", "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: gatavo un sagatavo pasniegšanai dažādas sarežģītības ēdienus, tai skaitā aukstās un karstās uzkodas.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru pavāra kvalifikācijas izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Ēdienkartes izveide" un "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve". To apguve ir ieejas nosacījums moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide", "Profesionālā saziņa svešvalodās" un "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)".

Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: gatavot dažādas sarežģītības un daudzveidīgus ēdienus un dzērienus: a) atbilstoši pārtikas produkta veidam: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus, – zivju (t.sk. saldūdens) un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus,	75% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo ēdienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus: no katra pārtikas produktu veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus, – zivju un jūras produktu ēdienus,	Patstāvīgi gatavo ēdienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus: no katra pārtikas produktu veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus, – zivju un jūras produktu ēdienus, – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus,

– piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); b) atbilstoši ēdiena veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus. Zina: ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģiju, termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus. Izprot: ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģijas, uzturvērtības saglabāšanu pārtikas produktos un ēdienos gatavošanas laikā, gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības ēdienu gatavošanā.		– dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); no katra ēdienu veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas, – mērces, – buljonus, zupas, – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.), – saldus ēdienus, – dzērienus. Apraksta ar vairākiem piemēriem (no katras ēdienu/produktu grupas) uzturvērtības saglabāšanas procesu produktos un ēdienos ēdienu gatavošanas laikā – pirmapstrādē un ēdienu gatavošanā – paņēmieni, temperatūra, aprīkojums u.c.	– pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); no katra ēdienu veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas, – mērces, – buljonus, zupas, – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.), – saldus ēdienus, – dzērienus. Raksturo uzturvērtības saglabāšanu produktos un ēdienos visā ražošanas procesā – sākot ar produktu pieņemšanu un beidzot ar realizāciju un/vai uzglabāšanu, t.sk. ārējo faktoru ietekmi.
2. Spēj: uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus. Zina: izejvielu tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus gatavošanas laikā; kvalitātes rādītājus un to rezultātu analīzi. Izprot: ēdienu gatavošanas laikā notiekošos uzturvielu izmaiņas procesus un kvalitātes izmaiņas.	10% no moduļa kopējā apjoma	Uzrauga ēdienu gatavošanu, ievērojot tehnoloģiskajā kartē noteikto ēdienu un dzērienu tehnoloģisko gaitu un secību. Novērtē noteiktus gatavo ēdienu kvalitātes pamatrādītājus – smaržu, krāsu, garšu. Vispārīgi apraksta tehniskos un tehnoloģiskos/	Ievēro un koriģē gatavošanas tehnoloģiskās kartes nosacījumus – darbību vai apstākļus. Patstāvīgi izvērtē visus gatavo ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c. Analizē un aprēķina tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības

		uzturvērtības zudumus katrai izejvielai ēdienu (vismaz 3) gatavošanas laikā.	zudumus – atbilstoši izejvielu pirmapstrādes veidam un izejvielu apstrādes intensitātei, pirmapstrādes ilgumam u.c. kritērijiem.
	5% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta vizuālās un kvantitatīvās pārtikas produktu/izejvielu izmaiņas termiskās apstrādes laikā.	Raksturo iespējamās produktu/izejvielu kvalitātes izmaiņas termiskās apstrādes laikā, t.sk. fizikāli ķīmiskās un ārējo apstākļu ietekmē radušās.
3. Spēj: novērtēt gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus. Zina: ēdienu gatavošanas tehnoloģijas un pieļaujamās atkāpes dažādu ēdienu gatavošanā. Izprot: gatavo ēdienu kvalitātes rādītājus.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosaka ēdienu, starpproduktu un atsevišķu sastāvdaļu faktisko svaru, veic organoleptisko/sensoro pārtikas kvalitātes noteikšanu, izvēlas pasniegšanas temperatūru.	Analizē gatavo produktu, starpproduktu un atsevišķas sastāvdaļas pēc vairākiem kritērijiem un sniedz priekšlikumus garšas uzlabošanai.
4. Spēj: nodrošināt starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. Zina: starpproduktu un gatavo produktu aprites un darba laika plānošanu. Izprot: starpproduktu un gatavo ēdienu realizācijas termiņu kontroles darbību pastāvīgu un regulāru lietošanu savā darbā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Izvērtē pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu racionālas aprites pamatnosacījumus ražošanā – darba plānošana, termiņu ievērošana u.c.	Nodrošina saistītos aprites posmus ražošanas plūsmā un ievēro pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu racionālus aprites pamatnosacījumus darba plānošanā, termiņu ievērošanā, uzglabāšanā, pierakstu veikšanā u.c.
		Analizē plūsmas principu ražošanas procesā, izvērtējot pilnībā kādu no posmiem.	Nodrošina nepārtrauktību un plūsmas principu katrā ražošanas procesa posmā, ievērojot noteiktus termiņus, visu resursu racionālu izmantošanu un kvalitātes prasības.

Moduļa "Ēdienkartes izveide" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas veidot dažādas ēdienkartes ēdināšanas uzņēmumos, ievērojot pieejamos resursus un pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Analizēt nepieciešamo informāciju par uzņēmuma resursiem, lai sekmīgi spētu izveidot dažādas ēdienkartes. 2. Plānot ēdienkarti sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. 3. Plānot un veidot dažādas ēdienkartes, ievērojot ēdināšanas uzņēmuma specifiku un citus priekšnoteikumus. 4. Izvērtēt dažādas ēdienkartes un to atbilstību pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principiem. 5. Izvērtēt ēdienkartes saturiskos un vienkāršotus finansiālos datus sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana", "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdienkartes izveide" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: izveido ēdienkarti, ievērojot ēdināšanas uzņēmuma pieejamos resursus un pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdienkartes izveide" ir B daļas modulis, kuru pavāra kvalifikācijas izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve". To apguve ir ieejas nosacījums moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide", "Profesionālā saziņa svešvalodās" un "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)".

Moduļa "Ēdienkartes izveide" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: analizēt nepieciešamo informāciju par pašreizējiem uzņēmuma resursiem un iespējām, veidojot dažādas ēdienkartes.	5% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta ēdienkartes veidošanas priekšnosacījumus un ēdienkartes funkcijas.	Detalizēti raksturo ēdienkartes veidošanas priekšnosacījumus un ēdienkartes funkcijas.
Zina: ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus.		Apraksta uzņēmuma resursus – ražošanas jaudas (t.sk. tehniskās) un darbinieku resursus.	Raksturo un analizē: – uzņēmuma resursus pēc noteiktiem kritērijiem, t.sk. pēc uzņēmuma lieluma, darbinieku skaita un kvalifikācijas u.c.; – uzņēmuma iespējas pilnveidot/attīstīt pakalpojumus.
Izprot: tehnisko un citu resursu priekšnosacījumu ietekmi uz ēdienkartes veidošanu.			

2. Spēj: piedalīties dažādu ēdienkaršu plānošanā sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm (konditoru, pavāru u.c.). Zina: ēdienkaršu veidus, pieprasījuma īpatnības dažādu apstākļu ietekmē. Izprot: ēdienkartes plānošanas pamatojumu, tās svarīgumu uzņēmuma darbības nodrošināšanai.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus: uzņēmuma veidu, ražošanas jaudu, iekārtas, personāla kvalifikāciju, apkalpošanas veidu un sezonalitāti u.c. Apraksta ēdināšanas uzņēmumu ēdienkaršu veidus: pamata/paplašināto (dienas), izvēles, biznesa pusdienu, degustācijas u.c. Raksturo katru ēdienu grupu ēdienkartē. Apraksta sadarbību ar kolēģiem ēdienkartes plānošanā un izveidē.	Izvērtē un analizē ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus noteiktās dažādu ēdināšanas uzņēmumu ēdienkartēs (vismaz 3) un salīdzina pēc noteiktiem kritērijiem. Izvērtē un analizē vismaz 5 ēdienkaršu veidus, katras ēdienkartes raksturojošās iezīmes un katras ēdienu grupas ēdienus (termiskās apstrādes veidi, pamatēdienu (skaits), piedevas, mērces u.tml.). Detalizēti raksturo sadarbību ēdienkartes plānošanā un izveidē ar uzņēmuma speciālistiem un pasūtītāju, lai saskaņotu ēdienkarti.
3. Spēj: veidot dažādas (t.sk. pasūtījuma) ēdienkartes, ievērojot uzņēmuma specifiku un citus priekšnoteikumus. Zina: ēdienkartes veidošanas pamatus, ēdienu secību ēdienkartē, ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus, pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principu, profesionālo terminoloģiju. Izprot: ēdienkartes struktūru, pasūtījuma ēdienkartes izveides principus.	55% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta ēdienkartes plānošanas secību u.c. Veido vienkāršotu ēdienkarti noteiktam ēdienreižu skaitam (piemēram, dienas laikā). Sastāda izvēles/a la carte ēdienkarti, ievērojot noteikto ēdienu grupu secību un izvēlas un ieraksta vismaz 3 ēdienu nosaukumus katrā grupā. Raksta pareizus ēdienkartes pamatterminus latviešu valodā – ēdienu grupas, klasiskie ēdieni, dzērieni u.c. Apraksta vispārējos ēdienkartes vizuālā izskata/dizaina pamatprincipus.	Patstāvīgi plāno ēdienkarti vienai ēdienreizei pēc noteiktiem kritērijiem – min./maks. ēdienu skaits, pieejamās pārtikas izejvielas un produkti un tehnoloģiskās iekārtas. Patstāvīgi sastāda izvēles/a la carte ēdienkarti, ievērojot noteikto secību: katrā ēdienu grupā izvēlas vismaz 5 ēdienu nosaukumus, pamato izvēli. Raksta pareizus ēdienkartes pamatterminus latviešu valodā – ēdienu grupas, klasiskie ēdieni, dzērieni u.c. un angļu valodā (vismaz 30). Analizē vairāku ēdienkaršu – biznesa piedāvājuma, pasūtījuma, vegāniskās, a la carte u.c. – vizuālā izskata/dizaina pamatprincipus, kopīgās un atšķirīgās pazīmes.

		Veido/sastāda dažāda veida ēdienkartes, ievērojot visus iepriekš minētos pamatprincipus.	Veido/sastāda (pamata un/vai paplašināto, un/vai izvēles) ēdienkartes, ievērojot ēdienu grupu secību, ēdienu secību grupās, produktu un ēdienu daudzveidību, veselīga uztura pamatprincipus, ēdienu izvēles iespējas, uzturvērtību u.c. faktorus.
4. Spēj: izvērtēt dažādas ēdienkartes un to atbilstību pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principiem. Zina: pilnvērtīga, daudzveidīga uztura pārtikas produktu grupas u.c. Izprot: pilnvērtīga, daudzveidīga, sabalansēta uztura raksturojumu, veselīga uztura ieteikumus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principu ievērošanu ēdienkartes veidošanā, vispārīgi skaidro vismaz 3 rādītājus.	Analizē pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principu iekļaušanu ēdienkartes veidošanā, skaidrojot ietekmi uz dažādu ēdienkaršu saturu.
		No doto ēdienu klāsta ēdienkartei izvēlas ar daudzveidīgiem un veselīgiem produktiem bagātus ēdienus, īpašu uzmanību pievēršot pilnvērtīga, daudzveidīga uztura piedāvājumam.	Piedāvā ēdienkartes izveidei daudzveidīgus un veselīgus, kā arī jaunus produktus, tai pašā laikā piedāvājot inovatīvus risinājumus ēdienu gatavošanā.
5. Spēj: izvērtēt ēdienkartes saturiskos un vienkāršotus finansiālos datus sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. Zina: ēdienu realizācijas un ēdienu pārdošanas apjomu dažādos termiņos, ēdienu grupu īpatsvara izvērtējamu un katra ēdiena analīzes pamatprincipus u.c. Izprot: ēdienkartes izvērtēšanas nosacījumu ietekmi uz ēdināšanas uzņēmuma darbību.	20% no moduļa kopējā apjoma	Veic vispārēju satura (ēdienu grupas un skaits tajās, ēdienu nosaukumi, termiskās apstrādes paņēmieni dažādība u.c.) izvērtējumu.	Detalizēti izvērtē uzņēmuma ēdienkartes (ēdienu) saturu mijiedarbībā ar: – mērķgrupas raksturojumu, – uzņēmuma atrašanās vietu, – materiālo un nemateriālo produktu; – ēdienu sarežģītības pakāpi u.c.
		Izvērtē ēdienu pārdošanas apjomu un ēdienu grupu īpatsvara datus noteiktā laika periodā.	Patstāvīgi izvērtē ēdienu pārdošanas apjomu un ēdienu grupu īpatsvaru.

Moduļa "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot un pasniegt dažādas sarežģītības Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu ēdienus, dzērienus, saglabājot Latvijas kulināro mantojumu un veicinot mūsdienu latviešu virtuves attīstību.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Atbildīgi rūpēties par Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu kulinārā mantojuma saglabāšanu. 2. Gatavot Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu raksturīgākos tradīciju un gadskārtu ēdienus. 3. Izmantot ēdienu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā Latvijā audzētus, ražotus un savvaļā iegūtus pārtikas produktus. 4. Gatavot mūsdienu latviešu virtuvei raksturīgus sezonālos ēdienus, ievērojot cikliskā kalendāra principu.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana", "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" apguves noslēgumā kārto pārbaudījumu: gatavo dažādas sarežģītības latviešu nacionālās un mūsdienu virtuves ēdienus un/vai izstrādājumus, ievērojot noteiktās prasības.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" ir B daļas modulis, kuru pavāra kvalifikācijas izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Ēdienkartes izveide". To apguve ir ieejas nosacījums moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide", "Profesionālā saziņa svešvalodās" un "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)".

Moduļa "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: atbildīgi rūpēties par Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu kulinārā mantojuma saglabāšanu.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta Latvijas ģeogrāfiskā stāvokļa/apstākļu ietekmi uz latviešu virtuves (maize, ēdieni, dzērieni, izstrādājumi u.c.) veidošanos.	Izskaidro Latvijas ģeogrāfiskā stāvokļa/apstākļu ietekmi uz latviešu virtuves veidošanos.
Zina: Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu kulinārā mantojuma raksturīgākās iezīmes.		Apraksta vēstures notikumus, faktus, apstākļus, ēšanas tradīcijas, tehnoloģijas, "jaunos" produktus u.c., kuri ietekmējuši latviešu virtuves veidošanos.	Analizē ar piemēriem vēstures notikumus, faktus, apstākļus, ēšanas tradīcijas, tehnoloģijas, "jaunos" produktus u.c., kuri ietekmējuši latviešu virtuves veidošanos.

Izprot: Latvijas kulinārā mantojuma nozīmi latviskās identitātes saglabāšanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta latvisko identitāti cauri gadskārtu/godu tradīcijām un ēdieniem.	Detalizēti raksturo latvisko identitāti cauri gadskārtu/godu tradīcijām un ēdieniem.
		Izvēlas traukus, galda veļu, galda dekorus un lieto atbilstoši svētku tematikai.	Patstāvīgi demonstrē galda klāšanas prasmes un pamato trauku, galda dekору, galda veļas izvēli atbilstoši svētku tematikai.
2. Spēj: gatavot Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu raksturīgākos godu un gadskārtu ēdienus. Zina: Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu raksturīgāko ēdienu gatavošanas veidus, tradīcijas, gadskārtas. Izprot: atšķirības un īpatnības ēdienu pasniegšanā, uzturvērtības saglabāšanu gatavošanas laikā; dažādu ģeogrāfisku un vēsturisku apstākļu ietekmi uz latviešu virtuvi.	10% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo, noformē un pasniedz Latvijas novadu ēdienus atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas prasības.	Gatavo, noformē un pasniedz Latvijas novadu ēdienus saskaņā ar patstāvīgi izstrādātu tehnoloģisko karti un ievērojot higiēnas u.c. prasības.
		Gatavo, noformē un pasniedz Latvijas etnogrāfisko reģionu ēdienus atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas prasības.	Gatavo, noformē un pasniedz Latvijas etnogrāfisko reģionu ēdienus saskaņā ar patstāvīgi izstrādātu tehnoloģisko karti un ievērojot higiēnas prasības.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo, noformē un pasniedz starptautiski atzītus latviešu ēdienus atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas principus.	Gatavo, noformē un pasniedz starptautiski atzītus latviešu ēdienus saskaņā ar patstāvīgi izstrādātu tehnoloģisko karti un ievērojot higiēnas principus.
3. Spēj: izmantot ēdienu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā Latvijā audzētus, ražotus un savvaļā iegūtus pārtikas produktus. Zina: Latvijai raksturīgos pārtikas produktus un to lietojumu ēdienu gatavošanā, ēdienu pasniegšanas veidus atbilstoši tradīcijām, gadskārtām. Izprot: Latvijas virtuves īpatnības un produktu izmantošanu, tradicionālo produktu/izejvielu pielietojumu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Atšķir vietējās izcelsmes pārtikas produktus no importētajiem un apraksta tos.	Raksturo vietējās izcelsmes pārtikas produktus, uzsverot to vērtību, atšķirības, specifiku un citus faktorus.
		Gatavo, noformē un pasniedz ēdienus no vietējās izcelsmes pārtikas produktiem atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas principus.	Gatavo, noformē un pasniedz ēdienus no vietējās izcelsmes pārtikas produktiem, vadoties pēc patstāvīgi izstrādātas tehnoloģiskās kartes, ievērojot higiēnas principus.
	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tradicionālās savvaļas veltes.	Raksturo savvaļas veltes un to lietošanu.
		Gatavo, noformē un pasniedz ēdienus no savvaļas produktiem atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas principus.	Gatavo, noformē un pasniedz ēdienus no savvaļas produktiem saskaņā ar patstāvīgi izstrādātu tehnoloģisko karti un ievērojot higiēnas principus.

4. Spēj: gatavot mūsdienu latviešu virtuvei raksturīgus sezonālos ēdienus, ievērojot cikliskā kalendāra principu.	2% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta sezonālītātes principa ietekmi uz latviešu virtuvi – maizi, ēdieniem, dzērieniem, izstrādājumiem u.c.).	Skaidro ar vairākiem piemēriem sezonālītātes principa ietekmi uz latviešu virtuvi – maizi, ēdieniem, dzērieniem, izstrādājumiem u.c.).
Zina: sezonālo pārtikas produktu pieejamību un to izmantošanu ēdienu gatavošanā.	18% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta mūsdienu latviešu virtuves raksturīgākās iezīmes.	Detalizēti raksturo un izskaidro mūsdienu latviešu virtuves iezīmes.
Izprot: uzturvērtības saglabāšanu gatavošanas laikā; dažādu ģeogrāfisku un vēsturisku apstākļu, cikliskā kalendāra ietekmi uz latviešu virtuvi.		Gatavo, noformē un pasniedz sezonālos ēdienus atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas principus.	Gatavo, noformē un pasniedz sezonālos ēdienus saskaņā ar patstāvīgi izstrādātu tehnoloģisko karti un ievērojot higiēnas principus.

Moduļa "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas izstrādāt ēdienu, dzērienu un konditorejas izstrādājumu tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes, sagatavot un noformēt uzskaites un pārskatu dokumentāciju.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Veidot tehnoloģiskās kartes, lietojot matemātiskos aprēķinus. 2. Veidot ēdienu, dzērienu un konditorejas izstrādājumu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izejvielu izmaksas. 3. Aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentāciju. 4. Patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei. 5. Apstrādāt inventarizācijās iegūto informāciju atbilstīgi savai kompetencei.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)", "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" konditora kvalifikācijas izglītojamajiem un moduļi "Ēdienkartes izveide", "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" pavāra kvalifikācijas izglītojamajiem.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: izstrādā ēdienu, dzērienu vai konditorejas izstrādājumu tehnoloģisko karti un kalkulācijas karti, precīzi aprēķinot izmaksas un pārdošanas cenu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" ir B daļas modulis, kuru pavāra un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)" un "Profesionālā saziņa svešvalodās". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Konditora kvalifikācijas izglītojamajiem moduļiem "Konditora prakse". 2. Pavāra kvalifikācijas izglītojamajiem moduļiem "Pavāra prakse".

Moduļa "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1.Spēj: veidot tehnoloģiskās kartes, lietojot matemātiskos aprēķinus. Zina: tehnoloģiskās kartes struktūru un tās izstrādi. Izprot: tehnoloģisko karti, tās izstrādi un būtisko lomu ražošanas procesa nodrošināšanā.	40% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta ēdienu, dzērienu receptūru atšķirību no tehnoloģiskajām kartēm. Atpazīst tehnoloģiskās kartes terminus (bruto, neto u.c.). Nosauc tehnoloģiskajā kartē uzrādāmo informāciju un mērvienības.	Skaidro terminus tehnoloģiskajās kartēs. Izvērtē tehnoloģiskās kartes sastādīšanas secību. Pamato tehnoloģiskajā kartē uzrādāmās informācijas un mērvienību nepieciešamību.

		Aprēķina pārtikas produktu/izejvielu bruto un neto svaru, pamatojoties uz tehnisko zudumu pirmapstrādē.	Patstāvīgi aprēķina pārtikas produktu/izejvielu bruto un neto svaru, pamatojoties uz tehnisko zudumu pirmapstrādē.
2. Spēj: veidot gatavā produkta kalkulācijas karti, precīzi aprēķinot pārtikas produktu/izejvielu izmaksas. Zina: gatavā produkta, pārtikas produktu/izejvielu un izmaksu aprēķinu, pārdošanas cenu ietekmējošos faktorus. Izprot: kalkulācijas kartes veidošanas principus.	25% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc faktorus, kas ietekmē ēdienu un dzērienu pārdošanas cenas.	Uzskaita faktorus, kas ietekmē ēdienu un dzērienu pārdošanas cenas. Izskaidro cenu noteikšanas metodes.
		Izveido ēdienu vai dzērienu kalkulācijas kartes (vismaz 5 no katras ēdienu un produktu grupas), aprēķina pašizmaksu un pārdošanas cenu.	Izveido ēdienu vai dzērienu kalkulācijas kartes (vismaz 10 no katras ēdienu un produktu grupas), aprēķina pašizmaksu un pārdošanas cenu ar vairākiem uzcenojumiem.
		Nosauc un vispārīgi skaidro zināmākos (vismaz 5) pārdošanas cenu ietekmējošos faktorus, piemēram, sezona, uzņēmuma veids, vairumtirdzniecības piedāvājums u.c.	Detalizēti raksturo pārdošanas cenu ietekmējošos faktorus (vismaz 7), to ietekmi uz izmaksām un pārdošanas cenu.
3. Spēj: aizpildīt ar ražošanas procesu saistīto uzskaites un pārskata dokumentāciju. Zina: ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentāciju; dokumentu aprites prasības uzņēmumā. Izprot: ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentācijas lomu ēdināšanas uzņēmuma sekmīgai darbībai.	15 % no moduļa kopējā apjoma	Apraksta uzskaites un atskaites dokumentu veidus un to lietojumu savu pienākumu izpildē.	Raksturo uzskaites un pārskata dokumentus, to pielietojumu ražošanas procesos.
		Uzskaita dažādas preces, izejvielas un materiāli tehniskās apgādes priekšmetus atbilstoši uzskaites noteikumiem kvalificēta speciālista vadībā.	Uzskaita dažādas preces, izejvielas un materiāli tehniskās apgādes priekšmetus atbilstoši uzskaites noteikumiem kvalificēta speciālista vadībā.
		Nosauc preču, izejvielu un materiāltechniskās apgādes priekšmetu norakstīšanas procesu secību. Sastāda norakstīšanas aktu atbilstoši normatīvajiem aktiem.	Izskaidro preču, izejvielu un materiāltechniskās apgādes priekšmetu norakstīšanas kārtību un iesaka uzlabošanas iespējas. Sastāda norakstīšanas aktu atbilstoši prasībām un apkopo iegūto informāciju tālākai apstrādei
4. Spēj: patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei. Zina: inventarizācijas veikšanas kārtību pa posmiem.	15 % no moduļa kopējā apjoma	Definē inventarizācijas galveno uzdevumu un apraksta vispārīgi inventarizācijas veikšanas kārtību.	Izskaidro inventarizācijas veikšanas kārtību pa posmiem.
		Apraksta inventarizācijas dokumentus un izveido vienkāršotu dokumentu.	Izskaidro dokumentu veidošanas principus un izveido/aizpilda tos atbilstoši norādēm un prasībām.

Izprot: inventarizācijas veikšanas kārtību, dokumentāciju un noteikumus.		Pēc parauga aizpilda inventarizācijas akta sadaļas.	Patstāvīgi aizpilda inventarizācijas akta sadaļas atbilstoši prasībām.
5. Spēj: apstrādāt inventarizācijā iegūto informāciju atbilstīgi savai kompetencei. Zina: informācijas izmantošanas un uzglabāšanas noteikumus. Izprot: inventarizācijas pārskatu nozīmi uzņēmuma darba organizācijā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta inventarizācijas informācijas vispārējās izmantošanas iespējas uzņēmumā.	Raksturo inventarizācijas informācijas izmantošanas iespējas savu pienākumu izpildē.
		Apraksta inventarizācijas dokumentu sagatavošanu uzglabāšanai, ievērojot dokumentu uzglabāšanas noteikumus un termiņus.	Patstāvīgi sagatavo inventarizācijas dokumentus uzglabāšanai, ievērojot dokumentu uzglabāšanas noteikumus un termiņus.

Moduļa "Profesionālā saziņa svešvalodās" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas patstāvīgi lietot profesionālo terminoloģiju mutiskajā un rakstiskajā saziņā, pilnveidojot izglītojamo komunikācijas prasmes svešvalodās.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Lietot nozares profesionālos terminus svešvalodās, t.sk. angļu valodā. 2. Brīvi sazināties svešvalodās, t.sk. angļu valodā – lietot plašus skaidrojumus, diskutēt, risināt problēmas darba vietā par saistītām tēmām. 3. Izmantot svešvalodu, t.sk. angļu valodas, prasmes rakstiskajā saziņā, t.sk., izmantojot datora programmatūru. 4. Skaidrot un izvērtēt komunikācijā ar tūrisma nozari visdažādāko/saistīto informāciju svešvalodās, t.sk. angļu valodā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)", "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" konditora kvalifikācijas izglītojamajiem un moduļi "Ēdienkartes izveide", "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" pavāra kvalifikācijas izglītojamajiem.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Profesionālā saziņa svešvalodās" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: atrisina problēmsituāciju ar neapmierinātu viesi kādā no ēdināšanas uzņēmuma struktūrvienībām.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Profesionālā saziņa svešvalodās" ir B daļas modulis, kuru pavāra un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" un "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Konditora kvalifikācijas izglītojamajiem moduļiem "Konditora prakse". 2. Pavāra kvalifikācijas izglītojamajiem moduļiem "Pavāra prakse".

Moduļa "Profesionālā saziņa svešvalodās" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: lietot saziņā nozares profesionālo terminoloģiju svešvalodās, t.sk. angļu valodā. Zina: profesionālās terminoloģijas lietojumu savā darbības jomā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo tūrisma nozari un nosauc tūrisma nozarē raksturīgākos un biežāk lietotos profesionālos terminus.	Izmanto valodas zināšanas, raksturojot nozari un tās uzņēmumus, arī pakalpojumu izklāstā.
		Nosauc atsevišķus profesionālos terminus katrā tūrisma nozares	Izmanto valodu zināšanas, skaidrojot tūrisma nozares sektorus, uzņēmuma un/vai

Izprot: nozarē un savā darbības jomā izmantojamo terminu būtību.		sektorā, uzņēmumā un/vai struktūrvienībās/dienestos. Nosauc dienestu darbinieku amatus/profesijas raksturo pienākumus.	struktūrvienību/dienestu. darbību un personāla pienākumus.
2. Spēj: izskaidrot viesim ar tūrisma nozares uzņēmuma, tā telpām saistīto problēmu svešvalodās, t.sk. angļu valodā. Zina: profesionālās jomas jēdzienus svešvalodās, saistītus ar aktuālām vajadzībām. Izprot: pareizas svešvalodā lietotās terminoloģijas nozīmi viesu apkalpošanā dažādos posmos.	30% no moduļa kopējā apjoma	Ar pamatfrāzēm definē problēmsituācijas, atrisina tās komandā/sadarbībā ar speciālistiem tūrisma nozares uzņēmumā un/vai struktūrvienībā. Nepilnā apjomā (pamatfrāzes) profesionālajā saziņā lieto svešvalodas, t.sk. angļu valodu, atceras terminoloģiju, ar īsām frāzēm izskaidro procesus, uzdod jautājumus.	Izmanto profesionālajā saziņā svešvalodu zināšanas/kompetences, lai risinātu ar uzņēmuma un/vai struktūrvienības, tā telpām/pakalpojumiem saistītās problēmas. Profesionālajā saziņā brīvi izmanto svešvalodas, t.sk. angļu valodā lieto plašus skaidrojumus, diskutē, risina problēmas, ievērojot pozitīvas saskarsmes principus.
3. Spēj: piedāvāt un vienkāršoti aprakstīt viesim uzņēmuma pamatpakalpojumus, un papildpakalpojumus svešvalodās, t.sk. angļu valodā. Zina: uzņēmuma pamatpakalpojumu un papildpakalpojumu nosaukumus un saturu svešvalodās, t.sk. angļu valodā. Izprot: profesionālos terminus svešvalodās, t.sk. angļu valodā, to nozīmi uzņēmuma pamatpakalpojumu un papildpakalpojumu pārdošanas veicināšanā.	50% no moduļa kopējā apjoma	Lieto profesionālos terminus, raksturojot pamatpakalpojumus. Lieto profesionālos terminus, skaidrojot papildpakalpojumus.	Lieto profesionālos terminus saziņā un sniedzot paskaidrojumus par pamatpakalpojumiem. Lieto profesionālos terminus saziņā un sniedzot paskaidrojumus par papildpakalpojumiem.

Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus, pildījumus un noformēt gatavos izstrādājumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Gatavot dažādas mīklas. 2. Veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei pēc konditora norādījumiem. 3. Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus pēc konditora norādījumiem. 4. Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" un "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" Apgūti moduļi "Ražošanas darba organizācija 1. līmenis" , "Pārtikas izejvielu un produktu pirmapstrāde" un "Pārtikas izejvielu un produktu uzglabāšana".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: gatavo dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus, pildījumus un noformē gatavos izstrādājumus. Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana 1.līmenis" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: gatavo dažādas mīklas, mīklu izstrādājumus un dažādus materiālus konditorejas izstrādājumu noformēšanai.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru konditora palīga un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana". To apguve ir ieejas nosacījums modulim "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)". Modulis "Konditorejas izstrādājumu gatavošana 1.līmenis" ir B daļas modulis, kuru Konditora palīga un Konditora kvalifikācijas izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Krēmu un desertu gatavošana 1. līmenis". To apguve ir ieejas nosacījums modulim "Maizes gatavošana un cepšana 1.līmenis".

Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c. Zina: mīklas gatavošanas un ražošanas tehnoloģijas, tehnoloģiskās iekārtas, to veidi, lietojums. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un to ietekmējošos faktorus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta receptūru atšķirību no tehnoloģiskajām kartēm, izskaidro uzrādāmo informāciju (sastāvdaļas), mērvienības un apzīmējumus.	Pamato receptūrās un tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas (sastāvdaļas), mērvienību un apzīmējumu saistību.
		Raksturo izejvielu sortimentu, uzturvērtību. Izvērtē tehnoloģiskās prasības izejvielām, izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu ražošanas un gatavošanas procesiem. Ievēro sagatavoto sastāvdaļu savienošanas secību.	Analizē tehnoloģiskās prasības izejvielām un izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu gatavošanas/ražošanas procesiem un kvalitāti. Nosaka pēc vairākiem kritērijiem izejvielu un produktu savietojamību un savstarpējo aizvietojamību dažādās mīklās. Patstāvīgi savieno sagatavotās sastāvdaļas noteiktā secībā.
		Raksturo procesus, kas notiek dažādu mīklu mīcīšanas laikā, ievērojot tehnoloģisko dokumentāciju.	Mīklas mīcīšanas laikā analizē notiekošos procesus. Novērtē kvalitātes rādītājus mīklu gatavošanas laikā.
		Vispārīgi raksturo un sagatavo darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, ievērojot vispārējos ekspluatācijas noteikumus.	Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma specifiku, sagatavošanas/lietošanas prasības un atbilstību gatavošanas tehnoloģijai.
		Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar vismaz vienu paņēmienu, ievērojot gatavošanas un ražošanas tehnoloģiju noteikumus un konditora norādījumus.	Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar dažādiem paņēmieniem.
		Izvērtē mīklu pamata un papildu izejvielas.	Novērtē gatavošanas procesu, sagatavotās mīklas kvalitāti, identificē defektus/nepilnības, nosaka to cēloņus un veic preventīvus pasākumus mīklas kvalitātes saglabāšanai.

2. . Spēj: veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei pēc konditora norādījumiem. Zina: starpproduktu veidus, starpproduktu gatavošanas un veidošanas metodes Izprot: mīklas kvalitātes rādītāju izvērtēšanu tehnoloģiskā aprīkojumu lietošanu atbilstoši uzdevumam	30% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo katras mīklas izstrādājuma veidus.- rauga, brezrauga, ar ieraugu, bez ierauga, kārtianās, smilšu u.c.	Detalizēti izvērtē un raksturo dažādu mīklas izstrādājuma veidus un gatavošanas veidu.
		Raksturo katras mīklas izstrādājuma veidu - vismaz 2 mīklu (sīukgabali,)	Detalizēti izvērtē un raksturo vismaz 4 mīklas izstrādājuma veidus un gatavošanas veidu.
		Veido mīklu izstrādājumus - ar rokām un/vai mehāniski un/vai daļēji mehāniski. Raksturo katras mīklas izstrādājuma veidus.- rauga, brezrauga, ar ieraugu, bez ierauga, kārtianās, smilšu u.c.	Veido mīklu izstrādājumus - ar rokām un/vai mehāniski un/vai daļēji mehāniski, veidošanas laikā pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem.
		Ievēro gatavošanas tehnoloģiju un iekārtu ekspluatācijas noteikumus un prasības	Detalizēti izvērtē un raksturo dažādu mīklas izstrādājuma veidus un gatavošanas veidu.
		Pārbauda sagatavotos mīklas izstrādājumus pēc vizuāliem/ārējiem rādītājiem, novērš speciālista norādītās nepilnības.	Ievēro higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas noteikumus un prasības.
3. Spēj: cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. Zina: apstrādes materiālus un tehnoloģijas; konditorejas starpproduktu un izstrādājumu cepšanas režīmus, svāra zudumus termiskās apstrādes laikā; pēcāpstrādes paņēmienus. Izprot: temperatūras režīma izvēli atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, termiskajā apstrādē noritošos procesus	20% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo un <u>demonstrē</u> konditorejas krāšņu veidus, ekspluatācijas noteikumus un <u>ikonām uz paneļa</u> konvekcijas, karstā gaisa krāsns, u.c. – atšķirības, kopējais utmil	Identificē mīklas izstrādājumu nepilnības, nosaka cēloņus un veic s—pasākumus kvalitātes saglabāšanai pēc konditora norādījumiem.
		Ievēro temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam un tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus – cepšanas temperatūru un laiku. Raksturo un <u>demonstrē</u> konditorejas krāšņu veidus, ekspluatācijas noteikumus un <u>ikonām uz paneļa</u> konvekcijas, karstā gaisa krāsns, u.c. – atšķirības, kopējais utmil	Sagatavo konditorejas krāsni cepšanai-temperatūra, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus – cepšanas temperatūru un laiku... Precīzi pielāgo temperatūras režīmu konkrētajam starpproduktu un mīklas veidam, iekārtu ekspluatācijas prasībām un citiem nosacījumiem. Veic tehnoloģisko parametru (temperatūra u.c.) korekcijas pēc nepieciešamības.
			Sagatavo konditorejas krāsni cepšanai-temperatūra, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus – cepšanas temperatūru un laiku...

		Apstrādā gatavos izstrādājumus uzreiz pēc cepšanas saskaņā ar speciālista norādījumiem.	Veic pēcapstrādes darbības dažādiem izstrādājumiem (skaits, izmērs u.c.).
		Sadarbībā ar konditoru izvērtē izstrādājumu pamatzmaiņas termiskās apstrādes laikā – ārējās (svara zudumi), vizuālās (garoziņas veidošanās) un organoleptiskās/sensorās (smarža, krāsa u.c.).	Nosaka izstrādājumu fizikāli ķīmiskās, organoleptiskās un vizuālās izmaiņas termiskās apstrādes laikā, kā arī bioloģiskā, ķīmiskā vai fizikālā piesārņojuma riskus un to sasaisti ar temperatūras režīmiem un tehnoloģijas ievērošanu.
		.Apstrādā gatavos izstrādājumus uzreiz pēc cepšanas, <u>ievērojot, konditora norādījumus.</u>	Veic pēcapstrādes un darbības gatavajiem izstrādājumiem atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.
4. Spēj: sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. Zina: produktu/ izejvielu raksturojumus un specifiku, noformēšanas materiālu saderību ar izstrādājumu, aprīkojuma lietošanu noformēšanā, pārtikas piedevu nekaitīgumu, dabas velšu lietošanu konditorejas izstrādājumu noformēšanā, krāsvielu raksturojumu un iedalījumu. Izprot: noformēšanas nozīmi, noformēšanas materiālu apstrādes paņēmienus.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgin raksturo noformēšanas materiālu veidus - - vienkāršus noformēšanas materiālus - pūdercukurs, rieksti, krāsainie cukura izstrādājumi u.c., - svaigus/saldētus/ cukurotus/ želētus augļus un ogas u.c., - ar termisko apstrādi - krēmi, šokolāde, želejas, cukura mastika, kameles, glazūras, marcipāns u.c.	Detalizēti izvērtē katra noformēšanas materiāla piemērotību dažādu mīklu konditorejas izstrādājumiem.
		Veic noformēšanas materiālu (pūdercukurs, rieksti, krāsainie cukura izstrādājumi, svaigas ogas un augļi u.c.) sagatavošanas priekšdarbus.	Uzskatāmi parāda noformēšanas materiālu, vismaz 4 no katra veida, apstrādes paņēmienus.
		Gatavo vismaz 2 no katra noformēšanas materiālu veida, ievērojot gatavošanas tehnoloģijas .	Gatavo vismaz 4 dažādus noformēšanas materiālus, detalizēti skaidrojot gatavošanas tehnoloģijas..
		Apraksta dabas veltes (ēdamās), to izmantošanas iespējas konditorejā –	Sagatavo dažādas dabas veltes konditorejas izstrādājumu noformēšanai

		piemēram, svaigu ziedu, pumpuru, izejvielu/garšaugu/garšvielu izmantošana konditorejā u.c.	ar dažādiem paņēmieniem, t.sk. termisko apstrādi – kaltēšanu, saldēšanu u.c.
		Apraksta krāsvielu grupas un min vismaz vienu piemēru no katras grupas: – dabīgās krāsvielas (no dabā sastopamajām izejvielām), – dabīgajām identiskas krāsvielas (ķīmiskas, bet identiskas dabā sastopamajām krāsvielām), – sintētiskās krāsvielas (iegūtas ķīmiskajā sintēzē).	Izvērtē krāsvielu izmantošanu un pielietošanu un sagatavo tās noformēšanai pēc konditora un tehnoloģiskās dokumentācijas norādījumiem.
		Vispārīgi raksturo noformēšanas aprīkojumu -	Demonstrē aprīkojuma sagatavošanu un izmantošanu izstrādājumu noformēšanā.
		Raksturo dažādu gatavo konditorejas izstrādājumu noformēšanas iespējas: – cepumiem; – piparkūkām; – smalkmaizītēm; – plātsmaizēm; – kūkām; – tortēm u.c. Veic noformēšanas pamatdarbības.	Noformē dažādus konditorejas izstrādājumus (no katras grupas) ar vismaz trim radošiem/ alternatīviem (t.sk. netradicionāliem) un vizuāli atbilstošiem paņēmieniem, lai noformējums būtu efektīgs, interesants un atbilstošs konditorejas izstrādājuma sastāvdaļām un nosaukumam.
		Pēc sagatavotā trafareta ar dažāgiem materiāliem veido uz pergamenta (plaknē) līnijas, zīmējumus, ornamentus un citas figūras.	Patstāvīgi veido vienkāršotas ģeometriskas figūras, līnijas, zīmējumus, ornamentus.

Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus, pildījumus un noformēt gatavos izstrādājumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem. 2. Veidot mīklas izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. 3. Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. 4. Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. 5. Kontrolēt produktu ražošanas tehnoloģiskajā procesā izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņas. 6. Noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" un "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: gatavo dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus, pildījumus un noformē gatavos izstrādājumus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru konditora kvalifikācijas izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide", "Profesionālā saziņa svešvalodās" un "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)".

Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas;	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta receptūru atšķirību no tehnoloģiskajām kartēm, izskaidro uzrādāmo informāciju (sastāvdaļas), mērvienības un apzīmējumus.	Pamato receptūrās un tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas (sastāvdaļu), mērvienību un apzīmējumu saistību.

– smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c. Zina: mīklas gatavošanas un ražošanas tehnoloģijas, tehnoloģiskās iekārtas, to veidus, lietojumu. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un to ietekmējošos faktorus.		Raksturo izejvielu sortimentu, uzturvērtību. Izvērtē izejvielu tehnoloģiskās prasības, izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu gatavošanas/ ražošanas procesiem. Ievēro sagatavoto sastāvdaļu savienošanas secību Raksturo procesus, kas notiek dažādu mīklu mīcīšanas laikā, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas. Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar vismaz vienu paņēmieni, ievērojot gatavošanas un ražošanas tehnoloģijas noteikumus. Izvērtē mīklu pamata un papildu izejvielas.	Analizē izejvielu tehnoloģiskās prasības, izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu gatavošanas/ ražošanas procesiem un kvalitāti. Pēc vairākiem kritērijiem nosaka izejvielu un produktu savietojamību un savstarpējo aizvietojamību dažādās mīklās. Patstāvīgi savieno sagatavotās sastāvdaļas noteiktā secībā. Mīklas mīcīšanas laikā analizē notiekošos procesus. Novērtē kvalitātes rādītājus mīklu gatavošanas laikā Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar dažādiem paņēmieniem. Novērtē gatavošanas procesus, sagatavotās mīklas kvalitāti, identificē defektus/nepilnības, nosaka to cēloņus un veic preventīvus pasākumus mīklas kvalitātes saglabāšanai.
2. Spēj: veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. Zina: starpproduktu veidus, starpproduktu gatavošanas un veidošanas metodes. Izprot: mīklas kvalitātes rādītāju izvērtēšanu, tehnoloģiskā aprīkojuma lietošanu atbilstoši uzdevumam	30% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo katras mīklas izstrādājumu veidus. Veido mīklu izstrādājumus – ar rokām un/vai mehāniski, un/vai daļēji mehāniski. Ievēro gatavošanas tehnoloģiju un iekārtu ekspluatācijas prasības. Novērtē sagatavotos mīklas izstrādājumus pēc vizuāliem/ārējiem un organoleptiskiem/ sensoriem rādītājiem, novērš pamanītās nepilnības.	Detalizēti izvērtē un raksturo katras mīklas izstrādājumu veidus un gatavošanas veidu. Veido mīklu izstrādājumus – ar rokām un/vai mehāniski, un/vai daļēji mehāniski. Veidošanas laikā pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem un ievēro higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu iekārtu ekspluatācijas prasības. Novērtē sagatavotos mīklas izstrādājumus pēc vizuāliem/ārējiem un organoleptiskiem/ sensoriem rādītājiem, novērš pamanītās nepilnības.
3. Spēj: cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Ievēro temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam un tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus – cepšanas temperatūru un laiku	Precīzi pielāgo temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, iekārtu ekspluatācijas prasībām un citiem nosacījumiem. Veic

Zina: apstrādes materiālus un tehnoloģijas; konditorejas starpproduktu un izstrādājumu cepšanas režīmu; svara zudumus termiskās apstrādes laikā; pēcapstrādes paņēmienus. Izprot: temperatūras režīma izvēli atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, termiskās apstrādes ķīmiskos procesus.		Raksturo izstrādājumu pamatzīmīgas termiskās apstrādes laikā – ārējās (svara zudumi), vizuālās (garoziņas veidošanās) un organoleptiskās/sensorās (smarža, krāsa u.c.). Apstrādā gatavos izstrādājumus uzreiz pēc cepšanas.	tehnoloģisko parametru (temperatūra u.c.) korekcijas pēc nepieciešamības. Raksturo fiziskās, fizikāli ķīmiskās, organoleptiskās/sensorās un vizuālās izmaiņas termiskās apstrādes laikā, kā arī bioloģiskā, ķīmiskā vai fizikālā piesārņojuma riskus un to sasaisti ar temperatūras režīmiem un tehnoloģijas ievērošanu. Veic pēcapstrādes darbības dažādiem izstrādājumiem (skaits, izmērs u.c.).
4. Spēj: sagatavot dažādus materiālus konditorejas izstrādājumu noformēšanai. Zina: produktu un izejvielu raksturojumus un specifikāciju; noformēšanas materiālu saderību ar izstrādājumu; inventāra lietošanu noformēšanā; pārtikas piedevu nekaitīgumu; dabas velšu lietošanu konditorejas izstrādājumu noformēšanā; krāsvielu raksturojumu un iedalījumu. Izprot: noformēšanas nozīmi, noformēšanas materiālu apstrādes paņēmienus	15% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo izstrādājumu noformēšanas materiālus ar termisko apstrādi un bez tās. Veic noformēšanas materiālu (pūdercukurs, rieksti, krāsainie cukura izstrādājumi, svaigas ogas un augļi u.c.) sagatavošanas priekšdarbus un sagatavo tos izstrādājumu noformēšanai. Apraksta dabas veltes (ēdamās), to izmantošanas iespējas konditorejā, piemēram, svaigu ziedu, pumpuru, izejvielu/garšaugu/garšvielu izmantošanu konditorejā u.c. Apraksta krāsvielu grupas un min vismaz vienu piemēru no grupas: – dabīgās (no dabā sastopamajām izejvielām), – dabīgajām identiskās krāsvielas (ķīmiskas, bet identiskas dabā sastopamajām krāsvielām), – sintētiskās krāsvielas (kas iegūtas ķīmiskajā sintēzē).	Gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. ar termisko apstrādi – krēmus, šokolādi, želejas, cukura mastiku, karameles, glazūru, marcipānu u.c. Veido figūras, ornamentus u.c. ar specializētu aprīkojumu Sagatavo dažādas dabas veltes konditorejas izstrādājumu noformēšanai ar dažādiem paņēmieniem, t.sk. ar termisko apstrādi – kaltējot, saldējot u.c. Izvērtē krāsvielu izmantošanu un sagatavo tās noformēšanai.
5. Spēj: noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus: – cepumus;	15% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo apdares un rotāšanas pusfabrikātus pēc tehnoloģiskajām kartēm un receptūrām.	Analizē apdares un rotāšanas pusfabrikātus pēc tehnoloģiskajām kartēm un receptūrām.

– piparkūkas; – smalkmaizītes; – plātsmaizes; – kūkas; – tortes u.c. Zina: konditorejas izstrādājumu noformēšanas veidus pēc termiskās apstrādes, noformēšanas materiālus, t.sk. netradicionālos (svaigie ziedi utt.), gatavo izstrādājumu sagriešanas veidus un paņēmienus. Izprot: konditorejas izstrādājumu noformējuma nozīmi		Raksturo noformēšanas iespējas dažādiem gataviem konditorejas izstrādājumiem: – cepumiem; – piparkūkām; – smalkmaizītēm; – plātsmaizēm; – kūkām; – tortēm u.c. Veic noformēšanas pamatdarbības.	Noformē dažādus konditorejas izstrādājumus (no katras grupas) ar vismaz trim radošiem/ alternatīviem (t.sk. netradicionāliem) un vizuāli atbilstošiem paņēmieniem, lai noformējums būtu efektīgs, interesants un atbilstošs konditorejas izstrādājuma sastāvdaļām un nosaukumam.
---	--	--	---

Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (1.līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas pagatavot konditorejas izstrādājuma apdares un/vai pildījuma krēmu un/vai vienkāršu desertu, ievērojot konditora norādījumus
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši deserta veidam pēc konditora norādījumiem. 2. Sagatavot produktus/izejvielas un materiālus dažādiem desertiem un krēmiem. 3. Gatavot desertu sagataves, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus. 4. Precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības desertu gatavošanas procesos. 5. Gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc konditora norādījumiem.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)", "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: gatavo konditorejas izstrādājuma apdares un/vai pildījuma krēmu un/vai vienkāršu desertu, ievērojot konditora norādījumus, un raksturo tehnoloģiskā procesa gaitu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru konditora palīga un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Konditora palīga kvalifikācijas izglītojamajiem modulim "Konditora palīga prakse". 2. Konditora kvalifikācijas izglītojamajiem moduļiem "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)", "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)".

Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (1.līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši deserta veidam pēc konditora norādījumiem.	3% no moduļa kopējā apjoma	Atšķir un salīdzina konditorejas tehnoloģisko iekārtu veidus pēc to darbības procesiem (termiskās apstrādes iekārtas, aukstumiekārtas, mehāniskās apstrādes iekārtas u.c.).	Detalizēti raksturo konditorejas tehnoloģisko iekārtu veidus un skaidro to darbības principus, drošas ekspluatācijas noteikumus un paņēmienus, higiēnas noteikumus.
Zina: konditorejas aprīkojuma, aukstumiekārtu un tehnoloģisko iekārtu veidus un to darbības raksturojumu.		Veic sagatavošanas priekšdarbus konditorejas tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma darbībai atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem, konditora	Patstāvīgi sagatavo un lieto konditorejas tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem un konkrētam darba uzdevumam.

Izprot: konditorejas tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma darbības un ekspluatācijas noteikumus		norādījumiem. un konkrētam darba uzdevumam.	
	25 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc un vispārēji apraksta katru deserta veidu, minot no katra vismaz 2 nosaukumus. Nosauc un vispārēji apraksta katru veidu, minot no katra veida vismaz 2 nosaukumus un katra veida gatavošanas pamattehnoloģiju.	Vispusīgi apraksta katru deserta veidu, minot no katra vismaz 2 nosaukumus un raksturojot to galvenās sastāvdaļas, uzturvērtību, gatavošanas tehnoloģiju. Vispusīgi apraksta katru veidu, minot no katra veida vismaz 2 nosaukumus un raksturojot to galvenās sastāvdaļas, uzturvērtību, gatavošanas tehnoloģiju u.c.
2. Spēj: sagatavot produktus/izejvielas un materiālus dažādiem desertiem un krēmiem. Zina: produktu grupu saderību, izejvielu pirmapstrādes procesus un to specifiku. Izprot: izejvielu un materiālu izvēli un atbilstība desertu veidam.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc izejvielu pirmapstrādes veidus dažādu desertu un krēmu gatavošanai: – augļiem, ogām, – šokolādei, – cukuram; – pienam un piena produktiem, – taukvielām, – olām, – riekstiem, – želējošām vielām u.c. Sagatavo izejvielas (pamata un papildu) pirmapstrādei, ievērojot personisko, ražošanas un produktu higiēnu. Nosauc materiālu veidus.	Apraksta un salīdzina izejvielu pirmapstrādes veidus dažādu desertu gatavošanai. Patstāvīgi sagatavo izejvielas pirmapstrādei, ievērojot personisko, ražošanas un produktu higiēnu un tehnoloģiskās kartes nosacījumus. Raksturo prasības materiāliem desertu un krēmu ražošanā.
		Nosauc un apraksta pirmapstrādes tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un materiālu specifiku desertu gatavošanai. Atpazīst atbilstošo temperatūras režīmu tehnoloģiskajās iekārtās.	Raksturo pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un materiālus desertu gatavošanai, akcentējot atšķirīgo desertu gatavošanai. Tehnoloģiskajās iekārtās nodrošina atbilstošu temperatūras un laika režīmu.
		Raksturo piemērotāko desertu un krēmu izejvielu un produktu svēršanas veidu (mehānisks vai automatizēts) un dozēšanas veidu. Dozē pēc norādījumiem izejvielas ar atbilstošu aprīkojumu/ierīcēm.	Precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot tehnoloģiskās kartes informāciju un aprīkojuma/mērierīču lietošanas noteikumus.
		Pirms izmantošanas katru izejvielu pārbauda organoleptiski/sensori. Veic produktu un izejvielu pirmapstrādi pēc	Pirms izmantošanas katru izejvielas kvalitātes rādītāju pārbauda organoleptiski/sensori. Patstāvīgi veic izejvielu pirmapstrādi, ievērojot

		norādījumiem, ievērojot personiskās, ražošanas un produktu higiēnas noteikumus.	tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumus.
3. Spēj: gatavot desertu sagataves, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus. Zina: tehnoloģisko karšu un receptūru prasības, tehnoloģisko procesu raksturojumu un kvalitātes prasības. Izprot: tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanas un precizitātes nozīmīgumu.	32% no moduļa kopējā apjoma	Lasa tehnoloģisko dokumentāciju un/vai receptūru, nosakot sastāvdaļas un tehnoloģiskos procesus desertu sagatavju/ starpproduktu gatavošanā. Seko līdzi desertu sagatavju/ starpproduktu organoleptiskajiem/ sensorajiem un vizuālajiem kvalitātes rādītājiem gatavošanas laikā. Sadarbībā ar konditoru izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem. Nosaka pēc tehnoloģiskās kartes atbilstošo apstrādes veidu un sadarbībā ar konditoru gatavo desertus.	Precīzi ievēro tehnoloģiskās dokumentācijas un/vai receptūras prasības desertu sagatavju/ starpproduktu gatavošanā. Izvērtē un apraksta desertu sagatavju/ starpproduktu un desertu organoleptiskos/ sensoros kvalitātes rādītājus, novērtē izmaiņas un gatavošanas gaitu. Atbildīgi izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem. Izvēlas atbilstošo apstrādes veidu desertu gatavošanai. Precīzi ievēro receptūras nosacījumus un konditora norādījumus visā gatavošanas procesā.
4. Spēj: gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc konditora norādījumiem: – sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; – šokolādes apdares krēmus un pildījumus, masas; – cukura apdares materiālus; – sauso izejvielu pildījumus, krēmus; – olbaltuma krēmus un pildījumus, masas; – piena produktu krēmus un pildījumus, masas. Zina: krēmu un pildījumu gatavošanas tehnoloģijas, pasniegšanas prasības un noteikumus,. Izprot: higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu organoleptiskos/ sensoros un vizuālos kvalitātes rādītājus gatavošanas laikā. Ievēro higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā. Sadarbībā ar konditoru izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem. Pēc tehnoloģiskās kartes informācijas nosaka atbilstošu apstrādes veidu un sadarbībā ar konditoru gatavo apdares krēmus, masas un pildījumus.	Izvērtē dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus, novērtē uzturvērtību, organoleptiskos/ sensoros kvalitātes rādītājus un gatavošanas tehnoloģijas. Raksturo higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā. Atbildīgi izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem. Izvēlas atbilstošu apstrādes/gatavošanas/ ražošanas veidu to gatavošanai. Visā gatavošanas procesā precīzi ievēro receptūras nosacījumus un konditora norādījumus.

Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot, noformēt un pasniegt desertu un/vai konditorejas izstrādājuma apdares krēmu un/vai pildījumu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas laikā. 2. Atbildīgi izvēlēties un sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādu desertu gatavošanai. 3. Gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus. 4. Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus. 5. Radoši noformēt dažādas sarežģītības desertus. 6. Izvērtēt krēmu un desertu gatavošanas procesu tehnoloģisko gaitu.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" un "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: gatavo, noformē un pasniedz desertu un/vai konditorejas izstrādājuma apdares krēmu un/vai pildījumu, izvērtējot to gatavošanas tehnoloģiju.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Krēmu un desertu gatavošana" (2. līmenis) ir B daļas modulis, kuru konditora kvalifikācijas izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)" un "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide", "Profesionālā saziņa svešvalodās" un "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)".

Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas laikā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Aizpilda desertu, dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu tehnoloģiskās kartes un kalkulācijas kartes visas sadaļas, norādot precīzu informāciju.	Patstāvīgi veido desertu, dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu tehnoloģiskās kartes un kalkulācijas kartes vairākos variantos, iekļaujot jaunas/citas izejvielas, starpproduktu un gatavā produkta iznākuma maiņu u.c., t.sk., veidojot jaunas receptūras.
Zina: desertu gatavošanas tehnoloģisko dokumentāciju, gatavo izstrādājumu noformēšanas prasības, gatavo			

izstrādājumu sagriešanas veidus un paņēmienus. Izprot: desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesus.		Raksturo desertu, apdares krēmu, masu un pildījumu organoleptiskos/sensoros un vizuālās kvalitātes rādītājus, t.sk. gatavo izstrādājumu sagriešanas veidus un paņēmienus.	Detalizēti apraksta desertu, dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu organoleptiskos/sensoros un kvalitātes rādītājus, novērtējot gatavo izstrādājumu noformēšanas prasību, gatavo izstrādājumu sagriešanas veidu un paņēmieni ievērošanu.
2. Spēj: atbildīgi izvēlēties un sagatavot izejvielas un materiālus dažādu desertu gatavošanai. Zina: desertos izmantojamus produktus, izejvielas, to raksturojumu. Izprot: izejvielu, produktu un materiālu atbilstību desertu veidam.	20% no moduļa kopējā apjoma	Pārbauda dažādās desertu gatavošanai sagatavotās izejvielas, produktus un materiālus, to kvantitatīvā un kvalitatīvā daudzuma atbilstību noteiktam desertam(-iem) un/vai daudzumam. Identificē jaunus izstrādātos vai inovatīvos pārtikas produktus/izejvielas konditorejā, kam uzlabota uzturvērtība, ķīmiskais sastāvs vai citi rādītāji.	Kontrolē dažādiem desertiem sagatavotās izejvielas, produktus un materiālus, iesaka atbilstoši receptūrai vai tehnoloģiskajai kartei alternatīvu un/vai uzlabojumu. Raksturo jaunus izstrādātos vai inovatīvos pārtikas produktus/izejvielas konditorejā, kā arī produktus, kas izstrādāti, izmantojot jaunas tehnoloģijas un ražošanas procesus un tradicionāli lietoti ārpus ES. Izvērtē šo produktu atbilstību receptūrai.
3. Spēj: gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētajiem desertiem; – specializētajiem desertiem; – Latvijas klasiskajiem desertiem; – pasaules klasiskajiem desertiem. Zina: termiskās apstrādes veidus; higiēnas noteikumus, Latvijas, t.sk. etnogrāfisko reģionu, klasisko desertu izejvielu izvēli un to raksturojumu, saldo desertu pasniegšanas prasības un noteikumus.	25% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo temperatūras režīmus dažādu desertu – auksto, karsto u.c. – gatavošanas procesos. Raksturo desertu gatavošanas aprīkojumu – veidus, materiālus, lietojumu, izmērus, lietošanas ilgumu u.c. Identificē Latvijai tradicionālos desertus, raksturojot to īpatnības – izejvielas, tehnoloģiskos procesus, tradīcijas, pasniegšanas veidu u.c.	Izvērtē temperatūras režīmus (t.sk. atbilstošās iekārtas) dažādu desertu – auksto, karsto u.c. – gatavošanas procesos, nosaka to kritiskos kontroles punktus. Izvērtē un nosaka katra aprīkojuma veida piemērotību noteiktiem desertiem, akcentējot tā priekšrocības un iespējamus trūkumus. Raksturo gatavošanas un aprīkojuma lietošanas noteikumus. Izvērtē Latvijai raksturīgos desertus, raksturojot to uzturvērtību, ķīmisko sastāvu, izejvielas, noformēšanas un pasniegšanas īpatnības u.c.

Izprot: desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesus, desertu gatavošanas tradīcijas un to variācijas, t.sk. pasaules, klasikas u.c.		Identificē pasaules tradicionālos desertus – tiramisu, štrūdeli, Pavlovu, vārītu saldā krējuma krēmu (<i>panna cotta</i>), brauniju, šokolādes suflē, maskarpones krēmu, brulē krēmu u.c., raksturojot izcelsmes valsti, izejvielas, gatavošanas tehnoloģiju u.c.	Izvērtē pasaules tradicionālo desertu/izstrādājumu tehnoloģiju, to garšas īpašības, noformējumu, pasniegšanu un piedāvājumu Latvijas konditorejās.
		Apraksta vairākus jaunievedumus, to izmantošanas iespējas konditorejā – piemēram: svaigi ziedi, pumpuri, riekstu/sēklu izmantošana kā pamatizejvielas, netradicionāla izejvielu/garšaugu/garšvielu izmantošana konditorejā u.c.	Analizē jaunievedumu attīstību, apskatot ietekmējošos faktorus un iemeslus – piemēram: veselīgs uzturs, ārējā ietekme (eklēri) u.c.
4. Spēj: gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus: – sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; – šokolādes apdares krēmus un pildījumus, masas; – cukura apdares materiālus; – sauso izejvielu pildījumus, krēmus; – olbaltuma krēmus un pildījumus, masas; – piena produktu krēmus un pildījumus, masas. Zina: apdares krēmu un pildījumu veidus; apdares krēmu un pildījumu izejvielu grupu raksturojumu, gatavošanas tehnoloģijas un metodes.	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu organoleptiskos un vizuālos kvalitātes rādītājus gatavošanas laikā. Ievēro higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā.	Izvērtē dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus, novērtē uzturvērtību, organoleptiskos kvalitātes rādītājus un gatavošanas tehnoloģiju atbilstību. Raksturo higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā.
		Izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem. Nosaka pēc tehnoloģiskās kartes atbilstošu apstrādes veidu un gatavo apdares krēmus, masas un pildījumus.	Atbildīgi izvēlas un pārbauda atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem. Izvēlas atbilstošu apstrādes/gatavošanas/ražošanas veidu to gatavošanai. Precīzi ievēro atbilstoši receptūras nosacījumus visā gatavošanas procesā.
5. Spēj: radoši noformēt dažādas sarežģītības desertus. Zina: noformēšanas materiālus un veidus, noformēšanā izmantojamo materiālu, dabas veļšu lietošanu desertu noformēšanā,	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo dažādus desertu noformēšanas materiālus, traukus, piederumus. Meklē radošu/alternatīvu variantu, lai noformējums būtu efektīgs, interesants un atbilstošs.	Izveido un piedāvā vismaz trīs radošus/alternatīvus, finansiāli izdevīgus un vizuāli atbilstošus variantus, lai noformējums būtu efektīgs, interesants un atbilstošs deserta sastāvdaļām un nosaukumam.

desertu traukus un piederumus, netradicionālo (materiāli, elementi, svaigie ziedi u.c.) noformējumu. Izprot: desertu noformēšanas nozīmi.		Gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. ar termisko apstrādi: krēmi, šokolāde, želejas, cukura mastika, karameles, glazūras, marcipāns u.c. Analizē dažādu noformēšanas materiālu izmantošanas iespējas visdažādāko krēmu un desertu noformēšanai.	Gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. ar termisko apstrādi: krēmi, šokolāde, želejas, cukura mastika, karameles, glazūras, marcipāns u.c. Veido ornamentus, figūras, telpiskus objektus u.c., izmantojot arī specializētu aprīkojumu.
		Sagatavo dabas veltes (ēdamās) ar dažādiem veidiem, ievērojot higiēnas un drošības prasības. Izvērtē, piemēram, svaigu ziedu, pumpuru, izejvielu/garšaugu/ garšvielu u.c., izmantošanas iespējas desertu noformēšanā.	Sagatavo dažādas dabas veltes desertu noformēšanai, ievērojot saderības (deserts/ noformējums) nianšes – garša, smarža, ārējais izskats, struktūra u.c. – un izmantojot dažādus, t.sk. termiskās apstrādes, veidus.
		Sagatavo vismaz 1 krāsvielu no šādām grupām: – dabīgās (no dabā sastopamajām izejvielām), – dabīgajām identiskas krāsvielas (ķīmiskas, bet identiskas dabā sastopamajām krāsvielām), – sintētiskās krāsvielas (kas iegūtas ķīmiskajā sintēzē).	Sagatavo un lieto krāsvielas desertu noformēšanai.
6. Spēj: izvērtēt krēmu un desertu gatavošanas procesa tehnoloģisko gaitu. Zina: krēmu un desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesu un kvalitātes rādītājus. Izprot: kvalitātes rādītāju izmaiņas un iespējamās korekcijas gatavošanas laikā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc gatavošanas procesu ietekmējošos elementus – izejvielas, materiāls, higiēna u.c. – un analizē tos. Organoleptiski/ sensori novērtē dažādu krēmu un desertu kvalitāti, nosauc svarīgākos kvalitātes rādītājus, konstatē izmaiņas.	Analizē gatavošanas procesa kontroles ietekmi uz darba drošību. Organoleptiski/ sensori novērtē dažādu krēmu un desertu kvalitāti, analizē kvalitātes rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un to novēršanas iespējas.

Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (1.līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādu miltu maizes mīklas, veidot maizes izstrādājumus un cept maizi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai. 2. Precīzi sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam. 3. Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus rudzu maizei, kviešu maizei, jaukto miltu maizei, speciālajai/īpašajai maizei (griķu, kukurūzas u.c.). 4. Pēc konditora norādījumiem veidot maizes izstrādājumus. 5. Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu. 6. Apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)", "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus, veido mīklu un cep maizi, ievērojot maizes receptūras prasības.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru konditora palīga un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Konditora palīga kvalifikācijas izglītojamajiem modulim "Konditora palīga prakse". 2. Konditora kvalifikācijas izglītojamajiem moduļiem "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)", "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)".

Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (1.līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai. Zina: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un to ekspluatācijas noteikumus,	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta receptūru atšķirību no tehnoloģiskajām kartēm, izskaidro uzrādāmo informāciju un mērvienības.	Pamato receptūrās un tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas un mērvienību saistību, pārveido citas uzrādītās mērvienības starptautiskās mērvienību sistēmas (SI) svāra vienībās (g, kg u.tml.).

specifisko aprīkojumu, piederumus un to lietojumu. Izprot: tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu atbilstību maizes veidam un specifikai.		Nosauc un vispārīgi raksturo maizes gatavošanas un cepšanas iekārtas un aprīkojumu un vispārējos ekspluatācijas noteikumus. Pēc konditora norādījumiem sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, pārbauda to atbilstību higiēnas prasībām un gatavību ražošanas procesiem.	Izvērtē maizes gatavošanas un cepšanas iekārtu un aprīkojuma specifiku, lietošanas prasības un atbilstību maizes veidam un specifikai. Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem, ievērojot higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas prasības.
2. Spēj: precīzi sagatavot produktus/ izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam. Zina: produktu/ izejvielu un piedevu sagatavošanas raksturojumu, veidus un apjoma aprēķinus. Izprot: maizes un izstrādājumu produktu/izejvielu un piedevu sagatavošanas tehnoloģiskos procesus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi raksturo produktu/izejvielu un piedevu ķīmisko sastāvu un uzturvērtību, materiālu veidus un lietojumu. Sijā miltus pēc konditora norādījumiem. Sagatavo dažādus produktus/izejvielas un materiālus – veic to pirmapstrādi, ievērojot higiēnas prasības un receptūras nosacījumus.	Detalizēti raksturo un pamato dažādu izejvielu kvalitātes rādītājus, uzglabāšanas saderību, organoleptiskās/ sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojumu, materiālu raksturojošās īpašības un lietojumu. Sijā miltus ar atbilstošajām iekārtām un/vai aprīkojumu, skaidro sijāšanas ietekmi uz tālāko tehnoloģisko procesu un maizes kvalitāti. Sagatavo dažādus produktus/izejvielas un materiālus – veic to pirmapstrādi, ievērojot higiēnas prasības, izejvielu veidu, kvalitāti un sastāvu, receptūras prasības un citus priekšnoteikumus.
3. Spēj: gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus. Zina: maizes daudzveidību un iedalījumu (t.sk. bezglutēna izstrādājumi); maizes gatavošanas un ražošanas pamata un papildu izejvielas; maizes ražošanas receptūras, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes receptūras.	30% no moduļa kopējā apjoma	Ievērojot receptūru, gatavo kviešu miltu mīklu, organoleptiski/sensori pārbauda mīklas īpašības. Sadarbībā ar konditoru novērtē organoleptiski/ sensori sagatavotās pamata un papildu izejvielas un to atbilstību noteiktai mīklai, norāda izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.	Ievērojot receptūru, gatavo kviešu miltu mīklu pēc dažādiem paņēmieniem, organoleptiski/sensori pārbauda un raksturo mīklas īpašības. Analizē pamata un papildu izejvielu kvalitātes rādītāju atbilstību, izvērtē izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.

Izprot: plaucējuma, ierauga, iejavas un mīklas gatavošanas paņēmienus; ierauga, plaucējuma un mīklas kvalitātes prasības; maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmus/parametrus.		Nosauc plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas principus.	Izvērtē izejvielu, to temperatūras u.c. faktoru ietekmi uz plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas procesu.
		Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/ iejavu/ieraugu, mīca un apstrādā mīklu noteiktā secībā, uz klausot konditora norādījumus.	Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/ iejavu/ieraugu noteiktā secībā un temperatūrā, mīca un apstrādā mīklu atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.
		Ievēro mīklas raudzēšanas tehnoloģiskos procesus.	Seko mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas procesā pēc konditora norādījumiem.
4. Spēj: pēc konditora norādījumiem veidot maizes izstrādājumus. Zina: mīklu gatavošanas tehnoloģijas un paņēmienus, mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus, izstrādājumu veidus un to gatavošanas tehnoloģijas. Izprot: mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Veic dalīšanas darbības saskaņā ar konditora vai tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto mīklas dalīšanas paņēmieni – ar rokām/manuāli vai mehāniski ar iekārtu – mīklas dalītāju.	Pārbauda mīklas svaru, veido izstrādājumus ar rokām vai mehāniski, ievēro racionālus, precīzus un drošus darba paņēmienus.
		Formē mīklas sagataves (ar rokām) atbilstoši tehnoloģiskajā instrukcijā minētajam un konditora norādījumiem.	Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski, koriģē iespējamās kļūdas procesā.
		Apstrādā raudzētas mīklas sagataves pirms cepšanas.	Pārbauda raudzēšanas procesu, veic sagatavu virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumi, iespiedumi u.c.).
5. Spēj: piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu. Zina: tehnoloģiskās instrukcijas, cepšanas režīmus un veidus. Izprot: procesus un izmaiņas maizē un tās izstrādājumos cepšanas laikā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc maizes cepšanas režīmus visiem maizes veidiem, maizes cepšanas laikā ievēro tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto cepšanas temperatūru un laiku.	Patstāvīgi cep dažādu veidu maizi un izstrādājumus, pamato cepšanas režīma izvēli, sadarbībā ar konditoru veic cepšanas procesa korekcijas.
		Skaidro vizuālās izmaiņas, kas notiek mīklā cepšanas laikā.	Skaidro izmaiņas, kas notiek mīklā cepšanas laikā. Raksturo organoleptiskās/ sensorās kvalitātes izmaiņas un rādītājus un nosaka maizes gatavības pakāpi.

6. Spēj: apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus. Zina: pēc apstrādes paņēmieniem, apstrādes metodes, materiālus un tehnoloģijas. Izprot: izstrādājumu kvalitātes rādītāju izvērtēšanu sadarbībā ar konditoru.	15% no moduļa kopējā apjoma	Organoleptiski/sensori novērtē kviešu maizes kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus. Organoleptiski/sensori novērtē rudzu maizes kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus. Organoleptiski/sensori novērtē dažādu speciālo maizes izstrādājumu kvalitāti, nosauc svarīgākos kvalitātes rādītājus.	Organoleptiski/sensori novērtē kviešu maizes kvalitāti, ievērojot svarīgākos rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas. Organoleptiski/sensori novērtē rudzu maizes kvalitāti, ievērojot svarīgākos rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas. Organoleptiski/sensori novērtē dažādu maizes izstrādājumu kvalitāti, analizē kvalitātes rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.
---	------------------------------------	---	--

Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (2.līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādu miltu maizes mīklas, veidot un cept dažādas sarežģītības un daudzveidīgus maizes izstrādājumus un maizi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes cepšanai. 2. Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus. 3. Veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus. 4. Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā. 5. Apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, izvērtējot izstrādājumu kvalitāti.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" un "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus, veido mīklu un cep maizi, ievērojot maizes receptūras prasības.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru konditora kvalifikācijas izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide", "Profesionālā saziņa svešvalodās" un "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)".

Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (2.līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes un izstrādājumu cepšanai. Zina: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un specifisko aprīkojumu, piederumus, to veidus un raksturojumu.	5% no moduļa kopējā apjoma	Piedalās plūsmas tehnoloģiskajā procesā un apraksta plūsmas tehnoloģiskā procesa principus, izvērtējot plūsmas pamatposmus konditorejas cehā. Lasa receptūras un tehnoloģiskās kartes, skaidro atšķirības.	Analizē kritiskos un pozitīvos rādītājus katrā tehnoloģiskā procesa posmā, kā arī plūsmas principu ievērošanu konditorejas cehā. Lasa receptūrās un tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas un mērvienību saistību, veic pārreķinus vajadzīgajam daudzumam.

Izprot: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un specifiskā aprīkojuma lietojumu un ekspluatācijas noteikumus.		Raksturo maizes gatavošanas un cepšanas iekārtas un aprīkojumu un vispārējos ekspluatācijas noteikumus.	Izvērtē konditorejas ceha tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma specifiku, lietošanas prasības un atbilstību maizes un izstrādājumu veidam un specifikai.
		Pārbauda sagatavotās tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, to atbilstību higiēnas prasībām un gatavību ražošanas procesiem.	Pārbauda sagatavotās tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, to atbilstību ražošanas procesiem saskaņā ar higiēnas prasībām, darba un vides aizsardzības prasībām, dienas/ražošanas plānam un tehniskajām prasībām, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas prasības.
2. Spēj: gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus: – rudzu maizei; – kviešu maizei; – jaukto miltu maizei; – speciālajai/īpašajai maizei (griķu, kukurūzas u.c.). Zina: pamata un papildu izejvielu izvēli, maizes ražošanas receptūras, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes receptūras, ierauga, iejavas un mīklas gatavošanas paņēmienus un kvalitātes prasības, mīklas apstrādes paņēmienus. Izprot: maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmu/parametru raksturojumu.	25% no moduļa kopējā apjoma	Ievērojot receptūru, gatavo kviešu miltu mīklu, organoleptiski/sensori pārbauda mīklas īpašības.	Ievērojot receptūru, gatavo kviešu miltu mīklu pēc dažādiem paņēmieniem, organoleptiski/sensori pārbauda un raksturo mīklas īpašības.
		Novērtē organoleptiski/ sensori sagatavotās pamata un papildu izejvielas un to atbilstību noteiktai mīklai, izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.	Analizē pamata un papildu izejvielu kvalitātes rādītāju atbilstību, izvērtē izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.
		Nosauc plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas principus.	Izvērtē izejvielu, to temperatūras u.c. faktoru ietekmi uz plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas procesu.
		Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/ iejavu/ieraugu, mīca un apstrādā mīklu noteiktā tehnoloģiskā secībā.	Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/ iejavu/ieraugu, noteiktā secībā, temperatūrā mīca un apstrādā mīklu atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.
		Ievēro mīklas raudzēšanas tehnoloģiskos procesus.	Seko mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas laikā, veic korekcijas.
3. Spēj: veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus. Zina: dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizes izstrādājumu veidus un to	10% no moduļa kopējā apjoma	Veic dalīšanas darbības saskaņā ar konditora vai tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto mīklas dalīšanas paņēmieni – ar rokām/manuāli vai mehāniski ar iekārtu – mīklas dalītāju.	Analizē un pārbauda mīklas svaru, veido izstrādājumus ar rokām vai mehāniski, ievēro racionālus, precīzus un drošus darba paņēmienus.

gatavošanas tehnoloģijas; dažādus maizes veidus un to gatavošanu. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģijas un paņēmienus; mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus.		Formē mīklas sagataves (ar rokām) atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.	Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski, koriģē iespējamās nepilnības formēšanas procesā.
		Apstrādā raudzētas mīklas sagataves pirms cepšanas.	Pārrauga raudzēšanas procesus, veic sagatavju virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumi, iespaidumi u.c.).
4. Spēj: piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā. Zina: cepšanas režīmus dažādiem maizes un izstrādājumu veidiem. Izprot: cepšanas laikā notiekošās izmaiņas.	45% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc maizes cepšanas režīmus visiem maizes veidiem, maizes cepšanas laikā ievēro tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto cepšanas temperatūru un laiku.	Patstāvīgi cep dažāda veida maizi un izstrādājumus, pamato cepšanas režīma izvēli, veic cepšanas procesa korekcijas.
		Skaidro vizuālās un fizikāli ķīmiskās izmaiņas, kas notiek mīklā cepšanas laikā.	Skaidro izmaiņas, kas notiek mīklā un maizē cepšanas laikā. Raksturo organoleptiskās/ sensorās kvalitātes izmaiņas un rādītājus un nosaka maizes gatavības pakāpi.
5. Spēj: apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, izvērtējot izstrādājumu kvalitāti. Zina: apstrādes metodes, materiālus un tehnoloģijas, pēcāpstrādes paņēmienus. Izprot: kvalitatīvi izceptas maizes un tās izstrādājumu kvalitatīvos rādītājus un to raksturojumu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Organoleptiski/sensori novērtē kviešu maizes kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus.	Organoleptiski/sensori novērtē kviešu maizes kvalitāti, ņemot vērā svarīgākos rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.
		Organoleptiski novērtē rudzu maizes kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus.	Organoleptiski/sensori novērtē rudzu maizes kvalitāti, ņemot vērā svarīgākos rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.
		Organoleptiski/sensori novērtē dažādu speciālo maizes izstrādājumu kvalitāti, nosauc svarīgākos kvalitātes rādītājus.	Organoleptiski/sensori novērtē dažādu maizes izstrādājumu kvalitāti, analizē kvalitātes rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.

Moduļa "Konditora palīga prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi, sagatavot darbam konditorejas tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavot maizi, miltu un konditorejas izstrādājumus, ievērojot konditora norādījumus un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus darba vidē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Veikt savu darba izpildi, ievērojot konditora norādījumus. 2. Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot maizi un miltu izstrādājumus. 4. Gatavot konditorejas izstrādājumus sadarbībā ar konditoru. 5. Gatavot desertu sagataves sadarbībā ar konditoru. 6. Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu sagatavošanu realizācijai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Konditora palīgs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamie iesniedz atbilstošos kvalifikācijas prakses dokumentus (prakses vadītāja uzņēmumā parakstītu vērtējumu, prakses grāmatiņu, pašvērtējumu) un atbild uz jautājumiem/iesniedz prezentāciju par prakses norisi un programmas izpildi. Prakses pārskata saturs: 1. Titullapa. 2. Prakses vietas apraksts (uzņēmuma nosaukums, adrese, reģistrācijas numurs, darba laiks, uzņēmuma veids u.c.). 3. Prakses programmā paredzēto uzdevumu izpildes apraksti, tai skaitā prakses dienasgrāmata. 4. Moduļa apguves pašvērtējums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Konditora palīga prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis konditora palīga profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Konditora palīga prakse" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	2% no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumiem un ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst sākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot

		pirms/darba laikā. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējiem paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.
		Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu sadarbībā ar konditoru un ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu.	Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu un organizāciju sadarbībā ar konditoru, ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu un racionālu laika sadali.
		Apzina tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma atbilstību darba uzdevumam.	Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam.
2. Spēj: novērtēt pārtikas produktu/ izejvielu kvalitāti un veikt to pirmapstrādi.	5% no moduļa kopējā apjoma	Novērtē organoleptiski/ sensori izejvielu raksturojošās īpašības pēc noteiktiem kritērijiem. Veic izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam un konditora norādījumiem.	Nosaka izejvielu organoleptiskos/ sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
		Sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot konditora norādījumus.	Precīzi sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumus.
3. Spēj: gatavot maizi un miltu izstrādājumus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo: – plaucējumus, iejavas un ieraugus; – mīklas dažādos veidos/paņēmienuos atbilstoši receptūrai un apstrādā tās.	Sadarbībā ar konditoru gatavo – plaucējumus, iejavas un ieraugus; – mīklas dažādos veidos/paņēmienuos atbilstoši receptūrai un apstrādā tās.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus un veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.	Sadarbībā ar konditoru veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus – piedalās maizes cepšanas, apstrādes un noformēšanas procesos.	Sadarbībā ar konditoru cep, apstrādā un noformē gatavo maizi un tās izstrādājumus.
4. Spēj: gatavot konditorejas izstrādājumus konditora uzraudzībā.	43% no moduļa kopējā apjoma	Konditora uzraudzībā veic atsevišķus mīklas sagatavošanas darbus un gatavo: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas;	Sadarbībā ar konditoru gatavo: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas;

		– smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c.	– mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus un veido smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. konditorejas izstrādājumus.	Sadarbībā ar konditoru gatavo smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. konditorejas izstrādājumus.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus – konditorejas izstrādājumu sagatavošanu cepšanai, apstrādes un citus darbus.	Sadarbībā ar konditoru cep, apstrādā un noformē gatavo maizi un izvērtē izstrādājumu kvalitāti.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus – gatavo apdares krēmus un pildījumus atbilstoši darba uzdevumam.	Sadarbībā ar konditoru gatavo apdares materiālu, pildījumu un precīzi ievēro gatavošanas tehnoloģijas prasības.
5. Spēj: gatavot desertu sagataves sadarbībā ar konditoru.	25% no moduļa kopējā apjoma	Veic produktu/ izejvielu un materiālu sagatavošanu dažādiem desertiem.	Patstāvīgi veic produktu/ izejvielu un materiālu sagatavošanu dažādiem desertiem.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus desertu gatavošanā: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētajiem desertiem; – specializētajiem desertiem; – Latvijas klasiskajiem desertiem; – pasaules klasiskajiem desertiem.	Sadarbībā ar konditoru un ievērojot higiēnas noteikumus gatavo desertu sagataves un desertus: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētos desertus; – specializētos desertus; – Latvijas klasiskos desertus; – pasaules klasiskos desertus.
6. Spēj: nodrošināt gatavo izstrādājumu uzglabāšanu un sagatavošanu realizācijai.	5% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo gatavos izstrādājumus iepakojšanai atbilstoši tehnoloģiskajai kartei. Ievēro uzņēmumā noteiktos gatavās produkcijas realizācijas termiņus.	Iepako un marķē produktus atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un uzņēmuma prasībām, ievērojot uzņēmumā noteiktos gatavās produkcijas realizācijas termiņus.

Moduļa "Konditora prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas veikt pilna tehnoloģiskā cikla darbu izpildi konditorejas vai ēdināšanas uzņēmumā un organizēt savu darbu – sagatavot atbilstošās izejvielas, gatavot un noformēt dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus un desertus, ievērojot receptūru, tehnoloģiskās kartes un higiēnas prasības.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Organizēt savu darbu konditorejas cehā, racionāli izmantojot saistītos resursus. 2. Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot un cept dažāda veida maizi un tās izstrādājumus. 4. Gatavot mīklas un dažāda veida un sarežģītības konditorejas izstrādājumus. 5. Gatavot dažāda veida un sarežģītības desertus. 6. Nodrošināt gatavo izstrādājumu sagatavošanu realizācijai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Konditors" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamie iesniedz atbilstošos kvalifikācijas prakses dokumentus (prakses vadītāja uzņēmumā parakstītu vērtējumu, prakses grāmatiņu, pašvērtējumu) un atbild uz jautājumiem/iesniedz prezentāciju par prakses norisi un programmas izpildi. Prakses pārskata saturs: 1. Titullapa. 2. Prakses vietas apraksts (nosaukums, adrese, reģistrācijas numurs, darba laiks, uzņēmuma veids u.c.). 3. Prakses programmā paredzēto uzdevumu izpildes apraksti, tai skaitā prakses dienasgrāmata. 4. Moduļa apguves pašvērtējums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Konditora prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis konditora profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Konditora prakse" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	2% no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumiem un ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot

		pirms/darba laikā. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējiem paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem. Novērtē darba vidi un organizē darba vietu konditorejas cehā. Vizuāli novērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma gatavību darba uzdevumam. Precīzi lasa tehnoloģiskās dokumentācijas un pasūtījuma informāciju.	paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus. Izstrādā dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību. Izvērtē konditorejas ceha tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu. Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.
2. Spēj: veikt pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādi.	5% no moduļa kopējā apjoma	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem. Ievēro izejvielu izvietojumā un lietošanā FIFO principu "pirmais iekšā – pirmais ārā". Novērtē sensori izejvielu raksturojošās īpašības pēc noteiktiem kritērijiem. Sver un dozē izejvielas ar mērierīcēm un mērinstrumentiem. Veic izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam.	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem un izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijiem. Izejvielu izvietojumā un lietošanā izmanto FIFO principu "pirmais iekšā – pirmais ārā". Analizē izejvielu sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem. Precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
3. Spēj: gatavot un cept dažāda veida maizi un tās izstrādājumus.	25% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo no dažādiem miltiem maizes mīklas, izmantojot uzņēmumā esošās tehnoloģiskās iekārtas. Cep maizi, ievērojot tehnoloģiskajā kartē atbilstošo/noteikto cepšanas režīmu, veidu un laiku. Veic atsevišķus darbus un veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.	Gatavo no dažādiem miltiem maizes mīklas, izmantojot uzņēmumā esošās tehnoloģiskās iekārtas. Veido izstrādājumus. Cep maizi, ievērojot tehnoloģiskajā kartē atbilstošo/noteikto cepšanas režīmu, veidu un laiku. Veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.

		Veic atsevišķus darbus – piedalās maizes cepšanas, apstrādes un noformēšanas procesos.	Cep, apstrādā un noformē gatavo maizi un tās izstrādājumus.
4. Spēj: gatavot dažāda veida konditorejas izstrādājumus.	40% no moduļa kopējā apjoma	Atšķir un gatavo dažāda veida mīklas kopā ar konditoriem, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus un izmantojot uzņēmumā esošās tehnoloģiskās iekārtas.	Atšķir un gatavo dažāda veida mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus un izmantojot uzņēmumā esošās tehnoloģiskās iekārtas.
		Veido smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. konditorejas izstrādājumus konditoru uzraudzībā.	Patstāvīgi veido smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. konditorejas izstrādājumus.
		Izvēlas konditorejas izstrādājuma veidam atbilstošus dekorus/noformēšanas elementus.	Sagatavo konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus dekorus/noformēšanas elementus.
5. Spēj: gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.	25% no moduļa kopējā apjoma	Atbildīgi izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem.	Izvēlas atbilstošos desertu noformēšanas materiālus.
		Izvēlas atbilstošu apstrādes veidu desertu gatavošanai: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētajiem desertiem; – specializētajiem desertiem; – Latvijas klasiskajiem desertiem; – pasaules klasiskajiem desertiem.	Precīzi gatavo desertu atbilstoši receptūras nosacījumiem: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldēto desertu; – specializēto desertu; – Latvijas klasisko desertu; – pasaules klasisko desertu.
		Izvēlas noformēšanas izejvielas un materiālus atbilstoši deserta veidam un receptūras prasībām.	Noformē desertus, t.sk. veido noformēšanas elementus dažādiem izstrādājumiem dažādos daudzumos, ar dažādu izmēru un variantiem.
6. Spēj: nodrošināt gatavo izstrādājumu uzglabāšanu un sagatavošanu realizācijai.	3% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo gatavos izstrādājumus iepakojšanai atbilstoši tehnoloģiskajai kartei. Ievēro uzņēmumā noteiktos gatavās produkcijas realizācijas termiņus.	Iepako un marķē produktus atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un uzņēmuma prasībām, ievērojot uzņēmumā noteiktos gatavās produkcijas realizācijas termiņus.

Moduļa "Virtuves darbinieka prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas uzņēmumā/darba vidē sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ražošanas procesiem, veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi, gatavot starpproduktus un vienkāršus ēdienus, ievērojot gatavošanas tehnoloģiju, pavāra norādījumus un uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot personīgās un darba higiēnas, darba drošības noteikumus pārtikas ražošanas uzņēmumā. 2. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu darbam virtuvē atbilstoši norādījumiem.. 3. Sagatavot ēdienu gatavošanai nepieciešamās izejvielas un materiālus. 4. Gatavot vienkāršus ēdienus, t.sk.starpproduktus un sagataves, atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un pavāra norādījumus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A un B daļas profesionālās kvalifikācijas "Virtuves darbinieks" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamie iesniedz atbilstošus kvalifikācijas prakses dokumentus (prakses vadītāja uzņēmumā parakstītu vērtējumu, prakses grāmatiņu, pašvērtējumu) un atbild uz jautājumiem, iesniedz prezentāciju par prakses norisi un programmas izpildi. Prakses pārskata saturs: 1. Titullapa. 2. Prakses vietas apraksts (nosaukums, adrese, reģistrācijas numurs, darbalaiks, uzņēmuma veids u.c.). 3. Prakses programmā paredzēto uzdevumu izpildes apraksti, tai skaitā prakses dienasgrāmata. 4. Moduļa apguves pašvērtējums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Virtuves darbinieka prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis profesionālās kvalifikācijas "Virtuves darbinieks" " iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Virtuves darbinieka prakse" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: ievērot personīgās un darba higiēnas, darba drošības noteikumus pārtikas ražošanas uzņēmumā.	(2 % no moduļa kopējā apjoma)	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumiem un ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms/darba laikā. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējiem paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.
		Lieto individuālos un kolektīvos aizsardzības līdzekļus visos tehnoloģiskā posmos.	Lieto individuālos un kolektīvos aizsardzības līdzekļus visos tehnoloģiskā posmos.
2. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu darbam virtuvē atbilstoši norādījumiem.	(8% no moduļa kopējā apjoma)	Vispārīgi demonstrē sagatavošanu darbam gaitu virtuves ražošanas tehnoloģiskajām iekārtām un aprīkojumam.	Secīgi demonstrē virtuves tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanu darbam, skaidrojot to ietošanas noteikumus.
		Pēc prakses vadītāja norādījumiem veic secīgu tehnoloģisko iekārtu ieslēgšanu, savietošanu ar saistīto aprīkojumu.	Patstāvīgi veic secīgu tehnoloģisko iekārtu ieslēgšanu, savietošanu ar saistīto aprīkojumu atbilstoši instrukcijām.
		Veic virtuves tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma apkopes noteiktus ikdienas darbus, ievērojot prakses vadītāja norādījumus un instrukcijās noteiktās prasības.	Patstāvīgi veic virtuves tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ikdienas apkops darbus, ievērojot iekšrtu lietošanas noteikumus un
3.Spēj: sagatavot ēdienu gatavošanai nepieciešamās izejvielas un materiālus.	(20% no moduļa kopējā apjoma)	Sadarbībā ar prakses vadītāju organoleptiski; novērtē izejvielu un materiālu atbilstību noteiktu ēdienu gatavošanas prasībām.	Novērtē organoleptiski; izejvielu un materiālu atbilstību noteiktu ēdienu gatavošanas prasībām un tehnoloģiskajai dokumentācijai.

4. Spēj: gatavot vienkāršus ēdienus t.sk.starpproduktus un sagataves, atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un pavāra norādījumus.	(70% no moduļa kopējā apjoma)	Kopā ar prakses vadītāju atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, atlasa nepieciešamās izejvielas un materiālus noteiktu darbu izpildei.	Atlasa nepieciešamās izejvielas un materiālus pēc tehnoloģiskās dokumentācijas prasībām noteiktu ēdienu gatavošanai.
		Sagatavo izejvielas atbilstoši prakses vadītāja un noteiktu ēdienu gatavošanas prasībām.	Patstāvīgi sagatavo izejvielas un materiālu atbilstoši ēdienu gatavošanas tehnoloģijas prasībām.
		Pēc prakses vadītāja norādījumiem veic dažādu izejvielu pirmapstrādes palīgdarbus.	Veic dažādu izejvielu pirmapstrādes darbus, ievērojot speciālistu norādījumus.
		Pēc prakses vadītāja norādījumiem veic sagatavju un starpproduktu gatavošanu noteiktiem ēdieniem.	Patstāvīgi veic sagatavju un starpproduktu gatavošanu dažādiem ēdieniem..
		Pēc prakses vadītāja norādījumiem sagatavo uzglabāšanai sagataves un starpproduktus.	Sagatavo un uzglabā sagataves un starpproduktus atbilstoši to uzglabāšanas noteikumiem un prasībām.
		Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo atbilstoši produkta veidam: – gaļas un mājputnu ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus .	Sadarbībā ar pavāru gatavo: – gaļas un mājputnu ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus

		Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo atbilstoši ēdiena veidam: - aukstās un karstās uzkodas; - mērces; - zupas; - otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); - saldus ēdienus; - dzērienus.	Sadarbībā ar pavāru gatavo atbilstoši ēdiena veidam: - aukstās un karstās uzkodas; - mērces; - zupas; - otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); - saldus ēdienus; - dzērienus.
--	--	---	---

Moduļa "Pavāra palīga prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ražošanas procesam, veikt pārtikas izejvielu un produktu pirmapstrādi, gatavot starpproduktus, ēdienus un dzērienus, ievērojot gatavošanas tehnoloģiju, pavāra norādījumus un uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības darba vidē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Veikt savu darba izpildi, ievērojot pavāra norādījumus. 2. Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot ēdienus un dzērienus atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un pavāra norādījumus. 4. Ievērot produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu/dzērienu uzglabāšanas prasības un racionālus aprites nosacījumus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Pavāra palīgs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamie iesniedz atbilstošus kvalifikācijas prakses dokumentus (prakses vadītāja uzņēmumā parakstītu vērtējumu, prakses grāmatiņu, pašvērtējumu) un atbild uz jautājumiem/iesniedz prezentāciju par prakses norisi un programmas izpildi. Prakses pārskata saturs: 1. Titullapa. 2. Prakses vietas apraksts (nosaukums, adrese, reģistrācijas numurs, darba laiks, uzņēmuma veids u.c.). 3. Prakses programmā paredzēto uzdevumu izpildes apraksti, tai skaitā prakses dienasgrāmata. 4. Moduļa apguves pašvērtējums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pavāra palīga prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis pavāra palīga profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Pavāra palīga prakse" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	2% no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumiem un ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas prasībām, izprot

		pirms/darba laikā. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējiem paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.
		Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu sadarbībā ar pavāru un ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu.	Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu un organizāciju sadarbībā ar pavāru, ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu un racionālu laika sadali.
		Apzina tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma atbilstību darba uzdevumam.	Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam.
2. Spēj: veikt pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādi.	20% no moduļa kopējā apjoma	Novērtē organoleptiski/sensori izejvielu raksturojošās īpašības pēc noteiktiem kritērijiem. Veic izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam un pavāra norādījumiem.	Nosaka izejvielu organoleptiskos/sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
		Sver izejvielas, ievērojot pavāra norādījumus.	Precīzi sver izejvielas, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.
		Kvantitatīvi pārbauda ražošanai sagatavotās izejvielas.	Kvantitatīvi un kvalitatīvi pārbauda ražošanai sagatavotās izejvielas, nosaka izejvielu uzglabāšanas režīmus.
3. Spēj: gatavot ēdienus un dzērienus, t.sk. starpproduktus, atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un pavāra norādījumus.	75% no moduļa kopējā apjoma	Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo atbilstoši produkta veidam: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).	Sadarbībā ar pavāru gatavo: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).

		Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo atbilstoši ēdiena veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.	Sadarbībā ar pavāru gatavo atbilstoši ēdiena veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.
		Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo vienkāršus un tradicionālus ēdienus, izmantojot sezonālus (raksturīgus Latvijai) produktus.	Sadarbībā ar pavāru gatavo vienkāršus un tradicionālus ēdienus, izmantojot sezonālus (raksturīgus Latvijai) produktus.
		Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus (sagatavo traukus, noformēšanas materiālus u.c.) un sagatavo ēdienus pasniegšanai atbilstoši norādījumiem un pasniegšanas metodei.	Sadarbībā ar pavāru sagatavo dažādus ēdienus pasniegšanai, t.sk. veic noformēšanas pamatdarbības atbilstoši pasniegšanas metodei un specifiskiem norādījumiem.
4. Spēj: atbildīgi nodrošināt pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	3% no moduļa kopējā apjoma	Sadarbībā ar pavāru nosaka uzglabāšanas režīmus visām produktu grupām.	Piemēro produktu uzglabāšanā mērījumu un kontroles prasības, produktu grupu saderību, produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitruma, ilguma u.c.).
		Sadarbībā ar pavāru un atbilstīgi savai kompetencei ievēro racionālas aprites vispārējos nosacījumus un ražošanas plūsmas secību uzņēmumā.	Ievēro un savu pienākumu izpildē piemēro racionālas aprites nosacījumus – derīguma termiņus u.c.– un ražošanas plūsmas secību – tehnoloģisko ciklu uzņēmumā.
		Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai atbilstoši pavāra norādījumiem. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.	Sadarbībā ar pavāru sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai atbilstoši pavāra norādījumiem. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.

Moduļa "Pavāra prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas nodrošināt ražošanas tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un lietošanu, gatavot un noformēt dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un novērtēt to kvalitāti, ievērojot gatavošanas tehnoloģijas, uzņēmuma paškontroles sistēmas un visu resursu racionālas aprites prasības darba vidē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Organizēt savu darbu ražošanas telpās, racionāli izmantojot saistītos resursus. 2. Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus. 4. Atbildīgi nodrošināt pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā. 5. Veidot tehnoloģisko un uzskaites dokumentāciju. 6. Atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Pavārs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamie iesniedz atbilstošus kvalifikācijas prakses dokumentus (prakses vadītāja uzņēmumā parakstītu vērtējumu, prakses grāmatiņu, pašvērtējumu) un atbild uz jautājumiem/iesniedz prezentāciju par prakses norisi un programmas izpildi. Prakses pārskata saturs: 1. Titullapa. 2. Prakses vietas apraksts (nosaukums, adrese, reģistrācijas numurs, darba laiks, uzņēmuma veids u.c.). 3. Prakses programmā paredzēto uzdevumu izpildes apraksti, tai skaitā prakses dienasgrāmata. 4. Moduļa apguves pašvērtējums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pavāra prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis pavāra profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Pavāra prakse" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	2% no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumiem un ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst sākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot

		pirms/darba laikā. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējiem paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.
		Novērtē darba vidi un organizē darba vietu ražošanas telpās.	Izstrādā dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību.
		Vizuāli izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma gatavību darba uzdevumam.	Izvērtē ražošanas telpu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.
		Precīzi lasa tehnoloģiskās dokumentācijas un pasūtījuma informāciju.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.
2. Spēj: veikt pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādi.	5% no moduļa kopējā apjoma	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem. Ievēro izejvielu izvietošanā un lietošanā FIFO principu ("pirmais iekšā – pirmais ārā"). Organoleptiski/sensori novērtē izejvielu raksturojošās īpašības pēc noteiktiem kritērijiem.	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem un izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijiem. Izejvielu izvietošanā un lietošanā izmanto FIFO principu ("pirmais iekšā – pirmais ārā"). Analizē izejvielu organoleptiskos/sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
		Sver un dozē izejvielas ar mērierīcēm un mērinstrumentiem.	Precīzi sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.
		Veic izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	Patstāvīgi veic dažādu produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
3. Spēj: gatavot ēdienus un dzērienus, t.sk. starpproduktus, atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības.	80% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo atbilstoši produkta veidam: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. mēža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).	Gatavo daudzveidīgus ēdienus un dzērienus no katras pārtikas produktu grupas, lietojot atbilstošos produktus, un izvērtē/ savlaicīgi novērš/ paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistībā ar to): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. mēža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus;

			– miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).
		Gatavo ēdienus atbilstoši ēdiena un dzēriena veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.	Gatavo daudzveidīgus ēdienus atbilstoši ēdiena un dzēriena veidam, lietojot atbilstošus produktus, un izvērtē/savlaicīgi novērš/paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistībā ar to): – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus. Novērtē gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus.
		Gatavo vienkāršus un tradicionālus (raksturīgus Latvijai) ēdienus, izmantojot atbilstošus un sezonālus produktus.	Gatavo daudzveidīgus tradicionālus un autentiskus ēdienus un izstrādājumus, izmantojot dažādus sezonālus (raksturīgus Latvijai) produktus/ izejvielas, materiālus.
		Izvēlas atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus, gatavo elementārus noformēšanas elementus, ievērojot higiēnas u.c. prasības. Kārto visas ēdiena sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei klasiskajā izvietojuma stilā.	Ēdienu noformēšanā radoši lieto atbilstošus materiālus, traukus, piederumus u.c., iesaka vismaz divus alternatīvus noformēšanas variantus, noformē vienlaicīgi vairākus ēdienus, izmanto ēdiena klasiskā un modernā izvietojuma stilu.
		Sagatavo ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei, ievēro higiēnas (t.sk. pasniegšanas temperatūras) prasības.	Sagatavo dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei, t.sk. veido ēdiena noformēšanas elementus individuālai porcijai un lielākā daudzumā.
4. Spēj: atbildīgi nodrošināt produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosaka uzglabāšanas režīmu visām produktu grupām.	Piemēro produktu uzglabāšanā mērījumu un kontroles prasības, produktu grupu saderību, produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitrums, ilgums u.c.).

		Ievēro racionālas aprites prasības (noliktavā, ražošanā, u.c.), kas saistītas ar ražošanu posmos, piemērojoties ražošanas plūsmas secībai uzņēmumā.	Piemēro rotācijas principu produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu aprītē. Precīzi reģistrē produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu izsekojamības apriti pierakstos.
		Veic atsevišķus darbus un sagatavo produktus/izejvielas, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Ievēro noteiktos realizācijas termiņus – produktiem, izejvielām, starpproduktiem un gatavajiem ēdieniem.	Sagatavo produktus/ izejvielas, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.
5. Spēj: veidot tehnoloģisko un uzskaites dokumentāciju.	5% no moduļa kopējā apjoma	Lieto matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai – veidojot tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes.	Precīzi aprēķina ēdiena vai dzēriena pagatavošanai nepieciešamo izejvielu/ produktu daudzumu un ēdiena pašizmaksu.
		Veido ēdienkartes sadarbībā ar kolēģiem, ievēro ēdienu grupu secību.	Veido daudzveidīgas ēdienkartes, t.sk. pasūtījuma ēdienkartes, ievērojot veselīga uztura pamatprincipus, klientu pieprasījumu u.c. priekšnoteikumus.
		Uzskaita aprītē esošās izejvielas u.c.	Veic precīzus ierakstus pārskatos par izmantotajām izejvielām.
6. Spēj: atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Atbilstoši pasūtījumam: – piemēro ēdienu pasniegšanai un galda klājumam atbilstošus traukus un piederumus, – nodrošina pasniegšanas prasībās viesu vēlmes, – sadarbojas pasūtījumu izpildē ar iesaistītajiem darbiniekiem.	Veic savlaicīgu un kvalitatīvu pasūtījuma (ēdināšanas pakalpojuma) izpildi pilnībā sadarbībā ar iesaistītajām pusēm (viesis, kolēģi u.c.): – izveido korektu/ saprotamu pasūtījuma dokumentāciju, – nodrošina visu ar ēdienu pasniegšanu saistīto resursu racionālu izmantošanu.

Moduļa "Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot un noformēt dažādus brokastu ēdienus, karstos un aukstos dzērienus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Organoleptiski novērtēt produktu un izejvielu kvalitāti. 2. Veikt produktu pirmapstrādi. 3. Gatavot vienkāršus ēdienus un uzkodas. 4. Pasniegt aukstās un karstās uzkodas.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A un B daļas moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: atbilstoši tehnoloģiskajai kartei gatavo un noformē dažādus brokastu ēdienus un dzērienus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: organoleptiski/ sensori novērtēt produktu un izejvielu kvalitāti. Zina: produktu un izejvielu raksturojumu, personisko un darba higiēnu, individuālos darba aizsardzības līdzekļus. Izprot: produktu un izejvielu kvalitātes prasības.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pārtikas produktu/ izejvielu kvalitātes īpašības.	Patstāvīgi organoleptiski/sensori novērtē pārtikas produktu un izejvielu īpašības.
	20 % no moduļa kopējā apjoma	Ievēro personiskās un darba higiēnas prasības ēdienu gatavošanā.	Ievēro un prot pamatot personiskās un darba higiēnas prasības ēdienu gatavošanā.
2. Spēj: veikt produktu pirmapstrādi. Zina: produktu pirmapstrādes veidus,	25% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pirmapstrādes un termiskās apstrādes veidus un procesus, lieto tos pēc norādījumiem, ievērojot drošus darba paņēmienus.	Raksturo pirmapstrādes un termiskās apstrādes veidus un procesus. Patstāvīgi tos lieto, ievērojot drošus darba paņēmienus.

darba drošības un darba aizsardzības prasības, personiskās un darba higiēnas prasības, individuālos darba aizsardzības līdzekļus. Izprot: pirmapstrādes nozīmi kvalitatīva ēdiena pagatavošanā.		Veic dārzeņu un augļu pirmapstrādi saskaņā ar norādījumiem, izvēloties atbilstošus instrumentus, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic dārzeņu un augļu pirmapstrādi, izvēloties atbilstošus instrumentus, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības, pamato savu izvēli.
		Veic zivju un jūras produktu pirmapstrādi atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic zivju un jūras produktu pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.
		Veic gaļas pirmapstrādi atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic gaļas pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.
		Veic pārējo produktu pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Veic pārējo produktu pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības, kontrolē un koriģē darba procesu.
3. Spēj: pagatavot vienkāršus ēdienus, karstos un aukstos dzērienus. Zina: produktu termiskās apstrādes veidus, ēdienu, karsto un auksto dzērienu gatavošanas tehnoloģijas, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus, darba drošības un darba aizsardzības prasības, personisko un darba higiēnu, individuālos darba aizsardzības līdzekļus. Izprot: ēdienu, karsto un auksto dzērienu gatavošanas tehnoloģijas procesus.	35 % no moduļa kopējā apjoma	Gatavo brokastu aukstās un karstās uzkodas atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo brokastu aukstās un karstās uzkodas, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.
		Gatavo olu un biezpiena ēdienus atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo olu un biezpiena ēdienus, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.
		Gatavo putrainu ēdienus atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo putrainu ēdienus, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.
4. Spēj: noformēt un pasniegt aukstās un karstās uzkodas.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Gatavo aukstos un karstos dzērienus atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo aukstos un karstos dzērienus, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Pēc norādījumiem lieto noformēšanas produktus un izejvielas auksto un karsto uz kodu noformēšanā.	Lieto noformēšanas produktus un izejvielas auksto un karsto uz kodu noformēšanā.

Zina: auksto un karsto uz kodu noformēšanas un pasniegšanas pamatprincipus. Izprot: auksto un karsto uz kodu garšas īpašību saderību.		Izvēlas traukus un galda piederumus pēc norādēm, pasniedz aukstās un karstās uz kodas.	Izvēlas traukus un galda piederumus pēc norādēm, pasniedz aukstās un karstās uz kodas.
---	--	---	---

Moduļa "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dzērienu, kokteiļu uz kodu sagataves un uz kodas bāros.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Nodrošināt produktu/izejvielu apriti bārā. 2. Veidot dažādas sarežģītības sagataves dzērieniem, kokteiļiem un uz kodām bārā. 3. Gatavot un pasniegt dažādas sarežģītības bāra uz kodas.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A un B daļas moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: gatavo, noformē un pasniedz bāra uz kodas (aukstās, karstās).
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: nodrošināt produktu/izejvielu apriti bārā. Zina: produktu apriti dažādos termiņos, kvantitāti un kvalitāti ietekmējošos faktoros. Izprot: produktu pasūtījuma plānošanas un patērētāju pieprasījuma ietekmi uz kopējo bāra/restorāna darbību.	25% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo informāciju produktu pasūtījumam noteiktam laika posmam atbilstoši bāra ēdienkartei un dzērienu kartei un veido plāna uzmetumu.	Patstāvīgi veido produktu pasūtījumu noteiktam laika posmam atbilstoši bāra ēdienkartei un dzērienu kartei, ņemot vērā paredzamo uzņēmuma noslodzi.
		Uzkaista produktu aprites posmus bārā (pasūtīšana, saņemšana, uzglabāšana, realizācija).	Raksturo bāra produktu aprites posmus, skaidro galvenos produktu kvalitāti ietekmējošos faktoros.
2. Spēj: gatavot dažādas sarežģītības sagataves dzērieniem, kokteiļiem un uz kodām bārā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji raksturo produktus/izejvielas: – dzērieniem un kokteiļiem; – bāra uz kodām. Novērtē tos organoleptiski/sensori un skaidro to kvalitātes rādītājus	Raksturo produktu/ izejvielu uzturvērtību, kvalitātes rādītājus.

Zina: produktu un izejvielu raksturojumu, receptes un tehnoloģiskās kartes, sagatavju un ledus glabāšanas noteikumus. Izprot: sagatavju gatavošanas pamatprincipus un tehnoloģijas.		Gatavo noteiktu produktu/izejvielu sagataves, nosauc realizācijas termiņus.	Atbilstoši tehnoloģiskajai kartei gatavo produktu/ izejvielu sagataves, skaidro uzglabāšanas un realizācijas apstākļus un termiņus.
		Gatavo noteiktu produktu/izejvielu sagataves bāra uzkodām, skaidro higiēnas noteikumu ievērošanu gatavošanas laikā.	Atbilstoši tehnoloģiskajai kartei gatavo produktu/ izejvielu sagataves bāra uzkodām, skaidro uzglabāšanas un realizācijas apstākļus un termiņus.
3. Spēj: gatavot un pasniegt dažādas sarežģītības bāra uzkodas. Zina: dažādu bāra uz kodu gatavošanas tehnoloģijas, noformēšanas un pasniegšanas nosacījumus, higiēnas prasības. Izprot: bāra uz kodu kvalitāti ietekmējošos faktorus.	15% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita bāra uz kodu grupu veidus (aukstās un karstās; saldās, sālās u.c.) ar piemēriem (no katras grupas vismaz 3).	Raksturo bāra uz kodu grupu veidus ar piemēriem (no katras grupas vismaz 6).
		Lieto tehnoloģiskās iekārtas un inventāru uz kodu gatavošanā, ievēro darba drošības noteikumus.	Patstāvīgi lieto tehnoloģiskās iekārtas un inventāru uz kodu gatavošanā, ievēro darba drošības, iekārtu ekspluatācijas un higiēnas noteikumus.
		Gatavo bāra aukstās un karstās uz kodas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo bāra aukstās un karstās uz kodas, kas atbilst tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas prasības.
	35% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc uz kodu grupu pasniegšanas nosacījumus (uzglabāšanas apstākļus, realizācijas laikus).	Nosauc uz kodu grupu pasniegšanas nosacījumus (uzglabāšanas apstākļus, realizācijas laikus) un raksturo noviržu (pasniegšanas temperatūras neievērošana, realizācijas termiņu neievērošana u.c.) ietekmi uz uz kodu kvalitāti (vizuālo, garšas u.c.).

Moduļa "Maizes gatavošanas un cepšanas pamati" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādu miltu maizes mīklas, veidot maizes izstrādājumus un cept maizi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai. 2. Precīzi sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam. 3. Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus rudzu maizei, kviešu maizei, jaukto miltu maizei, speciālajai/īpašajai maizei (griķu, kukurūzas u.c.). 4. Pēc konditora norādījumiem veidot maizes izstrādājumus. 5. Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu. 6. Apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A un B daļas moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Maizes gatavošanas un cepšanas pamati" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus, veido mīklu un cep maizi, ievērojot maizes receptūras prasības.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maizes gatavošanas un cepšana pamati" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Maizes gatavošanas un cepšanas pamati" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai. Zina: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un to ekspluatācijas noteikumus, specifisko aprīkojumu, piederumus un to lietojumu.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta receptūru atšķirību no tehnoloģiskajām kartēm, izskaidro uzrādāmo informāciju un mērvienības.	Pamato receptūrās un tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas un mērvienību saistību, pārveido citas uzrādītās mērvienības starptautiskās mērvienību sistēmas (SI) svāra vienībās (g, kg u.tml.).
		Nosauc un vispārīgi raksturo maizes gatavošanas un cepšanas iekārtas un aprīkojumu, un vispārējos ekspluatācijas noteikumus.	Izvērtē maizes gatavošanas un cepšanas iekārtu un aprīkojuma specifiku, lietošanas prasības un atbilstību maizes veidam un specifikai.

Izprot: tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu atbilstību maizes veidam un specifikai.		Pēc konditora norādījumiem sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, pārbauda to atbilstību higiēnas prasībām un gatavību ražošanas procesiem.	Patstāvīgi sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem, ievērojot higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas prasības.
2. Spēj: precīzi sagatavot produktus/ izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam. Zina: produktu/ izejvielu un piedevu sagatavošanas veidus un daudzuma aprēķinus. Izprot: maizes un izstrādājumu produktu/izejvielu un piedevu sagatavošanas tehnoloģiskos procesus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi raksturo produktu/izejvielu un piedevu ķīmisko sastāvu un uzturvērtību, materiālu veidus un lietojumu.	Detalizēti raksturo un pamato dažādu izejvielu kvalitātes rādītājus, uzglabāšanas saderību, organoleptiskās/ sensorās vērtēšanas rādītājus, materiālu raksturīgās īpašības un lietojumu.
		Sijā miltus pēc konditora norādījumiem.	Sijā miltus ar atbilstošām iekārtām un/vai aprīkojumu, skaidro sijāšanas ietekmi uz tālāko tehnoloģisko procesu un maizes kvalitāti. Sagatavo dažādas izejvielas, produktus un materiālus – veic to pirmapstrādi, ievērojot higiēnas prasības, izejvielu veidu, kvalitāti un sastāvu, receptūras prasības un citus priekšnoteikumus.
		Sagatavo dažādus produktus/izejvielas un materiālus – veic to pirmapstrādi, ievērojot higiēnas prasības un receptūras nosacījumus.	Sagatavo dažādus produktus/izejvielas un materiālus – veic to pirmapstrādi, ievērojot higiēnas prasības, izejvielu veidu, kvalitāti un sastāvu, receptūras prasības un citus priekšnoteikumus.
3. Spēj: gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus. Zina: maizes daudzveidību un iedalījumu (t.sk. bezglutēna izstrādājumu), maizes gatavošanas un ražošanas pamata un papildu izejvielas, maizes ražošanas receptūras, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes, receptūras.	30% no moduļa kopējā apjoma	Ievērojot receptūru, gatavo kviešu miltu mīklu, organoleptiski/sensori pārbauda mīklas īpašības.	Ievērojot receptūru, gatavo kviešu miltu mīklu pēc dažādiem paņēmieniem, organoleptiski/sensori pārbauda un raksturo mīklas īpašības.
		Sadarbībā ar konditoru sensori novērtē sagatavotās pamata un papildu izejvielas un to atbilstību noteiktai mīklai, izejvielu raksturīgās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.	Analizē pamata un papildu izejvielu kvalitātes rādītāju atbilstību, izvērtē izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem
		Nosauc plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas principus.	Izvērtē izejvielu, to temperatūras u.c. faktoru ietekmi uz plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas procesu.

Izprot: plaucējuma, ierauga, iejavas un mīklas gatavošanas paņēmienus; ierauga, plaucējuma un mīklas kvalitātes prasības; maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmus/parametrus.		Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/ iejavu/ieraugu, mīca un apstrādā mīklu noteiktā secībā, uzklusot konditora norādījumus. Ievēro mīklas raudzēšanas tehnoloģiskos procesus.	Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/ iejavu/ieraugu, noteiktā secībā un temperatūrā mīca un apstrādā mīklu atbilstoši tehnoloģiskajai kartei. Seko mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas laikā pēc konditora norādījumiem.
4. Spēj: pēc konditora norādījumiem veidot maizes izstrādājumus. Zina: mīklu gatavošanas tehnoloģijas un paņēmienus, mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus, izstrādājumu veidus un to gatavošanas tehnoloģijas. Izprot: mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Veic dalīšanas darbības saskaņā ar konditora vai tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto mīklas dalīšanas paņēmieni – ar rokām/manuāli vai mehāniski ar iekārtu – mīklas dalītāju. Formē mīklas sagataves (ar rokām) atbilstoši noteiktajam tehnoloģiskajā instrukcijā un konditora norādījumiem. Apstrādā raudzētas mīklas sagataves pirms cepšanas.	Pārbauda mīklas svaru, veido izstrādājumus ar rokām vai mehāniski, ievēro racionālus, precīzus un drošus darba paņēmienus. Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski, koriģē iespējamās kļūdas procesā. Pārbauda raudzēšanas procesus, veic sagatavju virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumi, iespaidumi u.c.).
5. Spēj: piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu. Zina: tehnoloģiskās instrukcijas, cepšanas režīmus un veidus. Izprot: procesus un izmaiņas maizē un tās izstrādājumos cepšanas laikā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc maizes cepšanas režīmus visiem maizes veidiem, maizes cepšanas laikā ievēro tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto cepšanas temperatūru un laiku. Skaidro vizuālās izmaiņas, kas notiek mīklā cepšanas laikā.	Patstāvīgi cep dažāda veida maizi un izstrādājumus, pamato cepšanas režīma izvēli, sadarbībā ar konditoru veic cepšanas procesa korekcijas. Skaidro izmaiņas, kas notiek mīklā un maizē cepšanas laikā. Raksturo organoleptiskās/ sensorās kvalitātes izmaiņas un rādītājus un nosaka maizes gatavības pakāpi.
6. Spēj: apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus. Zina: pēcapstrādes paņēmienus, apstrādes metodes, materiālus un tehnoloģijas. Izprot: izstrādājumu kvalitātes rādītāju izvērtēšanu sadarbībā ar konditoru.	15% no moduļa kopējā apjoma	Organoleptiski /sensori novērtē kviešu maizes kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus. Organoleptiski novērtē rudzu maizes kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus. Organoleptiski novērtē dažādu speciālo maizes izstrādājumu kvalitāti, nosauc svarīgākos kvalitātes rādītājus.	Organoleptiski/sensori novērtē kviešu maizes kvalitāti, ņemot vērā svarīgākos rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas. Organoleptiski novērtē rudzu maizes kvalitāti, ņemot vērā svarīgākos rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas Organoleptiski novērtē dažādu maizes izstrādājumu kvalitāti, analizē kvalitātes

rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.

Moduļa "Gaļas produktu ražošanas pamati" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas izcirst gaļu atbilstoši liemeņu sadalīšanas klasifikācijai, nodalot pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Identificēt un raksturot nokauto dzīvnieku sugu gaļu. 2. Sadalīt dzīvnieka liemeni atbilstoši nokauto dzīvnieku sugu liemeņu sadalīšanas shēmām. 3. Identificēt un nodalīt pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktus. 4. Uzglabāt un utilizēt pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktus, nekaitējot videi.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A un B daļas moduļi. Pirms moduļa sākšanas jābūt nokārtotai obligātajai veselības pārbaudei.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Gaļas produktu ražošanas pamati" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: sadala dzīvnieka liemeni atbilstoši sadales shēmai.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gaļas produktu ražošanas pamati" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Gaļas produktu ražošanas pamati" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: identificēt un raksturot nokauto dzīvnieku sugu gaļu. Zina: gaļas marķējumus un to nozīmi gaļas izsekojamībā. Izprot: nokauto dzīvnieku sugu gaļas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta liemeņa anatomiju, nosauc nokautā dzīvnieka skeleta pamatelementus un muskulatūru. Nosauc un vispārīgi apraksta dzīvnieka gaļu atkarībā no dzīvnieka sugas, vecuma, dzimuma, termiskā stāvokļa. Vispārīgi raksturo gaļas veselības marķējuma pamatnostādnes, sniedz gaļas marķēšanas piemērus saskaņā ar spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem un ierobežojumiem.	Skaidro liemeņa anatomiju, atšķir un raksturo nokautā dzīvnieka skeleta pamatelementus un muskulatūru, novērtē un skaidro dzīvnieka gaļas atšķirības atkarībā no dzīvnieka sugas, vecuma, dzimuma, termiskā stāvokļa. Skaidro gaļas veselības marķēšanas pamatnostādnes, praktisko organizāciju, raksturo gaļas marķēšanu ar piemēriem, ņemot vērā normatīvo aktu prasības un ierobežojumus.

		Nosauc un vispārīgi apraksta gaļas svaigumu raksturojošos organoleptiskos/ sensoros rādītājus.	Novērtē gaļu organoleptiski/sensori, izskaidrojot katru gaļas organoleptiskā novērtējuma rādītāju.
2. Spēj: izcirst gaļu mazumtirdzniecības vajadzībām. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai.	30% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta dažādu sugu dzīvnieku liemeņu atlaidināšanu un sagatavošanu izciršanai.	Atlaidina un sagatavo izciršanai dažādu sugu dzīvnieku liemeņus.
		Vispārīgi apraksta dažādu sugu dzīvnieku liemeņu sadalīšanu gabalos, gabalu atkaulošanu, atkauloto gabalu sadalīšanu. Vispārīgi raksturo lielo gabalu, porciju pusfabrikātus, sīkos pusfabrikātus, zudumus, kaulus.	Sadala gabalos dažādu sugu dzīvnieku liemeņus, veic gabalu atkaulošanu, atkauloto gabalu sadalīšanu. Klasificē lielo gabalu, porciju pusfabrikātus, sīkos pusfabrikātus, zudumus, kaulus.
		Piedalās mazumtirdzniecībai paredzētās liellopu gaļas šķiru daļu – filejas, lāpstiņas, krūtiņas, sānu (ribu) daļas, sānu (vēdera) daļas, apakšstilbu, muguras (plānās, biezās) daļas u.c. – izciršanā. Vispārīgi apraksta liellopu liemeņa izciršanas secību, liemenim atrodoties pakārtā un guļus stāvoklī.	Veic liellopu liemeņa izciršanu atbilstoši mazumtirdzniecības šķiru daļām – filejas, lāpstiņas, krūtiņas, sānu (ribu) daļas, sānu (vēdera) daļas, apakšstilbu, muguras (plānās, biezās) daļas, u.c. Salīdzina liellopu liemeņa izciršanas secību, liemenim atrodoties pakārtā un guļus stāvoklī.
		Piedalās mazumtirdzniecībai paredzēto cūkas gaļas šķiru daļu – karbonādes, šķiņķa, lāpstiņas, krūšu gabala, kakla u.c. – izciršanā. Vispārīgi apraksta cūkas liemeņa izciršanas secību.	Veic cūkas liemeņa izciršanu atbilstoši mazumtirdzniecības šķiru daļām – izcērt karbonādi, šķiņķi, lāpstiņu, krūšu gabalu, kaklu u.c. Skaidro cūkas liemeņa izciršanas secību.
		Piedalās aitas, kazas liemeņa izciršanā.	Izcērt aitas, kazas liemeni, raksturojot sadalīšanas secību.
		Piedalās putna liemeņa sadalīšanā.	Patstāvīgi veic putna liemeņa sadalīšanu, raksturojot sadalīšanas secību.
3. Spēj: izcirst gaļu ēdināšanas uzņēmumu vajadzībām.	25% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta galvenās darbības un piedalās liela gabala liellopu gaļas starpproduktu izciršanā (filejas, muguras biezās un plānās daļas,	Izcērt liela gabala liellopu gaļas starpproduktu (fileju, muguras biezo un plāno daļu, ciskas augšējo, iekšējo un ārējo daļu u.c.).

Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai; nodalīšanas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.		ciskas augšējās, iekšējās un ārējās daļas u.c.).	
		Apraksta galvenās darbības un piedalās liela gabala cūkas gaļas pusfabrikātu (karbonādes, šķiņķa, ribu daļas u.c.) izciršanā.	Izcērt liela gabala cūkas gaļas pusfabrikātus (karbonādi, šķiņķi, ribu daļu u.c.).
		Apraksta galvenās darbības un piedalās aitas, kazas liemeņa lielo gaļas starpproduktu izciršanā.	Izcērt aitas, kazas liemeņa lielos gaļas starpproduktus.
		Apraksta galvenās darbības un piedalās porciju un sīko starpproduktu izciršanā no liellopu, cūkas un citas gaļas. Vispārīgi apraksta liellopu, cūkas, aitas gaļas porciju un sīko starpproduktu sortimentu.	Izcērt porciju un sīkos starpproduktus no liellopu, cūkas, aitas gaļas. Raksturo liellopu, cūkas un citas gaļas porciju un sīko starpproduktu sortimentu.
4. Spēj: atkaulot un atdzīslot gaļu gaļas produktu ražošanai. Zina: dzīvnieku liemeņu sadales, atkaulošanas un atdzīslēšanas secību, iznākuma normas, to ietekmi uz gatavās gaļas produkcijas kvalitāti. Izprot: gaļas atkaulošanā un atdzīslēšanā iegūto izejvielu kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas ietekmi uz konkurētspējīgas gaļas produkcijas ražošanu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Piedalās liellopu, cūkas, aitas, kazas gaļas lielo gabalu atkaulošanā un atdzīslēšanā.	Atkaulo un atdzīslē liellopu, cūkas, aitas, kazas gaļas lielos gabalus.
		Raksturo zudumus, atkaulojot un atdzīslējot liellopu, cūkas, aitas un kazas gaļu.	Skaidro zudumus, atkaulojot un atdzīslējot liellopu, cūkas, aitas un kazas gaļu.
5. Spēj: novērtēt gaļas izciršanai nepieciešamās gaļas kvalitāti un daudzumu plānotā pasūtījuma izpildei. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta nepieciešamā izejmateriāla (dzīvnieku liemeņu) daudzuma noteikšanu noteikta apjoma pasūtījuma sagatavošanai.	Analizē pasūtījumu un pamato nepieciešamā izejmateriāla (dzīvnieku liemeņu) daudzumu noteikta apjoma pasūtījuma sagatavošanai.
		Vispārīgi apraksta gaļas kvalitāti un nepieciešamo gaļas daudzumu saņemtā pasūtījuma izpildei, ievērojot iznākuma normas.	Novērtē gaļas kvalitāti un nosaka nepieciešamo daudzumu saņemtā pasūtījuma izpildei, ievērojot iznākuma normas.

Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai.			
6. Spēj: veikt izcirstās gaļas produkcijas iepakojšanu, marķēšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.	5% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta izcirstās gaļas marķēšanas pamatnostādnes un marķējumā norādāmo informāciju.	Marķē izcirstās gaļas produkciju.
Zina: izcirstās gaļas, iepakojšanas, marķēšanas un uzglabāšanas nosacījumus.		Vispārīgi apraksta izcirstās gaļas iepakojšanu, iepakojšanā izmantojamus materiālus.	Iepako izcirstās gaļas produkciju, pamatojot iepakojšanas materiālu izvēli.
Izprot: izcirstās gaļas marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas produkcijas ražošanā.		Vispārīgi apraksta izcirstās gaļas produkcijas uzglabāšanai izvirzītās prasības.	Sagatavo uzglabāšanai izcirstās gaļas produkciju.

Moduļa "Banketa / pasākuma plānošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas līdzdarboties banketa/pasākuma programmas un ēdienkartes plānošanā un izstrādē, sadarbībā ar viesi/klientu un iesaistītajiem speciālistiem.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu. 2. Plānot banketa/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem. 3. Atbildīgi plānot un organizēt resursus atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam. 4. Veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti profesionālās kvalifikācijas "Pavārs" moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Banketa/pasākuma plānošana" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu - plāno banketa/pasākuma ēdienkarti un programmu, atbilstoši viesu vēlmēm, resursiem, kā arī banketa/pasākuma tematikai un specifikai.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Banketa/pasākuma plānošana" ir B daļas modulis un apgūstams vienlaicīgi ar moduli "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšanā restorānā".

Moduļa "Banketa / pasākuma plānošana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu. Zina: restorāna ēdienkartes aktualitātes, piedāvāto ēdienu produktu sastāvu, pagatavošanas veidus, ēdienkartē iekļauto ēdienu alergēnus. Izprot: restorāna koncepcijas raksturojumu, apmierinot viesu vēlmes aktuālu piedāvājumu izveidē.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo restorāna ēdienkartes ēdienu izmantoto produktu un izejvielu sastāvdaļas, to uzturvērtību, produktu kvalitāti un saderību, raksturu un veidus, sezonālo pieejamību un vērtību u.c. saistītos raksturlielumus. Vispārēji raksturo dažādu restorānu koncepciju/ konceptu – stilu un ar to saistītos raksturlielumus (piemēram: interjers, viesu zāles aprīkojums u.c.), ēdienkarti un ēdienus u.c. un restorāna piedāvājumus/ pakalpojumus.	Pierāda un izvērtē saikni starp produktu un izejvielu kvalitāti un saderību, ēdienkartes ēdienu izsmalcinātību un restorāna un pasākuma koncepciju u.c. faktoriem. Detalizēti izvērtē pazīstamu/ vispārzināmu restorānu koncepciju/ konceptu (t.sk. kas pašlaik nedarbojas ("Palm Garden", zivju restorāns "Skonto") un secina to pozitīvos/negatīvos rādītājus. Viesim raksturo restorāna piedāvājumus/ pakalpojumus un profesionāli izvērtē banketam piemērotākos.

		Raksturo alergēnu veidus, pārtikas slēptās alerģijas veidus un pazīmes, piesārņojuma riskus (šķērspiesārņojumu).	Detalizēti apraksta alergēnu veidus, pazīmes un riskus, kas rodas ēdienu gatavošanā, definē produktus un izejvielas, kas satur alergēnus un izraisa cilvēka organismā pārtikas nepanesamību.
		Vienkārši un saprotami komunicē ar viesi par ēdienkarti, ēdieniem u.c. saistīto informāciju, papildina informāciju pēc pieprasījuma.	Izsmeljoši un aprakstoši komunicē un atbild uz viesu jautājumiem, skaidro ēdienkarti un ēdienus, mutiskā un rakstiskā saziņā piedāvā risinājumus savas kompetences ietvaros.
2. Spēj: plānot banketa/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem. Zina: banketu un ēdienkartes veidus, to raksturojumu, banketu apkalpošanas veidus. Izprot: darba plāna izstrādes prasības/noteikumus, banketa/pasākuma ēdienkartes (vairākos variantos) un programmas plānošanu un izstrādi.	30 % no moduļa kopējā apjoma	Plāno darba posmus un ievēro pakalpojumu kopējo sniegšanas laiku.	Plāno un ievēro pakalpojumu sniegšanas kopējo laiku, nodrošinot nemainīgi augstu kvalitāti, vienmērīgu darba ritmu, darba dienas piepildījumu un nemaisot ikdienas darbu izpildei virtuvē.
		Nosaka prioritātes darbiem, lai atšķirtu svarīgus jautājumus no mazāk svarīgiem.	Optimizē darba plūsmu, t.sk. resursus u.c. virtuvē, pielāgo darba metodes neparedzētām (arī stresa) situācijām. Efektīvi darbojas visās virtuves darba zonās/vietās.
		Vispārīgi plāno ēdienkartes (pamata, paplašinātā, izvēles) pa divām no katra veida, ievērojot ēdienu grupu un ēdienu secību un dažādību ēdienkartē, ēdienu un dzērienu saderību un citus (vismaz trīs) faktorus.	Plāno ēdienkartes (pamata, paplašinātā, izvēles) ne mazāk par trim no katra veida, ievērojot ēdienu grupu secību, ēdienu secību grupās, produktu un ēdienu daudzveidību, veselīga uztura pamatprincipus, ēdienu izvēles iespējas, uzturvērtību u.c. faktorus.
3. Spēj: atbildīgi plānot un organizēt resursus atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam. Zina: trauku, galda veļas veidus, to raksturojumu un atbilstību banketa un apkalpošanas veidam. Izprot: banketam/ pasākumam nepieciešamo resursu plānošanas nozīmi un uzraudzības nozīmi	30 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc banketa/pasākuma visus iesaistītos resursus, raksturo to atbilstību banketam/ pasākumam.	Izvērtē resursu atbilstību banketa/pasākuma plānam, paredzot potenciālos riskus saistītus ar ēdienu gatavošanu un viesu apkalpošanu. Paredz iespējamās korektīvās darbības visiem iesaistītajiem speciālistiem, t.sk. banketa norises gaitā.
		Izvēlas un sagatavo traukus galda piederumus, aprīkojumu u.c., ievērojot, pasūtījuma ēdienu pasniegšanas prasības (arī specifiskās), restorāna koncepciju u.c. faktorus.	Izvērtē sagatavotos traukus, galda piederumus, aprīkojumu u.c. atbilstoši paredzētajam pielietojumam banketā (noteiktai maltītei, ēdieniem, pasniegšanas metodei, u.c.), paredz iespējamus risinājumus neparedzētiem gadījumiem.

banketa/pasākuma kvalitātes nodrošināšanā.		Aprēķina banketam nepieciešamos traukus, galda veļu un piederumus u.c., ievērojot viesu skaitu, banketa veidu un ilgumu u.c. resursus.	Detalizēti izvērtē resursu pieejamību un aprēķina daudzumu vairākiem banketa veidiem – nepieciešamos traukus, galda veļu un piederumus u.c. , paredzot optimālu resursu izmantošanu.
4. Spēj: veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā. Zina: izejvielu un produktu izvēli atbilstoši pasūtījumam un banketa tematikai. Izprot: restorāna ēdienkartes nozīmi, izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus un izejvielu un produktu izvēli atbilstoši ēdienkartei.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo dažāda veida banketa (ar pilnu, ar daļēju apkalpošanu u.c.) ēdienkartes, atbilstoši banketa veidam un tematikai, viesu skaitam, ēdienu un dzērienu saderībai u.c. iekļaujot ne mazāk kā trīs ēdienus un uzkodas. Uzklausa viesu vēlmēs un veic izmaiņas standarta ēdienkartē pēc pieprasījuma.	Patstāvīgi sagatavo dažāda veida banketa ēdienkartes, ievērojot visus sastādīšanas priekšnoteikumus, t.sk. ēdienu un uzkodu daudzveidību, sabalansētību u.c., iekļaujot ne mazāk kā sešus ēdienus un uzkodas. Ēdienkartes izstrādē sadarbojas ar ieinteresētajām pusēm – viesis, klients, kolēģi, piegādātāji u.c., nepārtraukti kontrolē ēdienkartes veidošanas procesu, veicot savlaicīgas un pamatotas izmaiņas.

Moduļa "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, veikt ēdiena gatavošanu viesu klātbūtnē, veikt ēdiena dalīšanu un/vai porcionēšanu kā arī papildus noformēšanu viesu klātbūtnē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus. 2. Atbildīgi veikt dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienu (atbilstoši produkta un ēdiena veidam) gatavošanu viesu klātbūtnē. 3. Veikt gatavo ēdienu (t.sk. zivis, mājputni u.c.) sadali un papildus pasūtījuma ēdienu noformēšanu viesu klātbūtnē. 4. Prezentēt viesiem ēdiena gatavošanas procesu un veicamās darbības. 5. Radoši noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam.
Moduļa ieejas nosacījumi	Moduļa "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" ieejas nosacījumi ir Iegūta profesionālā kvalifikācija "Pavārs", vai cita pavāra kvalifikācijai līdzvērtīga, vai augstāka līmeņa profesionālā kvalifikācija, kas ietver pavāra kvalifikācijai atbilstošas zināšanas un prasmes (kompetences).
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" apguves noslēgumā izglītojamie kārtā pārbaudījumu - gatavo pasūtījuma ēdienu (t.sk. viesu klātbūtnē), veic ēdiena dalīšanu un/vai porcionēšanu kā arī papildus noformēšanu viesu klātbūtnē.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" ir obligātās izvēles B daļas modulis, to var apgūt vienlaicīgi ar moduli "Banketa/pasākuma plānošana".

Moduļa "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Atlasa ēdiena tehnoloģiskajai kartei atbilstošus produktus un izejvielas.	Precīzi atlasa ēdiena augstas kvalitātes standartiem, budžetam, situācijai u.c. faktoriem atbilstošus produktus un izejvielas.
Zina: produktu kvalitāti un saderību, gatavojot sarežģītus un inovatīvus ēdienus un ēdienu izsniegšanas prasības restorānā, ēdienu klasiskās receptes		Novērtē kvalitatīvi un kvantitatīvi visus ar ražošanu un ēdienu gatavošanu resursus, t.sk. ar noformējuma saistītos piederumus.	Nodrošina pasūtījumu ēdieniem atbilstošus vislabākās kvalitātes produktus un izejvielas, iekārtas un aprīkojumu, ievērojot vairākus priekšnoteikumus- t.sk. veselīgs uzturs, alerģijas, tradīcijas u.c.
Izprot: laika plānošanu un saistību pasūtījuma ēdiena gatavošanai ar		Sagatavo darba plānus atsevišķiem ēdieniem un plāno ēdienkartes ēdienu	Plāno ikdienas darbu sev un citiem, t.sk. pasūtījumiem liela viesu skaitam,

izsniegšanu, t.sk. lielam viesu skaitam, dažādās situācijās un/vai neparedzētos apstākļos, restorāna noteiktos ēdiena gatavošanas, laika un kvalitātes kritērijus.	10 % no moduļa kopējā apjoma	gatavošanas grafikus un darbus dažādiem pasākumiem - lielam viesu skaitam, dažādu veidu banketiem u.c.	dažādās situācijās un/vai neparedzētos apstākļos, ievērojot restorāna noteiktos ēdiena gatavošanas, laika un kvalitātes kritērijus. Pirms pakalpojuma veikšanas koordinē visus sagatavošanās darbus virtuvē dienas pasūtījumu kvalitatīvai nodrošināšanai.
		Nosauc banketa/pasākuma ēdienu gatavošanā iesaistītos resursus, raksturo to piemērotību banketam/pasākumam.	Izvērtē resursu atbilstību banketa/pasākuma plānam, paredzot potenciālos riskus, saistītus ar ēdienu gatavošanu un viesu apkalpošanu. Paredz iespējamās korektīvās darbības visiem iesaistītajiem speciālistiem. Veic iesaistīto speciālistu darba uzskaiti.
		Šķiro atkritumus/ pārpalikumus atbilstoši veidam un prasībām, lai virtuvē samazinātu atkritumu apjomu un taupītu resursus.	Nodrošina atkritumu/ pārpalikumu šķirošanu un izvērtē to veidus pēc tālākām iespējām tos lietderīgi izmantot (t.sk. otrreizējai pārstrādei restorāna virtuvē) ekonomiskai un pārdomātai ražošanai. Raksturo atkritumu uzglabāšanas, šķirošanas un optimizēšanas iekārtu izmantošanu.
		Raksturo ēdiena pārpalikumu atkārtotas sildīšanas nosacījumus, to iespējamu iekļaušanu kāda ēdiena gatavošanā vai nākamajā maltītē, samazinot ēdiena atkritumus ikdienā.	Detalizēti izvērtē uzturvērtības u.c. kritēriju izmaiņas ēdienos pie atkārtotas sildīšanas, par termiskās apstrādes veida (t.sk. konservēšanas) un apstākļu izvēli.
	15 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo kvalitātes prasības produktiem un izejvielām ēdieniem: - gaļa, māļputni, medījumi; - zivis, vēžveidīgie, jūras produkti u.c.; - augļi, dārzeņi, ogas u.c.; - zupas, mērces, buljoni u.c.; - miltu izstrādājumi u.c.; - konditorejas izstrādājumi, maizes izstrādājumi - deserti u.c.	Vispusīgi un detalizēti izvērtē katru produktu un izejvielu, to termiskās apstrādes iespējas, veidus un metodes, t.sk. alternatīvās, sagatavošanu un izmantošanu iespējamu kādas izejvielas aizstāšanu ar citu, nezaudējot ēdiena kvalitātes, uzturvērtības u.c. rādītājus. Raksturo augstākās kvalitātes izejvielu īpašības, to ietekmi uz ēdienu kvalitāti restorānā.

		Nosver, dozē un izmēra pareizo produktu un izejvielu daudzumu.	Aprēķina, izmēra un nosver pareizo produktu daudzumu, nepieļaujot izmaksu izmaiņas un/vai pārsniegšanu.
		Veic produktu un izejvielu sagatavošanu - pirmapstrādes darbības atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai.	Veic visu izejvielu pirmapstrādi noteiktā laikā un veidā, pielietojot drošus darba paņēmienus un sagatavotus darbarīkus (asi naži, u.c.), ievērojot higiēnas noteikumus.
		Gatavo ēdienus ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus: no katra pārtikas produkta veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieki un putni) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus u.c.; no katra ēdiena veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – buljonus, zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas; dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus;; – dzērienus.	Patstāvīgi gatavo ēdienus ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus: no katra pārtikas produkta veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieki un putni) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, u.c. no katra ēdiena veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – buljonus, zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.
		Raksturo kvalitātes prasības produktiem un izejvielām ēdieniem: - gaļa, mājputni, medījumi; - zivis , vēžveidīgie, jūras produkti u.c.; - augļi, dārzeņi, ogas u.c.; - zupas, mērces, buljoni u.c.; - miltu izstrādājumi u.c.; - konditorejas izstrādājumi, maizes izstrādājumi - deserti u.c..	Vispusīgi un detalizēti izvērtē katru produktu un izejvielu, to termiskās apstrādes iespējas, veidus un metodes, t.sk. alternatīvās, sagatavošanu un izmantošanu iespējamu kādas izejvielas aizstāšanu ar citu, nezaudējot ēdiena kvalitātes, uzturvērtības u.c. rādītājus. Raksturo augstākās kvalitātes izejvielu īpašības, to ietekmi uz ēdiena kvalitāti restorānā.
		Izvērtē klasisko un tradicionālo ēdienu receptes pēc vairākiem kritērijiem –	Analizē ar piemēriem vēstures notikumu, faktu, apstākļu, ēšanas tradīciju,

		izcelsmes valsts, produktu veida, termiskās apstrādes un pasniegšanas veida u.c. Nosauc ne mazāk kā 10 raksturīgākos piemērus no kulinārijas lielvalstīm - Francija, Itālija, Krievija, Ķīna, Indija u.c. Pagatavo ne mazāk kā 10 klasiskos ēdienus (uzkodas, mērces, zupas, pamatēdieni, deserti.)	tehnoloģiju, "jaunu" produktu u.c. rādītājus, kuri ietekmējuši dažādu valstu klasiskās virtuves un recepšu veidošanos – Francija, Itālija, Krievija, Ķīna u.c. Apraksta ne mazāk kā trīs piemērus vismaz no piecām valstīm Eiropā un ārpus tās (no katras valsts). Izglītojamie gatavo, noformē un prezentē ne mazāk kā 15 ēdienus (uzkodas, mērces, zupas, pamatēdieni, deserti.) no klasiskām un tradicionālajām receptēm.
2. Spēj: atbildīgi veikt dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienus (atbilstoši produkta un ēdiena veidam) gatavošanu viesu klātbūtnē. Zina: pasūtījuma ēdienu gatavošanas specifiku un tehnoloģijas, termiskās apstrādes paņēmienus. Izprot: tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus viesu zālē, higiēnas un darba drošības prasības pavāra darba vietai, aprīkojumam un produktu apstrādei un ēdienu gatavošanai viesu klātbūtnē.	15 % no moduļa kopējā apjoma	Pārlicinās par produktu un izejvielu izvēli atbilstoši ēdiena tehnoloģiskajai kartei, to atbilstību un kvalitātes rādītājiem.	Novērtē produktu un izejvielas kvalitatīvi, sensori un kvantitatīvi, izvērtē to piemērotību pasūtījuma ēdieniem.
		Veic produktu un izejvielu pirmapstrādi un apstrādi, pielietojot drošus/ racionālus darba paņēmienus un nepieļauj uzturvērtības u.c. zudumus, izmaiņas.	Izvērtē uzturvērtības u.c. izmaiņas, zudumus atkarībā no izvēlēta pārtikas produkta un izejvielas pirmapstrādes un apstrādes paņēmiena, apstrādes intensitātes, ilguma u.c. kritērijiem.
		Piemēro visus termiskās apstrādes veidus, t.sk. flambēšana, apcepšana, u.c. - pasūtījuma izpildes gaitā noteiktam ēdienam un ievēro darba drošības, higiēnas u.c. prasības.	Efektīvi un droši izmanto pasūtījuma ēdienu gatavošanā dažādus termiskās apstrādes veidus un, izvērtē to ietekmi uz ēdiena garšu, izskatu u.c. rādītājiem. Izvērtē neparedzamu situāciju iespējamību un to iespējamās risinājumu.
		Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma gatavību darbam (ratiņi ar apsildi, trauki, aprīkojums, t.sk. naži, dēļi u.c.). Sagatavo darba vietas restorāna zālē.	Patstāvīgi pārbauda tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu (t.sk. higiēniski) konkrētu darba procesu veikšanai, paredzot iespējamās nomaigu vai alternatīvu izmantošanu (t.sk. tehniski risinājumi). Komplektē darba vietas restorāna zālē.
		Veic pasūtījuma ēdienu vispārēju izvērtējumu - termiskās apstrādes veidi, ēdienu sarežģītības pakāpes, noformēšana, pasniegšanas prasības, t.sk. trauki, piederumi u.c.	Detalizēti izvērtē katru pasūtījuma ēdienu restorāna ēdienkartē, to mijiedarbību ar iepriekšminētajiem kritērijiem - termiskās apstrādes veidi, ēdienu sarežģītības pakāpes, noformēšana, pasniegšanas prasības un citiem uzņēmuma resursiem (t.sk. personāla kvalifikācija).

	13 % no moduļa kopējā apjoma	Nokomplektē pavāra darba vietu ēdienu gatavošanai, ievērojot higiēnas, ergonomikas un drošības prasības, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas un lietošanas noteikumi viesu zālē.	Patstāvīgi strādā darba vietā – gatavo ēdienu un ar to saistītās darbības, ievērojot iespējamus darbu ietekmējošos apstākļus, neparedzētas situācijas u.c.. Veic darba vietas un aprīkojuma pārbaudi-vizuāli un tehniski - un tās korekcijas.
		Ievēro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus, personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasības t.sk. vispārējos paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus, strādājot viesu zālē.	Nodrošina restorāna koncepcijai atbilstošu ēdienu gatavošanas stilu viesu klātbūtnē, ievēro korporatīvās estētikas un stila prasības, gatavojot ēdienus un izmantojot ēdiena gatavošanas iekārtas un aprīkojumu. Gatavo ēdienu kopā ar viesiem vai piedaloties viesiem.
		Sadarbojas ar kolēģi/ palīgu ēdienu gatavošanas laikā viesu zālē.	Saskaņo savas darbības ar kolēģi/ palīgu pirms ēdienu gatavošanas, ievērojot tehnoloģiskās kartes, ar gatavošanu saistītās darbības, pasniegšanas u.c. noteikumus.
3. Spēj: veikt gatavo ēdienu (t.sk. zivs, mājputni u.c.) sadali un papildus pasūtījuma ēdienu noformēšanu viesu klātbūtnē. Zina: ēdienu sadales un porcionēšanas un papildu noformēšanas paņēmienus/veidus un atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas dažādas sarežģītības dekorus, elementus, rotājumus un materiālus, dekoratīvās griešanas pamatus. Izprot: ēdienu sadales un porcionēšanas veikšanu, noformēšanas materiālu un elementu pielietojumu un iespējas dažādas sarežģītības un sastāva pasūtījuma ēdieniem.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Nosaka un izvēlas nepieciešamo trauku veidu, kas atbilst attiecīgajam galda klājumam, ēdiena veidam, pasākuma vai restorāna koncepcijai un veidam u.c. faktoriem.	Detalizēti izvērtē un nosaka nepieciešamo trauku veidu, kas atbilst attiecīgajam galda klājumam, ēdiena veidam, pasākuma vai restorāna koncepcijai un veidam. Skaidro izvēles nosacījumus, ievērojot pasaulē aktuālās tendences.
		Nosauc un sagatavo traukus atbilstoši vispārējiem sagatavošanas darbības pirms ēdienu un uz kodu pasniegšanas.	Pārlicinās par trauku, piederumu u.c. aprīkojuma (t.sk. darba) kvalitāti un kvantitāti. Sagatavo un nodrošina to tīrību un atbilstību pirms pasākuma.
	12 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc ēdiena noformēšanā izmantojamās dekoru krāsas un krāsu kombinācijas, dekoru un ēdiena izvietojuma kompozīciju pamatprincipus.	Raksturo dažādas ēdienu izvietojuma un noformēšanas tradīcijas dažādos laikos un reģionos; ēdienu dekorēšanā izmantojamās krāsu kombinācijas.
		Nosauc un vispārīgi skaidro ēdienu un uz kodu noformēšanas un dekoru veidus: - noformēšana: mērces, putas u.c. - dekoru veidi: dekori no dārzeņiem; mīklas; dārzeņu biezeņi un dārzeņu	Detalizēti raksturo ēdienu un uz kodu noformēšanas un dekoru veidus: - noformēšana: mērces, putas u.c. - dekoru veidi: dekori no dārzeņiem; mīklas; dārzeņu biezeņi un dārzeņu sloksnītes; dekori no augļiem; groziņi,

		sloksnītes; dekori no augļiem; groziņi, glāzītes, grauzdiņi; dekori no garšaugiem; cukura un šokolādes u.c.	glāzītes, grauzdiņi; dekori no garšaugiem; cukura un šokolādes u.c. Raksturo ēdienu dekoru noformēšanas tendences pasaulē, dažādos restorānos.
		Gatavo dekorus, izmantojot šablonus, shēmas, zīmējumus u.c. vizuālos uzskates līdzekļus, vispārīgi raksturo to pielietojumu dažādos ēdienos, uzkodās un raksturo to gatavošanas tehnoloģijas.	Patstāvīgi un radoši gatavo dekorus un noformē ar tiem dažādus ēdienus, uzkodas, ievērojot saderības u.c. kritērijus ar ēdienu/ uz kodu - to garšas un vizuālajām īpašībām.
		Nosauc ēdiena noformēšanā izmantojamās dekoru krāsas un krāsu kombinācijas, dekoru un ēdiena izvietojanas kompozīciju pamatprincipus.	Raksturo dažādas ēdienu izvietojanas un noformēšanas tradīcijas dažādos laikos un reģionos; ēdiena dekorēšanā izmantojamās krāsu kombinācijas.
		Vispārīgi skaidro iespējamās noformēšanas elementu formas un materiālus – dārzeni, augļi, u.c.	Detalizēti raksturo noformēšanas elementu formas, materiālus un izmantošanas veidus.
		Veido vienkāršus pēc formas un izpildījuma dekorus ēdienu un galda noformēšanai.	Ar asu nazi un drošiem darba paņēmieniem piemēro noteiktu ornamentu auglim vai dārzenim – apelsīns, ķirbis, puravs, redīss u.c., veidojot dažāda izmēra un pielietojuma dekorus.
	15 % no moduļa kopējā apjoma	Sadala termiski apstrādātas zivis pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem, un sagriež porcijgabalos.	Sadala gatavas (termiski apstrādātas) zivis pēc pasūtījuma porciju gabalos.
		Izkārto pareizās proporcijās un vizuāli pievilcīgi uz sagatavotā koplietošanas trauka.	Izkārto pamatēdienu un piedevas uz viesu individuālajiem šķīvjiem. Ievēro pasniegšanas noteikumus - temperatūra, porcijas svars, nepārpildīts šķīvis u.c.
		Sadala termiski apstrādātas mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumus) pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem, un sagriež porcijgabalos.	Sadala gatavus (termiski apstrādātas) mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumus) pēc pasūtījuma porciju gabalos.
		Izkārto pareizās proporcijās un vizuāli pievilcīgi uz sagatavotā koplietošanas trauka.	Izkārto pamatēdienu un piedevas uz viesu individuālajiem šķīvjiem. Ievēro

			pasniegšanas noteikumus - temperatūra, porcijas svars, nepārpildīts šķīvis u.c.
		Sadala termiski apstrādātu gaļu un atsevišķi sagatavotus gabalus (t.sk. medījumu) pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem, un sagriež porcijgabalos.	Sadala gatavus (termiski apstrādātus) mājputnus (t.sk. medījumu) pēc pasūtījuma porciju gabalos.
		Izkārto pareizās proporcijās un vizuāli pievilcīgi uz sagatavotā koplietošanas trauka.	Izkārto pamatēdienu un piedevas uz viesu individuālajiem šķīvjiem. Ievēro pasniegšanas noteikumus - temperatūra, porcijas svars, nepārpildīts šķīvis u.c.
		Vizuāli pievilcīgi sagatavo un kārto karsto un auksto uz kodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam.	Secīgi kārto sagatavotas karsto un auksto uz kodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, trauka/ šķīvja lielumam/izmēram/ krāsai/ materiālam, pasniegšanas veidam un noteikumiem, u.c.
4. Spēj: prezentēt viesiem ēdiena gatavošanas procesu un veicamās darbības. Zina: saistīto ar ēdienu gatavošanu un pasniegšanu profesionālo terminoloģiju – ēdiena sastāvdaļas un organoleptiskos kvalitātes rādītājus, termiskos procesus u.c.. Izprot: veiksmīgās profesionālās saziņas īpatnības, plānveidīga, loģiski pamatota un detalizēta stāstījuma veidošanu dažādiem viesiem dažādās situācijās, t.sk. svešvalodās.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Definē un nosauc pamatterminus t.sk. angļu valodā, krievu valodā un latviešu valodā – ēdienu grupas, klasiskie ēdieni, dzērieni, u.c.	Bez grūtībām definē vismaz 30 terminus, t.sk. angļu valodā, (t.sk. sarežģītus) saistītus ar ēdināšanu latviešu un angļu valodā, raksturojot to specializēto nozīmi, lietošanas un darbības jomu. Veic svešvalodu kulinārās terminoloģijas adaptāciju latviešu valodā.
		Veido un sasaista stāstījumu par ēdienu gatavošanas procesiem, ēdiena sastāvdaļām un veicamajām darbībām u.c. piemērojot leksikas un gramatikas normas. Paskaidro organoleptiskos kvalitātes rādītājus, termiskos procesus u.c..	Sniedz skaidru un detalizētu izklāstu par ēdienu/uzkodu. Veido savu stāstījumu, izceļot nozīmīgāko informāciju, un atbild par jebkuru saistītu jautājumu. Raksturo produktu izcelsmi, sezonālītāti; izceļ Latvijas produktus.
5. Spēj: radoši noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam. Zina: ēdienu izkārtošanas veidus, dekoratīvās griešanas instrumentu un produktu izvēli un pielietojumu,	5 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo vismaz trīs Latvijā zināmus restorānus no labāko TOP 30 restorāniem - pēc iekārtojuma/ dizaina, ēdienu (vietējie un unikāli produkti, sezonālītāte u.c.) un dzērienu piedāvājuma; apkalpošanu un atmosfēru.	Raksturo vismaz sešus Latvijā zināmus restorānus no labāko TOP 30 restorāniem - pēc iekārtojuma/ dizaina, ēdienu (vietējie un unikāli produkti, sezonālītāte u.c.) un dzērienu piedāvājuma; apkalpošanu un atmosfēru.

netradicionālās un vēsturiskās ēdienu noformēšanas un pasniegšanas metodes. Izprot: dažādas sarežģītības dekoru, elementu, rotājumu un materiālu pielietošanu dažādu ēdienu un izstrādājumu noformēšanā, to vizuālo saderību ar ēdieniem, traukiem.	Vispārēji izskata Michelin, BALTIC GUIDE NORDIC un WHITE GUIDE BALTIC restorānu vērtēšanas sistēmas rašanos, gan vērtēšanas principus un trūkumus.	Izvērtē Michelin, BALTIC GUIDE NORDIC un WHITE GUIDE BALTIC vērtējuma piešķiršanas skaidrojumu – piešķiršanu restorānam un kā nozīmīgāko un Michelin sistēmas kā vērtīgākās restorānu vērtēšanas sistēmas nozīmi restorānu attīstībā.
	Meklē Latvijas ēdienu un ēdienkartes saistību ar gadsimta īpatnībām – vēsturiski, ģeogrāfiski, reliģiski u.c. ietekmes rādītāji, Latvijas seno ēdienu garšu, elementu, produktu, tehnoloģisko procesu pielietojumu mūsdienu restorānos.	Izvērtē cittautu un/vai jaunu produktu/ izejvielu/ ēdienu ietekmi uz latviešu tradicionālo virtuvi un ēdienu garšu – piem. garšvielas un garšaugi, augļi, dārzeņi u.c. Analizē jaunus produktus, jaunus ēdienus ar detalizētiem piemēriem un aprakstiem pēc noteiktiem kritērijiem.
	Raksturo dažus vēsturiskus, radošus un inovatīvus noformēšanas materiālus, traukus, piederumus. Meklē radošus un alternatīvus variantus, lai noformējums būtu efektīvs, interesants, un atbilstošs ēdiena sastāvdaļām/ produktiem un nosaukumam..	Izveido un piedāvā vismaz trīs radošus un alternatīvus, finansiāli izdevīgus un vizuāli pievilcīgus noformējuma variantus, lai būtu efektīvs, savdabīgs, moderns un atbilstošs ēdiena sastāvdaļām un nosaukumam.

Moduļa "Banketa / pasākuma norises nodrošināšana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas līdzdarboties banketa/pasākuma norises nodrošināšanā sadarbībā ar iesaistītajiem speciālistiem un viesi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Atbildīgi uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanas darbus. 2. Nodrošināt efektīvu banketa/pasākuma uzraudzību. 3. Sekot banketa/pasākuma norisei un tā atbilstībai izstrādātajam plānam. 4. Izvērtēt rezultātus un klientu atsauksmes par saņemtajiem pakalpojumiem tālākās darbības uzlabošanai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" un "Banketu plānošana".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Banketa/pasākuma norises nodrošināšana" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – raksturo galvenos kvalitātes kritērijus dažādos banketa/pasākuma norises posmos un to efektīvas uzraudzības darbības.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Banketa norises nodrošināšana" ir B daļas modulis apgūstams vienlaicīgi ar moduli "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšanā restorānā".

Moduļa "Banketa / pasākuma norises nodrošināšana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: atbildīgi uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanas darbus. Zina: detalizētu pasūtījuma informācijas saturu, iesaistītā personāla pienākumus un atbildību, pasākuma/banketa resursu (t.sk. tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums, galda trauki, piederumi, veļa u.c.) sagatavošanas procesus un darbības (kvantitatīvi un kvalitatīvi). Izprot: banketa/ pasākuma plāna satura izpildes secību un laika plānošanas un efektīvas sadarbības nosacījumus.	30 % no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi uzskaita dažādu informācijas pārsūtīšanas līdzekļu un veidu/ kanālu priekšrocības un trūkumus pasūtījuma informācijas aprītē. Saziņā ar klientiem un kolēģiem nosaka piemērotu informācijas pārsūtīšanas/ nodošanas veidu konkrētā situācijā (verbāls, telefona zvans, videokonference, rakstisks ziņojums vēstule e-pastā u. c.). Definē iesaistīto darbinieku pienākumus un atbildību, vienkāršoti	Ar konkrētiem piemēriem raksturo dažādu informācijas pārsūtīšanas līdzekļu, veidu un kanālu priekšrocības un trūkumus pasūtījuma informācijas aprites nodrošināšanai. Saziņā ar klientiem un kolēģiem izvērtē un izvēlas situācijai atbilstošākos informācijas pārsūtīšanas/ nodošanas veidu/-us, ievērojot iekšējo kārtību, pienākumus un atbildību, iespējas. Analizē iesaistīto darbinieku piemērotību/ atbilstību un profesionālās prasmes un

		nosakot darbinieku iesaisti, t.sk. skaitu.	kompetences un aprēķina iesaistītā personāla skaitu.
		Sagatavo darbinieku darba pienākumu tabulu banketam manuāli un pielietojot IT iespējas.	Detalizēti izvērtē iepriekš sagatavoto informāciju, veido darbinieku darba pienākumu tabulu (kopējo un katram darbiniekam) banketam un pasākumam, pielietojot IT iespējas.
		Plāno banketa un pasākuma atbilstošos darba uzdevumam, vispārēji nosakot darbam nepieciešamos resursus, t.sk. aprīkojumu.	Plāno un modelē banketus/pasākumus nodrošinot darbam katrā posmā visus resursus – aprīkojumu u.c., pieļaujot iespējamās korekcijas, aizvietošanu u.tml..
		Pēc noteikta parauga aizpilda pasūtījuma kopējo informāciju un izplata atbilstoši iekšējai informācijas aprites shēmai.	Rezultātus izplata atbilstoši iekšējai informācijas aprites shēmai, ievērojot datu konfidencialitāti, klienta vēlmes un iespējas, kā arī citus priekšnoteikumus.
2. Spēj: nodrošināt efektīvu banketa/pasākuma uzraudzību. Zina: katra iesaistītā speciālista darba plānu un laika grafiku, uzraudzības darbības, uzraudzības pasākumu piemērošanu katrā pasākuma posmā Izprot: precīzas koordinācijas un nozīmi kvalitatīvas apkalpošanas nodrošināšanā, biežāk sastopamo nestandarta un problēmsituāciju risināšanas paņēmienus.	30 % no moduļa kopējā apjoma	Atbilstoši izveidotajam banketa/pasākuma plānam un dokumentācijai, vispārēji raksturo banketa/pasākuma norises kontroles pasākumus.	Banketa/pasākuma plānā veic papildus ierakstus par kontroles darbībām sev un iesaistītajiem speciālistiem, paredzot korektīvas darbības, pasākumus u.c.
		Vispārēji raksturo kontroles elementus un galvenos rādītājus – laika ievērošana, skaidri un saprotami definēti uzdevumi, atbilstoši resursi un to racionāla izmantošana u.c.	Korekti un savlaicīgi izplāno un veic attiecīgā pasākuma ēdināšanas un saistīto pakalpojumu uzraudzības un kontroles darbības.
		Identificē neētisku rīcību saskarsmes un komunikāciju situācijās darba attiecībās, ievērojot vispārzināmus saskarsmes principus to tūlītējā novēršanā.	Piemēro viesmīlības, lietišķās etiķetes un saskarsmes principus, risinot neētisku rīcību nestandarta un problēmsituācijās.
		Kontaktē ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem atbilstoši darba pienākumiem.	Pastāvīgi, plānveidīgi un savlaicīgi sadarbojas ar visām iesaistītajām pusēm pasūtījuma pieņemšanas un izpildes laikā.
3. Spēj: sekot banketa/pasākuma norisei un tā atbilstībai izstrādātajam plānam.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo iespējamās komunikācijas kanālus/veidus uzņēmumā - vertikālo un horizontālo.	Raksturo katra komunikāciju kanāla mērķi, priekšrocības un trūkumus u.c.

Zina: iesaistīto speciālistu atbildības robežas, informācijas saņemšanas un nodošanas kārtību, tiešās un netiešās komunikācijas metodes, to izmantošanu. Izprot: izpildes un resursu atbilstības kritērijus.			kritērijus, izvērtē piemērotāko veidu dažādiem banketiem/ pasākumiem.
		Lieto verbālās un neverbālās saskarsmes elementus komunikācijā un informācijas aprītē.	Pamato un izvērtē verbālās un neverbālās saskarsmes principu izmantošanu informācijas saņemšanas un nodošanas procesā aprītē.
		Uzskaita uzņēmuma un darbinieku ētikas kodeksā ietvertos pamatkritērijus – ētiskas rīcības pamatprincipus, pienākumus pret viesi u.c. attiecībā pret dažādiem klientiem.	Efektīvi piemēro dažādās situācijās darbā, sadarbībā un sadzīvē profesionālās ētikas un viesmīlības u.c. principus
4. Spēj: izvērtēt rezultātus un klientu atsauksmes par saņemtajiem pakalpojumiem tālākās darbības uzlabošanai. Zina: lietišķās etiķetes un ētikas pamatprincipus, pozitīvas sadarbības mijiedarbību. Izprot: profesionāli veiktu pakalpojumu nozīmi viesu apmierinātībā un tālākā restorāna attīstībā.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Lieto vienkāršas pētījumu metodes un tehnikas klientu apmierinātības noteikšanā – mutiska īsa aptauja mutiski klātienē, pa telefonu u.c..	Izvērtē un pielieto atbilstošas pētījumu metodes un tehnikas klientu apmierinātības pētījumu īstenošanā – aptaujas, intervijas, izmantojot sociālos tīklus un aptaujas programmas u.c.
		Apkopo un grupē aptaujas datus, veicot pierakstus noteiktā veidlapā.	Apstrādā un vizualizē iegūto informāciju, apkopo rezultātus pētījuma atskaitē.
		Apraksta savu rīcību atzinību un komplimentu pieņemšanā, raksturojot to atšķirību vienam no otra.	Reagē uz atzinību un komplimentiem, ievērojot vispārējās un profesionālās ētikas un lietišķās etiķetes u.c. priekšnoteikumus.

Moduļa "Restorāna pavāra prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas restorānā/darba vidē gatavot un noformēt daudzveidīgus un dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienus, izvērtējot pasūtījuma ēdiena izejvielu kvalitāti, to piemērotību un gatavo ēdiena kvalitāti, kā arī nodrošināt veiksmīgu banketa/pasākuma norisi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Organizēt savu darbu restorānā, t.sk. viesu zālē, racionāli izmantojot saistītos resursus. 2. Veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus. 4. Veidot tehnoloģisko un uzskaites dokumentāciju. 5. Plānot banketam/pasākumam nepieciešamos resursus, ēdienkarti, u.c. 6. Gatavot un noformēt dažādas sarežģītības ēdienus un uzkodas t.sk. viesu klātbūtnē 7. Atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmuma ietvaros. 8. Sekot banketa/pasākuma norisei sadarbībā ar citiem speciālistiem.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Restorāna pavārs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamie iesniedz atbilstošos kvalifikācijas prakses dokumentus (prakses vadītāja uzņēmumā parakstīts vērtējums, prakses grāmatiņa, pašvērtējums) un atbild uz jautājumiem, iesniedz prezentāciju par prakses norisi un programmas izpildi. Prakses pārskata saturs: 1. Titullapa. 2. Prakses vietas apraksts (nosaukums, adrese, reģistrācijas numurs, darba laiks, uzņēmuma veids u.c.) 3. Prakses programmā paredzēto uzdevumu izpildes apraksti, tai skaitā prakses dienasgrāmata. 4. Moduļa apguves pašvērtējums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Restorāna pavāra prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis restorāna pavāra profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Restorāna pavāra prakse" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: organizēt savu darbu restorānā, t.sk. viesu zālē, racionāli izmantojot saistītos resursus	7 % no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas un ievēro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumus. Iepazīstas ar instrukciju par pirmā palīdzības sniegšanu	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un turpināt darbu.

		aroda negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms darba uzsākšanas un darba laikā. Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējos paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.
		Novērtē darba vidi un organizē darba vietu restorāna telpās.	Izstrādā dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību.
		Vizuāli izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojumu gatavību darba uzdevumam.	Izvērtē ražošanas telpu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.
		Precīzi lasa tehnoloģiskās dokumentācijas un pasūtījuma informāciju.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentācijas un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasības.
2. Spēj: veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi.	7% no moduļa kopējā apjoma	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem. Ievēro izejvielu izvietojumā un lietošanā FIFO principu (pirmais iekšā, pirmais ārā).	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem un izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijiem. Pielieto izejvielu izvietojumā un lietošanā FIFO principu (pirmais iekšā, pirmais ārā).
		Novērtē sensori izejvielu raksturojošās īpašības noteiktiem kritērijiem.	Analizē izejvielu sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
		Sver un dozē produktus un izejvielas ar mērierīcēm un mērinstrumentiem.	Precīzi sver un dozē produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.
		Veic izejvielu un produktu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	Patstāvīgi veic un nodrošina dažādu izejvielu un produktu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
3. Spēj: gatavot ēdienus un dzērienus, t.sk. starpproduktus, atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības	20% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo atbilstoši produkta veidam: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieki un putni) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus;	Gatavo daudzveidīgus ēdienus un dzērienus no katras pārtikas produktu grupas, lietojot atbilstošos produktus un izvērtē, savlaicīgi novērš, paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistītu ar to)

		– pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).	– gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieki un putni) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).
		Gatavo daudzveidīgus ēdienus, starpproduktus un gatavo atbilstoši ēdiena veidam – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.	Gatavo daudzveidīgus ēdienus atbilstoši ēdiena un dzēriena veidam, lietojot atbilstošos produktus un izvērtē, savlaicīgi novērš, paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistītu ar to) – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus. Novērtē gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus.
		Gatavo vienkāršus un tradicionālus (raksturīgus Latvijai) ēdienus, izmantojot atbilstošus un sezonālus produktus.	Gatavo daudzveidīgus tradicionālus un autentiskus ēdienus, izstrādājumus izmantojot dažādus sezonālus (raksturīgus Latvijai) produktus, izejvielas, materiālus.
		Izvēlas atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus, sagatavo elementārus noformēšanas elementus, ievērojot higiēnas u.c. prasības. Kārto visas ēdiena sastāvdaļas klasiskajā izvietojuma stilā.	Radoši pielieto ēdienu noformēšanai atbilstošus materiālus, traukus, piederumus u.c., ēdienu noformēšanā iesaka vismaz divus alternatīvus variantus, noformē vienlaicīgi vairākus ēdienus, izmanto ēdiena klasiskā un modernā izvietojuma stilu.
		Sagatavo ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei, ievēro higiēnas (t.sk. pasniegšanas t⁰) un drošības prasības.	Sagatavo dažādus ēdienus, t.sk. veido ēdiena noformēšanas elementus individuāli

			porcijai un lielākā daudzumā, pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei.
4. Spēj: atbildīgi nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	3 % no moduļa kopējā apjoma	Nosaka uzglabāšanas režīmus visām produktu grupām.	Piemēro produktu uzglabāšanā - mērījumu un kontroles prasības, produktu grupu saderību, produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitrums, ilgums, u.c.).
		Ievēro racionālas aprites prasības (noliktavas, ražošana, u.c.) saistītajos ar ražošanu posmos, piemērojoties ražošanas plūsmas secībai uzņēmumā.	Piemēro rotācijas principu produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu aprītē, nosaka dienas, nedēļas devu atbilstoši ēdienkaršu datiem. Precīzi reģistrē apriti produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu izsekojamības pierakstos.
		Veic atsevišķus darbus un sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Ievēro noteiktos realizācijas termiņus - produkti, izejvielas, starpprodukti un gatavie ēdieni.	Sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.
5. Spēj: veidot tehnoloģisko un uzskaites dokumentāciju.	8% no moduļa kopējā apjoma	Lietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai - tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes veidošanā.	Precīzi aprēķināt nepieciešamo ēdiena vai dzēriena pagatavošanai vajadzīgo izejvielu/ produktu daudzumu un ēdiena pašizmaksu.
		Veido ēdienkartes sadarbībā ar kolēģiem, ievēro ēdienkartē ēdienu grupu secību.	Veidot daudzveidīgas ēdienkartes t.sk. pasūtījuma ēdienkartes, ievērojot veselīga uztura pamatprincipus, klientu pieprasījumu, u.c. priekšnoteikumus.
		Uzskaita aprītē esošās izejvielas, produktus u.c.	Uzskaita izmantotās izejvielas un produktus un veic precīzus ierakstus pārskatos par izmantotajām izejvielām un produktiem.
6. Spēj: plānot banketam nepieciešamos resursus, ēdienkarti, u.c.	15% no moduļa kopējā apjoma	Veido ēdienkartes sadarbībā ar kolēģiem, ievērojot ēdienu grupu secību t.sk. ēdienu un dzērienu saderību	Plāno banketa ēdienkartes (vairākos variantos) sadarbībā ar kolēģiem, izskata kopā ar viesi.
		Izstrādā savu darba plānu un laika grafiku, plāno darbu secību banketa nodrošināšanā sadarbībā ar iesaistītajiem speciālistiem.	Sadala savu darba plānu prioritārā secībā banketa nodrošināšanā sadarbībā ar iesaistītajiem speciālistiem.

		Noteiktā termiņā un kārtībā sagatavo banketa traukus, piederumus, aprīkojumu u.c. dažādu ēdienu, uz kodu pasniegšanai.	Nodrošina banketa traukus, piederumus, aprīkojumu u.c. sagatavošanu dažādu ēdienu, uz kodu pasniegšanai.
7. Spēj: gatavot, (t.sk. viesu klātbūtnē) un noformēt dažādas sarežģītības ēdienus un uz kodas pēc pasūtījuma.	30% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo ēdienus (pēc produkta un ēdienu veida) pēc pasūtījuma un novērš vienkāršas vizuālās nepilnības.	Patstāvīgi gatavo dažāda veida un sarežģītības ēdienus un uz kodas pēc pasūtījuma. Izvērtē, savlaicīgi novērš, paredz iespējamās izmaiņas, t.sk. korektīvās darbības, ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistītu ar to).
		Sadala gatavas (termiski apstrādātas) - zivis un izstrādājumus - , mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumus), - gaļu un atsevišķi sagatavotus gabalus (t.sk. medījumus) pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem, un sagriež porcijgabalos.	Precīzi sadala gatavas (termiski apstrādātas) - zivis un izstrādājumus - , mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumus), - gaļu un atsevišķi sagatavotus gabalus (t.sk. medījumus) porciju gabalos, nepieļaujot lielu pārpalikumu vai atkritumus.
		Izkārto pareizās proporcijās un vizuāli pievilcīgi uz sagatavotā koplietošanas sagatavota trauka.	Izkārto pamatēdienu un piedevas uz viesu individuālajiem šķīvjiem. Ievēro pasniegšanas noteikumus - temperatūra, porcijas svārs, nepārkrāuts šķīvis u.c.
		Sagatavo un kārtu karstu un aukstu uz kodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam vizuāli pievilcīgi.	Secīgi kārtu sagatavotas karstu un aukstu uz kodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, trauka/ šķīvja lielumam/izmēram/ krāsai/ materiālam, pasniegšanas veidam un noteikumiem , u.c..
8. Spēj: sekot banketa/pasākuma norisei sadarbībā ar citiem speciālistiem nodrošinot kvalitātes prasības.	2 % no moduļa kopējā apjoma	Piedalās banketa pasākuma īstenošanas darbos.	Precīzi un savlaicīgi nodrošina banketa/pasākuma īstenošanas plānu.
		Aptaujā klientus ar banketa gaitu, vispārēji izvērtē klientu atsauksmes.	Izvērtē rezultātus un klientu atsauksmes par saņemtajiem pakalpojumiem, apkopo rezultātus tālākās darbības uzlabošanai.
9. Spēj: atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmuma ietvaros.	8 % no moduļa kopējā apjoma	Atbilstoši pasūtījumam: - piemēro ēdienu pasniegšanai un galda klājumam atbilstošus traukus un piederumus; - nodrošina pasniegšanas prasībās viesu vēlmes; - sadarbojas pasūtījumu izpildē ar iesaistītajiem darbiniekiem.	Veic pasūtījuma (ēdināšanas pakalpojumu) kvalitatīvu izpildi savlaicīgi un sadarbībā ar iesaistītajām pusēm pilnībā (viesis, kolēģi u.c.) - izveido korektu, saprotamu pasūtījuma dokumentāciju; - nodrošina visu saistīto resursu ar ēdienu pasniegšanu racionālu izmantošanu.

Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot galda kultūras un etiķetes pamatnoteikumus viesību laikā apkalpojošajam personālam un viesiem
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izvēlēties un sagatavot viesību/pasākuma galda veļu, piederumus un traukus (dažādiem ēdieniem un dzērieniem) atbilstoši ēdienkartei. 2. Raksturot galda kultūras pamatprincipus viesību apkalpošanā, galda veļas, trauku un galda piederumu izmantošanā. 3. Raksturot lietišķās etiķetes pamatprincipus viesību laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu - modelē situācijām viesībās, ievērojot galda kultūras, lietišķās etiķetes un vispārējus pieklājības noteikumus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis " Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" ir izvēles C daļas modulis, kurš ir apgūstams pēc B daļas moduļu apguves-

Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izvēlēties un sagatavot viesību/pasākuma galda veļu, piederumus un traukus (dažādiem ēdieniem un dzērieniem) atbilstoši ēdienkartei.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo viesību veidus un viesību norises pamatelementus.	Nosaka viesību veidu un raksturīgos pamatelementus.
Zina: galdu izvietojumu atbilstoši viesību/pasākuma veidam, galda veļas, piederumu un trauku veidus (pēc pielietojuma) un to sagatavošanu (t.sk. salvešu locījumi), higiēnas noteikumus galda trauku un piederumu (individuālie, koplietojamie) un glāžu sagatavošanā.		Sagatavo rakstisku uzaicinājumu uz viesībām. Sagatavo atbildi uz uzaicinājumu.	Raksturo viesu uzaicināšanas iespējas t.sk. uz oficiālām viesībām . Sagatavo uzaicinājumu, norādot atbilstošu informāciju. Sagatavo atbildi uz uzaicinājumu, tajā skaitā, nosakot vai atbilde ir jāsniedz.
		Atbilstoši klienta pasūtītajam viesību veidam un viesu skaitam izvieto galdus, krēslus un palīggaldus.	Atbilstoši klienta pasūtītajam viesību veidam un viesu skaitam izvieto galdus, krēslus un palīggaldus vairākos variantos, konsultē klientu piemērotākā varianta izvēlei.

Izprot: dažādu galda klājumu atbilstību izvēlētajam viesību/pasākuma veidam un norises organizācijai.		Sagaida viesus, ievērojot vispārējās saskarsmes prasības; pavada viesus pie galda atbilstoši viesību veidam un plānotajai kārtībai.	Sagaida viesus, ievērojot viesmīlības, lietišķās un profesionālās etiķetes, vispārējās un profesionālās ētikas principus, pavada viesus pie galda, atbilstoši viesību veidam, viesu skaitam, subordinācijai u.c. faktoriem.
2. Spēj: veidot galda klājumus atbilstoši viesību/pasākuma veidam, specifikai un ēdienkartei. Zina: viesību/pasākuma ēdienkarti, apkalpošanas un galda klājumu veidus, galdu klāšanas secību, galda veļas, trauku un piederumu izvietojumu dažādos galda klājumos. Izprot: ēdienu un dzērienu pasniegšanas secību.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Uzklāj vienkāršu, nepaplašināto galda klājumus, ievērojot ēdienkarti, ievērojot higiēnas un drošības noteikumus.	Patstāvīgi (individuāli un komandā) klāj dažādus galda klājumus, paplašinot un nomainot galda klāšanas piederumus ievērojot viesību/pasākuma veidu, specifiku un ēdienkarti.
		Komplektē galda veļu, galda traukus un piederumus noteiktam pasūtījumam.	Patstāvīgi un precīzi komplektē galda veļu, galda traukus un piederumus viesību apkalpošanas laikā.
		Palīdz viesim lietot salvetes, nomaina galda veļu un piederumus, nepieciešamības gadījumā.	Uzrauga galda veļas (galdautes, salvetes u.c.) lietojumu viesībās, veic tās nomaiņu viesu klātbūtnē, palīdz viesiem ievērot galda kultūras prasības
	30 % no moduļa kopējā apjoma	Veic viesu apkalpošanu pie viena galda, nelielu viesu skaitu, izmantojot noteiktu apkalpošanas metodi un ievērojot lietišķo etiķeti.	Patstāvīgi un vienlaikus veic viesu apkalpošanu pie vairākiem galdiem, lielāku viesu skaitu, izmantojot dažādas apkalpošanas metodes, raksturo nianšes. Apkalpo viesus, ievērojot lietišķo etiķeti.
	5 % no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji raksturo traukus un galda piederumus atbilstoši viesu izvēlētajiem ēdieniem, pēc pieprasījuma papildina vai nomaina tos. Skaidro galda piederumu, trauku un galda veļas pielietojumu un saistīto informāciju. Sadarbībā ar citiem speciālistiem konsultē viesus par ēdieniem, ēdienkarti un	Pārliedzinās par trauku un galda piederumu izvietojumu atbilstoši viesu izvēlētajiem ēdieniem, nepieciešamības gadījumā papildina vai nomaina individuālās un koplietošanas traukus atbilstoši ēdienkartei vai izvēlētajiem ēdieniem. Analizē galda piederumu "valodu", to izvietojumu galda klājumā. Raksturo dažādas situācijas: vietas trūkums apkalpošanai, liels porciju skaits, liels dzērienu trauku skaits, īpašas viesu

			vēlmes, t.sk. konsultē viesi un piedāvā (palīdz) risinājumus par netradicionāliem un īpaši lietojamiem ēdieniem.
3. Spēj: raksturot lietišķās etiķetes pamatprincipus viesību/pasākuma laikā. Zina: viesu izvietojumu pie galda, galda piederumu valodu, uzvedību pie galda, aizliegumus pie galda, dažādu ēdienu ēšanas un pasniegšanas īpatnības (pelēkie zirņi, spageti, kotlete u.c.), tēmas sarunām pie galda, t.sk. aizliegtās tēmas. Izprot: apkalpojošā personāla un viesu lietišķās etiķetes un saskarsmes ievērošanas mijiedarbību -piemēram: galda piederumu lietošana, neērtas situācijas viesībās u.c.	10% no moduļa kopējā apjoma	Veido lietišķu komunikāciju ar viesiem dažādās viesību situācijās. Saziņā veido pozitīvu savu un uzņēmuma paštēlu, ievērojot verbālās un neverbālās saskarsmes pamatprincipus.	Veido korektu un viegli saprotamu profesionālu sarunu ar viesi apkalpošanas laikā, ievēro viesmīlības, lietišķās etiķetes un saskarsmes principus. Raksturo aizliegtos sarunu tematus dažādu tautu kultūrās, uzrunas un tostus, dažādām viesībām atbilstošas dāvanas un ziedus.
		Vispārēji skaidro neērtas situācijas viesībās, viesmīļa pieļaujamās darbības apkalpojot viesus pie galda un risinot neskaidrības, ievērojot etiķetes noteikumus.	Izvērtē neērtas situācijas dažādās viesībās saistītas ar ēdienu, apkalpošanu u.c. , skaidri demonstrējot viesmīļa korektu iesaisti un sadarbības situācijas pilnīgā atrisināšanā, etiķetes principu piemērošanu u.c.
		Vispārēji definē zināmākās starpkultūru atšķirības viesībās ar dažādu tautu un kultūru pārstāvju klātbūtni.	Raksturo ar vispārīgiem piemēriem īpatnības, kas ir atšķirīgas un specifiskas dažu kultūru pārstāvjiem, t.sk. viesībās – piemēriem iedalījumā – Austrumi un Rietumi.
	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi skaidro viesmīļa rīcību oficiālās pieņemšanās, apkalpojot valsts amatpersonas.	Skaidro oficiālu pieņemšanu apkalpošanas īpatnības, valsts amatpersonu etiķeti un subordināciju.
		Vispārēji raksturo darbinieka lietišķā apģērba un tēla pamatelementus – stils, krāsas, modelis u.c.	Izvērtē darbinieka lietišķā apģērba un tēla pēc noteiktiem kritērijiem – piemēram: uzvalks, kreklis/blūze, apavi u.c. un raksturo nepieļaujamās lietas apģērbā, tēlā darba vietā/vidē.
		Vispārēji raksturo apģērba stilu atbilstoši viesību veidiem, sievietes un vīrieša apģērbiem (neformāls un svētku tērps un vakartērps).	Ar piemēriem (viesību veidi) raksturo vairākus viesu apģērbus, pamatojot apģērba un aksesuāru izvēli, to krāsas un stilu dāmām un kungiem.
		Apraksta galvenos pieklājības nosacījumus savā uzvedībā (no viesu	Piedāvā vairākus variantus viesu rīcībai dažādās situācijās dažādu

		skatu punkta) viesībās - ierašanās, saveicināšanās, iepazīstināšana, iepazīšanās u.c.	viesību veidos. Skaidro iespējamus veidus/variantus optimālas situācijas nodrošināšanai.
		Skaidro apkalpojošā personāla komunikāciju (attiecības) un darbinieku darbības ar viesi viesību laikā.	Sadarbojas un komunicē ar viesi un iesaistītajiem speciālistiem, nepieļaujot familiaritāti, iespējamu abu pušu neskaidrības vai konfliktu, tādejādi nodrošinot abpusēju apmierinātību.

Moduļa "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas gatavot dārzeņu, augļu un ogu konservus – sagatavot izejvielas, palīgizejvielas un materiālus (t.sk. taru), kā arī novērtēt un marķēt gatavo produkciju.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Racionāli veikt dažādu produktu, izejvielu un palīgizejvielu sagatavošanu konservēšanai. 2. Gatavot dažādus konservus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas un tehnoloģisko procesu (t.sk. termisko) prasības: pasterizācija, sterilizācija, marinēšana, sāļošana, skābēšana, konservēšana ar cukuru u.c. konservējošām vielām, atvēsināšana, sasaldēšana u.c. 3. Marķēt gatavos konservus un nodrošināt to tālāku uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. 4. Kontrolēt gatavo konservu kvalitāti uzglabāšanas laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti visi B daļas moduļi, izņemot noslēdzošo (prakses) moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu - gatavo dažādas sarežģītības un veidu dārzeņu, augļu un ogu konservus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus un izvērtējot gala produkta kvalitātes rādītājus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1.Spēj racionāli veikt dažādu produktu un izejvielu pirmapstrādi un palīgizejvielu sagatavošanu. Zina: pirmapstrādes paņēmienus, higiēnas prasības izejvielu un produktu pirmapstrādes procesos. Izprot: tehnoloģiskās kartes un receptūras informāciju un nosacījumus, svara zudumus pirmapstrādes procesos.	15% no moduļa kopējā apjoma	Klasificē konservus pēc izejvielu veida un termiskās apstrādes veida, minot no katra vismaz divus piemērus. Raksturo zudumus dažādu izejvielu sagatavošanā, t.sk. pirmapstrādē – tehniskos, tehnoloģiskos, izmantojot tehnoloģisko dokumentāciju – receptūras u.c. Veic vienkāršotus izejvielu un palīgizejvielu aprēķinus (mērvienības,	Raksturo vismaz četrus konservus pēc izejvielu veida un termiskās apstrādes veida. Salīdzina un vērtē dažādu izejvielu tehniskos un tehnoloģiskos uzturvērtības zudumus katrā konservēšanas procesa posmā un raksturo receptūras saturu. Sniedz priekšlikumus zudumu samazināšanai. Veic izejvielu un palīgizejvielu aprēķinus un pārrēķinus (koncentrācija, bruto/neto, kg/l/ml. u.c.) konservu dažādam

		svars, koncentrācija u.c.) konservēšanas procesa posmos.	daudzumam, tilpumam, apjomam, skaitam u.c.
		Aprēķina konservu uzturvērtību.	Aprēķina konservu uzturvērtību. Aprēķina konservu pašizmaksu, ņemot vērā cenu svārstības, sezonalitāti, iegādes valsti.
		Sagatavo izejvielas (augļus, ogas, dārzeņus) un palīgizejvielas konservu gatavošanai.	Racionāli sagatavo izejvielas un palīgizejvielas konservu gatavošanai dažādu veidu konserviem.
		Veic izejvielu apstrādi, ievērojot higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic izejvielu apstrādi vienā (ražošanas plūsmas) virzienā, nepieļaujot šķērspiesārņojumu un ievērojot tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumus, higiēnas u.c. prasības.
		Nosauc iepakojuma veidus konservu gatavošanai – materiāls, tilpums u.c. Nosauc kvalitātes un nekaitīguma prasības materiāliem saskarē ar pārtiku	Raksturo iepakojuma veidus konservu gatavošanai. Sagatavo iepakojumu konservu gatavošanai un veic iepakojuma pārbaudi. Raksturo iepakojuma galvenos uzdevumus, aprakstot katra veida lietojumu un tā ietekmi uz konservu kvalitāti, derīguma termiņiem u.c. priekšrocībām un faktoriem.
		Sagatavo dažāda veida iepakojumu konservēšanai pēc norādījumiem, vispārīgi raksturo procesu.	Precīzi sagatavo iepakojumu, nepieļaujot mikrobioloģisko piesārņojumu risku faktoros.
2. Spēj: gatavot dažādus konservus, ievērojot tehnoloģisko (t.sk. termisko) procesu prasības: pasterizācija, sterilizācija, marinēšana, sāļošana, skābēšana, konservēšana ar cukuru u.c. konservēšanas vielām, kaltēšana, kūpināšana, sasaldēšana u.c.	75% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo dažāda veida konservus izmantojot, fizikālās konservēšanas metodes (dzesēšana, saldēšana un ātrsaldēšana, pasterizācija un sterilizācija).	Gatavo dažāda veida konservus izmantojot fizikāli ķīmiskās, bioķīmiskās un ķīmiskās konservēšanas metodes (konservēšana ar sāli un cukuru u.c. konservēšanas vielām, skābēšana, marinēšana, kūpināšana, dehidrēšana).
		Sagatavo dārzeņu konservēšanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas	Pārskata dažādu dārzeņu konservu sagatavošanai nepieciešamās izejvielas,

Zina: konservēšanas veidus un paņēmienus, uzturvērtības un uzturvielu izmaiņas konservēšanas procesu laikā. Izprot: konservēšanas veida izvēli atbilstoši produktu konserva veidam, konservēšanas (gatavošanas) tehnoloģijai.		un iepakojumu, atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāļi, karsē, pasterizē un marinē dārzeņus, sagatavotos konservus novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.	palīgizejvielas un iepakojumu; atbilstoši dārzeņu veidam, receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāļi, karsē, pasterizē un marinē dārzeņus; organoleptiski novērtē to kvalitāti; sagatavotos konservus marķē un novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.
		Sagatavo augļu un ogu nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un iepakojumu, atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai gatavo ievārījumu, džemu, biezeni, povidlu, marmelādi, sīrupu, kompotu un sulu.	Pārskata dažādu konservu sagatavošanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un iepakojumu; atbilstoši augļu un ogu veidam, receptūrai un tehnoloģijai gatavo ievārījumu, džemu, biezeni, povidlu, marmelādi, sīrupu, kompotu, nektāru, žeļejas un sulu; organoleptiski novērtē to kvalitāti; sagatavotos konservus marķē un novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.
		Nosauc mikrobioloģisko piesārņojumu veidus un mikroorganismu izdzīvošanas un attīstības temperatūras.	Detalizēti raksturo bīstamākos mikroorganismus un to toksīnus.
		Raksturo pasterizēšanas, sterilizēšanas procesu nosacījumus.	Raksturo mikrobioloģiskos kvalitātes rādītājus dažādiem konservu veidiem.
		Raksturo konservu bojāšanās veidus.	Raksturo konservu bojāšanās pazīmes un to ierosinātājus.
		Raksturo konservēšanas kļūdas dažāda veida konservu gatavošanā, izmantojot fizikālās konservēšanas metodes (dzēsēšana un saldēšana, pasterizācija un sterilizācija.	Raksturo konservēšanas kļūdas dažāda veida konservu gatavošanā, izmantojot fizikāli ķīmiskās, bioķīmiskās un ķīmiskās konservēšanas metodes (kaltēšana, vītināšana konservēšana ar sāli un cukuru u.c. konservēšanas vielām, skābēšana, marinēšana, kūpināšana) un izskaidro to profilakses pasākumus.
3. Spēj: marķēt gatavos konservus un nodrošināt to tālāku uzglabāšanu, kontrolēt gatavo konservu kvalitāti uzglabāšanas laikā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Organoleptiski novērtē skābētus un salītus dārzeņus, augļu un ogu ievārījumu, džemu un kompotu. Nosauc konservu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos kritērijus – ārējais	Organoleptiski novērtē ne mazāk kā trīs dažādus salītus dārzeņus, augļu un ogu ievārījumus, džemus un kompotus u.c. Raksturo konservu kvalitātes organoleptiskos kritērijus – ārējais

Zina: konservu kvalitātes rādītājus, organoleptiskās vērtēšanas kritērijus. konservu marķēšanas un uzglabāšanas režīmus un termiņus katram konservu veidam (t.sk. termiski neapstrādātiem - saldēti, sasaldēti u.tml.). Izprot: organoleptisko vērtēšanu un rādītājus, uzglabāšanas laikā notiekošo kontroles pasākumu nodrošināšanu. Prasības iekšējās marķēšanas pieraksta informācijai, uzglabāšanas laikā kvalitāti ietekmējošos faktorus, realizācijas termiņu uzraudzības pasākumus.		izskats, krāsa, smarža, konsistences, sulīgums, garša.	izskats, krāsa, smarža, konsistences, sulīgums, garša.
		Nosauc kvalitātes nodrošināšanas pasākumus/veidus katrā aprites/plūsmas posmā.	Detalizēti raksturo konservu kvalitātes rādītājus un kvalitāti ietekmējošos faktorus.
		Nosauc izplatītākos, biežāk sastopamos pārtikas bojāšanās iemeslus un pazīmes.	Raksturo izplatītākos pārtikas bojāšanās iemeslus un pazīmes katrā aprites, plūsmas posmā.
		Apraksta marķējuma informāciju (derīguma termiņš, produkta sastāvs, uzglabāšanas apstākļu u.c.). Nosauc iekšējās marķēšanas pieraksta informāciju tālākai uzglabāšanai, t.sk. atvēsinātiem un saldētiem produktiem, izstrādājumiem.	Atpazīst un izskaidro informāciju marķējumā par izejvielu uzglabāšanas apstākļiem. Marķē konservus ievērojot marķēšanas pamatnostādnes un norādot konservu marķējumā nepieciešamo informāciju atbilstoši HACCP prasībām (t.sk. termiski neapstrādātiem - saldēti, sasaldēti u.tml.).
		Atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai veic konservu atdzesēšanu un iesaiņošanu procesus pēc termiskās u.c. apstrādes.	Izvēlas katram konservu veidam atbilstošu uzglabāšanas režīmu – temperatūru, vides apstākļus, higiēnas u.c. prasības.
		Nosauc uzglabāšanas režīmu pamatrādītājus – temperatūras režīmus, gaisa relatīvā mitruma režīmus u.c. dažādu konservu (t.sk. termiski neapstrādātiem -saldēti, sasaldēti u.tml.) uzglabāšanas vietās.	Atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai pārbauda uzglabāšanas režīmu ievērošanas iespējas. Raksturo vides, higiēnas prasības un potenciālos riskus uzglabāšanā. Analizē riskus uzglabāšanas laikā - kvantitatīvos (laiks, temperatūra, svārs, izmērs u.c.) un kvalitatīvos (krāsa, struktūra, konsistence u.c.) un definē preventīvās darbības risku novēršanai.

Moduļa "Telpu dizains un floristika" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas līdzdarboties izmitināšanas uzņēmumu estētiskās vides veidošanā, telpu noformēšanā un dekoru/ kompozīciju un/vai elementu veidošanā
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Piedalīties telpu un vides noformēšanā atbilstoši pasākumu veidam, ievērojot izvēlēto stilu un krāsu salikumus, izveidojot telpā/vidē īpašu noskaņojumu un gaisotni. 2. Sagatavot dabas materiālus galda kompozīcijām, lietojot kompozīciju veidošanas instrumentus un materiālus. 3. Piedalīties dažāda stila, tajā skaitā Latvijas nacionālo svētku un gadskārtu, dekoru, kompozīcijas un/vai citu elementu sagatavošanā 4. Aprūpēt telpaugus, izmantojot telpaugu kopšanas metodes, tehniskos līdzekļus un augu mēslošanas līdzekļus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti visi B daļas moduļi, izņemot noslēdzošo (prakses) moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Telpu dizains un floristika" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu – līdzdarbojas telpu noformēšanas darbos noteiktam pasākumam un izveido dekoru/kompozīciju un/vai elementu no iepriekš sagatavotiem materiāliem.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Telpu dizains un floristika" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Telpu dizains un floristika" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: piedalīties telpu un vides noformēšanā atbilstoši pasākumu veidam, ievērojot izvēlēto stilu un krāsu salikumus, izveidojot telpā/vidē īpašu noskaņojumu un gaisotni. Zina: krāsu īpašības un uztveri, to savstarpējo iedarbību un saskaņošanu, kompozīcijas veidošanu telpās. Izprot: telpu noformējuma un vides ietekmi uz viesu labsajūtu.	10 % no moduļa kopējā apjoma	Vienkāršoti apraksta krāsu raksturojošos elementus –toni, piesātinājumu un gaišumu. Vispārīgi raksturo dažādas telpu un vides noformēšanas iespējas. Piedalās telpu noformēšanas darbos.	Atšķir pamata krāsas un atvasinātās krāsas, veido krāsu salikumus noteiktas telpas noformējumam. Izvēlas un pamato noteiktu telpas un vides noformējumu noteiktam pasākumam. Piedalās telpu noformēšanas darbos.

2. Spēj: sagatavot dabas materiālus galda kompozīcijām, lietojot kompozīciju veidošanas instrumentus un materiālus. Zina: ziedu un dabas materiālu sagatavošanu kompozīciju veidošanai, trauku, materiālu izvēles nosacījumus kompozīcijām un dekoriem. Izprot: ziedu un dabas materiālu sagatavošanas nozīmi kvalitatīvas kompozīcijas izveidošanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta vispārīgi ziedu griešanas un saglabāšanas noteikumus.	Sagatavo svaigos ziedus un dabas materiālus galda un telpas dekorēšanai.
		Atpazīst un izvēlas galda kompozīciju veidam atbilstošus traukus un materiālus.	Izvēlas galda kompozīcijas veidam un krāsu salikumam piemērotus traukus, materiālus un sagatavo tos kompozīciju veidošanai.
3. Spēj: piedalīties dažāda stila, tajā skaitā, Latvijas nacionālo svētku un gadskārtu, dekoru, kompozīcijas un/vai citus elementu sagatavošanā. Zina: dažādus kompozīciju veidošanas paņēmienus, kompozīciju veidošanas tehnikas, dekoru, kompozīciju veidošanas materiālus. Izprot: dekoru un citu elementu nozīmi un atbilstību uzņēmuma un Latvijas nacionālajām tradīcijām un uzņēmuma stilam un gaisotnei.	40% no moduļa kopējā apjoma	Piemēro galda kompozīciju veidošanas pamatnosacījumus.	Pamatot savu izvēli par noteiktas galda kompozīciju veidošanas nosacījumiem.
		Izvērtē dekorēšanas iespējas un dekoru /elementu ietekmi uz telpas kopējo gaisotni.	Piemēro dažādus dekoru/elementus telpu noformēšanā atbilstoši uzņēmuma un Latvijas nacionālajām tradīcijām un uzņēmuma stilam un gaisotnei.
4.Spēj: aprūpēt telpaugus, izmantojot telpaugu kopšanas metodes, tehniskos līdzekļus un augu mēslošanas līdzekļus. Zina: telpaugu augšanas un kopšanas prasības, aizsardzības un barošanas līdzekļus un metodes. Izprot: telpaugu nozīmi uzņēmuma viesmīlīgas gaisotnes nodrošināšanā.	40% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst telpaugus un izvēlas atbilstošus kopšanas norādījumiem kopšanas līdzekļus.	Piemēro telpaugu kopšanas metodes, lietojot atbilstošus tehniskos līdzekļus un mēslošanas līdzekļus.

Moduļa "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot un pasniegt dažādas sarežģītības Eiropas un pasaules valstu un reģionu ēdienus, dzērienus, veicinot gastronomiskā tūrisma produktu attīstību un pilnveidi, t.sk. ēdienu gatavošanas tradīcijas kā vienu no kultūras tūrisma aspektiem/elementiem.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Iepazīties un izvērtēt gastronomiju (ēdienu gatavošanu) kā tūrisma produktu. 2. Analizēt pasaules, Eiropas un Latvijas vēsturisko un etnogrāfisko novadu, reģionu lokālos/vietējos produktus un ēdienu piedāvājumus. 3. Novērtēt restorāna ēdienu un vīna piedāvājumu un saderību. 4. Gatavot daudzveidīgus, autentiskus un oriģinālus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, ievērojot visus nosacījumus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduli, izņemot prakses moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu - gatavo Eiropas un pasaules valstīm, Latvijas vēsturiskajiem un etnogrāfiskajiem novadiem, autentiskus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, izmantojot atbilstošus augstas kvalitātes pārtikas produktus, garšvielas, dzērienus un citas izejvielas.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: iepazīties un izvērtēt gastronomiju (ēdienu gatavošanu) kā tūrisma produktu. Zina: gastronomiskā tūrisma (vietas, pasākumi u.c.) apzināšana, saglabāšana kultūras tūrisma kontekstā. Izprot: gastronomiskā tūrisma nozīmi un lomu ceļojuma galamērķa izvēlē.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Novērtē gastronomiskā tūrisma ietekmi tūrisma galamērķa popularizēšanā. Nosauc un vispārēji raksturo vismaz 3 populārākos tūrisma galamērķus, kur nacionālā maltīte/ ēdieni ir galvenais motivators apmeklēt noteiktu vietu pasaulē, Eiropā un Latvijā. Novērtē Latvijas gastronomisko/ kulināro mantojumu "caur" vēsturisko,	Analizē gastronomiskā tūrisma ilgtspējīgas attīstības iespējas un tendences Latvijā. Izvērtē ar piemēriem 5 populārākos tūrisma galamērķus, t.sk. ēdienus, dzērienu un izstrādājumus u.c. informāciju un analizē to ietekmējošos faktorus. Detalizēti raksturo gastronomisko/ kulināro mantojumu kā veidu kādā

		ģeogrāfisko un iedzīvotāju pieredzi dažādos aspektos – lauksaimniecība, cilvēku migrācija u.c..	tūrists iepazīst Latviju un tās reģionus un/vai pilsētas, izgaršojot vietējās/lokālās virtuves, ēdienu, dzērienu un izstrādājumu īpatnības.
2. Spēj: analizēt pasaules, Eiropas un Latvijas vēsturisko un etnogrāfisko novadu, reģionu lokālos/vietējos produktus <i>un ēdienu</i> piedāvājumu. Zina: pasaules, Eiropas un Latvijas reģionu kulinārā mantojuma raksturīgākās iezīmes. Izprot: vietējās izcelsmes izejvielas izvēles nozīmi attiecīgu ēdienu/ maltītes gatavošanā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi izvērtē ģeogrāfisku un vēsturisku apstākļu ietekmi uz dažādu nacionālo virtuvēm/ēdieniem.	Strukturēti analizē dažādu ģeogrāfisku, vēsturisku u.c. apstākļu ietekmi uz dažādām tradicionālajām virtuvēm/ēdieniem.
		Apraksta ēdienu kā nozīmīgu, neiztrūkstošu un galveno piedāvājuma elementu gastronomiskajā tūrismā vismaz 3 pasaules valstīs pēc noteiktiem kritērijiem – vietējie/lokālie produkti/ izejvielas, gatavošanas veids/-i, tradīcijas, u.c.	Atšķir un izvērtē vismaz 5 pasaules valstīs vietējos ēdienus, raksturojot vietējo/ lokālo sastāvdaļu/ produktu, gatavošanas un pasniegšanas specifiku un īpatnības u.c. saistošo informāciju un faktus.
		Apraksta galvenajos vilcienos vietējo (Latvijā) ēdienu pieprasījuma un piedāvājuma savstarpējo saikni - mijiedarbību.	Izvērtē patreizējo Latvijas ēdienu piedāvājuma SWID analīzi - stiprās un vājās puses, noteikt pilnveides iespējas un draudus.
3.Spēj: novērtēt restorāna ēdienu un vīna piedāvājumu un saderību. Zina: vīna kartes saturu, vīna veidus un to raksturojumu, vīna un ēdienu garšu mijiedarbību. Izprot: ēdienu/ uz kodu saderības un vīna izvēles nosacījumus atbilstošajam ēdienam/ uz kodai.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Atšķir un uzskaita vīnogu šķirnes (galvenās/ klasiskās un reģionālās), nosauc raksturojošās pazīmes (audzēšanas apstākļu, klimata ietekme uz krāsu, garšu un aromātu u.c.).	Raksturo vīnogu šķirnes, raksturojošās pazīmes un galvenos audzēšanas apgabalus, skaidro terminu 'ražas gads'.
		Skaidro vīna kartes sastādīšanas struktūras elementus (pēc reģiona, pēc šķirnes, pēc veida (šķirne, no vieglākā uz piesātinātāko), pēc cenas, pamato savu izvēli.	Analizē vīnu secību un pierakstu vīna kartē, raksturojot reģionu, šķirni, veidu (šķirne, no vieglākā uz piesātinātāko), pēc cenas) u.c. faktorus (raksturīgus noteiktam uzņēmumam, virtuvei utt.).
		Skaidro vīna marķēšanas veidu, vīna etiķetes informāciju un lietotos terminus.	Skaidro marķēšanas veidu, lasa vīna etiķetes saturu lietotos terminus, raksturo un pamato atšķirības dažādu reģionu vīniem.
	5 % no moduļa kopējā apjoma	Identificē ēdiena/ uz kodu un vīna saderības galvenos pamatnosacījumus.	Nosauc ēdiena/ uz kodu un vīna saderības galvenos pamatnosacījumus un pamato garšas uztveri ar ēdiena/ vīna ķīmiskā sastāva komponentiem.

		Izvēlas un salīdzina trīs uzkodas pie dažādiem vīna veidiem (vīnogu šķirnēm, veidiem) un vispārīgi raksturo to atbilstību/ saderību.	Izveido dažādiem vīna veidiem (vīnogu šķirnei) atbilstošākās uzkodas, izvērtējot vīna un uz kodu garšas īpašības, to saderību u.c. faktorus.
		Uzskaita un vispārīgi raksturo vīna organoleptiskās novērtēšanas pamatelementus un to raksturojumu (aromāts, tekstūra un garša, intensitāte u.c.).	Detalizēti skaidro vīna degustācijas pamatelementus, raksturo dažādu vīnu elementu kombināciju, nianšes u.c..
	5 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vīna tūrisma raksturīgākos galamērķus produktus vīna valstīs: - Eiropā – Francija, Itālija, Spānija, Portugāle, Austrija, Vācija, Moldova, Gruzija u.c. - pasaulē – ASV, Argentīna, Čīle, Dienvidāfrika, Austrālija u.c..	Raksturo vīna tūrisma vēsturi un attīstību, galamērķus Eiropā un pasaulē, izvērtējot vīna ģeogrāfiju - reģionus, to visraksturīgākos vīnus/ produktus – piemēram: Francijas un Itālijas provinces.
		Raksturo vīna valstu un reģionu virtuves – vietējie, lokālie produkti un izejvielas, gatavošanas veidi, tradīcijas un citu saistošo informāciju.	Strukturēti izvērtē vīna valstu un reģionu virtuves un vietējos ēdienus, raksturojot vietējo, lokālo sastāvdaļu un produktu, gatavošanas un pasniegšanas specifiku un īpatnības u.c. saistošo informāciju un faktus.
4.Spēj: gatavot daudzveidīgus, autentiskus/ oriģinālus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, ievērojot visus nosacījumus. Zina: ēdienu autentiskās/ oriģinālās receptes, izejvielas, gatavošanas tehnoloģiju, veidu un pasniegšanu. Izprot: izejvielu izvēles nosacījumus,	75 % no kopējā moduļa apjoma	Identificē Latvijas augļu – ogu, netradicionālā vīna veidus un galvenās raksturojošās pazīmes – izejvielas, gatavošanas metodi, vispārējos organoleptiskos un kvalitātes rādītājus.	Raksturo Latvijas augļu – ogu, netradicionālā vīnus - veidus, izejvielas, gatavošanas metodi, organoleptiskos (vīna krāsu, garšu un aromātu u.c.). un kvalitātes rādītājus.
		Gatavo dažādus autentiskus, tradicionālos citu valstu ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, ievērojot receptes un tehnoloģiskās kartes un citus nosacījumus.	Gatavo autentiskus, tradicionālus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus - dažādas sarežģītības un daudzveidīgus, t.sk. dažādu valstu un tautu, ievērojot izejvielu, gatavošanas tehnoloģiju, specifiku un citus saistītos apstākļus un vidi.
		Lieto ēdienu, dzērienu un izstrādājumu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā autentiskas izejvielas,	Nodrošina, t.sk. lasa receptes oriģinālā valodā, ēdienu, dzērienu un izstrādājumu gatavošanā,

ēdienu gatavošanas, noformēšanas un pasniegšanas specifiku.		produktus un garšvielas, kā arī traukus, aprīkojumu, tehnoloģiskās iekārtas u.c.:	noformēšanā un pasniegšanā autentiskas izejvielas, produktus un garšvielas, nepieļaujot atkāpes un neprecizitātes.
		Vispārēji izvērtē citus uztura veidus - veģetārisms, vegānisms, svaigēšana u.c.- raksturojot izvēles iemeslus un saistītos ar tiem kritērijus un uzturvērtību un sabalansētību, pārtikas drošību un saindēšanās draudus u.c.	Pamato dažādu uztura veidu uztura labvēlīgākos ieguvumus un zaudējumus (fizioloģija) ar precīziem/neatkarīgiem vērtējumiem par uzturvielām - ogļhidrāti, olbaltumvielas, vitamīni tauki, ūdens un šķiedrvielas, mikro/makro elementi, u.c..
		Gatavo dažādus citu uztura veidu ēdienus, ievērojot receptes un tehnoloģiskās kartes u.c. nosacījumus.	Gatavo citu uztura veida ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, ievērojot izejvielu, produktu gatavošanas tehnoloģiju, specifiku u.c. saistītos apstākļus un nosacījumus.

Moduļa "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas vispārēji izvērtēt kuģa darba organizāciju, kuģa uzbūvi un ekspluatācijas principus
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Atpazīt kuģu tipus un vispārēji raksturot to ekspluatācijas principus. 2. Atpazīt kuģa aprīkojumu un sistēmas un izvērtēt to galvenās funkcijas. 3. Ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērojot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta profesionālā kvalifikācija "Pavārs" vai cita pavāra kvalifikācijai līdzvērtīga 4. LKI vai augstāka līmeņa profesionālā kvalifikācija, kas ietver pavāra kvalifikācijai atbilstošas zināšanas un prasmes (kompetences).
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu - vizuāli atpazīst un apraksta kuģu tipus, aprīkojumu un sistēmas, izvērtē kuģa darba organizācijas kārtību.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" ir B daļas modulis, kura apguve ir priekšnosacījums moduļu "Jūrnieceības likumdošana, darba un vides aizsardzība", "Jūrnieceības angļu valoda", "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" un "Kuģošanas drošība" apguvei.

Moduļa "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: atpazīt kuģu tipus un vispārēji raksturot to ekspluatācijas principus. Zina: kuģu klasifikāciju, dažādu kuģu tipu ekspluatācijas principus, kuģa korpasa sastāvdaļas, kuģa telpu klasifikāciju un izvietojumu, kuģa galvenos izmērus un tilpību, kuģa peldamības pamatnosacījumus. Izprot: kuģu tipu daudzveidību un to pielietošanas jomas.	20% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita un atpazīst kuģu tipus, atšķir galvenās īpatnības un ekspluatācijas specifiku.	Vizuāli norāda kuģa tipus, vispārīgi raksturo galvenās atšķirības starp dažādiem kuģu tipiem un apraksta kuģu ekspluatācijas pamatprincipus.
		Nosauc kuģa korpasa sastāvdaļas, galvenos izmērus (garums, platums, borta augstums, iegrime) un tilpības veidus (bruto neto).	Vizuāli atpazīst un pareizi norāda kuģa korpasa sastāvdaļas un kuģa galvenos izmērus. Paskaidro kuģa tilpības veidu definīcijas.
		Nosauc kuģa telpas un to izvietojumu uz kuģa.	Raksturo kuģa telpas, to izvietojumu un pielietojamību.

	20% no moduļa kopējā apjoma	Definē kuģa peldamību, Arhimēda likumu un jēdzienus "Kuģa ūdensizspaisds" un "Kuģa kravnesība".	Paskaidro kuģa peldamības jēdzienu ar Arhimēda likumu, norādot spēku darbības virzienus. Paskaidro jēdzienus "Kuģa ūdensizspaisds" un "Kuģa kravnesība" un to pielietojamību.
		Nosauc kuģa dzinekļu veidus.	Apraksta kuģa dzinekļu veidus. Nosauc visbiežāk izmantotos dzinekļu veidus uz kuģiem.
2. Spēj: atpazīt kuģa aprīkojumu un sistēmas un raksturot to galvenās funkcijas. Zina: kuģa tiltiņa un mašīntelpas aprīkojumu un to pamatfunkcijas, kuģa sistēmas un to pamatfunkcijas, kuģa iekšējo sakaru sistēmu lietošanas noteikumus. Izprot: kuģa aprīkojuma un sistēmu pamatfunkcijas un to izvietojumu uz kuģa un nozīmi kuģa ekspluatācijā.	40% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst un nosauc vairākas kuģa tiltiņa navigācijas, sakaru, drošības un mašīntelpas (galvenais dzinējs un palīgmehānismi) iekārtas.	Raksturo dažādu kuģa tiltiņa navigācijas, sakaru, drošības un mašīntelpas iekārtu/līdzekļu galvenās funkcijas
		Nosauc dažādas kuģa sistēmas un norāda to atrašanās vietu uz kuģa.	Īsi raksturo dažādu kuģa sistēmu pamatfunkcijas.
3. Spēj: ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērojot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus. Zina: darba organizācijas principus uz kuģa, subordināciju un atbildības jomas, dažādu kultūru raksturīgās iezīmes, komandas darba principus, labas jūras prakses principus, efektīvas komunikācijas un konfliktu risināšanas metodes uz kuģa. Izprot: kuģa darba organizācijas ievērošanas nozīmi kuģa komandas kopējā darba izpildē.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc amatus klāja, mašīntelpas un ēdināšanas komandā uz kuģa.	Īsi raksturo katra komandas locekļa atbildības jomas. Raksturo subordināciju uz kuģa.
		Atšķir dažādu kultūru raksturīgās iezīmes - uzvedības normas, valodu, reliģiju, tradīcijas, rituālus u.c.	Ilustrē ar piemēriem dažādu kultūru cilvēku uzvedību ikdienas un neparedzētās situācijās.
		Nosauc un raksturo komandas darba principus.	Ilustrē ar piemēriem komandas darba principus – skaidri definēti katra dalībnieka uzdevumi, savstarpēja cieņa, uzticēšanās un atbalsts, kopīgās un personīgās atbildības apziņa, piedalīšanās, atvērta komunikācija u.c.
		Nosauc un raksturo komunikācijas un konfliktu risināšanas paņēmienus.	Veic kopīgus uzdevumus un piemēro efektīvus paņēmienus dažādu situāciju (komunikācijas barjeras u.c.) atrisināšanā.

Moduļa "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, t.sk. arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos - gatavot un pasniegt ēdienu, maizes un konditorejas izstrādājumus atbilstoši pieejamajiem pārtikas krājumiem, darba režīmam un kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem. 2. Sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības. 3. Gatavot ēdienus un izstrādājumus (t.sk. maizi un konditorejas izstrādājumus), racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. 4. Nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta profesionālā kvalifikācija "Pavārs" un modulis "Kuģa uzbūve un ekspluatācija"
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – - sagatavo krājumu sarakstu noteiktam laika periodam un noteiktam kuģa apkalpes locekļu skaitam, no pieejamajiem pārtikas produktiem sagatavo ēdienkarti nedēļai, gatavo dažādus ēdienus un izstrādājumus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdināšanas organizācija uz kuģa" ir B daļas modulis, kurš apgūstams vienlaicīgi ar citiem B daļas moduļiem

Moduļa "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem. Zina: dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumus, ēdienkartē neiekļaujamus un dažādu valstu sezonālos pārtikas produktus, eksotisko pārtikas produktu ietekmi uz cilvēka	8 % no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo nepieciešamo produktu sarakstu atbilstoši reisa ilgumam, apkalpes locekļu skaitam un prasībām, apstākļiem uz kuģa, kuģošanas kompānijas noteikumiem, normatīvo aktu prasībām un iepirkšanas vietām un sezonālībai.	Sagatavo nepieciešamo produktu sarakstu atbilstoši reisa ilgumam, apkalpes locekļu skaitam un prasībām, apstākļiem uz kuģa, kuģošanas kompānijas noteikumiem, normatīvo aktu prasībām un iepirkšanas vietām un sezonālībai. Pamato produktu savstarpējo aizstājamību.

organismu, pārtikas drošuma un kvalitātes prasības, krājumu aprēķināšanas metodes noteiktam laika periodam, pārtikas produktu izvēles principus, ņemot vērā darba apstākļus uz kuģa. Izprot: krājumu izvēles un pasūtīšanas principus pilnvērtīgas ēdināšanas nodrošināšanai uz kuģa.		Atbilstoši norādījumiem sagatavo kambīzes aprīkojuma sarakstu, ievērojot plānojamo ēdienkarti, apstākļus uz kuģa un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem, sagatavo apkalpes apkalpošanai nepieciešamo aprīkojuma, trauku un citu piederumu sarakstu.	Patstāvīgi sagatavo kambīzes aprīkojuma sarakstu, ievērojot plānojamo ēdienkarti, apstākļus uz kuģa un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem, sagatavo apkalpes apkalpošanai nepieciešamo aprīkojuma, trauku un citu piederumu sarakstu.
	8 % no moduļa kopējā apjoma	Atbilstoši norādījumiem izvēlas dažādām kultūrām un reliģijām tradicionālos produktus ēdiena pagatavošanai un pagatavo no tiem ēdienus.	Patstāvīgi izvēlas dažādām kultūrām un reliģijām tradicionālos produktus ēdiena pagatavošanai, pamato to izvēli un pagatavo no tiem ēdienus. Raksturo neiekļaujamus produktus.
		Sastāda dažādu klimatisko joslu un valstu sezonālo pārtikas produktu sarakstu, sagatavo ēdienu receptes, iekļaujot šos produktus. Atbilstoši norādījumiem pagatavo atsevišķus ēdienus.	Sastāda dažādu klimatisko joslu un valstu sezonālo pārtikas produktu sarakstu, raksturo dažādu sezonālo produktu izmantošanu ēdienu gatavošanā un eksotisko pārtikas produktu ietekmi uz cilvēka organismu. Sagatavo ēdienu receptes, iekļaujot šos produktus, raksturo to īpatnības un ietekmi cilvēka organismu. Patstāvīgi pagatavo atsevišķus ēdienus.
		Sagatavo ēdienu receptes un ēdienkartes, ņemot vērā darba apstākļus uz kuģa, klimatiskos apstākļus, produktu piegādes valsts īpatnības, noteikto budžetu.	Sagatavo ēdienu receptes un ēdienkartes, ņemot vērā darba apstākļus un slodzi uz kuģa, klimatiskos apstākļus, produktu piegādes valsts īpatnības, noteikto budžetu. Raksturo dažādu apstākļu ietekmi uz ēdienkartes veidošanu, piedāvā variantus ēdienu recepšu sastādīšanai un ēdienkartes izveidei.
		Atbilstoši norādījumiem pārbauda pārtikas marķējumu, produktus un iepakojumu novērtē organoleptiski, sniedz atzinumu par pārtikas drošumu	Patstāvīgi pārbauda pārtikas marķējumu, produktus un iepakojumu novērtē organoleptiski, sniedz atzinumu par pārtikas drošumu un

		un kvalitāti. Salīdzina iegūtos rezultātus ar normatīvo aktu prasībām.	kvalitāti. Salīdzina iegūtos rezultātus ar normatīvo aktu prasībām. Sagatavo ieteikumus pārtikas drošuma un kvalitātes prasību nodrošināšanai uz kuģa.
	8 % no moduļa kopējā apjoma	Aizpilda uz kuģa esošo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) uzskaites dokumentus atbilstoši paraugiem. Sagatavo ziņojumu par krājumu nepietiekamību, izmantojot sagatavotu informāciju.	Izvēlas situācijai atbilstošu uz kuģa esošo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) uzskaites metodi un aizpilda uzskaites dokumentus. Analizējot uzskaites dokumentu datus, sagatavo ziņojumu atbildīgajai personai par krājumu nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.
		Aprēķina krājumu patēriņu, ņemot vērā kuģošanas ilgumu, apkalpes lielumu u.c. pārtikas produktu un kambīzes piederumu patēriņu ietekmējošos faktorus.	Aprēķina krājumu patēriņu, ņemot vērā kuģošanas ilgumu, apkalpes lielumu u.c. pārtikas produktu un kambīzes piederumu patēriņu ietekmējošos faktorus.
		Izmanto vienu krājumu aprēķināšanas metodi noteiktam laika periodam.	Izmanto dažādas krājumu aprēķināšanas metodes dažādam laka periodam.
2. Spēj: sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības. Zina: pārtikas alerģijas un to simptomus, pārtikas alergēnus, pārtikas nepanesību un tās simptomus, pārtikas produktu uzturvērtības, Starptautiskā jūrnieku labklājības un atbalsta tīkla (ISWAN) u.tml. vadlīniju par veselīgu un drošu uzturu uz kuģa ieteikumus, laikapstākļu ietekmi uz cilvēka	3 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo veselīga uztura galvenos nosacījumus, veselīga uztura nodrošināšanas iespējas uz kuģa un uztura drošuma nodrošināšanu.	Raksturo Starptautiskā jūrnieku labklājības un palīdzības tīkla (ISWAN) veselīga un droša uztura, tajā skaitā ūdens patēriņa, ieteikumus uz kuģa, iespējas tos nodrošināt.
		Raksturo dažādās klimatiskajās zonās un gada laikos tipisko laikapstākļu (karstums, aukstums, mitrums, vēja stiprums) ietekmi uz cilvēka darbību un veselību.	Analizē dažādās klimatiskajās zonās un gada laikos tipisko laikapstākļu (karstums, aukstums, mitrums, vēja stiprums) ietekmi uz cilvēka darbību un veselību. Skaidro iespēju mazināt nelabvēlīgu laikapstākļu iespaidu uz cilvēka darbību un veselību.

darbspēju un veselību, dienas vidējās uztura normas aprēķināšanas metodes, pārtikas krājumu patēriņa aprēķinu, ēdienkartes sagatavošanas principus pārtikas trūkuma gadījumā. Izprot: ēdienkartes sagatavošanas principus pilnvērtīgas ēdināšanas nodrošināšanai uz kuģa.	3 % no moduļa kopējā apjoma	Aprēķina dažādu produktu un ēdienu uzturvērtību un skaidro uzturvērtības izmaiņas glabāšanas un apstrādes laikā.	Aprēķina un skaidro dažādu produktu un ēdienu uzturvērtību, ņemot vērā to ķīmisko sastāvu, bioloģisko vērtību, bioaktīvo vērtību. Analizē tā izmaiņas uzglabāšanas laikā un termiskās apstrādes ietekmē.
		Aprēķina dienas vidējās uztura normu dažādiem darba intensitātes, apstākļu un laikapstākļiem.	Aprēķina dienas vidējās uztura normu dažādiem darba intensitātes, apstākļu un laikapstākļiem, ievērojot olbaltumvielu, ogļhidrātu, tauku, vitamīnu, minerālvielu balansu.
	3 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo galvenās pārtikas alergēnu grupas, to ietekmi uz cilvēka organismu, pārtikas alerģijas simptomus.	Raksturo pārtikas alergēnus, to saturu pārtikas produktos, ietekmi uz cilvēka organismu, pārtikas alerģijas simptomus un rīcību to parādīšanās gadījumā.
		Nosauc galvenos pārtikas nepanesības veidus, to izpausmes.	Raksturo galvenos pārtikas nepanesības veidus, produktus, kas to rada, to izpausmes.
		Nosauc saindēšanās ar pārtiku veidus, saindēšanās iemeslus; raksturo saindēšanās ar pārtiku pazīmes.	Nosauc saindēšanās ar pārtiku veidus, raksturo infekciju izraisītās un toksīnu izraisītās saindēšanās iemeslus; raksturo saindēšanās ar pārtiku pazīmes un rīcību saindēšanās gadījumos.
	16 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenās atšķirības ebreju, kristiešu, hinduistu un musulmaņu tradīcijas pārtikas produktu apstrādē, ēdiena pagatavošanā un patēriņā.	Raksturo ebreju, kristiešu, hinduistu un musulmaņu tradīcijas pārtikas produktu apstrādē, ēdiena pagatavošanā un patēriņā. Raksturo dažādām kultūrām raksturīgos ēdienus. Raksturo dažādu tautu svētku ēdienus.
		Sastāda ēdienkarti nedēļai un ilgākam laikposmam, ievērojot ēdienu piedāvājuma izklāsta kārtību, ēdienkartes veidu pēc maltītes veida, sortimenta plašuma un produktu veida	Sastāda un raksturo ēdienkarti, ievērojot dažādu darba slodzi, kuģošanas maršrutu, uz kuģa pieejamos produktus, pieejamās tehnoloģiskās iekārtas un apkalpes un

		nedēļai, ievērojot darba apstākļus uz kuģa (palielināta darba slodze u.tml.).	apmeklētājus skaitu, klimatiskos apstākļus; veic ēdienkartes piemērošanu, mainoties apstākļiem uz kuģa.
		Sastāda un noformē ēdienkarti pārtikas trūkuma gadījumā.	Sastāda un noformē ēdienkarti pārtikas trūkuma gadījumā, ievērojot pietiekamas kaloritātes nodrošināšanu un jūrnieku veselības un darbaspējas nodrošināšanu.
3. Spēj: gatavot ēdienus un izstrādājumus (t.sk. maizi un konditorejas izstrādājumus), racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. Zina: ēdienu un izstrādājumu (t.sk. maizes un konditorejas izstrādājumu) gatavošanas tehnoloģijas, pārtikas produktu, gatavo ēdienu un izstrādājumu uzglabāšanas un realizācijas noteikumus uz kuģa, ēdiena pārpalikumu uzglabāšanas un atkārtotas sildīšanas nosacījumus, saindēšanās ar pārtiku pazīmes, dzeramā ūdens kvalitātes prasības uz kuģa, drošības un higiēnas noteikumus kambīzē, gatavojot ēdienu, dažādu pārtikas produktu savstarpējās piesārņošanās novēršanu, pārtikas produktu racionālas izmantošanas principus, tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu lietošanas un uzglabāšanas noteikumus. Izprot: ēdienu gatavošanas darbu drošu un efektīvu izpildi, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	13 % no moduļa kopējā apjoma	Skaidro darba grafiku uz kuģa. Atbilstoši tam sagatavo ēdienreīzu skaitu un laiku.	Skaidro darba grafika izveides principus, darba un atpūtas laika ilguma un secības ievērošanas nozīmi, ēdienreīzu plānošanu atbilstoši komandas darba grafikam.
		Demonstrē drošus ēdienu gatavošanas paņēmienus kambīzē, skaidro rīcību stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	Demonstrē un skaidro drošus ēdiena pagatavošanas paņēmienus kambīzē visos ēdiena pagatavošanas posmos, izmantojot virtuves iekārtas, piederumus un traukus.
		Sagatavo ēdienu pasniegšanai atbilstoši drošības noteikumiem un norādījumiem, arī piemērojoties stipras kuģa šūpošanās apstākļiem.	Atbilstoši drošības noteikumiem sagatavo ēdienu pasniegšanai, arī piemērojoties stipras kuģa šūpošanās apstākļiem; skaidro servēšanas īpatnības stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
		Klāj bufetes galdu, sagatavo ēdienu temperatūras saglabāšanai, ievērojot laikposmu, cik ilgi ēdiens var atrasties uz bufetes galda.	Klāj bufetes galdu, ievērojot ēdiena temperatūras saglabāšanu, ēdiena glabāšanas termiņus paaugstinātā temperatūrā, pamato šos termiņus.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo dārzeņu konservēšanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru, atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāļī, karsē, pasterizē un marinē dārzeņus, sagatavotos konservus novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.	Izvēlas dažādu dārzeņu konservu sagatavošanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru; atbilstoši dārzeņu veidam, receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāļī, karsē, pasterizē un marinē dārzeņus; organoleptiski novērtē to kvalitāti; sagatavotos konservus marķē un novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.

		Sagatavo augļu un ogu nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru, atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai gatavo ievārījumu, džemu, biezeni, povidlu, marmelādi, sīrupu, kompotu un sulu.	Izvēlas dažādu konservu sagatavošanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru; atbilstoši augļu un ogu veidam, receptūrai un tehnoloģijai gatavo ievārījumu, džemu, biezeni, povidlu, marmelādi, sīrupu, kompotu un sulu; organoleptiski novērtē to kvalitāti; sagatavotos konservus marķē un novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.
		Sagatavo dārzeņu konservēšanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru, atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāļi, karsē, pasterizē un marinē dārzeņus, sagatavotos konservus novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.	Izvēlas dažādu dārzeņu konservu sagatavošanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru; atbilstoši dārzeņu veidam, receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāļi, karsē, pasterizē un marinē dārzeņus; organoleptiski novērtē to kvalitāti; sagatavotos konservus marķē un novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.
	13 % no moduļa kopējā apjoma ¹	Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus, izejvielas, produktus, materiālus un piedevas (atbilstoši maizes veidam) maizes un maizes izstrādājumu mīklas gatavošanai, pagatavo mīklu	Patstāvīgi sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus, izejvielas, produktus, materiālus un piedevas (atbilstoši maizes veidam) maizes un maizes izstrādājumu mīklas gatavošanai, sasver izejvielas un pagatavo mīklu.
		Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes un maizes izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo maizi un maizes izstrādājumus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes un maizes izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo maizi un maizes izstrādājumus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.
	15% no moduļa	Raksturo konditorejas izstrādājumu iedalījumu, izejvielas un to sagatavošanu ražošanai; raksturo pildījumus un noformēšanas	Raksturo konditorejas izstrādājumu iedalījumu, izejvielas un to sagatavošanu ražošanai; raksturo pildījumus un noformēšanas

	kopējā apjoma	materiālus, to izmantošanu dažādos konditorejas izstrādājumos	materiālus, to izmantošanu dažādos konditorejas izstrādājumos.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus rauga mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo rauga mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus, noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus rauga mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo rauga mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus; veic to pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus smilšu mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo smilšu mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus smilšu mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo smilšu mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus biskvīta mīklas sagatavošanai un izstrādājumu	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus biskvīta mīklas sagatavošanai un izstrādājumu

		gatavošanai, patstāvīgi gatavo biskvīta mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	gatavošanai, patstāvīgi gatavo biskvīta mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus plaucētās mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo plaucētās mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus plaucētās mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo plaucētās mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus piparkūku mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo piparkūku mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus piparkūku mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo piparkūku mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumu gatavošanai, gatavo olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.

¹Ja profesionālās izglītības programmas ietvaros, kurā apmācāmajam tika piešķirta 4. LKI (3. PKL) pavāra kvalifikācija (vai 4. LKI (3. PKL) vai augstāka līmeņa profesionālā kvalifikācija, kas ietver pavāra kvalifikācijai atbilstošas zināšanas un prasmes (kompetences)) tika apgūta maizes, maizes izstrādājumu un konditorejas izstrādājumu gatavošana, tad izglītības iestāde, pārbaudot, vai apmācāmā zināšanas un prasmes ir atbilstošas šīs programmas un mācību priekšmeta sasniedzamajiem rezultātiem, var ieskaitīt šīs tēmas kā apgūtas.

Moduļa "Jūrniece angļu valoda" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas skaidri un saprotami sazināties angļu valodā rakstiski un mutiski darba pienākumu veikšanā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sazināties mutiski un rakstiski angļu valodā darba pienākumu veikšanā uz kuģa. 2. Skaidrot un piedāvāt kuģa apkalpes locekļiem ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, un saistītos pakalpojumus angļu valodā dažādām ēdienreizēm. 3. Skaidrot angļu valodā drošības pasākumus uz kuģa.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūts modulis "Kuģa uzbūve un ekspluatācija".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Jūrniece angļu valoda" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu - veido mutisku dialogu un raksta angļu valodā par ēdienkartē iekļautajiem ēdieniem un to sastāvu, drošības principiem un riskiem uz kuģa, izmantojot jūrniece un profesionālo terminoloģiju.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Jūrniece angļu valoda" ir B daļas modulis, kura apguve ir priekšnosacījums moduļa "Kuģošanas drošība" apguvei. Šo moduli var apgūt vienlaicīgi ar moduļiem "Jūrniece likumdošana, darba un vides aizsardzība" un "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa".

Moduļa "Jūrniece angļu valoda" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: sazināties mutiski un rakstiski angļu valodā, izmantojot vispārējo jūrniece un profesionālo terminoloģiju angļu valodā. Zina: vispārējo jūrniece un profesionālo terminoloģiju angļu valodā savā darbības jomā, komunikācijas specifiku ar kuģa apkalpes locekļiem un citām	25% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc dažādus kuģu tipus un kuģa dzīvojamās telpas.	Īsi apraksta dažādu kuģu tipu ekspluatācijas veidus un kuģa telpu pielietojamību.
		Uzskaita vairākas kuģa ikdienas operācijas.	Īsi raksturo ikdienas kuģa operācijas.
		Nosauc amatus uz kuģa.	Vispārēji raksturo apkalpes locekļu atbildības jomas un pamatpienākumus.
		Norāda virzienus un dažādas vietas uz kuģa un krastā.	Skaidro ceļu uz noteiktu vietu uz kuģa un krastā.
		Atpazīst komandas ārkārtas situācijās uz kuģa.	Skaidro savu rīcību ārkārtas situācijās uz kuģa pēc dažādu komandu saņemšanas.

personām, lietišķās sarakstes valodas stilu un teksta uzbūves principus. Izprot: terminu pielietošanu saziņā attiecīgā situācijā (mutiski un rakstiski) mainīgos apstākļos ar kuģa apkalpes locekļiem un citām personām uz kuģa, pozitīvas komunikācijas principu pielietošanu dažādās situācijās angļu valodā.		Vienkārši un saprotami komunicē angļu valodā, papildina informāciju pēc pieprasījuma. Sagatavo nepieciešamos datus un/vai informāciju, aizpilda standartizētas veidlapas, vēstules u.tml. saistītas ar darba pienākumu izpildi. Ar pamatfrāzēm definē problēmsituācijas, atrisina tās sadarbībā/ komandā ar speciālistiem.	Izsmeljoši un aprakstoši komunicē un atbild uz jautājumiem angļu valodā, skaidro savas domas, mutiskā un rakstiskā saziņā piedāvā risinājumus savas kompetences ietvaros. Patstāvīgi sagatavo informāciju, veido piedāvājumu un pamato iekļautās informācijas nepieciešamību un izvēli angļu valodā. Izmanto profesionālās angļu valodas zināšanas/ kompetences un lieto tās saistīto problēmu/ situāciju risināšanas procesu skaidrošanā.
2. Spēj: skaidrot angļu valodā drošības pasākumus uz kuģa. Zina: jēdzienus un terminus angļu valodā saistītus ar drošības pasākumiem uz kuģa. Izprot: jūrniecības terminu un jēdzienu krājuma izmantošanu un nozīmi drošības pasākumu ievērošanā un drošības veicināšanā uz kuģa.	25% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita iespējamās negadījumu veidus uz kuģa (traumas, pakļupšana, kritiens no augstuma, pārkrišana pār kuģa bortu, sastiepums, nepareizi ceļot smagumus u.tml.). Nosaka pirms kādiem kuģa pavāra darba pienākumiem nepieciešams veikt risku izvērtēšanu. Nosauc dažādus glābšanās līdzekļus (glābšanās laiva, dežūrlaiva, glābšanās plosti, glābšanas riņķi, vestes u.c.). Nosauc dažādus ugunsdzēsības līdzekļus un aprīkojumu uz kuģa (pārvietojamie ugunsdzēsības aparāti, stacionārās ugunsdzēsības sistēmas, taukvāres katlu ugunsdzēsības sistēma (<i>deep fat fryer extinguishing system</i>), ugunsdzēsības pārklājs, ugunsdzēsēja tērps u. tml.). Vispārēji apraksta jūras piesārņojuma problēmas mūsdienās. Atšķir atkritumu un atkritumu konteineru veidus.	Vispārēji raksturo drošības pasākumus, veicot kuģa pavāra pienākumus. Paskaidro risku izvērtēšanas nepieciešamību pirms darba uzsākšanas. Norāda glābšanās līdzekļu atrašanās vietas uz kuģa un ar pamatfrāzēm skaidro gadījumus, kuros nepieciešams tos pielietot. Norāda ugunsdzēsības aprīkojuma atrašanās vietas uz kuģa un ar pamatfrāzēm skaidro tā pielietošanu. Īsi raksturo atkritumu savākšanas, glabāšanas un atbrīvošanas no tiem procedūras uz kuģa.
3. Spēj: skaidrot un piedāvāt kuģa apkalpes locekļiem ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, un saistītos	50% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji apraksta ēdināšanas komandas locekļu pienākumus.	Izvērtē kuģa pavāra pienākumus saistībā ar kambīzes administrēšanu, vadību un uzraudzību.

pakalpojumus angļu valodā dažādām ēdienreizēm. Zina: ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, un saistītos pakalpojumus, to nosaukumus un saturu/skaidrojumu angļu valodā. Izprot: stāstījuma informācijas, jautājumu un atbilžu uzbūvi, vārdu krājuma un gramatikas prasmju efektīvu lietošanu komunikācijā.		Apraksta krājumu kvantitatīvos un kvalitatīvos rādītājus.	Sastāda sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai. Apraksta krājumu kvalitātes pārbaudes pamatprincipus.
		Rakstiski sastāda ēdienkarti vienai dienai (trīs ēdienreizēm).	Skaidro sastādīto ēdienkarti vienai dienai (trīs ēdienreizēm) – nosaukumus, sastāvu u.c. saistītās lietas (termiskās apstrādes veidus u. tml.).
		Apraksta higiēnas prasību pamatprincipus personīgajā un personālhigiēnā.	Raksturo higiēnas prasību pamatprincipus personīgajā un personālhigiēnā.
		Nosauc pārtikas izraisītās slimības un ar pamatfrāzēm apraksta iespējamās darbības to novēršanai.	Uzskaita pārtikas izraisīto slimību visbiežāk sastopamos simptomus un īsi raksturo iemeslus un darbības to novēršanai.
		Nosauc visbiežāk sastopamos pārtikas alergēnus un produktus, kas izraisa pārtikas nepanesamību.	Īsi raksturo pārtikas alerģiju un nepanesamības simptomus.
		Nosauc vairākus kultūru un reliģiskos paradumus un/vai ieteikumus, kas jāievēro ēdienu gatavošanā.	Min piemērus, kā reliģiskās un kultūru īpatnības ietekmē ēdienu gatavošanas procesu (produktu izvēli, termiskās apstrādes veidu u.tml.).
		Nosauc dažādu reģionu nacionālo vispārzināmāko ēdienu nosaukumus.	Īsi apraksta dažādu reģionu nacionālos ēdienus un to īpatnības.

Moduļa "Jūrnieceības likumdošana, darba un vides aizsardzība" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot saistošo normatīvo aktu prasības darba pienākumu veikšanā uz kuģa. 2. Rūpēties par personīgo veselību un ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa. 3. Ievērot vides piesārņojuma novēršanas prasības atbilstoši MARPOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūts modulis "Kuģa uzbūve un ekspluatācija".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Jūrnieceības likumdošana, darba un vides aizsardzība" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu - paskaidro darba un vides aizsardzības, jūrnieceības u.c. saistošo normatīvo aktu prasības darba pienākumu veikšanā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Jūrnieceības likumdošana, darba un vides aizsardzība" ir B daļas modulis, kura apguve ir priekšnosacījums moduļa "Kuģošanas drošība" apguvei.

Moduļa "Jūrnieceības likumdošana, darba un vides aizsardzība" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: ievērot saistošo normatīvo aktu prasības darba pienākumu veikšanā uz kuģa. Zina: saistošo starptautisko (SOLAS, MLC, STCW konvencijas u.tml.) un nacionālo normatīvo aktu prasības. Izprot: jūrnieceības jomu reglamentējošo normatīvo aktu nozīmi un to ievērošanas nepieciešamību, veicot savus pienākumus uz kuģa.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji apraksta jūrnieceības jomas normatīvo regulējumu (noteikts regulējums jūrnieku profesionālajai sagatavošanai un sertificēšanai, kuģu būvei, navigācijas, drošības u.c. aprīkojumam u.tml.). Atšķir jūrnieceības organizāciju atbildības jomas un galvenās funkcijas. Nosauc Latvijas Jūras administrācijas atbildības jomas un galvenās funkcijas.	Pamato jūrnieceības jomas reglamentēšanas un uzraudzības nepieciešamību Min piemērus, kā jūrnieceības organizācijas kontrolē un uzrauga jūrnieceību un kuģošanas drošību pasaulē. Min piemērus, kā Latvijas Jūras administrācija kontrolē un uzrauga jūrnieceības jomu Latvijā.

		Nosauc starptautiskos (SOLAS, MARPOL, STCW, MLC, ISM, ISPS u.c.) un nacionālos (Jūras kodekss, Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likums u.c.) normatīvos aktus, kas attiecas uz cilvēku dzīvības drošību jūrā, aizsardzību un jūras vides piesārņojuma novēršanu un sasaista tos ar attiecīgo jomu.	Īsi apraksta iepriekš minēto starptautisko un nacionālo normatīvo aktu būtību un mijiedarbību.
		Vispārīgi izvērtē sasaisti starp jūrnieku sertifikācijas sistēmu Latvijā ar Jūrnieku sertifikācijas noteikumu prasībām. Norāda jūrnieku profesionālās sagatavošanas nepieciešamību.	Īsi raksturo Latvijas jūrnieku profesionālās sagatavošanas sistēmu un tās atbilstību STCW konvencijas prasībām. Īsi raksturo Latvijas jūrnieku sertifikācijas sistēmu un tās atbilstību STCW konvencijas prasībām un Jūrnieku sertifikācijas noteikumiem. Uzskaita jūrnieku darbiekārtības pamatprincipus (licencētas jūrnieku darbiekārtības kompānijas izvēle, darbs uz kuģa, kura karogvalsts ir/nav MLC dalībvalsts u.tml.
	15% no moduļa kopējā apjoma	Pamato SOLAS konvencijas nepieciešamību kuģošanas drošības nodrošināšanā.	Īsi apraksta SOLAS konvencijas būtību un pielietošanas jomas.
		Uzskaita dažādas klasifikācijas sabiedrības un īsi paskaidro to nozīmi un funkcijas. Definē, kas ir Ostas valsts kontrole un Karoga valsts kontrole. Definē kiberdrošības un kiberhigiēnas jēdzienus un būtību.	Nosauc kuģu inspekciju veidus. Padziļināti raksturo sanitārās inspekcijas ēdināšanas personāla atbildības jomā. Identificē iespējamās kiberapdraudējuma riskus uz kuģa un sniedz ieteikumus to samazināšanā.
2. Spēj: rūpēties par personīgo veselību un ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa. Zina: droša darba paņēmienus un metodes, stresa un noguruma ietekmi	25% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc normatīvos aktus: MLC konvencija, Darba likums, Jūras kodekss, Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likums un sasaista tos ar prasībām attiecībā uz jūrniekiem, kas kuģo uz Latvijas un citu valstu karoga kuģiem.	Īsi apraksta iepriekš minēto normatīvo aktu būtību.

uz veselību un darba kvalitāti, Starptautiskās Jūrnieceības organizācijas vadlīniju par noguruma mazināšanu un tā pārvaldību ieteikumus, ISWAN u.tml. vadlīniju ieteikumus personīgās veselības veicināšanai uz kuģa, kvalitatīvas atpūtas un miega ietekmi stresa un noguruma mazināšanā, aktīva un veselīga dzīvesveida principus, darba un veselības aizsardzības prasības, strādājot kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā, kambīzes, noliktavu, aukstumkameru un ēdamzāles sagatavošanu iziešanai jūrā, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos, risku izvērtēšanas principus darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās. Izprot: veselīga dzīvesveida un darba aizsardzības prasību ievērošanas nozīmi veselības saglabāšanā un veicināšanā.		Uzskaita galvenās darba devēja un darbinieka tiesības, pienākumus un atbildības. Izvērtē jūrnieka darba līguma nosacījumus.	Identificē problēmas jūrnieku darbā – darba līguma nosacījumos, darbinieka tiesību ievērošanā u.tml. Raksturo arodbiedrību lomu darba tiesību aizsardzībā.
		Paskaidro stresa un noguruma ietekmi uz veselību un darba kvalitāti.	Sniedz ieteikumus stresa un noguruma mazināšanai. Pamato kvalitatīvas atpūtas un miega ietekmi stresa un noguruma mazināšanā.
		Uzskaita dažādus veselības veicināšanas faktorus uz kuģa: - pilnvērtīga, sabalansēta un droša pārtika, - vingrojumi fiziskās formas un ķermeņa tonusa uzturēšanai, - sadzīves apstākļu piemērotība, - medicīniskās aprūpes iespējas, - savstarpējā komunikācija un sabiedriskā dzīve u.c.	Raksturo uzskaitīto faktoru īstenošanas iespējas uz kuģa.
	15% no moduļa kopējā apjoma	Paskaidro ISM kodeksa būtību. Definē jēdzienu "darba drošības kultūra" un uzskaita 12 galvenos iemeslus, kas izraisa negadījumus uz kuģa (<i>"the Deadly Dozen"</i>).	Raksturo savu lomu kuģa drošības pārvaldības sistēmā (<i>Safety management system</i>). Apraksta drošības kultūras pakāpes (<i>safety culture ladder</i>).
		Nosauc vairākus darba un veselības aizsardzības pasākumus, kas jāveic, strādājot kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā (individuālo aizsardzības līdzekļu lietošana u.tml.).	Identificē nepieciešamos darba un aizsardzības pasākumus, veicot kuģa pavāra pienākumus.
		Nosauc drošības pasākumus kambīzes, noliktavu, aukstumkameru un ēdamzāles sagatavošanai iziešanai jūrā, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos: produktu, virtuves aprīkojuma, mēbeļu u.c. nostiprināšana, drošības aprīkojuma izmantošana (<i>fiddles, holders, clamps, high-sided pans</i> u.c.) u.tml.	Organizē drošības pasākumus kambīzes, noliktavu, aukstumkameru un ēdamzāles sagatavošanai iziešanai jūrā, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.

		Min piemērus dažādu izmēru un formu priekšmetu pareizai celšanai un pārvietošanai. Nosauc smagumu celšanas un pārvietošanas tehniskos palīg līdzekļus.	Piemēro drošas smagu un lielpārvietojamo priekšmetu celšanas un pārvietošanas metodes un, ja nepieciešams, izvēlas atbilstošu tehnisko palīg līdzekli.
		Identificē iespējamās riskus darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās (traumas, elektrotraumas, apdegumi, apsaldējumi u.tml.).	Izvērtē iespējamās riskus darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās un sniedz ieteikumus to mazināšanā vai novēršanā. Īsi raksturo atļauju sistēmu bīstamu darbu veikšanai uz kuģa.
		Min piemērus bīstamām situācijām darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās.	Apraksta bīstamu situāciju ziņojumu būtību un nepieciešamību.
		Nosauc ierīces kambīzē, kuras izmantojot jāievēro elektrodrošības noteikumi. Uzskaita elektrodrošības noteikumus kambīzē.	Nodrošina elektrodrošības noteikumu ievērošanu kambīzē.
3. Spēj: ievērot vides piesārņojuma novēršanas prasības atbilstoši MARPOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām. Zina: kuģu radītā piesārņojuma ietekmi uz jūras vidi, noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojuma un līdzekļu izvietojumu uz kuģa un lietošanas principus, rīcības plānu naftas u.c. produktu noplūdes gadījumā (SOPEP, SMPEP u. tml.), pārtikas un citu atkritumu šķirošanas, uzglabāšanas un apstrādes kārtību saskaņā ar MARPOL konvencijas V pielikuma prasībām. Izprot: piesārņojuma novēršanas reglamentējošo normatīvo aktu nozīmi un to ievērošanas nepieciešamību, veicot savus pienākumus uz kuģa.	30% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta piesārņojuma no kuģiem ietekmi uz jūras vidi.	Ilustrē ar piemēriem piesārņojuma no kuģiem ietekmi uz jūras vidi.
		Definē MARPOL konvencijas nepieciešamību piesārņojuma no kuģiem novēršanā.	Īsi apraksta MARPOL konvencijas būtību un mērķi.
		Īsi apraksta rīcības plāna naftas u.c. produktu noplūdes gadījumā saturu.	Identificē situācijas, kurās jāpiemēro rīcības plāns naftas u.c. produktu noplūdes gadījumā.
		Norāda naftas noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojuma un līdzekļu atrašanās vietas uz kuģa.	Vispārīgi apraksta naftas noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojuma un līdzekļu lietošanas principus (kādos gadījumos tie jālieto, uz kuģa visbiežāk pieejamais aprīkojums un līdzekļi).
		Apzinās nepieciešamību šķirot pārtikas un citus atkritumus (plastmasa, sadzīves atkritumi, cepamā eļļa u.c.) uz kuģa. Uzskaita pārtikas un citu atkritumu izmešanas nosacījumus īpašajos rajonos un ārpus tiem saskaņā ar MARPOL konvencijas V pielikuma prasībām.	Ievēro pārtikas un citu atkritumu šķirošanas, uzglabāšanas un apstrādes procedūras uz kuģa. Nosauc īpašos rajonus, kas noteikti MARPOL konvencijas V pielikumā.

		Definē atkritumu apsaimniekošanas plāna un atkritumu uzskaites žurnāla ieviešanas mērķi.	Vispārīgi raksturo atkritumu apsaimniekošanas plāna saturu un atkritumu uzskaites žurnāla aizpildīšanas kārtību.
--	--	--	--

Moduļa "Kuģa pavāra prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas nodrošināt tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un efektīvu lietošanu darbā, gatavojot un noformējot dažādus ēdienus un izstrādājumus, ievērojot krājumu un citu resursu racionālas aprites prasības uz kuģa darba vidē. Kuģa pavāra prakse tiek izieta uz kuģiem jūrā ēdināšanas komandas sastāvā un kvalificēta kuģa pavāra vai kuģa virsnieka uzraudzībā, dokumentējot to kuģa pavāra jūras prakses grāmatā. Prakses apjoms atbilst normatīvo aktu par jūrnieku sertificēšanu prasībām.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Plānot un organizēt savu darbu, ievērojot darba drošības un higiēnas noteikumus, saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus, vides piesārņojuma novēršanas prasības un rīkoties ārkārtas situācijās atbilstoši to veidam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās. 2. Nodrošināt pārtikas produktu un kambīzes piederumu uzglabāšanu uz kuģa atbilstoši higiēnas prasībām un kuģošanas kompānijas noteikumiem. 3. Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un kuģošanas kompānijas noteikumus. 4. Sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem, kuģa apkalpes locekļu prasībām un pieejamajiem resursiem. 5. Gatavot ēdienus, tai skaitā maizes un konditorejas izstrādājumus, racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot higiēnas prasības. 6. Nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Kuģa pavārs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamie iesniedz atbilstošus kvalifikācijas prakses dokumentus (kuģa kapteiņa raksturojumu un jūras prakses grāmatu) un atbild uz jautājumiem par prakses norisi un programmas izpildi.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Kuģa pavāra prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis kuģa pavāra profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Kuģa pavāra prakse" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot darba drošības un higiēnas noteikumus, saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus, vides piesārņojuma novēršanas prasības un rīkoties ārkārtas situācijās atbilstoši to veidam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās.	10% no kopējā apjoma)	Iepazīstas ar kuģa trauksmju sarakstu un iegaumē savus pienākumus ārkārtas situācijās. Iepazīstas ar drošības informāciju, zīmēm, simboliem un avārijas signāliem, glābšanās un ugunsdzēsības līdzekļiem, pulcēšanās vietām ārkārtas situācijās uz kuģa u.tml.	Skaidro savu rīcību, pienākumus un nepieciešamo drošības, glābšanās un ugunsdzēsības līdzekļu pielietošanu ārkārtas situācijās uz kuģa.
		Ievēro un skaidro atkritumu, gružu u.c. pārpalikumu apsaimniekošanas un atkritumu smalcināšanas iekārtas vai cita aprīkojuma lietošanas procedūru. Šķiro pārtikas un citus atkritumus uz kuģa.	Ievēro MARPOL konvencijas V pielikuma prasības attiecībā uz atkritumu apsaimniekošanu uz kuģa.
		Iepazīstas ar iespējamajiem aizsardzības draudiem un procedūrām, kas jāievēro, pastāvot šādiem draudiem.	Ievēro un skaidro procedūras, kas jāievēro, pastāvot aizsardzības draudiem uz kuģa.
	10% no kopējā apjoma	Iepazīstas un ievēro darba drošības, iekārtu lietošanas, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumus un darba un veselības aizsardzības principus. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms darba un darba laikā. Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasībām, tai skaitā vispārējās paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	Ievēro un skaidro darba drošības, iekārtu lietošanas, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumus un darba un veselības aizsardzības principus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un/vai turpināt darbu. Paskaidro pirmās palīdzības sniegšanas principus dažādos negadījumos, kambīzē un ārpus tās, tai skaitā hipotermijas gadījumā. Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.
		Novērtē un organizē darba vietu. Vizuāli izvērtē un sagatavo darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.	Plāno darbu secību kambīzē. Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam.
		Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un citu informāciju.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.

		Saprot rīkojumus un nodod informāciju, t.sk. angļu valodā, ievērojot komandas darba principus.	Efektīvi komunicē ar kuģa apkalpes locekļiem un veiksmīgi piedalās komandas darbā.
2. Spēj: nodrošināt pārtikas produktu un kambīzes piederumu (turpmāk – krājumi) uzglabāšanu uz kuģa atbilstoši higiēnas prasībām un kuģošanas kompānijas noteikumiem.	10% no kopējā apjoma	Uzglabā dažāda veida pārtikas produktus un kambīzes piederumus (virtuves darbarīkus, traukus, mazgāšanas līdzekļus u.c.) atbilstoši uzglabāšanas un izvietošanas principiem un noteikumiem uz kuģa.	Nosaka pārtikas produktu kvalitātes prasības, marķē pārtikas produktus atbilstoši iekšējiem noteikumiem un marķēšanas principiem uz kuģa. Izvieto un nostiprina krājumus noliktavās. Nodrošina noteiktās pārtikas drošuma prasības kuģa noliktavās (pareiza izvietošana, uzglabāšanas temperatūra, savstarpējās piesārņošanās novēršana u.tml.).
		Uzskaita dzeramā ūdens uzņemšanas un uzglabāšanas principus uz kuģa.	Raksturo dzeramā ūdens uzņemšanas un uzglabāšanas principus uz kuģa un tā kvalitātes prasības.
		Aprēķina līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu.	Aprēķina un analizē līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.
		Nosaka nepieciešamos pārtikas produktus atbilstoši budžetam.	Pārtikas produktu izvēlē ievēro kuģa apkalpes locekļu prasības, kultūru un reliģiju īpatnības, izvērtē produktu kvalitāti un drošumu attiecīgajā produktu piegādes valstī.
		Aprēķina pārtikas produktu izmaksas dažādiem ēdieniem, lai noteiktu vienas porcijas un kopējās izmaksas.	Veic izmaksu aprēķinus, pielietojot dažādu sistēmu mērvienības (metriskās/imperiālās). Salīdzina aprēķinātās izmaksas ar kuģošanas kompānijas noteiktajām maksimālajām izmaksām.
3. Spēj: sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.	10% no kopējā apjoma	Aprēķina līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu.	Aprēķina un analizē līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.
		Nosaka nepieciešamos pārtikas produktus atbilstoši budžetam.	Pārtikas produktu izvēlē ievēro kuģa apkalpes locekļu prasības, kultūru un reliģiju

			īpatnības, izvērtē produktu kvalitāti un drošumu attiecīgajā produktu piegādes valstī.
		Aprēķina pārtikas produktu izmaksas dažādiem ēdieniem, lai noteiktu vienas porcijas un kopējās izmaksas.	Veic izmaksu aprēķinus, pielietojot dažādu sistēmu mērvienības (metriskās/imperiālās). Salīdzina aprēķinātās izmaksas ar kuģošanas kompānijas noteiktajām maksimālajām izmaksām.
4. Spēj: sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem, kuģa apkalpes locekļu prasībām un pieejamajiem resursiem.	15% no kopējā apjoma	Aprēķina dienas vidējo uztura normu, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu noslodzi un maiņu darbu, un sagatavo atbilstošu ēdienkarti.	Ēdienkartes sagatavošanā ievēro sabalansēta uztura principus, nepieciešamo dienas uztura normu, kuģa apkalpes locekļu prasības (īpašas diētas u.tml.), kultūru un reliģiju īpatnības, kuģošana rajona klimatiskos apstākļus. Ziņo kuģa kapteinim par pārtikas krājumu nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.
		Pielāgo ēdienkartes ēdienus apkalpes locekļiem, kuriem ir alerģiska reakcija uz dažādiem pārtikas produktiem vai to nepanesība.	Pielāgo ēdienkartes ēdienus pārtikas krājumu trūkuma gadījumā uz kuģa.
5. Spēj: gatavot ēdienus, tai skaitā maizes un konditorejas izstrādājumus, racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot higiēnas prasības.	35% no kopējā apjoma	Sagatavo izejvielas un pagatavo dažādas sarežģītības ēdienus (izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus), tai skaitā maizes un konditorejas izstrādājumus, ievērojot higiēnas prasības.	Ēdienu gatavošanā ievēro sabalansēta un veselīga uztura principus, apkalpes locekļu prasības, racionāli izmanto pieejamos pārtikas krājumus un, ja iespējams, arī ēdienu pārpalikumus, gatavo arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
6. Spēj: nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	10% no kopējā apjoma	Komandā sagatavo ēdamzāli brokastu, pusdienu un vakariņu pasniegšanai.	Patstāvīgi sagatavo ēdamzāli brokastu, pusdienu un vakariņu pasniegšanai, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā.
		Pasniedz ēdienus, pienesot tos klāt vai izveidojot bufetes galdu.	Patstāvīgi pasniedz ēdienus, pienesot tos klāt vai izveidojot bufetes galdu, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā.

Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot galda kultūras un etiķetes pamatnoteikumus viesību laikā apkalpojošajam personālam un viesiem.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izvēlēties un sagatavot viesību/pasākuma galda veļu, piederumus un traukus (dažādiem ēdieniem un dzērieniem) atbilstoši ēdienkartei. 2. Raksturot galda kultūras pamatprincipus viesību apkalpošanā, galda veļas, trauku un galda piederumu izmantošanā. 3. Raksturot lietišķās etiķetes pamatprincipus viesību laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu - modelē situācijas viesībās, ievērojot galda kultūras, lietišķās etiķetes un vispārējus pieklājības noteikumus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izvēlēties un sagatavot viesību/pasākuma galda veļu, piederumus un traukus (dažādiem ēdieniem un dzērieniem) atbilstoši ēdienkartei. Zina: galdu izvietojumu atbilstoši viesību/pasākuma veidam, galda veļas, piederumu un trauku veidus (pēc pielietojuma) un to sagatavošanu (t.sk. salvešu locījumi), higiēnas noteikumus galda trauku un	20 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo viesību veidus un viesību norises pamatelementus.	Nosaka viesību veidu un raksturīgos pamatelementus.
		Sagatavo rakstisku uzaicinājumu uz viesībām. Sagatavo atbildi uz uzaicinājumu.	Raksturo viesu uzaicināšanas iespējas t.sk. uz oficiālām viesībām. Sagatavo uzaicinājumu, norādot atbilstošu informāciju.
		Atbilstoši klienta pasūtītajam viesību veidam un viesu skaitam izvieto galdus, krēslus un palīggaldus.	Sagatavo atbildi uz uzaicinājumu, tajā skaitā, nosakot vai atbilde ir jāsniedz.
			Atbilstoši klienta pasūtītajam viesību veidam un viesu skaitam izvieto galdus, krēslus un palīggaldus vairākos variantos, konsultē klientu piemērotākā varianta izvēlei.

piederumu (individuālie, koplietojamie) un glāžu sagatavošanā. Izprot: dažādu galda klājumu atbilstību izvēlētajam viesību/pasākuma veidam un norises organizācijai.		Sagaida viesus, ievērojot vispārējās saskarsmes prasības; pavada viesus pie galda atbilstoši viesību veidam un plānotajai kārtībai.	Sagaida viesus, ievērojot viesmīlības, lietišķās un profesionālās etiķetes, vispārējās un profesionālās ētikas principus, pavada viesus pie galda, atbilstoši viesību veidam, viesu skaitam, subordinācijai u.c. faktoriem.
2. Spēj: veidot galda klājumus atbilstoši viesību/pasākuma veidam, specifikai un ēdienkartei. Zina: viesību/pasākuma ēdienkarti, apkalpošanas un galda klājumu veidus, galdu klāšanas secību, galda veļas, trauku un piederumu izvietojumu dažādos galda klājumos. Izprot: ēdienu un dzērienu pasniegšanas secību.	20% no moduļa kopējā apjoma	Uzklāj vienkāršu, nepaplašināto galda klājumus, ievērojot ēdienkarti, ievērojot higiēnas un drošības noteikumus.	Patstāvīgi (individuāli un komandā) klāj dažādus galda klājumus, paplašinot un nomainot galda klāšanas piederumus ievērojot viesību/pasākuma veidu, specifiku un ēdienkarti.
		Komplektē galda veļu, galda traukus un piederumus noteiktam pasūtījumam.	Patstāvīgi un precīzi komplektē galda veļu, galda traukus un piederumus viesību apkalpošanas laikā.
		Palīdz viesim lietot salvetes, nomaina galda veļu un piederumus, nepieciešamības gadījumā.	Uzrauga galda veļas (galdautus, salvetes u.c.) lietojumu viesībās, veic tās nomaiņu viesu klātbūtnē, palīdz viesiem ievērot galda kultūras prasības
	30% no moduļa kopējā apjoma	Veic viesu apkalpošanu pie viena galda (neliels viesu skaits), izmantojot noteiktu apkalpošanas metodi un ievērojot lietišķo etiķeti.	Patstāvīgi un vienlaikus veic viesu apkalpošanu pie vairākiem galdiem, lielāku viesu skaitu, izmantojot dažādas apkalpošanas metodes, raksturo nianses. Apkalpo viesus, ievērojot lietišķo etiķeti.
	10 % no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji raksturo traukus un galda piederumus atbilstoši viesu izvēlētajiem ēdieniem, pēc norādījuma papildina vai nomaina tos. Skaidro galda piederumu, trauku un galda veļas funkcionalitāti un pielietojumu.	Pārliecinās par trauku un galda piederumu izvietojumu atbilstoši viesu izvēlētajiem ēdieniem, nepieciešamības gadījumā papildina vai nomaina individuālās un koplietošanas traukus atbilstoši ēdienkartei vai izvēlētajiem ēdieniem. Analizē galda piederumu "valodu", to izvietojumu galda klājumā. Raksturo dažādas situācijas: vietas trūkums apkalpošanai, liels porciju skaits, liels dzērienu trauku skaits, īpašas viesu

			vēlmes, t.sk. konsultē viesi un piedāvā (palīdz) risinājumus par netradicionāliem un īpaši lietojamiem ēdieniem.
3. Spēj: raksturot lietišķās etiķetes pamatprincipus viesību/pasākuma laikā. Zina: viesu izvietojumu pie galda, galda piederumu valodu, uzvedību pie galda, aizliegumus pie galda, dažādu ēdienu ēšanas un pasniegšanas īpatnības (pelēkie zirņi, spageti, kotlete u.c.), tēmas sarunām pie galda, t.sk. aizliegtās tēmas. Izprot: apkalpojošā personāla un viesu lietišķās etiķetes un saskarsmes ievērošanas mijiedarbību -piemēram: galda piederumu lietošana, neērtas situācijas viesībās u.c.	10% no moduļa kopējā apjoma	Veido lietišķu komunikāciju ar viesiem dažādās viesību situācijās. Saziņā veido pozitīvu savu un uzņēmuma paštēlu, ievērojot verbālās un neverbālās saskarsmes pamatprincipus.	Veido korektu un viegli saprotamu profesionālu sarunu ar viesi apkalpošanas laikā, ievēro viesmīlības, lietišķās etiķetes un saskarsmes principus. Raksturo aizliegtos sarunu tematus dažādu tautu kultūrās, uzrunas un tostus, dažādām viesībām atbilstošas dāvanas un ziedus.
		Vispārēji skaidro neērtas situācijas viesībās, viesmīļa pieļaujamās darbības apkalpojot viesus pie galda un risinot neskaidrības, ievērojot etiķetes noteikumus.	Izvērtē neērtās situācijas dažādās viesībās saistītas ar ēdienu, apkalpošanu u.c. , skaidri demonstrējot viesmīļa korektu iesaisti un sadarbības situācijas pilnīgā atrisināšanā, etiķetes principu piemērošanu u.c.
		Vispārēji definē zināmākās starpkultūru atšķirības viesībās ar dažādu tautu un kultūru pārstāvju klātbūtni.	Raksturo ar vispārīgiem piemēriem īpatnības, kas ir atšķirīgas un specifiskas dažu kultūru pārstāvjiem, t.sk. viesībās – piemēriem iedalījumā – Austrumi un Rietumi.
		Vispārīgi skaidro viesmīļa rīcību oficiālās pieņemšanās, apkalpojot valsts amatpersonas.	Skaidro oficiālu pieņemšanu apkalpošanas īpatnības, valsts amatpersonu etiķeti un subordināciju.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji raksturo darbinieka lietišķā apģērba un tēla pamatelementus – stils, krāsas, modelis u.c.	Izvērtē darbinieka lietišķā apģērba un tēla pēc noteiktiem kritērijiem – piemēram: uzvalks, krekls/blūze, apavi u.c. un raksturo nepieļaujamās lietas apģērbā, tēlā darba vietā/vidē.
		Vispārēji raksturo apģērba stilu atbilstoši viesību veidiem, sievietes un vīriešu apģērbiem (neformāls un svētku tērps un vakartērps).	Ar piemēriem (viesību veidi) raksturo vairākus viesu apģērbus, pamatojot apģērba un aksesuāru izvēli, to krāsas un stilu dāmām un kungiem.
		Apraksta galvenos pieklājības nosacījumus savā uzvedībā (no viesu	Piedāvā vairākus variantus viesu rīcībai dažādās situācijās dažādu

		skatu punkta) viesībās - ierašanās, saveicināšanās, iepazīstināšana, iepazīšanās u.c.	viesību veidos. Skaidro iespējamus veidus/variantus optimālas situācijas nodrošināšanai.
		Skaidro apkalpojošā personāla komunikāciju (attiecības) un sekojošās darbības ar viesi viesību laikā.	Sadarbojas un komunicē ar viesi un iesaistītajiem speciālistiem, nepieļaujot familiaritāti, iespējamu abu pušu neskaidrības vai konfliktu, tādējādi nodrošinot abpusēju apmierinātību.

Moduļa "Pasākumu apkalpošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas apkalpot dažāda veida pasākumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Piedalīties pasākumu organizēšanā, sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. 2. Izstrādāt ēdināšanas pakalpojumu pasākumam. 3. Aprēķināt pasākuma ēdināšanas pakalpojuma izmaksas. 4. Iekārtot pasākuma vidi ēdināšanas pakalpojuma veikšanai. 5. Pieņemt un organizēt papildpakalpojumus pasākuma norises laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi, izņemot noslēdzošos (prakses) moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Pasākumu apkalpošana" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – līdzdarbojas pasākumu organizēšanā un apkalpošanā un aprēķina pasākuma ēdināšanas pakalpojuma izmaksas.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pasākumu apkalpošana" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Pasākumu apkalpošana" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: piedalīties pasākumu organizēšanā, sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. Zina: pasākumu veidus. Izprot: profesionālās saskarsmes, viesmīlības, lietišķās etiķetes un ētikas principu un starpkultūru mijiedarbības/sadarbības principu pielietošanu un klientu vajadzības pasākumu organizēšanas procesā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita un raksturo pasākumu veidus (konferences, semināri, banketi u.c.).	Detalizēti skaidro pasākumu veidus raksturojošās pazīmes, specifiku un raksturlielumus.
		Nosauc pasākumu galvenos organizatoriskos posmus.	Detalizēti skaidro katru pasākuma organizācijas posmu.
		Nosauc pasākuma telpu izkārtojuma veidus un pamataprīkojumu.	Raksturo pasākuma telpas atbilstoši pasākuma formātu, skaidro pamataprīkojuma un papildu aprīkojuma lietošanu.
	35% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita ēdināšanas pakalpojumu veidus pasākumos, izvērtējot to specifiku.	Detalizēti skaidro pakalpojumu veidus un pakalpojuma izvēli ietekmējošos faktorus dažādos ēdināšanas pasākumos.

		Secīgi uzskaita ēdināšanas pakalpojuma organizācijas posmus, tajos ietilpstošās darbības un iesaistītos speciālistus.	Veido programmu, izstrādā ēdināšanas pakalpojuma īstenošanas posmus, detalizēti uzskaita darbu secību un sadarbības veidus ar citiem dienestiem un darbiniekiem.
		Vispārīgi apraksta katra speciālista individuālos darba pienākumus un atbildību.	Skaidro iesaistīto speciālistu individuālos un kopējos pienākumus, atbildību un savstarpējo mijiedarbību.
3. Spēj: aprēķināt pasākuma ēdināšanas pakalpojuma izmaksas. Zina: pasākuma ēdināšanas pakalpojuma izmaksu aprēķināšanas metodiku. Izprot: ēdināšanas pakalpojuma izmaksu sadaļu, kopējo izmaksu veidošanās procesā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta izmaksu veidus (pastāvīgās, mainīgās, kopējās) kopējā pasākuma tāmē.	Detalizēti skaidro ar piemēriem pastāvīgās, mainīgās, kopējās izmaksas veidojot kopējo pasākuma tāmē.
		Aprēķina ēdināšanas pakalpojuma izmaksas veidlapā, kurā norādīts - uzskaitījums un apraksts (ja attiecas), mērvienība, apjoms, summas vai starpsummas (ja attiecas).	Detalizēti skaidro ēdināšanas pakalpojuma izmaksu aprēķināšanas procesu un izmaksu veidošanos kopējā tāmē. Veido un nokomplektē ēdināšanas pakalpojuma izmaksas tāmē.
4. Spēj: sagatavot pasākuma telpu ēdināšanas pakalpojuma veikšanai. Zina: galdu, krēslu izvietojuma veidus, apgaismojuma un tehniskā aprīkojuma iespējas pasākumos. Izprot: pasākuma telpas iekārtošanas atbilstību ēdināšanas pakalpojuma sniegšanai.	20% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo telpas ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai (izvieto mēbeles un dekoratīvos elementus u.c.).	Izvērtē sagatavo telpas higiēnisko stāvokli, izvieto mēbeles atbilstoši telpas konfigurācijai, ēdināšanas pakalpojuma veidam u.c. kritērijiem.
		Izvieto tehnisko aprīkojumu pasākuma norises telpā, ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai.	Nokomplektē un izvieto (uzstāda un saslēdz) tehnisko aprīkojumu pasākuma norises telpās, pārbauda to gatavību darbam.
5. Spēj: organizēt papildpakalpojumus pasākuma norises laikā, ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai. Zina: papildpakalpojumu veidus un to saturu pasākumu organizēšanā. Izprot: papildpakalpojuma ietekmi uz pasākuma veiksmīgu realizāciju.	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo ne mazāk kā trīs iespējamus papildpakalpojumu veidus saistītus ar ēdināšanas pakalpojumiem.	Skaidro ne mazāk kā piecus iespējamus papildpakalpojumu veidus un iespējas, nodrošinot kvalitatīvu ēdināšanas pakalpojumu.

Moduļa "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas novērtēt stresa iemeslus un atbilstoši rīkoties, lai saglabātu veselību un mazinātu stresu darba uzdevumu izpildes un atpūtas laikā uz kuģa.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot aktīva un veselīga dzīvesveida principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa, kvalitatīvas atpūtas un miega nodrošināšanā stresa un noguruma mazināšanai. 2. Efektīvi plānot savu darba laiku. 3. Sabalansēt savu darbu un atpūtu dažādos termiņos paaugstināta stresa situācijās, mainīgos apstākļos un pastāvīgā vidē.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi uz kuģa" apguves rezultātā izglītojamie kārtā pārbaudījumu - analizē jūrnieka dienas kārtību un darbu plānu atbilstoši situācijas aprakstam, identificējot noguruma un stresa iemeslus un iespējamās stresa situācijas, modelē rīcību dažādu stresa iemeslu un situāciju novēršanai.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: ievērot aktīva un veselīga dzīvesveida principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa, kvalitatīvas atpūtas un miega nodrošināšanā stresa un noguruma mazināšanai. Zina: stresa un noguruma rašanās iemeslus un to mazināšanas metodes. Izprot: stresu un tā ietekmi uz veselību un darba kvalitāti, noguruma un tā	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc kuģa personāla amatus un galvenos pienākumus.	Raksturo kuģa personāla darba pienākumus un padotību, kuģa komandas komplektēšanas normas.
		Identificē kuģa pavāra darba dienas galvenos pienākumus un uzdevumus.	Raksturo kuģa pavāra darba dienas standartuzdevumus, izvērtē to sarežģītību, laika patēriņu un sadarbību ar citiem darbiniekiem.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst noguruma rašanās cēloņus un to izpausmes.	Formulē noguruma rašanās cēloņus, to ietekmi uz darba kvalitāti, definē darba un atpūtas laika ierobežojumus.
		Nosauc stresa simptomus un situācijas, kas var izraisīt stresu.	Atpazīst stresa simptomus un apzina stresu radošas situācijas savā darbā. .

ietekmi uz veselību un darba kvalitāti; veselīga dzīvesveida ietekmi uz mentālo uz fizisko veselību; kaitīgu ieradumu ietekmi uz mentālo uz fizisko veselību.	70% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita pārtikas produktus un ēdienus, kas nodrošina pilnvērtīgu un sabalansētu uzturu noteikta darba (uz kuģa) veicējiem.	Raksturo sabalansētas un drošas pārtikas lietošanas uzturā ikdienā kā vienu no stresa pārvarēšanas paņēmieni.
		Identificē kaitīgo ieradumu jeb atkarību ietekmi uz cilvēka veselību, t.sk. smēķēšana, alkohola lietošana, emocionāla ēšana, datoratkarība, azartspēles u.tml.	Izvērtē iespējamās kaitīgo ieradumu jeb atkarību sekas un iespējamās darbības, lai atbrīvotos no tiem, apraksta kaitīgo ieradumu ietekmi un nelabvēlīgās sekas uz pienākumu veikšanu darbiniekiem uz kuģa.
		Formulē prasības dzīvojamajām telpām un atpūtai paredzētajam aprīkojumam (t.sk. uz kuģa), kurš atbilst jūrnieka veselības stāvokļa un labklājības veicināšanai.	Raksturo kajītes un citas telpas - lielumu, apkuri un ventilāciju, apkārtējos faktorus (troksnis, vibrācija), apgaismojumu, kā arī pieeju krasta labklājības iespējām.
		Nosauc darbinieku pieejas iespējas ātrai un atbilstošai medicīniskai aprūpei darba laikā un medicīnisko konsultāciju pieejamību.	Apraksta pieejas iespējas ātrai un atbilstošai medicīniskai aprūpei uz kuģa; medicīnisko konsultāciju pieejamībai. Raksturo darba drošības un arodveselības programmas pasākumu uz noguruma un stresa mazināšanu.
		Formulē kuģa sabiedriskā dzīves nozīmi jūrnieku garīgā veselības nodrošināšanā.	Modelē rīcību dažādās situācijās, novēršot stresorus. Raksturo jūrnieku karjeras izaugsmes nozīmi garīgās veselības uzlabošanā.
2. Spēj: efektīvi plānot savu darba laiku. Zina: efektīvas laika plānošanas traucējošos elementus – ārējos faktorus, psiholoģiskos šķēršļus, "laika zagļus", u.c., to klātbūtnes izvērtēšanu un izslēgšanu savā darba laikā. Izprot: sava darba plāna veidošanu, ievērojot mainīgos apstākļos un vidi, darbu secības un prioritātes noteikšanu.	5% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst darba dienas norisi ietekmējošos ārējos apstākļus, raksturo to ietekmi uz darba izpildes laiku un kvalitāti.	Sagatavo dažādu situāciju aprakstu modelējot iespējamo ārējo apstākļu ietekmes mazināšanu.
		Nosaka prioritātes un skaidro sava darba plāna veidošanu, ievērojot mainīgos apstākļos un vidi, darbu secības, kā arī veido grafiku un uzdevumus noteiktam termiņam/darba dienai.	Patstāvīgi plāno sava darba uzdevumu veikšanu un secību dažādos termiņos, ievērojot darbu prioritāti, resursu ekonomiju u.c. nosacījumus.
3. Spēj: sabalansēt savu darbu un atpūtu dažādos termiņos paaugstināta	5% no moduļa kopējā apjoma	Izveido darba dienas plānu ikdienas situācijai uz kuģa un nosauc darba un atpūtas laika ierobežojumus.	Raksturo darba un atpūtas laika ierobežojumus, to nepieciešamību noguruma un stresa mazināšanā. Modelē

stresa situācijās, mainīgos apstākļos un pastāvīgā vidē. Zina: prioritāro darbu noteikšanu savā darba plānā. Izprot: darba efektivitātes uzlabošanas darbības – fiziskos vingrinājumus, veselīgu ēdienu un pietiekamu miegu u.c.			darba dienas plānus dažādās situācijās uz kuģa – paaugstināta stresa gadījumos, intensīva darba laikā, nelabvēlīgos laikapstākļos u.c.
		Izpilda vingrojumus fiziskās formas un ķermeņa tonusa uzturēšanai, stresa mazināšanai.	Izpilda vingrojumus un raksturo fizisko vingrinājumu ietekmi uz noguruma un stresa mazināšanu; sagatavo ikdienas vienkāršu vingrinājumu programmu.

Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Veicināt izglītojamo spējas un prasmes pieņemt fiziskajai, psihiskai un sociālajai drošībai un veselībai labvēlīgus lēmumus, preventīvi novērst nelaimes gadījumus sadzīvē un darbā, veidojot drošu un veselībai nekaitīgu apkārtējo vidi, lietojot iegūtās zināšanas praksē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Apzināties veselību kā kopveselumu un vērtību, saskatot personīgo un sabiedrības atbildību par katra cilvēka veselību. 2. Analizēt cilvēku rīcību, pieņemt atbildīgus lēmumus preventīvo pasākumu veikšanai drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanā un saglabāšanā. 3. Izvērtēt situāciju un sniegt pirmo palīdzību, nepieciešamības gadījumā izsaukt neatliekamo medicīnisko palīdzību un aprakstīt nelaimes gadījumu dispečeram. 4. Ievērot civilās aizsardzības rīcības plānus/instrukcijas, lai atbilstoši rīkotos dažādu katastrofu un apdraudējumu (t.sk. viltus ziņu) gadījumā, kā arī atskatot trauksmes sirēnai. 5. Atpazīt darba vides riskus un rīkoties atbilstoši darba aizsardzības prasībām. 6. Atpazīt ugunsdrošas situācijas, preventīvi novērst ugunsgrēka izcelšanos, atbildīgi un droši rīkoties ugunsgrēka gadījumā, saskaņā ar ugunsdrošības noteikumiem un evakuācijas plānu. 7. Ievērot elektrodrošības noteikumus, lietojot elektroierīces un elektroiekārtas. 8. Analizēt pieejamo informāciju par vides kvalitāti Latvijā un pasaulē, rīkoties atbildīgi, saudzējot un racionāli izmantojot dabas resursus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu. Pārbaudījumā demonstrē visu modulī definēto sasniedzamo rezultātu apguvi. Pārbaudes darbā ietverta: 1) teorētisko zināšanu pārbaude (tests), iekļaujot jautājumus no visiem moduļa tematiem, 2) situāciju analīze (prezentācija) par iepriekš izvēlētu/izlozētu problēmjautājumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduli "Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)" īsteno kā mūžizglītības moduli profesionālās pamatzglītības, arodizglītības, profesionālās vidējās un profesionālās tālākizglītības programmās vai neformālās izglītības programmās. Modulis integrējams citos moduļos, ja tā saturs dublējas ar nozares profesionālās programmas moduļiem. Moduļa saturs, kas apgūstams obligātās veselības izglītības stundās, atbilstoši normatīvo aktu prasībām, netiek integrēts citos moduļos vai mācību priekšmetos. Pēc moduļa apguves var sekot moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis)" apguve.

Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izvērtēt informāciju par veselību ietekmējošiem faktoriem, apzināties personīgo un sabiedrības atbildību par katra cilvēka veselību. Zina: veselīga dzīvesveida paradumus un pasākumus, kas ietekmē personīgo un apkārtējo cilvēku veselību, kā arī riska faktorus un veicamos preventīvos pasākumus saslimšanas risku novēršanai vai mazināšanai. Izprot: veselību kā kopveselumu un vērtību, apzinās higiēnas būtību un nozīmi drošas un cilvēka veselībai nekaitīgas vides nodrošināšanā.	20% no moduļa kopēja apjoma	Nosauc riska faktorus, kas ietekmē veselību. Nosauc dzīves kvalitātes rādītājus. Uzskaita veselīgus paradumus. Nosauc būtiskākos veselības veicināšanas pasākumus. Nosauc riska faktorus, kuri ietekmē slimību rašanos un attīstību. Nosauc higiēnas pasākumus un darbības, lai slimības novērstu, apturētu to attīstību un mazinātu to radītās sekas. Vienkāršoti izskaidro vakcinācijas un kolektīvās imunitātes veidošanas nepieciešamību. Nosauc atkarību (t.sk. no vielām, procesiem un tehnoloģijām) veidus. Skaidro, kas ir atkarību profilakse. Uzskaita ar seksuālo un reproduktīvo veselību saistītās problēmas (t.sk. neplānota grūtniecība, seksuāli transmisīvās slimības), kā arī izsargāšanās metodes. Uzskaita nepieciešamās uzturvielas veselīgu ēšanas paradumu nodrošināšanā. Nosauc drošas un veselību veicinošas fiziskās aktivitātes. Nosauc ķermeņa masas indeksa aprēķināšanas formulu un skaidro veselīgas ķermeņa masas uzturēšanas nozīmi.	Izskaidro biežāko slimību riska faktorus (sirds un asinsvadu sistēmas slimību, elpceļu slimību, ļaundabīgo audzēju, spriedzes u.c. riska faktorus). Nosauc un raksturo dzīves kvalitātes rādītājus. Izskaidro nepieciešamību un savu atbildību īstenot veselīgu dzīvesveidu. Izskaidro veselības veicināšanas pasākumus (sabalansēts uzturs, optimāla fiziskā aktivitāte, psihiskā un reproduktīvā veselība, brīvība no atkarībām; atpūtas režīma ievērošana u.c.). Izskaidro riska faktorus, kuri ietekmē slimību rašanos un attīstību. Izskaidro nosacījumus un praktisko pasākumu kopumu, kas nepieciešams, lai samazinātu vai likvidētu vides faktoru (fizikālo, ķīmisko, bioloģisko) iespējami kaitīgo iedarbību. Pamato vakcinācijas nozīmi un kolektīvās imunitātes nozīmi. Klasificē atkarību veidus, raksturo to pazīmes un skaidro atkarību profilaksi. Skaidro ar seksuālo un reproduktīvo veselību saistītās problēmas un sekas, kā arī to profilaksi. Izskaidro nepieciešamo uzturvielu nozīmi veselības uzturēšanā. Pamato regulāru, sistemātisku un daudzveidīgu fizisko aktivitāšu nozīmi un ietekmi uz veselību, skaidro dopinga ietekmi uz organismu.

		Nosauc faktorus, kas ietekmē psihisko veselību. Nosauc, kur nepieciešamības gadījumā vērsties pēc palīdzības.	Aprēķina savu ķermeņa masas indeksu un pamato veselīgas ķermeņa masas uzturēšanas nozīmi. Definē, kas ir psihiskā veselība, skaidro faktorus, kas to ietekmē. Pamatoti izklāsta viedokli par psihiskās veselības veicināšanas pasākumiem. Nosauc izplatītākos psihiskos traucējumus un skaidro, kur vērsties pēc palīdzības, ja ir raizes par savu un līdzcilvēku psihisko veselību.
2. Spēj: analizēt cilvēku rīcību, pieņemt atbildīgus lēmumus preventīvo pasākumu veikšanai drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanā un saglabāšanā. Zina: drošības un veselības riskus, nedrošu un bīstamu situāciju cēloņus, veicamos drošības pasākumus. Izprot: drošas uzvedības principu ievērošanas nozīmīgumu sadzīves un ārkārtas situācijās, kā arī savas personīgās rīcības nozīmi un atbildību nelaimes gadījumā.	8% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro, kā pieņemtie lēmumi un rīcība ietekmē drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanu, prognozē lēmuma pieņemšanas un rīcības iespējamās sekas. Nosauc reāli notikušas sadzīves situācijas, kurās nācies pieņemt personīgu lēmumu riskēt vai izvēlēties drošību. Sniedz nedrošas rīcības piemērus dažādās dzīves situācijās, kuru rezultātā var ciest pats indivīds vai cits sabiedrības loceklis. Nosauc ikdienas iespējamās bīstamās situācijas, kuras var apdraudēt personīgo vai līdzcilvēku drošību, paskaidro iespējamās cēloņus un sekas. Nosauc izvēlētajā profesijā (nozarē) iespējamās drošības un veselības riskus, norāda dažus būtiskākos veicamos drošības pasākumus. Nosauc iespējamās riskus, dodoties uz ārzemēm. Skaidro apdrošināšanas nepieciešamību un min dažus	Analizē, kā pieņemtie lēmumi un rīcība ietekmē drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanu, minot piemērus, kā preventīvi novērst nedrošu un bīstamu situāciju rašanos un nelaimes gadījumus. Analizē reāli notikušas sadzīves situācijas, kurās nācies pieņemt personīgu lēmumu riskēt vai izvēlēties drošību. Prognozē iespējamās sekas, kas varēja rasties nepareizas izvēles gadījumā. Izskaidro cilvēku rīcību dažādās sadzīves un ārkārtas situācijās, prognozē iespējamās sekas, piedāvā risinājumus. Analizē ikdienas iespējamās bīstamās situācijas, kuras var apdraudēt personīgo vai līdzcilvēku drošību, skaidro cēloņus un sekas, piedāvā risinājumus drošības jautājumu uzlabošanai. Uzskaita un izskaidro izvēlētajā profesijā (nozarē) iespējamās drošības un veselības riskus norādot

		apdrošināšanas veidus. Nosauc institūcijas, kurās meklēt palīdzību ārkārtas situācijās ārzemēs.	veicamos drošības pasākumus katrā no riskiem. Izskaidro iespējamus riskus, dodoties uz ārzemēm. Pamato apdrošināšanas nepieciešamību un būtību. Izvēlas no apdrošināšanas uzņēmumu piedāvājuma konkrētai situācijai piemērotāko apdrošināšanas veidu. Izskaidro, kā rīkoties un kur meklēt palīdzību ārkārtas situācijās ārzemēs.
¹³ 3. Spēj: izvērtēt situāciju un sniegt pirmo palīdzību, nepieciešamības gadījumā izsaukt neatliekamo medicīnisko palīdzību un aprakstīt nelaimes gadījumu dispečeram. Zina: pirmās palīdzības sniegšanas soļus un atdzīvināšanas pasākumu principus. Izprot: pirmās palīdzības nodrošināšanas nozīmīgumu un katra indivīda personiskās atbildības nozīmi pirmās palīdzības sniegšanā.	2% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita, kur jāzvana un kāda informācija jāsniedz nelaimes gadījumā. Izstāsta pirmās palīdzības sniegšanas pamatprincipus. Nosauc iemeslus, kādēļ būtu jāorganizē pirmās palīdzības sniegšanas mācības uzņēmumā. Nosauc atbildīgo(-ās) personas uzņēmumā par pirmās palīdzības nodrošināšanu. Nosauc nepieciešamās palīdzības sniegšanas paņēmienus atkarībā no veselības traucējumu veida.	Paskaidro, kādā secībā jāsniedz informācija neatliekamās palīdzības dispečeram. Izskaidro pirmās palīdzības sniegšanas un atdzīvināšanas pasākumu ABC principus un rīcību soli pa solim. Izskaidro ar piemēriem, kāpēc un kā tiek organizētas pirmās palīdzības mācības uzņēmumā. Nosauc atbildīgo(-ās) personas uzņēmumā par pirmās palīdzības nodrošināšanu. Izskaidro un demonstrē nepieciešamās palīdzības sniegšanas paņēmienus atkarībā no veselības traucējumu veida.
4. Spēj: ievērot civilās aizsardzības rīcības plānus/ instrukcijas, lai atbilstoši rīkotos dažādu katastrofu un apdraudējumu (t.sk. viltus ziņu) gadījumā, kā arī atskanot trauksmes sirēnai. Zina: dažādu ārkārtas un bīstamu situāciju pazīmes un atbilstošus civilās aizsardzības rīcības plānus/instrukcijas, kā arī paņēmienus viltus ziņu atpazīšanai un patiesas informācijas iegūšanai; individuālās aizsardzības līdzekļus un to lietošanu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc katastrofu veidus. Nosauc infekcijas slimību izplatīšanās riskus, t.sk. pārrobežu riskus, ietverot atbildību par savu un citu veselību. Nosauc epidēmiju un pandēmiju izplatības veidus un to pazīmes. Nosauk dabas katastrofu tuvošanos pēc pieejamās informācijas un rīkojas atbilstoši norādījumiem. Nosauk masu nekārtību un terorisma pazīmes. Nosauk pamatprincipus, kā jārīkojas ārkārtas situācijās.	Raksturo katastrofu veidus, min piemērus Latvijā un pasaulē. Izskaidro nepieciešamo rīcību katastrofas gadījumā. Izskaidro infekcijas slimību izplatīšanās riskus, t.sk. pārrobežu riskus, ietverot atbildību par savu un citu veselību. Izskaidro epidēmiju un pandēmiju izplatības veidus, iespējamus cēloņus un sekas. Analizē pieejamo informāciju par dabas katastrofām, skaidro drošas

Izprot: atbilstošas rīcības nozīmi ārkārtas situāciju, katastrofu gadījumā Latvijā un uzturoties ārpus tās.		Nosauc vienu vai vairākas institūcijas, kur vērsties pēc palīdzības, ja ārkārtas situācijas laikā ir nodarīts kaitējums veselībai un drošībai. Atpazīst trauksmes sirēnu un vispārīgi apraksta, kā rīkoties un kur vērsties pēc palīdzības, tai atskanot. Nosauc paņēmienus, kā atpazīt viltus ziņas.	rīcības soļus, izvērtē iespējamās sekas. Izskaidro, kāpēc rodas masu nekārtības, un argumentē, kāpēc tajās nevajag iesaistīties. Nosauc terorisma pazīmes un skaidro rīcību terorisma draudu gadījumā. Izskaidro būtiskākās atšķirības dažādās ārkārtas situācijās un skaidro rīcību katrā konkrētajā gadījumā. Nosauc vairākas institūcijas, kur vērsties pēc palīdzības, ja ārkārtas situācijas laikā ir nodarīts kaitējums veselībai un drošībai vai radīti būtiski materiālie zaudējumi. Pamato savu viedokli. Skaidro, kur atrodas skolai un dzīvesvietai tuvākā trauksmes sirēna un droša pulcēšanās vieta. Pamatoti izklāsta savu viedokli, kā pareizi rīkoties, atskanot trauksmes sirēnai, kur un pie kā vērsties pēc palīdzības. Atpazīst viltus ziņas un izskaidro to radītās sekas.
¹⁵ Spēj: atpazīt darba vides riskus un rīkoties atbilstoši darba aizsardzības prasībām. Zina: darba vides riska faktorus, iespējamus kaitējumus, risku faktoru novēršanas preventīvos pasākumus (t.sk. obligātās veselības pārbaudes, vakcinācija u.c.), darba devēja un nodarbināto pienākumus (t.sk. veselības un dzīvības saglabāšanā), tiesības un atbildību darba aizsardzības jomā. Izprot: darba aizsardzības būtību un tās nozīmi, darba vides risku faktoru mazināšanas vai novēršanas pasākumu nepieciešamību.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darba aizsardzības mērķi un pasākumus tā sasniegšanai. Nosauc darba devēja un darbinieka galvenos pienākumus un tiesības darba aizsardzības jomā. Skaidro darba aizsardzības speciālista lomu uzņēmumā. Nosauc būtiskākās darba aizsardzības prasības un darba devēja veicamos pasākumus. Nosauc darba vides riskus un to konstatēšanas metodes. Nosauc fizikālo darba vides riska faktoru novēršanas principus. Nosauc fizisko darba vides riska faktoru novēršanas principus un min	Skaidro darba aizsardzības mērķi un nosauc darba aizsardzības likumā minētos pasākumus mērķa sasniegšanai. Izskaidro darba devēja pienākumus un tiesības darba aizsardzības jomā. Saista valsts un uzņēmuma ekonomisko stāvokli ar darba aizsardzības pasākumu īstenošanu. Nosauc un izskaidro darba aizsardzības speciālista pienākumus. Analizē darba aizsardzības prasības un skaidro veicamos darba aizsardzības pasākumus. Lieto konkrētu metodi darba vides risku novērtēšanā.

		piemērus. Nosauk ķīmisko darba vides riska faktoru novēršanas principus. Nosauk bioloģisko darba vides riska faktoru novēršanas principus. Nosauk psihoemocionālo darba vides riska faktorus un to novēršanas principus. Nosauk traumatisma riska faktorus un to novēršanas principus.	Izskaidro fizikālos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu un profilaktisko pasākumu nepieciešamību. Izskaidro fiziskos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu nepieciešamību un profilaktiskos pasākumus. Izskaidro ķīmiskos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu nepieciešamību un profilaktiskos pasākumus. Izskaidro bioloģiskos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu nepieciešamību un profilaktiskos pasākumus. Izskaidro psihoemocionālos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē profilaktisko pasākumu nepieciešamību. Raksturo koleģiālas attiecības un kolektīva mikroklimata ietekmi uz katru individu. Pamato savu viedokli. Izskaidro traumatisma riska faktorus ar piemēriem, izvērtē profilaktiskos pasākumus. Raksturo darba devēja un katra darbinieka personīgo atbildību traumatisma riska faktoru novēršanai vai mazināšanai.
6. Spēj: atpazīt ugunsnedrošas situācijas, preventīvi novērst ugunsgrēka izcelšanos, atbildīgi un droši rīkoties ugunsgrēka gadījumā, saskaņā ar ugunsdrošības noteikumiem un evakuācijas plānu. Zina: ugunsgrēka izcelšanās iemeslus, degšanas veidus, ugunsgrēka novēršanas iespējas, preventīvi veicamos pasākumus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Sniedz piemērus, kāpēc izceļas ugunsgrēks. Nosauc ugunsgrēku klases. Nosauc degšanas veidus. Nosauc svarīgākos preventīvos pasākumus, lai novērstu ugunsgrēka izcelšanos. Nosauc ugunsdzēsības aparātu iedalījumu. Nosauc Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta tālruņa numuru un	Izskaidro cilvēku rīcības ietekmi uz ugunsgrēka izcelšanos. Nosauc un izskaidro ugunsgrēku klases. Nosauc un izskaidro degšanas veidus. Izskaidro svarīgākos preventīvos pasākumus, lai novērstu ugunsgrēka izcelšanos un tālāku izplatību. Izskaidro, kādā gadījumā lieto attiecīgos ugunsdzēsības aparātus,

Izprot: ugunsgrēka bīstamību un preventīvi veicamo pasākumu nozīmi.		saviem vārdiem apraksta situāciju dispečeram. Nosauc konkrētus rīcības soļus, atskatot trauksmes signālam. Orientējas evakuācijas plānā, pareizi norāda evakuācijas virzienus un ceļus.	izvēlas piemērotus ugunsdzēsības līdzekļus. Izskaidro, kā izsaukt Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienestu un kādā secībā jāsniedz informācija dispečeram. Detalizēti izskaidro, kā jārikojas, atskatot trauksmes signālam, pamato savu viedokli. Identificē nepilnības evakuācijas plānos, veic labojumus tā, lai atbilstoši norādēm būtu iespējams droši izklūt no telpām.
7. Spēj: ievērot elektrodrošības noteikumus, lietojot elektroierīces un elektroiekārtas. Zina: būtiskākos darba drošības noteikumus darbā ar elektroierīcēm un elektroiekārtām, elektriskās strāvas iedarbību uz cilvēka organismu, veicamos pasākumus elektrotraumu nepieļaušanai vai mazināšanai; palīdzības sniegšanu elektrotraumu gadījumā. Izprot: elektroierīču un elektroiekārtu drošas lietošanas nozīmi veselības saglabāšanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc elektrisko strāvu raksturojošos lielumus (spriegums, strāvas stiprums, pretestība, jauda) un to mērvienības. Nosauc strāvas iedarbības uz cilvēka organismu noteicošos faktorus. Skaidro jēdzienu "soļa spriegums" un raksturo, kā rīkoties soļa sprieguma gadījumā. Nosauc elektrotraumu mazināšanas pasākumus. Nosauc rīcības secību cietušā atbrīvošanai no elektriskās strāvas iedarbības. Nosauc būtiskākos darba drošības noteikumus darbā ar elektroierīcēm un elektroiekārtām.	Nosauc elektrisko strāvu raksturojošos lielumus (spriegums, strāvas stiprums, pretestība, jauda) un to mērvienības. Veic vienkāršus aprēķinus. Skaidro, kas ir pazeminātie spriegumi, aizsargzemējums, drošinātāji, strāvas automāti Raksturo strāvas iedarbības uz cilvēka organismu noteicošos faktorus. Izskaidro, kā faktoru izmaiņas ietekmē iedarbību uz organismu. Pamato "soļa sprieguma" rašanos un savu rīcību soļa sprieguma gadījumā. Izskaidro nepareizas rīcības sekas. Izskaidro elektrotraumu mazināšanas pasākumus, pamato to nepieciešamību. Izskaidro rīcības secību cietušā atbrīvošanai no strāvas iedarbības, paskaidro iespējamās sekas. Izskaidro darba drošības noteikumus darbā ar elektroierīcēm un elektroiekārtām.

²8. Spēj: analizēt pieejamo informāciju par vides kvalitāti Latvijā un pasaulē, rīkoties atbildīgi, saudzējot un racionāli izmantojot dabas resursus. Zina: vides aizsardzības pamatprincipus, iespējamos kaitējuma draudus videi un veicamos preventīvos pasākumus. Izprot: situāciju vides aizsardzībā Latvijā un pasaulē, dabas resursu saudzīgas izmantošanas būtību un ilgtspējīgas saimniekošanas nozīmi apgūstamajā tautsaimniecības nozarē.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vides aizsardzības pamatprincipus Latvijā. Nosauc dabas resursus. Izskaidro dabas resursu saudzīgas izmantošanas veidus. Nosauc atkritumu saimniecības pamatprincipus. Izskaidro atkritumu savākšanas un utilizēšanas procesa nepieciešamību apgūstamajā tautsaimniecības nozarē. Sniedz piemērus par saudzīgu attieksmi pret dabu. Nosauc ekoloģiskos izstrādājumus un materiālus, nosauc ekoinovācijas pasaulē un Latvijā. Skaidro jēdzienus "atjaunojamā enerģija", "alternatīvā enerģija".	Izskaidro vides aizsardzības pamatprincipus un vispārējos Latvijas vides ilgtspējīgas attīstības pasākumus. Klasificē dabas resursus pēc to daudzuma, pieejamības. Izvērtē to racionālu izmantošanu, neapdraudot nākamo paaudžu vajadzības. Izskaidro katra dabas resursa būtību, ieguves iespējas un saudzīgas izmantošanas veidus. Izskaidro atkritumu saimniecības pamatprincipu būtību, šķirošanas procesa nepieciešamību, otrreizējo izejvielu pārstrādes nepieciešamību un inovācijas atkritumu pārstrādē apgūstamajā tautsaimniecības nozarē.
---	------------------------------------	---	---

¹ Ieteicams apgūt profesionālās tālākizglītības programmā.

² Var atteikties, ja sasniedzamais rezultāts tiek apgūts vispārējās vidējās izglītības dabas zinību jomas mācību priekšmeta kursā profesionālās vidējās izglītības programmā vai mūžizglītības kompetenču modulī "Zaļās prasmes".

Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (2. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas un prasmes pieņemt fiziskajai, psihiskai un sociālajai drošībai un veselībai labvēlīgus lēmumus, preventīvi novērst nelaimes gadījumus sadzīvē un darbā, veidojot drošu un veselībai nekaitīgu apkārtējo vidi, lietot iegūtās zināšanas praksē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izvēlēties valsts vai pašvaldības institūcijas, kurās vērsties pēc palīdzības sabiedrības drošības jomā, sameklēt atbildīgās institūcijas/personas kontaktinformāciju un sazināties ar to. 2. Raksturot drošu un veselībai nekaitīgu darba vidi, analizēt nelaimes gadījumu darbā un arodslimību rašanās iemeslus. 3. Pieņemt savai un līdzcilvēku fiziskajai un garīgajai veselībai labvēlīgus lēmumus, īstenot tos. 4. Novērtēt situāciju vides aizsardzības jomā, lai ievērotu un popularizētu zaļās domāšanas principus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)" programma.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (2.līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu. Pārbaudījumā demonstrē visu modulī definēto sasniegamo rezultātu apguvi. Pārbaudījumā tiek iekļauti: 1) teorētisko zināšanu pārbaude (tests), ietverot jautājumus par visiem moduļa tematiem, 2) pētnieciskais darbs par kādu modulī apskatītu tematu/problēmu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduli „Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmeni)” īsteno kā mūžizglītības moduli profesionālās vidējās un profesionālās tālākizglītības programmās. Moduļa saturs, kas apgūstams obligātās veselības izglītības stundās, atbilstoši normatīvo aktu prasībām, netiek integrēts citos moduļos vai mācību priekšmetos.

Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (2. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izvēlēties valsts vai pašvaldību institūcijas, kurās vērsties pēc palīdzības sabiedrības drošības jomā, sameklēt atbildīgās institūcijas/personas kontaktinformāciju un sazināties ar to.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc valsts un pašvaldību institūcijas, kas veic uzraudzību sabiedrības drošības jomā.	Identificē valsts un pašvaldību institūcijas, kas veic uzraudzību sabiedrības drošības jomā, izskaidro to darbības virzienus, minot piemērus.
		Nosauc Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta darbības pamatvirzienus un galvenās funkcijas.	Raksturo ar piemēriem Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta darbības virzienus, galvenās funkcijas un tiesības.

Zina: valsts un pašvaldību institūciju darbības virzienus un galvenās funkcijas sabiedrības drošības jautājumu risināšanā. Izprot: valsts un pašvaldību institūciju lomu sabiedrības drošības jautājumu risināšanā.		Nosauc Valsts policijas un pašvaldības policijas darbības pamatvirzienus un galvenās funkcijas.	Izskaidro ar piemēriem Valsts policijas un pašvaldības policijas darbības virzienus, galvenās funkcijas un tiesības.
		Nosauc Neatliekamās medicīniskās palīdzības dienesta darbības pamatvirzienus un galvenās funkcijas. Apraksta situācijas, kurās nepieciešams vērsties pie ģimenes ārsta, paskaidro kā sazināties ar viņu un/vai pierakstīties vizītei.	Raksturo ar piemēriem Neatliekamās medicīniskās palīdzības dienesta darbības virzienus un galvenās funkcijas. Ar piemēriem skaidro situācijas, kurās jāvērsas pie ģimenes ārsta, nosauc veidus kā sazināties ar viņu un/vai pierakstīties vizītei, paskaidro ģimenes ārsta lomu saslimšanu diagnostikā un ārstēšanā.
		Nosauc Zemessardzes darbības pamatvirzienus un galvenās funkcijas.	Raksturo ar piemēriem Zemessardzes darbības virzienus un galvenās funkcijas.
2. Spēj: veidot drošu un veselībai nekaitīgu darba vidi, analizēt nelaimes gadījumu darbā un arodslimību rašanās iemeslus. Zina: darba aizsardzības organizēšanas un uzraudzības pamatprincipus, nozarei specifiskos darba vides riskus, to novēršanas vai samazināšanas pasākumus. Izprot: darba aizsardzības sistēmas būtību.	50% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darba aizsardzības sistēmas uzraudzības posmus, veicamās darbības un galvenos darba aizsardzību reglamentējošos dokumentus.	Izskaidro katrā darba aizsardzības sistēmas uzraudzības posmā veicamās darbības un analizē normatīvajos dokumentos atrodamo informāciju.
		Nosauc nozarei specifiskos iespējamos darba vides riskus, to ietekmi uz veselību un saistību ar obligātajām veselības pārbaudēm. Vispārīgi apraksta konkrētu situāciju darba vides risku noteikšanai un novēršanai. Raksturo darba aizsardzības līdzekļu lietošanas nepieciešamību darbinieku veselības saglabāšanai.	Nosauc un skaidro nozarei specifiskos iespējamos darba vides riskus, to ietekmi uz veselību un saistību ar obligātajām veselības pārbaudēm. Analizē konkrētu situāciju darba vides risku noteikšanai un novēršanai. Raksturo darba aizsardzības līdzekļu lietošanas nepieciešamību darbinieka veselības saglabāšanai.
		Nosauc darba aizsardzības prasību neievērošanas sekas (nozarei specifiskos nelaimes gadījumus darbā, arodslimības).	Izskaidro nelaimes gadījumu un arodslimību rašanās cēloņus.
3. Spēj: pieņemt savai un līdzcilvēku fiziskajai un psihiskajai veselībai labvēlīgus lēmumus, īstenot tos. Zina: veselīga dzīvesveida principus, iespējamos riska faktorus (t.sk.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc savas rīcības piemērus, kas var ietekmēt personīgo vai citu cilvēku veselību. Izstāsta, kur un pēc kādas palīdzības vērsties. Izskaidro, kas ir savai un līdzcilvēku veselībai labvēlīgs lēmums.	Minot konkrētus piemērus, izskaidro saikni starp rīcību un tās radītajām sekām - slimību attīstību,. Skaidro veselībai labvēlīgu lēmumu pieņemšanas un to īstenošanas nozīmību.

pašvērtējums, sociālā vide, izdegšanas sindroms), psihosomatiskos traucējumus, to cēloņus, izpausmes un profilakses pasākumus, zina, kur vērsties pēc palīdzības. Izprot: veselīga dzīvesveida principus (t.sk. fiziskās un psihiskās veselības savstarpējo vienotību) un profilakses pasākumu nozīmīgumu.		Nosauc sociālos riska faktorus, kas spēj ietekmēt fizisko un psihisko veselību.	Nosauc un izskaidro sociālos riska faktorus, kas spēj ietekmēt fizisko un psihisko veselību. Analizē situāciju cēloņus un sekas.
		Nosauc piemērus, kā pašvērtējums ietekmē veselību veicinošu dzīvesveidu.	Nosauc piemērus un izskaidro, kā pašvērtējums ietekmē veselību veicinošu dzīvesveidu.
		¹ Skaidro, kas ir veselīgs dzīvesveids (t.sk. fiziskās un psihiskās veselības savstarpējo ietekmi). Nosauc psihosomatiskos traucējumus un to cēloņus.	¹ Pamato veselīga dzīvesveida (t.sk. fiziskās un psihiskās veselības) nozīmīgumu. Raksturo ar piemēriem psihiskās veselības ietekmējošos faktorus (piem., bioloģiskie faktori, ārējie faktori, pieredze). Izskaidro, kas ir psihosomatiskās slimības un kāda ir to profilakse.
		¹ Nosauc izdegšanas sindroma un garīgās pārslodzes izpausmes.	¹ Izskaidro izdegšanas sindroma un garīgās pārslodzes cēloņus, izpausmes un profilaksi.
		Nosauc jautājumus, kas jāuzdod ārstam vai farmaceitam par medikamentu drošu lietošanu. Skaidro, kas ir medikamentu (t.sk. pretsāpju zāļu, antibiotiku) atbildīga lietošana, ko nozīmē rezistences veidošanās.	Nosauc jautājumus, kas jāuzdod ārstam vai farmaceitam par medikamentu drošu lietošanu, un pamato savu jautājumu izvēli. Skaidro medikamentu (t.sk. pretsāpju zāļu, antibiotiku) atbildīgas lietošanas nozīmi un rezistences veidošanos.
²4. Spēj: novērtēt situāciju vides aizsardzības jomā, lai ievērotu un popularizētu zaļās domāšanas principus. Zina: tautsaimniecības nozaru vides kvalitātes pamatprasības, kaitējuma draudus videi un veicamos preventīvos pasākumus. Izprot: vides aizsardzības problemātiku pasaulē un Latvijā, svarīgāko vides aizsardzības deklarāciju, konvenciju un direktīvu nozīmi vides ilgtspējīgas attīstības veidošanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vides aizsardzības problēmas pasaulē, ES un Latvijā.	Raksturo svarīgākās vides aizsardzības deklarācijas, konvencijas un direktīvas.
		Nosauc tautsaimniecības nozares, kurās ir jāveic vides aizsardzības pasākumi, akcentējot vides aizsardzības pasākumus apgūstamajā (profesijā) nozarē.	Raksturo tās tautsaimniecības nozares, kurām ir jāpievērš lielāka uzmanība vides uzraudzībā. Izskaidro vides aizsardzības pasākumu nepieciešamību apgūstamajā (profesijā) nozarē.
³5. Spēj: atbildīgi pieņemt lēmumus par darba tiesisko attiecību uzsākšanu, darba uzdevumu		Formulē darba tiesību regulējuma pamatus, darbinieka tiesības un	Skaidro darba tiesību regulējumu, darba līguma būtību un nozīmi.

veikšanu un darba tiesisko attiecību izbeigšanu. Zina: darba tiesību pamatjautājumus. Izprot: darba tiesisko attiecību normatīvā regulējuma nozīmīgumu.		pienākumus, darba devēja tiesības un pienākumus. Apraksta kolektīvo darba tiesību būtību, to nozīmi; darbinieka un darba devēja attiecību regulējumu.	Skaidro kolektīvo darba tiesību būtību un nozīmi; izstrādā priekšlikumus darbinieka un darba devēja attiecību regulējumam
--	--	--	--

¹ Ieteicams apgūt profesionālās tālākizglītības programmā.

² Var atteikties, ja sasniedzamais rezultāts tiek apgūts vispārējās vidējās izglītības dabas zinību jomas mācību priekšmeta kursā profesionālās vidējās izglītības programmā vai mūžizglītības kompetenču modulī "Zaļās prasmes".

³ Var atteikties, ja sasniedzamais rezultāts tiek apgūts mūžizglītības kompetenču modulī "Sociālās un pilsoniskās prasmes" vai vispārējās vidējās izglītības sociālās un pilsoniskās mācību jomas mācību priekšmeta kursā profesionālās vidējās izglītības programmā.

Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas: 1) apgūt un lietot dažādas ikdienas lietotnes, lai paaugstinātu mācību un darba produktivitāti; 2) iedziļināties informācijas sistēmu un tiešsaistes rīku dažādībā un lietošanas apgūvē, lai nostiprinātu digitālās prasmes un izvēlētos atbilstošāko risinājumu ikdienišķās problēmsituācijās; 3) ievērot intelektuālā īpašuma tiesības un rīkoties atbildīgi digitālo tehnoloģiju izmantošanas procesā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot normatīvo aktu prasības, kas nodrošina drošu informācijas tehnoloģiju lietošanu un informācijas apriti. 2. Lietot datortīklus un izplatītākās programmatūras datu ieguvei un apstrādei. 3. Pamatoti izvēlēties, pielāgot un lietot piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus darba uzdevumu izpildei un profesionālai pilnveidei.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta vispārējās pamatzglītības programma.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamo sasniegumus vērtē 10 ballu vērtēšanas skalā, vērtējot iegūto zināšanu apjomu, kvalitāti, apgūtās pamatprasmes mācību jomā un caurviju prasmes, attīstītos ieradumus un attieksmes, kas apliecina vērtības un tikumus un mācību sasniegumu attīstības dinamiku. Noslēgumā izglītojamais izstrādā ar nozari vai ikdienas situācijām saistītu projektu, analizējot savus un citu paradumus un ikdienas izvēles. Projekta izstrādē ir ievērojami šādi nosacījumi: 1. Konkrētā uzdevuma veikšanai ir jāizmanto dažādas drošas detalizētas informācijas meklēšanas stratēģijas, vienkāršas datu vākšanas metodes, saziņas tīkli, sadarbības rīki un tiešsaistes pakalpojumi, pamatojot savu izvēli. 2. Iegūtie dati attēlojami prezentācijā, ievērojot informācijas atlases, attēlošanas un strukturēšanas pamatprincipus. 3. Prezentācijā iekļautie digitālie attēli, audio un video datnes izmantojami un apstrādājami atbilstoši mērķim. 4. Prezentācijā iekļaujami resursu (laika, finanšu, materiālu, tehnoloģiju un cilvēkresursu) pārvaldības risinājumu piemēri nozarē, to analīze, stiprās puses un iespējas. 5. Projekta izstrādē un lietošanā ir ievērojami programmatūras licences nosacījumi, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzība.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Īsteno kā mūžizglītības moduli, ja netiek īstenots informātikas pamatkurss vai tehnoloģiju mācību jomā – datorika, dizains un tehnoloģija un programmēšana.

Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: ievērot normatīvo aktu prasības, kas nodrošina drošu informācijas tehnoloģiju lietošanu un informācijas apriti. Zina: faktorus, kas var ietekmēt un apdraudēt cilvēka fizisko un garīgo veselību, drošības riskus, lietojot atvērtu datu apmaiņu, un vides ilgtspējības un ētiskos apsvērumus. Izprot: drošas informācijas aprites nepieciešamību un drošas darba vides nozīmi veselības saglabāšanai.	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo nozīmīgākos noteikumus programmatūras un lietotāja licenču, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzībai.	Izskaidro un izmanto juridiskos aspektus un nozīmīgākos noteikumus programmatūras un lietotāja licenču, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzībai.
		Uzskaita būtiskos faktorus, kas var ietekmēt un apdraudēt cilvēka fizisko un garīgo veselību, un piedāvā dažus pasākumus, kā izvairīties no apdraudējumiem un atkarībām.	Novērtē un analizē faktorus, kas var ietekmēt un apdraudēt cilvēka fizisko un garīgo veselību, un veic pasākumus, lai izvairītos no apdraudējumiem un atkarībām.
		Piedāvā iespējamus variantus, kāda ir ergonomikas prasībām un darba uzdevumam atbilstoša darba vieta.	Analizē savas darba vietas atbilstību ergonomikas prasībām un iekārto to atbilstoši šīm prasībām un veicamajam darba uzdevumam.
		Raksturo lielākos drošības riskus, veicot datu apmaiņu, un aizsardzības līdzekļu izvēles principus, skaidro dotā uzdevuma veikšanai nepieciešamo tehnoloģiju un veicamo darbību ietekmi uz lietotāju veselību un vidi.	Izskaidro iespējamus drošības riskus atvērtas datu apmaiņas laikā un salīdzina atvērtas un šifrētas datu apmaiņas priekšrocības un trūkumus, un ievēro darba drošības prasības atbilstoši situācijai un apdraudējumam, kā arī skaidro uzdevuma veikšanai nepieciešamo tehnoloģiju un veicamo darbību ietekmi.
2. Spēj: lietot datortīklus un izplatītākās lietotnes datu ieguvei un apstrādei. Zina: biežāk lietotos datortīkla veidus un risinājumus, programmatūras dzīves cikla galvenos posmus. Izprot: datortīklu un izplatītāko lietotņu lietošanas nozīmi drošā datu ieguvē un apstrādē.	65% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo ar piemēriem biežāk lietotos datortīkla veidus un drošības risinājumus, dažādas programm vadāmas ierīces un to izmantojumu sadzīvē un ražošanā.	Analizē dažādus datortīkla uzbūves principus, drošības risinājumus un piedāvā lietošanas iespējas atbilstoši lietotāja vajadzībām un drošības apsvērumiem, tai skaitā to sadzīvē un ražošanā.
		Raksturo biežāk izplatītās operētājsistēmas, to priekšrocības, trūkumus un iespējas darbam ar dažādām programm vadāmām ierīcēm.	Izstrādā programm vadāmo ierīču komplektāciju un dokumentāciju atbilstoši lietotāja vajadzībām, piemērojot atbilstošus tehniskos parametrus nepieciešamajai funkcionalitātei, tai skaitā datorvadāmās iekārtas datorizētu telpisku

			modeļu, digitālu rasējumu un attēlu izveidē.
		Piedāvā dažādas dokumentu koplietošanas iespējas. Izmantojot datu analīzes lietotnes, sagatavo un organizē mērķauditorijas aptaujas un anketēšanas formas.	Izvērtē un izmanto dažādas dokumentu koplietošanas iespējas, nosakot atšķirīgiem lietotājiem atšķirīgas tiesības un iespējas. Veic savas aptaujas iegūto datu manuālu un automatizētu apstrādi.
		Veido un demonstrē prezentācijas, ievērojot informācijas attēlošanas pamatprincipus, atbilstoši mērķauditorijai un pieejamajam tehniskajam aprīkojumam.	Izveido un demonstrē prezentācijas, ievērojot informācijas atlases un strukturēšanas pamatprincipus, izvērtējot mērķauditorijas specifiku, pieejamo tehnisko aprīkojumu. Ievēro IT drošības, autortiesību un personas datu aizsardzības prasības.
3. Spēj: pamatoti izvēlēties, pielāgot un lietot piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus darba uzdevumu izpildei un profesionālai pilnveidei. Zina: dažādus saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus, pētniecības metodes. Izprot: atbilstošu rīku izvēles nozīmi informācijas ieguvei, apstrādei un saziņai un efektīvu rezultātu ieguvei.	25% no moduļa kopējā apjoma	Izvēlas piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus un interneta pakalpojumus, kas paredzēti produktivitātes pilnveidošanai un mācību uzdevumu veikšanai.	Izvēlas, pielāgo un lieto piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus un citus interneta pakalpojumus, pilnveidojot produktivitāti mācību uzdevumu veikšanai.
		Noskaidro lietotāju paradumus, intereses un to, kādus risinājumus un kā ikdienā izmanto, lietojot dažādas pētniecības metodes.	Pēta un analizē savus un citu ikdienas paradumus, intereses un ikdienas izvēles, izmantojot dažādas pētniecības metodes, reflektē par iespējām nākotnē savā nozarē.
		Raksturo mākoņprogrammas, konta izmantošanas iespējas, izmanto vienkāršas lietotnes un tiešsaistes komunikācijas platformas, un vismaz divus informācijas tehnoloģijas nodrošinātus epakalpojumus, pieprasot vai saņemot tos attālinātā veidā.	Izveido un uzglabā savus datus mākoņprogrammā, plaši lieto sava e-pasta konta izmantošanas iespējas, brīvi lieto informācijas tehnoloģijas nodrošinātus epakalpojumus, izvēlas situācijai piemērotāko un pamato savu izvēli.

Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (2. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas 1) apgūt un lietot dažādas ikdienas lietotnes, lai paaugstinātu sava mācību un personiskā darba produktivitāti; 2) iedziļināties informācijas sistēmu un tiešsaistes rīku dažādībā un lietošanas apgūvē, lai nostiprinātu digitālās prasmes un izvēlētos atbilstošāko risinājumu ikdienišķās problēmsituācijās; 3) ievērot intelektuālā īpašuma tiesības un rīkoties atbildīgi digitālo tehnoloģiju izmantošanas procesā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Veidot digitālo saturu atbilstoši profesionālās darbības specifikai, ņemot vērā iespējamās drošības riskus. 2. Atpazīt un analizēt informācijas dizaina risinājumus, to izstrādes tehnoloģiskos procesus un ietekmi uz lietotāju. 3. Lietot informācijas un komunikācijas tehnoloģijas profesionālajā darbībā, ievērojot programmatūras licences nosacījumus, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzību.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūts modulis "Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamo sasniegumus vērtē 10 ballu vērtēšanas skalā, vērtējot iegūto zināšanu apjomu, kvalitāti, apgūtās pamatprasmes mācību jomā un caurviju prasmes, attīstītos ieradumus un attieksmi, kas apliecina vērtības un tikumus un mācību sasniegumu attīstības dinamiku. Noslēgumā izglītojamais izstrādā ar nozari saistītu projektu, kurā nepieciešams lietot dažādas lietotnes, kas paaugstina darba produktivitāti un nostiprina digitālās prasmes. Projekta izstrādē ir ievērojami šādi nosacījumi: 1. Jāanalizē nozares dizaina risinājumi, to izstrādes tehnoloģiskie procesi, jāizvērtē izmantotie materiāli, tehnoloģiskie procesi, to priekšrocības un trūkumi, jāsalīdzina to ietekme uz lietotāju veselību un vidi. 2. Jālieto droši un piemēroti saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīki un citi interneta pakalpojumi, pamatojot savu izvēli. 3. Veidojot digitālo saturu, jāievēro informācijas atlases, attēlošanas un strukturēšanas pamatprincipi, programmatūras licences nosacījumi, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzība. 4. Digitālie attēli, audio un video datnes izmantojami un apstrādājami atbilstoši mērķim. 5. Jāpiedāvā atbilstošākais risinājums, apskatot piedāvāto digitālo risinājumu problēmsituācijai darba dzīvē.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Īsteno kā mūžizglītības moduli, ja netiek īstenots informātikas pamatkurss vai tehnoloģiju mācību jomā – datorika, dizains un tehnoloģija un programmēšana.

Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (2. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: veidot digitālo saturu atbilstoši profesionālās darbības specifikai, ievērojot iespējamos drošības riskus. Zina: strukturētu dokumentu un izklājlapu veidošanas principus, digitālo attēlu, audio un video datņu apstrādes principus, datu analīzes metodes, datubāzes atbilstoši to mērķiem, tēmai, saturam, auditorijai un tehnoloģijām. Izprot: digitālā satura radīšanas nozīmi profesionālās darbības nodrošināšanai, ievērojot informācijas tehnoloģiju drošības un personas datu aizsardzības prasības	50% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc un raksturo ar piemēriem programmatūras dzīves cikla posmus, ikdienas darba procesus, atpazīst automatizācijai piemērotas daļas ikdienas darba procesos un plāno to automatizāciju.	Analizē programmatūras dzīves cikla galvenos posmus, t.sk. specificēšanu, projektēšanu, izstrādi, testēšanu, uzturēšanu, un piedāvā automatizācijai piemērotas daļas ikdienas darba procesos un analizē to automatizācijas iespējas.
		Sagatavo un rediģē ar palīdzību strukturētus dokumentus, iekļaujot dažādus objektus un izmantojot darba efektivitātes un automatizācijas rīkus un izklājlapas, veic nepieciešamos aprēķinus.	Patstāvīgi sagatavo, rediģē un formatē lielus, strukturētus dokumentus, iekļaujot dažādus objektus un izklājlapas, izmanto lietotņu darba efektivitātes un automatizācijas rīkus, veic datu atlasīšanu un aprēķinus atbilstoši kritērijiem, kā arī ievades un formulu validāciju atbilstoši lietotāja datu apstrādes vajadzībām un savam izvēlētajam risinājumam.
		Izmanto datu analīzes lietotnes mācību procesā iegūto datu strukturēšanai.	Patstāvīgi veido savu risinājumu mācību procesā iegūto datu strukturēšanai un attēlošanai atbilstoši grafikas dizaina noformējuma pamatprincipiem, izmantojot datu analīzes automatizācijas un vizualizācijas lietotnes.
		Veido un apstrādā digitālus attēlus, audio un video datnes un raksturo praktiskus tehnoloģiskos risinājumus datorizētu telpisku modeļu, digitālu rasējumu un attēlu izveidei.	Veido un apstrādā digitālus attēlus, audio un video datnes, izvēloties lietotnes atbilstoši dotajam uzdevumam, un salīdzina dažādus praktiskus tehnoloģiskos risinājumus datorizētu telpisku modeļu, digitālu rasējumu un attēlu izveidei, ievērojot informāciju par darba apstākļu ietekmi uz lietotāju veselību un vidi.

		Skaidro pamatjēdzienus un veic datu izguvi un apstrādi no publiski pieejamām datubāzēm, nosauc nozares specializētās datubāzes.	Patstāvīgi veido datubāzes, novēršot datu dublēšanos, un veic datu izguvi un pēcāpstrādi no publiski pieejamām un specializētajām datubāzēm atbilstoši nozares specifikai.
2. Spēj: atpazīt un analizēt informācijas dizaina risinājumus, to izstrādes tehnoloģiskos procesus, to ietekmi uz lietotāju. Zina: mediju veidus, medijpratības principus, informācijas ticamības kritērijus, informācijas dizaina procesu, iesaistītos darbiniekus, to lomas, uzdevumus. Izprot: informācijas dizaina risinājumu sniegtās iespējas mūsdienīgas saziņas veidošanā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Atrod informāciju medijos atbilstoši dotajam uzdevumam. Raksturo vismaz divos medijos izmantotus informācijas dizaina risinājumus, analizē konkrēto piemēru priekšrocības un trūkumus, nosaka, dizaina risinājuma iesaistīto darbinieku lomu risinājumu izstrādes procesā. Plāno informācijas dizaina risinājumus, veido dažādus modeļus un variantus, testē tos un piedāvā ierosinājumus izstrādes darba plāna pilnveidei.	Atrod informāciju dažādos medijos atbilstoši izvirzītajam mērķim. Salīdzina un analizē medijos izmantotus informācijas dizaina risinājumus, to priekšrocības un trūkumus un iesaistīto darbinieku lomu dizaina risinājumu izstrādes procesā, reflektē par savām prasmēm un profesionālajām interesēm. Plānojot informācijas dizaina risinājumu, veido dažādus modeļus un variantus, testē un lieto radīto risinājumu iterācijas, analizē iegūtos datus un formulē pamatotus ierosinājumus izstrādes darba plāna pilnveidei.
3. Spēj: lietot informācijas un komunikācijas tehnoloģijas profesionālajā darbā, ievērojot programmatūras licences nosacījumus, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzību. Zina: nozares specializētās datorprogrammas, to izmantošanas iespējas un nosacījumus. Izprot: nozares specializēto datorprogrammu un saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīku un citu interneta pakalpojumu lietošanas nepieciešamību un piemērotību profesionālajā darbībā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Klasificē nozares specializētās datorprogrammas, raksturo to darbības pamatprincipus un apraksta to izmantošanas iespējas. Profesionālajā darbībā lieto specializētās datorprogrammas un piemērotus saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus un citus interneta pakalpojumus, ievērojot īpašuma tiesību un personu datu aizsardzības nosacījumus.	Analizē nozares specializētās datorprogrammas, izvērtē to darbības pamatprincipus un izmantošanas iespējas. Izvēlas, pielāgo atbilstoši situācijai un profesionālajā darbībā lieto specializētās datorprogrammas un piemērotus saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus un citus interneta pakalpojumus, ievērojot īpašuma tiesību un personu datu aizsardzības nosacījumus.

Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas, izraisot interesi un zinātkāri par valodām un starpkultūru saziņu, pilnveidojot izglītojamo zināšanas un izpratni par vietējo, valsts un Eiropas kultūras mantojumu un tā vietu pasaulē, veicinot izpratni par valodas un kultūras daudzveidību, nodrošinot profesionālās terminoloģijas apguvi svešvalodā(-s) izvēlētajā nozarē/sectorā un izglītojamo iespējas realizēt starptautiskās mobilitātes aktivitātes profesionālajā jomā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Novērtēt kultūru kā vērtību. 2. Lietot atbilstošo nozares/sectora profesionālās leksikas krājumu. 3. Pilnveidot valodas prasmes, noteikt tālākos mācību mērķus. 4. Raksturot nacionālās kultūras vērtības kā sistēmu un identifikācijas pamatu. 5. Toleranti veidot attiecības ar dažādu kultūru un subkultūru, reliģiju un dzimumu pārstāvjiem, saglabājot savu nacionālo identitāti. 6. Skaidrot kultūras un mākslas izpausmes veidus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārtā pārbaudījumu – prezentē portfolio. Portfolio sadaļas: Plakāts/infografika u.c. par kultūras komponentiem. Argumentētā esēja, piemēram, "Kultūra – personības attīstības instruments un resurss". Profesionālo terminu vārdnīca ar skaidrojumiem un lietojuma piemēriem. Diskusijas "Valodu prasmes loma profesionālajā un personības pilnveidē" apkopojums. Europass CV. Motivācijas vēstule. Eiropas Valodu portfeļa daļas (Valodu pase, Valodu biogrāfija, valodu dosjē). Ieskats kādā subkultūrā. Ideju karte par kultūras formu daudzveidību, to vietu un nozīmi sabiedrības veidošanā, attīstībā, sadzīves un kultūras organizācijā. Gan pedagogs novērtē paveikto 10 ballu skalā, gan izglītojamie savstarpēji novērtē darbus, gan pats izglītojamais savu sniegumu izvērtē pašnovērtējumā pēc pedagoga sagatavotas pašnovērtējuma veidlapas ar vērtēšanas kritērijiem.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis iekļaujams profesionālās izglītības programmās 3. un 4. Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmeņu profesionālās kvalifikācijas apguvei.

Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: novērtēt kultūru kā vērtību. Zina: kultūras komponentus. Izprot: kultūru kā procesu, kurā iekļauta visa sabiedrība, un kultūras nozīmi personības attīstībā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Identificē kultūras komponentus. Definē kultūru kā procesu, kurā iesaistīta visa sabiedrība. Nosauc un vispārīgi raksturo kultūras nozīmi personības attīstībā.	Raksturo un salīdzina kultūras komponentus. Ilustrē ar piemēriem kultūru kā procesu, kurā iesaistīta visa sabiedrība. Izskaidro ar vairākiem piemēriem kultūras nozīmi personības attīstībā.
2. Spēj: lietot atbilstošo nozares/sektora profesionālās leksikas krājumu. Zina: nozarē/sectorā lietoto terminoloģiju svešvalodā. Izprot: valodu prasmes nozīmīgumu profesionālajā un personības pilnveidē.	50% no moduļa kopējā apjoma	Ar vienkāršiem teikumiem apraksta svešvalodā profesijas mērķus un uzdevumus. Ar īsiem teikumiem veido vienkāršu aprakstu par darba procesā izmantojamajiem materiāliem/produktiem, iekārtām, darba instrumentiem, tehnoloģiskajiem procesiem. Apraksta valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā. Lieto svešvalodā terminoloģiju, kas saistīta ar profesiju. Uzdod jautājumus, uztver teksta galveno domu. Ar pedagoga palīdzību izveido Europass CV un motivācijas vēstuli.	Svešvalodā skaidri un detalizēti raksturo profesijas mērķus, uzdevumus un profesijas vietu nozarē. Veido detalizētus, sistēmiskus aprakstus un izklāstus par darba procesā izmantojamajiem materiāliem/produktiem iekārtām, darba instrumentiem, tehnoloģiskajiem procesiem. Novērtē valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā. Sazinās profesionālajā svešvalodā. Diskutē. Piedāvā problēmu risinājumu. Patstāvīgi izveido Europass CV un motivācijas vēstuli.
3. Spēj: pilnveidot valodas prasmes, noteikt tālākos mācību mērķus. Zina: jēdzienus Eiropas Valodu portfelis, Valodu pase, Valodu biogrāfija, dosjē, sociālie tīkli. Izprot: komunikācijas un kultūras savstarpējo saistību un komunikāciju kā kultūras aktivitāti.	10% no moduļa kopējā apjoma	Definē jēdzienus Eiropas Valodu portfelis, Valodu pase, Valodu biogrāfija, dosjē, sociālie tīkli. Nosauc valodas apguves iespējas, izmantojot sociālos tīklus. Nosauc valodas prasmes līmeņu kritērijus.	Izveido Valodu pasi, Valodu biogrāfiju un dosjē. Izvērtē valodas apguves iespējas, izmantojot sociālos tīklus. Veic pašvērtējumu, lai noteiktu savu valodas prasmes līmeni.

4. Spēj: raksturot nacionālās kultūras vērtības kā sistēmu un identifikācijas pamatu. Zina: jēdzienus vērtība, garīgās un materiālās vērtības, nacionālās un internacionālās vērtības, indivīda un sabiedrības vērtības, reliģija, tradīcijas, kultūras kanons. Izprot: kultūras kanona lomu un vērtību pasaules un Latvijas kultūrā	10% no moduļa kopējā apjoma	Izvērtē vērtību nozīmi savā dzīvē. Nosauc kopīgo un atšķirīgo rietumu un austrumu kultūrā. Identificē kultūras tradīciju veidošanās, saglabāšanas un pārmantojamības raksturu. Skaidro kultūru savstarpējo saistību, formu un elementu pārmantojamību, ietekmi pasaules un Latvijas kultūrā. Pamato nepieciešamību iesaistīties sabiedrības un kultūrvides veidošanas procesos. Nosauc izcilākos sasniegumus savā kultūrā.	Izvirza hipotēzi par vērtību nozīmi un lomu savā un sabiedrības dzīvē un pierāda to. Stiprina Latvijas kultūrtelpu kā sabiedrību saliedējošu pamatu un veicina tās popularizēšanu Eiropas un pasaules līmenī. Salīdzina un diskutē par tradīciju noturīgumu un mainību austrumu un rietumu kultūrā. Skaidro un raksturo tradīciju pārmantošanas iespējas un veidus tradicionālajā un mūsdienu kultūrā. Salīdzina pasaules un Latvijas kultūras informatīvos avotus un liecības. Sasaista vienotu vēsturisko vērtību apzināšanos ar savu piederību Latvijai. Ar vairākiem argumentiem izskaidro nepieciešamību iesaistīties sabiedrības un kultūrvides veidošanas procesos. Analizē iesaistīšanās virzienus. Novērtē un analizē izcilākos sasniegumus savā kultūrā.
---	------------------------------------	---	---

5. Spēj: toleranti veidot attiecības ar dažādu kultūru un subkultūru, reliģiju un dzimumu pārstāvjiem, saglabājot savu nacionālo identitāti. Zina: jēdzienus popkultūra, subkultūra, kontrkultūra, hipiji, panki, goti, tolerance, globalizācija, kultūrdialogs, stereotipi, kultūras šoks. Izprot: sabiedrības lomu dažādu sabiedrības grupu kultūras veidošanā un pastāvēšanā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Identificē sabiedrības, dažādu sociālo grupu mijiedarbību un izpausmes kultūrtelpā. Paskaidro jēdzienu kontrkultūra. Identificē subkultūras pēc to pazīmēm. Raksturo savu nacionālo kultūrintitāti. Definē jēdzienu globalizācija. Definē jēdzienus stereotips un stereotipiskās domāšanas izpausmes. Raksturo kultūras šoka būtību, izpausmes radītājus un stadijas. Izskaidro tolerances jēdziena būtību un pamato nepieciešamību veidot pozitīvas attiecības ar dažādu kultūru un reliģiju pārstāvjiem. Nosauc idejas starpkultūru attiecību problēmu risināšanai.	Novērtē sabiedrības, dažādu sociālo grupu mijiedarbību un izpausmes kultūrtelpā. Novērtē kontrkultūras parādības sabiedrībā. Raksturo un analizē dažādas subkultūras, to izpausmes un liecības. Izvērtē un pamato savu vietu kultūrprocesu veidošanā. Salīdzina un raksturo globalizācijas izpausmes. Identificē stereotipiskās domāšanas veidu, analizē tā rašanās cēloņus. Analizē kultūras šoka rašanās cēloņus. Raksturo tolerances būtību, ilustrējot ar vairākiem piemēriem. Formulē secinājumus, kāpēc nepieciešams veidot pozitīvas attiecības ar dažādu kultūru, reliģiju un dzimumu pārstāvjiem. Analizē starpkultūru problēmu cēloņus, formulē ieteikumus starpkultūru komunikācijas veicināšanai.
6. Spēj: skaidrot kultūras un mākslas izpausmes veidus. Zina: mākslas veidus un moderno tehnoloģiju nozīmi kultūrā. Izprot: kultūras un mākslas formu daudzveidību, to vietu un nozīmi sabiedrības veidošanā, attīstībā, sadzīves un kultūras organizācijā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc dažādas mākslas izpausmes formas. Nosauc nozīmīgākos mākslas stilus un virzienus. Nosauc ievērojamākās kultūras vērtības pasaules muzejos. Demonstrē faktus un ideju izpratni par kultūras formu lomu sabiedrības attīstībā, sadzīves un kultūras organizācijā.	Raksturo un salīdzina dažādās mākslas izpausmes formas. Raksturo nozīmīgākos mākslas stilus un virzienus. Raksturo un novērtē izcilākās kultūras vērtības pasaules muzejos. Novērtē un raksturo mākslas darbus un kultūras objektus to kultūrvēsturiskā kontekstā.

Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (2. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas apgūt starpkultūru zināšanas un prasmes, veicinot izglītojamo interesi un zinātkāri par valodām un starpkultūru saziņu, pilnveidojot izglītojamo profesionālās saziņas prasmes svešvalodās, kultūras pastāvēšanas un darbības indikatoriem, spēju novērtēt kultūras sasniegumus, vēlmi iesaistīties kultūrprocesu veidošanā, izmantot iegūtās starpkultūru zināšanas profesionālo pienākumu veikšanā un starptautiskās mobilitātes aktivitātēs.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Formulēt savu pasaules izpratni, veidojot pozitīvas attiecības ar dažādu tautību un nacionalitāšu pārstāvjiem. 2. Novērtēt vērtību un ideālu mainības cēloņus dažādās kultūrās. 3. Apzināties savu nacionālo kultūrintitāti, saskatīt savu vietu kultūrprocesu veidošanā. 4. Salīdzināt, analizēt un vērtēt kultūras sasniegumus, liecības un informatīvos avotus. 5. Lietot profesionālajā saziņā vienu svešvalodu un izmantot profesionālo terminoloģiju vismaz divās valodās rakstiski un mutiski.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūts modulis "Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārtā pārbaudījumu – prezentē portfolio. Portfolio sadaļas: Intervijas, piemēram, par starpkultūru attiecībām Latvijā. Patstāvīgi izvēlēts teksts par nozares/sektora aktualitātēm (apjoms 5000 rakstu zīmes) un sagatavota prezentācija par izvēlēto tekstu, izmantojot profesionālo terminoloģiju. Argumentētā eseja par kādu no kultūrām, piemēram, "Tradīcijas rietumu un austrumu kultūrā, noturīgais un mainīgais kultūrā". Kāda UNESCO reģistrā iekļauta Latvijas kultūrvēsturiskā objekta prezentācija. Projekta darba rezultātu apkopojums, piemēram, par tādiem kultūras indikatoriem kā nauda vai svētki. EUROPASS CV, motivācijas vēstule (pilnveidoti pēc moduļa "Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)" apguves), aizpildīta anketa, izvērtētas soft skills ("mīkstās prasmes") vienā no svešvalodām. Uzskates līdzekļi – domu kartes, shēmas, tabulas, plāni, kartes, zīmējumi par svešvalodu lietošanu profesionālajā jomā. Gan pedagogs novērtē paveikto 10 ballu skalā, gan izglītojamie savstarpēji novērtē darbus, gan pats izglītojamais savu sasniegumu izvērtē pašnovērtējumā pēc pedagoga sagatavotas pašnovērtējuma veidlapas ar vērtēšanas kritērijiem.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis iekļaujams profesionālās izglītības programmās 3. un 4. Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmeņu profesionālās kvalifikācijas apguvei.

Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (2. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: formulēt savu pasaules izpratni, veidojot pozitīvas attiecības ar dažādu tautību un nacionalitāšu pārstāvjiem. Zina: jēdzienus integrācija, lojalitāte, starpkultūru attiecības, pozitīva domāšana, uzvedības standarts. Izprot: starpkultūru izglītības lomu integrācijas procesos un līdzdalību sabiedrības dzīvē.	6% no moduļa kopējā apjoma	Izskaidro valodu apguves nozīmību integrācijas procesā. Izskaidro valodas nozīmi pozitīva starpkultūru dialoga veidošanā. Definē jēdzienus integrācija, lojalitāte, starpkultūru attiecības, pozitīva domāšana, uzvedības standarts.	Novērtē valodu apguves nozīmību integrācijas procesā. Pilnveido valodu pozitīva starpkultūru dialoga veidošanai. Minot piemērus, izskaidro jēdzienus integrācija, lojalitāte, starpkultūru attiecības, pozitīva domāšana, uzvedības standarts.
2. Spēj: novērtēt vērtību un ideālu mainības cēloņus dažādās kultūrās. Zina: saistību starp vērtībām, ideāliem un tradīcijām savā un sabiedrības dzīvē. Izprot: kultūras vērtību daudzveidību, raksturojot un novērtējot sabiedrību, pieņemto ideālu, kultūrilaikmeta vērtību sistēmu un normas pasaulē un Latvijā, apzinoties kultūras mantojuma, tradīciju lomu un vērtību pasaules un Latvijas kultūrā.	12% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vērtību un ideālu mainību cēloņus dažādās kultūrās. Definē jēdzienus kultūras normas, ideāli, nacionālās un internacionālās vērtības, kultūras mantojums, UNESCO, kultūrvaronis, līderis, elks, ģēnijs. Raksturo līdera, kultūrvaroņa, ģēnija, elka vietu un lomu sabiedrībā un kultūrā. Nosauc kultūru savstarpējo saistību pazīmes, iegaumē formu un elementu pārmantojamību pasaules un Latvijas kultūrā. Nosauc UNESCO darbības principus. Nosauc UNESCO reģistrā iekļautos Latvijas kultūrvēsturiskos objektus.	Raksturo un uzskatāmi pierāda vērtību un ideālu mainības cēloņus dažādās kultūrās. Minot piemērus, izskaidro jēdzienus kultūras normas, ideāli, nacionālās un internacionālās vērtības, kultūras mantojums, UNESCO, kultūrvaronis, līderis, elks, ģēnijs. Raksturo un novērtē sabiedrībā pieņemtos ideālus, kultūrilaikmeta vērtību sistēmu un normas pasaulē un Latvijā. Salīdzina un analizē pasaules un Latvijas kultūras informatīvos avotus un liecības. Skaidro UNESCO darbības principus. Nosauc un novērtē savas kultūras izcilākos kultūrobjektus, kas iekļauti UNESCO reģistros.
3. Spēj: apzināties savu nacionālo kultūridentitāti, saskatīt savu vietu kultūrprocesu veidošanā.	12% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta masu kultūras un elitārās kultūras pazīmes. Paskaidro atšķirības starp etnisko, nacionālo un multikulturālo identitāti. Sistematizē zināšanas	Skaidro un raksturo masu un elitārās kultūras izpausmes formas un liecības. Salīdzina etnisko, nacionālo un multikulturālo identitāti. Klasificē nacionālās un multikulturālās kultūras

Zina: eirocentrisma iezīmes rietumu kultūrā un multikulturālisma pazīmes. Izprot: indivīda un sabiedrības lomu dažādu sabiedrības grupu kultūras veidošanā un pastāvēšanā, saskatot starpkultūru problēmu cēloņus, izvirzot un formulējot starpkultūru komunikācijas iespējas.		un prasmes par kultūras izpausmju daudzveidību un mijiedarbību mūsdienās. Definē jēdzienu eirocentrisms. Apraksta kādu no pasākumiem un identificē to kā nozīmīgu kultūras pasākumu.	īpatnības. Pēta un analizē kultūras piederības, konkrētu kultūru pazīmes, kultūras mantojuma, kultūru mijiedarbības un kultūras komercializācijas izpausmes. Raksturo eirocentrisma ideju kā kultūras dialoga konceptu. Argumentēti pamato savu attieksmi eirocentrisma jautājumā. Raksturo un novērtē savu nacionālo kultūrintitāti, saskata savu vietu kultūrprocesu veidošanā.
4. Spēj: salīdzināt, analizēt un vērtēt kultūras sasniegumus, liecības un informatīvos avotus. Zina: indikatoru mijiedarbību dažādās kultūrās. Izprot: kultūras pastāvēšanas un darbības indikatorus un to īpatsvaru kultūras veidošanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Definē jēdzienu kultūras indikatori un nosauc galvenos kultūras indikatorus. Analizē kultūras norišu interpretēšanas robežas. Novērtē savas radošās prasmes.	Atklāj būtiskākos dažādu kultūru indikatorus katrā no kultūrām un min kultūras indikatoru piemērus. Interpretē dažādu indikatoru mijiedarbību dažādās kultūrās, pamato mainīguma iemeslus. Iesaistoties vietēja vai valsts mēroga kultūras notikumos, kā arī radot konkrētai mērķauditorijai paredzētu kultūras produktu, reflektē savas radošās prasmes.
5. Spēj: lietot profesionālajā saziņā vienu svešvalodu un izmantot profesionālo terminoloģiju vismaz divās valodās rakstiski un mutiski. Zina: profesionālo terminoloģiju un valodas apguves iespējas profesionālo zināšanu pilnveidei. Izprot: informācijas tehnoloģiju izmantošanas nozīmīgumu valodu apguvē un darba tirgus izpētē.	50% no moduļa kopējā apjoma Profesionālā svešvaloda	Raksturo starpkultūru nozīmi valodas apguvē. Definē valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā, veido Europass CV, motivācijas vēstuli vienā no svešvalodām. Nosauca un analizē informācijas tehnoloģiju izmantošanas iespējas valodu apguvē un darba tirgus izpētē. Lieto profesionālo terminoloģiju. Veido vienkāršus tekstus. Aizpilda vai pēc norādījumiem veido ar profesiju saistītu dokumentāciju. Nosauca valodas apguves iespējas profesionālo zināšanu pilnveidei (piemēram, video, lasāmviela, telefonsaruna, dialogs).	Ilustrē ar piemēriem un izskaidro starpkultūru nozīmi valodas apguvē. Novērtē valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā. Patstāvīgi veido Europass CV, motivācijas vēstuli, aizpilda anketu. Patstāvīgi izmanto informācijas tehnoloģiju iespējas valodu apguvē un darba tirgus izpētē. Lieto plašu profesionālās leksikas krājumu profesionālajā saziņā. Veido labi strukturētus, detalizētus tekstus. Aizpilda vai patstāvīgi veido ar profesiju saistītu dokumentāciju. Definē priekšrocības un ierobežojumus valodas profesionālās pilnveides avotos. Novērtē savas klausīšanās un runāšanas prasmes līmeņus.

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Attīstīt izglītojamo spējas patstāvīgi izstrādāt biznesa ideju, izvērtēt uzņēmējdarbības priekšnosacījumus un biznesa plāna izstrādei nepieciešamo informāciju, veicinot izglītojamo interesi par komercdarbības uzsākšanu, iniciatīvu, radošumu, kritisku domāšanu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izskaidrot uzņēmējdarbības pamatjēdzienus. 2. Izstrādāt biznesa ideju. 3. Izvēlēties produktu konkrētai klientu grupai. 4. Noteikt produkta unikālās īpašības. 5. Izmantot svarīgākos produktu izplatīšanas kanālus. 6. Izvēlēties efektīvāko attiecību formātu ar klientu. 7. Prognozēt ienākumu plūsmu. 8. Noteikt nepieciešamos resursus produkta ražošanai. 9. Aprēķināt nodokļus pašnodarbinātām personām. 10. Izvēlēties efektīvākās aktivitātes produkta radīšanai un mārketingam. 11. Izvēlēties atbilstošākos sadarbības partnerus. 12. Aprēķināt izmaksas. 13. Aizpildīt dokumentus, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu. 14. Veikt vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)" apguves gaitā izglītojamie veido portfolio par biznesa ideju, izvēlēto produktu, produkta izplatīšanas kanāliem, naudas plūsmu, nepieciešamajiem resursiem, sadarbības partneriem, piemērojamajiem nodokļiem, dokumentiem, kas nepieciešami, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu, vienkāršotas grāmatvedības uzskaiti un noslēgumā prezentē to.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduli "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)" īsteno kā mūžizglītības moduli profesionālās pamatzglītības, arodizglītības, profesionālās vidējās un profesionālās tālākizglītības programmās vai neformālās izglītības programmās. Pēc tā apguves var sekot moduļa "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)" apguve.

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izskaidrot uzņēmējdarbības pamatjēdzienus.	5% no moduļa	Nosauc uzņēmējdarbības jēdzienus un raksturo to būtību.	Izskaidro uzņēmējdarbības pamatjēdzienus, raksturo to būtību un nozīmi.

Zina: uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences. Izprot: uzņēmēja rakstura īpašību un kompetenču nozīmi uzņēmējdarbībā.	kopējā apjoma	Nosauc uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences.	Raksturo uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences, ilustrējot to ar vairākiem piemēriem.
2. Spēj: izstrādāt biznesa ideju. Zina: dažādas ideju ģenerēšanas "tehnikas". Izprot: biznesa idejas nozīmi uzņēmējdarbības attīstīšanai.	7% no moduļa kopējā apjoma	Piedalās fragmentāri diskusijā par uzņēmējdarbības sākšanu bez pamatojuma. Piedalās biznesa idejas izstrādē un skaidro to. Uzņēmumam izvēlas nosaukumu.	Pamato savu motivāciju sākt uzņēmējdarbību. Pārliecinoši pamato savu biznesa ideju. Uzņēmumam izvēlas nosaukumu un to pamato.
3. Spēj: izvēlēties produktu konkrētai klientu grupai. Zina: klientu segmentācijas (vispārīgie) pamatprincipi, klientu grupas. Izprot: klienta vajadzības un vēlmes atkarībā no klientu mērķa grupas.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc produkta mērķa grupas. Nosauc klientu grupas. Nosauc klientu vajadzības. Vispārīgi raksturo potenciālo klientu. Nosauc labuma saņēmējus no produkta.	Raksturo produkta mērķa grupas. Raksturo klientu grupas. Analizē klientu vajadzības. Detalizēti raksturo potenciālo klientu. Pamato viedokli par labuma saņēmējiem no produkta.
4. Spēj: noteikt produkta unikālās īpašības. Zina: piedāvātā produkta īpašības. Izprot: produkta unikālās vērtības nozīmi klientu izvēlē.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc produktu, kuri tiks piedāvāti klientam. Nosauc taustāmās un netaustāmās produkta īpašības, kuru dēļ klienti pirks produktu. Nosauc klienta ieguvumus, iegādājoties piedāvāto produktu.	Pamato produkta izvēli, kuri tiks piedāvāti klientam. Raksturo taustāmās un netaustāmās produkta īpašības, kuru dēļ klienti pirks produktu. Analizē klienta ieguvumus, iegādājoties piedāvāto produktu.
5. Spēj: izmantot efektīvus produkta izplatīšanas kanālus. Zina: produktu izplatīšanas kanālus. Izprot: efektīvu produkta izplatīšanas kanālu izmantošanu klientu piesaistē.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos produkta izplatīšanas kanālus. Izvēlas konkrētus produkta izplatīšanas kanālus.	Raksturo galvenos produkta izplatīšanas kanālus. Pamato izplatīšanas kanālu izvēli.
6. Spēj: izvēlēties efektīvāko attiecību formātu ar klientu. Zina: pirkšanas lēmumu ietekmējošos faktorus. Izprot: klientu rīcību tirgū.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc nozīmīgākos saskarsmes pamatprincipus ar klientu. Sasaista pirkšanas lēmumu ar attiecībām ar klientu. Nosauc izmaksu pozīcijas attiecību uzturēšanai ar klientiem.	Raksturo nozīmīgākos saskarsmes pamatprincipus ar klientu. Sasaista un izvērtē pirkšanas lēmumu ar attiecībām ar klientu. Analizē izmaksu pozīcijas attiecību uzturēšanai ar klientiem.
7. Spēj: prognozēt ienākumu plūsmu. Zina: ienākumu veidošanās principus.	10% no moduļa	Nosauc kritērijus, par ko klients gatavs maksāt.	Analizē kritērijus, par ko klients gatavs maksāt.

Izprot: regulāru ienākumu nodrošināšanas būtību.	kopējā apjoma	Nosauc cenu politikas veidošanas principus. Nosauc maksāšanas veidus. Nosauc ienākumu avotus.	Raksturo cenu politikas veidošanas principus. Analizē maksāšanas veidu priekšrocības un trūkumus. Raksturo ienākumu avotus; analizē ienākumu plūsmu un ienākumu struktūru.
8. Spēj: noteikt nepieciešamos resursus produkta ražošanai. Zina: resursu iedalījumu. Izprot: resursu nozīmi uzņēmējdarbībā.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos resursus un līdzekļus.	Analizē un izvērtē galvenos resursus un līdzekļus.
9. Spēj: aprēķināt nodokļus pašnodarbinātām personām. Zina: nodokļu veidus. Izprot: nodokļu maksāšanas nozīmi.	7% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc normatīvos dokumentus nodokļu piemērošanai. Nosauc nodokļu veidus pašnodarbinātām personām. Aprēķina nodokļus pašnodarbinātām personām.	Nosauc normatīvos dokumentus nodokļu piemērošanai. Raksturo nodokļu veidus un nosauc likmes pašnodarbinātām personām. Aprēķina nodokļus pašnodarbinātām personām un analizē rezultātus.
10. Spēj: izvēlēties efektīvākās aktivitātes produktu radīšanai un mārketingam. Zina: dažādu aktivitāšu ietekmi uzņēmējdarbībā. Izprot: aktivitāšu nozīmi.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenās aktivitātes, kas saistītas ar produkta radīšanu, izplatīšanu, klientu piesaisti, ieņēmumiem.	Pamato galvenās aktivitātes, kas saistītas ar produkta radīšanu, izplatīšanu, klientu piesaisti, ieņēmumiem.
11. Spēj: izvēlēties atbilstošākos sadarbības partnerus. Zina: sadarbības partneru darbības specifiku. Izprot: sadarbības partneru izvēles nozīmi.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos sadarbības partnerus. Nosauc galvenos piegādātājus. Nosauc un raksturo iespējamās piegādātāju alternatīvas.	Izskaidro un pamato galveno sadarbības partneru izvēli. Pamato galveno piegādātāju izvēli. Pamato piegādātāju alternatīvu izvēli.
12. Spēj: aprēķināt izmaksas. Zina: izmaksu pozīcijas. Izprot: izmaksu nozīmi uzņēmējdarbībā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc izmaksu veidus un iedalījumu. Nosauc un raksturo būtiskākās izmaksu pozīcijas.	Raksturo izmaksu veidus un iedalījumu. Analizē izmaksu pozīcijas.
13. Spēj: aizpildīt dokumentus, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu. Zina: pašnodarbinātas personas reģistrēšanās procesu. Izprot: dokumentu aizpildīšanas nozīmi.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc reģistrēšanās par pašnodarbinātu personu procesa soļus. Aizpilda uzņēmējdarbības reģistrēšanai nepieciešamos dokumentus.	Apraksta reģistrēšanās par pašnodarbinātu personu procesa secīgos soļus. Aizpilda uzņēmējdarbības reģistrēšanai vajadzīgos dokumentus, pamato to nepieciešamību.

14. Spēj: veikt vienkāršā ieraksta grāmatvedības uzskaiti. Zina: ieņēmumu un izdevumu pozīcijas. Izprot: grāmatvedības nozīmi uzņēmējdarbībā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro grāmatvedības jēdzienus. Nosauc grāmatvedības mērķus. Nosauc grāmatvedības uzdevumus. Nosauc galvenos grāmatvedības datu izmantotājus. Veic vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti.	Izskaidro grāmatvedības un uzskaites jēdzienu atšķirības. Klasificē grāmatvedības īpatnības, uzskaites pamatprincipus. Raksturo grāmatvedības uzdevumus un prasības. Raksturo galvenos grāmatvedības datu izmantotājus un viņu mērķus. Veic vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti un analizē rezultātus.
--	-----------------------------------	--	--

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (2. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas patstāvīgi izstrādāt biznesa plānu, izvēloties atbilstošo komercdarbības tiesisko formu un optimālākos finansēšanas avotus, veicinot iniciatīvu, kritisku domāšanu un problēmu risināšanu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izvēlēties biznesa idejai piemērotāko komercdarbības formu, finanšu līdzekļu avotus, ievākt nepieciešamo informāciju. 2. Sagatavot naudas plūsmas grafiku, plānot peļņas vai zaudējumu aprēķinu. 3. Veikt tirgus izpēti un datu analīzi, izstrādāt idejas tirgzinības pasākuma plāna īstenošanai. 4. Pieņemt lēmumus par problēmu risinājumu konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā. 5. Sagatavot prezentāciju un prezentēt biznesa plānu, argumentēt savu viedokli par iegūtajiem rezultātiem. 6. Izveidot un darboties izglītojamo mācību uzņēmumā.¹ ¹pēc izglītojamo izvēles
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūts modulis "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)" noslēgumā izglītojamais iesniedz un prezentē (individuāli vai grupā) izstrādāto biznesa plānu, ievērojot biznesa plāna struktūru.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduli "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)" īsteno kā mūžizglītības moduli profesionālās vidējās un profesionālās tālākizglītības programmās vai neformālās izglītības programmās.

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (2. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izvēlēties biznesa idejai piemērotāko komercdarbības formu, finanšu līdzekļu avotus, ievākt nepieciešamo informāciju. Zina: komercdarbības tiesiskās formas izvēles kritērijus, uzņēmuma dibināšanas un reģistrēšanas kārtību, finansēšanas formas un avotus, biznesa plāna struktūru.	20% no moduļa kopējā apjoma	Atrod normatīvos aktus, kas regulē uzņēmējdarbību. Nosauc uzņēmējdarbības ierobežojumus. Nosauc uzņēmējdarbības veidus, kuriem nepieciešamas speciālās atļaujas. Nosauc iespējamās saimnieciskās darbības un uzņēmējdarbības veidus.	Izskaidro normatīvos aktus, kas regulē uzņēmējdarbību un tās ierobežojumus. Izskaidro galvenās darba devēja un darba ņēmēja tiesības un pienākumus. Izskaidro patērētāju tiesības. Pamato speciālo atļauju (licenču) nepieciešamību. Analizē uzņēmējdarbības ietekmi uz apkārtējo vidi.

Izprot: biznesa plāna mērķi un nepieciešamību, iekšējās finansēšanas būtību un ārējās finansēšanas piesaistes iespējas un noteikumus.		Nosauc uzņēmējdarbības mikrovides un makrovides faktorus. Nosauc konkrētus aktuālās inovācijas piemērus uzņēmējdarbībā Latvijā. Nosauc banku un nebanku finansēšanas veidus un izvēlas savam uzņēmējdarbības veidam atbilstošāko. Sniedz piemērus, raksturojot biznesa plāna izstrādāšanas secību. Nosauc biznesa plāna struktūru un apraksta katrā no biznesa plāna daļām iekļaujamo informāciju. Nosauc uzņēmuma dibināšanai un reģistrēšanai nepieciešamos dokumentus, daļēji tos noformē. Nosauc aktuālās uzņēmējdarbības atbalsta iespējas.	Raksturo saimnieciskās darbības un uzņēmējdarbības veidus. Raksturo uzņēmējdarbības mikrovides un makrovides faktorus. Izskaidro makrovides faktoru ietekmi konkrētās nozares uzņēmējdarbībā. Raksturo aktuālās inovācijas uzņēmējdarbībā Latvijā un pasaulē un to lietošanas iespējas uzņēmējdarbībā. Min piemērus. Raksturo uzņēmuma finansēšanas veidus. Izvērtē pieejamos banku un nebanku finanšu avotus. Izvēlas un pamato atbilstošāko finansēšanas veidu savas biznesa idejas īstenošanai. Izskaidro biznesa plāna struktūru, identificē ietveramo informāciju. Skaidro katras biznesa plāna daļā iekļaujamās informācijas saturu. Apraksta uzņēmuma dibināšanas un reģistrēšanas procesa soļus. Noformē nepieciešamos uzņēmuma dibināšanas un reģistrēšanas dokumentus. Novērtē aktuālos uzņēmējdarbības finansiālā atbalsta fondus un atbalsta izmantošanas iespējas.
2. Spēj: sagatavot naudas plūsmas grafiku, plānoto peļņas vai zaudējumu aprēķinu bilances izveidei. Zina: finanšu plānošanas procesu un metodes, naudas plūsmas un peļņas/zaudējumu veidošanās pamatprincipus.	35% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc grāmatvedības mērķus, uzdevumus, raksturo tās nozīmi uzņēmējdarbībā. Nosauc galvenos grāmatvedības datu izmantotājus. Nosauc uzņēmuma rīcībā esošos saimnieciskos līdzekļus un to veidošanās avotus. Definē saimnieciskās darbības	Definē grāmatvedības mērķus un uzdevumus. Izskaidro grāmatvedības nozīmi uzņēmējdarbībā. Pamato grāmatvedības uzskaiti izvirzītās prasības. Raksturo galvenos grāmatvedības datu izmantotājus un viņu mērķus. Raksturo uzņēmuma saimniecisko līdzekļu un to veidošanās avotu

Izprot: grāmatvedības nozīmi un tai izvirzītās prasības.		dokumentu Nosauc katra dokumenta galvenos rekvizītus jēdzienus, raksturo tiem izvirzītās prasības. Izskaidro gada pārskata sagatavošanas nepieciešamību. Nosauc gada pārskata sastāvdaļas. Nosauc bilances sastāvu. Sastāda bilanci. Sagatavo plānotās naudas plūsmas pārskatu. Sastāda peļņas vai zaudējumu aprēķinu	klasifikāciju. Raksturo saimniecisko līdzekļu grupas. Raksturo grāmatvedības dokumentu klasifikāciju. Noformē vienkāršākos grāmatvedības dokumentus. Izskaidro gada pārskata sastāvdaļu nozīmi un sagatavošanas kārtību. Izskaidro bilances būtību. Sastāda bilanci. Raksturo uzņēmuma finansiālo stāvokli. Sagatavo un izvērtē plānotās naudas plūsmas pārskatu. Sastāda un izvērtē peļņas vai zaudējumu aprēķinu.
3. Spēj: izstrādāt idejas tirgzinības pasākuma plāna īstenošanai., balstoties uz tirgus izpēti un datu analīzi. Zina: tirgus izpētes metodes, tirgzinības pasākuma kompleksa elementus. Izprot: tirgus izpētes nozīmi un tirgzinības pasākumu ietekmi uz biznesa idejas īstenošanu.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tirgzinības iekšējās un ārējās vides faktorus. Nosauc tirgus izpētes metodes, izvēlas atbilstošāko. Veic patērētāju un/vai konkurējošo uzņēmumu izpēti. Apkopo iegūtos tirgus izpētes datus. Nosauc tirgzinības pasākuma kompleksa elementus. Izstrādā tirgzinības pasākumu plānu konkrētam uzņēmumam. Nosauc piemērotākos produkta virzīšanas pasākumu veidus.	Raksturo tirgzinības iekšējās un ārējās vides faktorus. Raksturo tirgus izpētes metodes, novērtē to priekšrocības. Veic patērētāju un/ vai konkurējošo uzņēmumu izpēti. Apkopo un analizē iegūtos tirgus izpētes datus, izskaidro to lietošanas iespējas. Izsaka un pamato savu viedokli par konkrēta uzņēmuma tirgzinības pasākuma kompleksa elementiem. Izstrādā un pamato tirgzinības pasākumu plānu konkrētam uzņēmumam. Izstrādā un analizē piemērotākos produkta virzīšanas pasākumu veidus.
4. Spēj: pieņemt lēmumus par problēmu risinājumu konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā. Zina: uzņēmuma vadīšanas funkcijas. Izprot: vadīšanas lomu uzņēmējdarbībā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vadīšanas funkcijas un plānu veidus. Apraksta konkrēta uzņēmuma vadības veidu un organizatorisko struktūru. Nosauc darbinieku motivēšanas veidus. Raksturo kontroles nepieciešamību un būtību.	Izskaidro vadīšanas funkcijas būtību un sniedz konkrētus piemērus. Raksturo plāna veidus, pamato to izstrādes nepieciešamību. Izstrādā konkrēta uzņēmuma organizatoriskās un pārvaldes struktūras shēmas, pamato tās. Sasaista uzņēmuma organizatoriskās

		Nosauca lēmumu pieņemšanas procesa posmus. Balstoties uz konkrēto situāciju, identificē atsevišķus lēmuma pieņemšanas posmus. Paskaidro informācijas un komunikācijas nozīmi lēmumu pieņemšanā.	un pārvaldes struktūru ar darba tiesiskajām normām. Izstrādā darbinieku motivēšanas plānu. Raksturo un izskaidro kontroles nepieciešamību un būtību. Raksturo lēmuma pieņemšanas procesu. Balstoties uz konkrēto situāciju, pieņem lēmumu un to izvērtē. Izskaidro lēmumu pieņemšanas veidus ar piemēriem. Paskaidro un pamato informācijas un komunikācijas nozīmi lēmumu pieņemšanā.
5. Spēj: sagatavot biznesa plānu un argumentēti prezentēt to. Zina: biznesa plāna struktūru, pamatprincipus un kopsakarības. Izprot: biznesa plāna lietojumu praktiskajā darbībā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Noformē biznesa plānu, kas iekļauj biznesa plāna pamatelementus. Sagatavo kopsavilkumu, kas vispārīgi dod priekšstatu par izstrādāto biznesa plānu. Vispārīgi izdara secinājumus par iegūtajiem rezultātiem un apraksta priekšlikumus trūkumu novēršanai. Sagatavo vispārīgu prezentāciju, kas kopumā atbilst prasībām. Prezentē savu (savas grupas) biznesa plānu. Nosauca un vispārīgi apraksta iegūtos rezultātus. Kopumā novērtē biznesa idejas dzīvotspēju.	Noformē biznesa plānu, kas pilnībā atbilst biznesa plāna struktūras prasībām. Sagatavo kvalitatīvu biznesa plāna kopsavilkumu, kas dod pilnu un pārliecinošu priekšstatu par izstrādāto biznesa plānu. Apkopo un izdara secinājumus par iegūtajiem aprēķiniem, novērtē tos. Izstrādā kvalitatīvus priekšlikumus uzņēmuma darbības pilnveidošanai, trūkumu novēršanai un efektivitātes paaugstināšanai. Sagatavo prasībām atbilstošu detalizētu prezentāciju. Argumentēti prezentē savu (savas grupas) biznesa plānu, pamato un aizstāv iegūtos rezultātus un analītiski novērtē biznesa idejas dzīvotspēju tirgus apstākļos.

Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas analizēt sabiedrības un indivīda savstarpējās attiecības un to regulējumus, izvērtēt apkārtējos notikumus no dažādām perspektīvām, ievērot demokrātiskas sabiedrības pamatvērtības, pieņemt pārdomātus, izsvērtus un atbildīgus lēmumus savas un apkārtējo dzīves kvalitātes uzlabošanai.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Apzināt sevi kā daļu no mūsdienu sabiedrības. 2. Piedalīties pilsoniskajā un sabiedriskajā dzīvē, balstoties uz izpratni par sociālajiem un politiskajiem konceptiem un struktūrām. 3. Pieņemt lēmumus par darba vai mācību uzdevumu veikšanu. 4. Saskatīt dažādu sabiedrības jomu un parādību saistību ar morāli un tikumību. 5. Risināt problēmas un veikt uzdevumus, izmantojot kognitīvās prasmes un izvēloties piemērotākās metodes un informāciju.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārtā pārbaudījumu – prezentē savas zināšanas par valsts iekārtu, valsts pamatlikumu, valsts tiesību sistēmu, morāli, personības lomu lēmumu pieņemšanā. Izglītojamaais var veidot portfolio, kurā iekļauti rezultāti par mācību satura apguvi.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis iekļaujams profesionālās izglītības programmās 3. un 4. Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmeņu profesionālās kvalifikācijas apguvei.

Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: apzināties sevi kā daļu no mūsdienu sabiedrības. Zina: indivīda/ personības un sabiedrības sadarbības veidus un raksturojumu. Izprot: indivīda/ personības un sabiedrības līdzdarbības veicināšanas	35% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst un interpretē personības iezīmes – īpašības, indivīda sociālās, emocionālās prasmes. Ar piemēriem analizē ieradumu veidošanos (mehānismus). Diskutē par vērtībām – brīvība, godīgums, taisnīgums, solidaritāte, vienlīdzība, ģimene, darbs u.c. Vispārīgi izvērtē kultūras un reliģiskās tradīcijas apkārtējā vidē.	Vērtē savas stiprās un vājās puses, pamatojoties uz paša veidoto savas personības raksturojumu, plāno saviem personiskajiem un profesionālajiem mērķiem atbilstošu ieradumu veidošanos, izvērtējot personisko pieredzi. Detalizēti raksturo sabiedrības pamatvērtības. Izvirza dzīves mērķus un darbojas, lai prognozētu, patstāvīgi pieņemtu atbildīgus un izsvērtus lēmumus par savu

nepieciešamību un apzinās pilsoniskās apziņas avotus.		Pieņem lēmumus un plāno savu nākotnes karjeru, izvairoties no augsta riska uzvedības, lai iekļautos darba tirgū un nepakļautu sevi sociālās atstumtības riskam. Ar dažādiem piemēriem skaidro konkrētus morālās un juridiskās atbildības veidus un izpausmes. Pamatojoties uz Latvijas vēstures 20. gadsimta piemēriem, vērtē vēstures aspektus, kas varētu sekmēt indivīda attieksmi pret valsti un piederības izjūtu valstij. Skaidro savu saikni ar Latvijas valsti, veido aktīvā pilsoņa plānu un īsteno daļu no tā. Definē personības lomu lēmumu pieņemšanā. Pamato riska un aizsargfaktoru ietekmi uz saprātīga lēmuma pieņemšanu. Apraksta problēmas/ darba situācijas, saistītas ar darbinieka izturēšanos vai uzvedību. Vērtē sevi dažādās sociālajās lomās. Izskaidro izvēles brīvību attiecībā uz profesionālās karjeras plānošanu. Pamato profesionālo karjeru kā personīgu mērķi un līdzekli citu sev svarīgu mērķu sasniegšanai. Atpazīst mācīšanās un pašmācības prasmes kā veidu, lai plānotu personīgo profesionālo izaugsmi.	nākotnes darbības jomu (karjeru), ņemot vērā informāciju par izmaiņām darba tirgū, respektējot vajadzības un vērtības. Ar piemēriem ilustrē tiesisko risinājumu situācijām, kur iespējama juridiskās atbildības iestāšanās. Izmantojot piemērus no pagātnes un tagadnes, diskutē par nacionālās identitātes lomu valstiskās identitātes veidošanā. Salīdzina dažādas lēmumu pieņemšanas stratēģijas², piemēram, lēmumu pieņemšanas koks, E. Bono sešu cepuru metode. Vērtē riska un aizsargfaktoru ietekmi uz saprātīga lēmuma pieņemšanu. Analizē problēmsituācijas, izdara secinājumus par pašvērtējuma un pašcieņas nozīmi lēmumu pieņemšanā par savu izturēšanos vai uzvedību. Veido pašvērtējumu, pamatojoties, piemēram, uz savu vērtību, prasmju, spēju, rakstura, temperamenta, vajadzību izpēti. Realizē izvēles brīvību, plānojot profesionālo karjeru. Diskutē par profesionālās pašpilnveides un pilnveidošanās iespējām. Novērtē mācīšanās un pašmācību prasmes kā veidu, lai uzlabotu personīgo profesionālo attīstību saskaņā ar jau izdarīto izvēli.
2. Spēj: apzināti piedalīties pilsoniskajā un sabiedriskajā dzīvē, balstoties uz izpratni par sociālajiem un politiskajiem konceptiem un struktūrām. Zina: leģitimitātes nozīmi, sabiedrības un valsts attiecību raksturojumu.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc valsts iekārtas (unitāra, federatīva valsts, konfederācija) un valsts valdīšanas formas (republika, monarhija). Nosauc politiskos režīmus (autoritārisms, totalitārisms, demokrātija). Definē jēdzienu vara un uzskaita dažādas varas veidus. Nosauc valstu politiskās sistēmas un vardarbības/ nevardarbības ietekmi politikā.	Formulē, kāpēc ir nepieciešama valsts. Izskaidro dažādu valsts iekārtu un pārvaldības formu atšķirības. Skaidro politisko režīmu atšķirības. Ilustrē jēdzienu vara, atšķir dažādus varas veidus un politisku varu no citiem varas izpausmju veidiem. Salīdzina un novērtē valstu politiskās sistēmas un vardarbības/ nevardarbības ietekmi politikā.

Izprot: sabiedrības un indivīda līdzdalību politiskajās un valsts pārvaldes struktūrās.		Apraksta sabiedrisko attiecību modeļus un to atšķirības. Definē mērķu un līdzekļu problēmas būtību politikā. Apraksta politisko lēmumu pieņemšanas procesu. Nosauc iespējamās politiskās kultūras neievērošanas sekas. Definē likumdevējvaras, izpildvaras un tiesu varas funkcijas. Apraksta Latvijas Republikas valsts iekārtas un pārvaldības formu. Definē un vispārēji skaidro jēdzienu pilsoniskā sabiedrība, kā arī pilsoniskās sabiedrības iezīmes un veidošanos. Uzskaita sabiedrības grupu atšķirīgo vajadzību un interešu veidošanās iemeslus. Apraksta tolerantu attieksmi pret sociālo faktoru atšķirībām. Nosauc valsts pienākumus un devumu indivīdam. Definē nacionālas valsts pastāvēšanas nepieciešamību. Nosauc valsts uzdevumus.	Salīdzina mūsdienu sabiedrības ideoloģijas, vērtības, izprot politiskās kultūras veidošanās faktorus. Izskaidro vārda brīvības un cenzūras nozīmi diskusiju kultūrā publiskajā telpā. Skaidro politiskās kultūras un politiskās atbildības pārkāpšanas cēloņus un sekas. Izskaidro varas dalīšanas principa nostiprināšanu Latvijas Republikas Satversmē. Izskaidro Latvijas Republikas valsts iekārtas un pārvaldības formu. Izskaidro pilsoniskās sabiedrības būtību un saturu, pilsoņa tiesisko piederību valstij un pilsoniskās līdzdalības formas un nozīmi. Klasificē sabiedrības grupu atšķirīgās vajadzības un intereses. Argumentē attieksmi pret sociālo faktoru atšķirībām. Novērtē savu atbildību pret valsti un valsts atbildību par saviem iedzīvotājiem. Pamato nacionālas valsts pastāvēšanas nepieciešamību. Skaidro valsts uzdevumus.
3. Spēj: pieņemt lēmumu par darba vai mācību uzdevumu veikšanu. Zina: tiesību sistēmas būtību. Izprot: normatīvo regulējumu piemērošanu profesionālajā darbībā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tiesību lokus, tiesību nozares un apakšnozares un apraksta tiesību sistēmu Latvijā. Skaidro normatīvo aktu hierarhiju un sistēmu Latvijā. Definē tiesību pamatjēdzienus juridiska persona, fiziska persona, personas tiesībspēja un rīcībspēja. Nosauc administratīvā pārkāpuma veidus un atrod normatīvajā aktā atbilstošu soda veidu un mēru, kas var tikt piemēroti. Definē jēdzienus noziedzīgs nodarījums, nevainīguma prezumpcijas princips, taisnīguma princips, sodīšana, kriminālā atbildība. Raksturo administratīvā pārkāpuma un kriminālpārkāpuma piemērus.	Detalizēti raksturo Latvijas tiesību sistēmu – tās iezīmes, tiesību nozares un apakšnozaru regulējuma priekšmetu. Skaidro normatīvo aktu hierarhiju un piemērošanu profesionālajā darbībā. Izskaidro tiesību pamatjēdzienu juridiska persona, fiziska persona, personas tiesībspēja un rīcībspēja atšķirību. Izskaidro un pamato administratīvā pārkāpuma veidam atbilstošu soda veidu un mēru, kas var tikt piemēroti. Izskaidro jēdzienus noziedzīgs noziegums, nevainīguma prezumpcijas princips, taisnīguma princips, sodīšana, kriminālā

		Formulē darba tiesību regulējuma pamatus, darbinieka tiesības un pienākumus un darba devēja tiesības un pienākumus.² Apraksta kolektīvo darba tiesību būtību, to nozīmi; darbinieka un darba devēja attiecību regulējumu. Identificē intelektuālā īpašuma regulējuma priekšmetu, normatīvos aktus un regulējuma attīstības tendences. Identificē profesionālās darbības nozares normatīvā regulējuma priekšmetu un saturu.	atbildība. Izskaidro atšķirību starp administratīvo atbildību un kriminālatbildību. Skaidro darba tiesību regulējumu un darba līguma būtību un nozīmi.²Skaidro kolektīvo darba tiesību būtību un nozīmi; izstrādā priekšlikumus darbinieka un darba devēja attiecību regulējumam. Skaidro intelektuālā īpašuma nozīmi uzņēmumā. Apkopo normatīvos aktus, kas reglamentē noteiktu profesionālās darbības nozari.
4. Spēj: saskatīt dažādu sabiedrības jomu un parādību saistību ar morāli un tikumību. Zina: jēdzienu vara, vardarbība, mobings, bosings skaidrojumu. Izprot: morāles nozīmi sociālajās un darba attiecībās.	15% no moduļa kopējā apjoma)	Nosauc atšķirību starp varu un vardarbību. Identificē vardarbības izpausmes pašam pret sevi (piemēram, bulīmija, anoreksija, vainas un bailu izjūta, pārspīlēta uztraukšanās par citu viedokli, nekritiska sevis pakļaušana ārējām prasībām). Definē, kas ir mobings, bosings. Nosauc rīcības soļus mobinga, bosinga gadījumos. Formulē nepieciešamību saskaņot individuālās vēlmes ar citu vajadzībām un vēlmēm. Definē ētiskās problēmas mūsdienu sabiedrībā. Saskata saistību starp brīvu izvēli un atbildību, min piemērus. Analizē morāles nozīmi sociālajās un darba attiecībās.	Izskaidro dažādas garīgās un fiziskās vardarbības formas. Izskaidro vardarbības izpausmes pašam pret sevi (piemēram, bulīmija, anoreksija, vainas un bailu izjūta, pārspīlēta uztraukšanās par citu viedokli, nekritiska sevis pakļaušana ārējām prasībām). Izskaidro mobinga, bosinga izpausmes. Izvēlas tolerantu attieksmi pret dažādām sabiedrības grupām, veicinot to iekļaušanos sabiedrībā. Izvērtē ētiskās dilemmas mūsdienu sabiedrībā. Izvērtē atsauksmes interneta portālos un reklāmās, izmanto ētikas principus internetā.
5. Spēj: risināt problēmas un veikt uzdevumus, izmantojot kognitīvās prasmes un izvēloties piemērotākās metodes un informāciju.	10% no moduļa kopējā apjoma)	Nosauc savu uztveres tipu un atbilstošas mācīšanās stratēģijas. Apraksta savas rakstura īpašības profesionālās jomas kontekstā. Definē izdegšanas sindromu un stresa vadību. Nosauc stresa sekas.	Analizē savu uztveres tipu un atbilstošas mācīšanās stratēģijas dažāda veida zināšanu un prasmju apguvei. Raksturo sevi, analizē savas rakstura īpašības profesionālās jomas kontekstā.

Zina: uztveres tipa un personības virzības saistību ar mācīšanās stratēģiju. Izprot: priekšrocības un trūkumus, darbojoties grupā un autonomi; konstruktīvas sadarbības priekšnosacījumus.		Apraksta A. Maslova vajadzību hierarhijas modeli. Nosauc dažādus motivācijas veidus. Nosauc savas personības vienojošo ar līdzcilvēkiem un atšķirīgo vērtību izpratnes ziņā no citiem. Nosauc personības iezīmes. Nosauc svarīgākos bioloģiskos un sociālos faktorus, kas ietekmē cilvēka attīstību. Apraksta sociālās vides ietekmi uz psihisko veselību.	Raksturo izdegšanas sindromu un stresa vadību. Izskaidro izdegšanas sindroma un stresa ietekmi uz darbaspējām un lēmumu pieņemšanu. Analizē cilvēku dažādās vajadzības un dažādos motivācijas veidus. Raksturo indivīdu atšķirīgo un līdzīgo vajadzību un vērtību ietekmi uz darba rezultātu. Atšķir jēdzienus cilvēks, indivīds, personība. Raksturo bioloģisko un sociālo faktoru ietekmi uz personības īpašībām un kognitīvo spēju veicināšanu. Atšķir veselīga un neveselīga dzīvesveida veicinošos faktorus.
--	--	---	---

Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (2. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas novērtēt demokrātijas pamatprincipus, pilsoņu tiesības un cilvēktiesības, veidojot aktīvu pozīciju – efektīvi darboties tirgus ekonomikā balstītā sabiedrībā, līdzdarboties sabiedriskajā dzīvē, aizstāvēt savas un citu tiesības un analizēt pieejamos datus par sociālajiem, ekonomiskajiem un politiskajiem procesiem sabiedrībā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Skaidrot sabiedrības struktūru un indivīdu savstarpējās attiecības. 2. Patstāvīgi un mērķtiecīgi meklēt, izvērtēt un radoši izmantot informāciju mācību vai profesionālo darba uzdevumu izpildei un problēmu risinājumiem. 3. Veidot un kritiski analizēt mijiedarbību ar citiem cilvēkiem, sadarboties, respektējot sabiedrības daudzveidību, un rīkoties saskaņā ar morāles principiem. 4. Plānot pašpilnveidi un profesionālo karjeru. 5. Uzņemties atbildību par sava dzīvesveida kvalitāti.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta vidējā izglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Sociālās un pilsoniskās prasmes (2. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu –veido prezentācijas par sociālo attiecību daudzveidību un cilvēku mijiedarbību saskarsmes procesā un izvērtē pieejamos datus par sociālajiem, ekonomiskajiem un politiskajiem procesiem sabiedrībā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis iekļaujams profesionālās izglītības programmās 3. un 4. Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmeņu profesionālās kvalifikācijas apguvei.

Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (2. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: skaidrot sabiedrības struktūru un indivīdu savstarpējās attiecības. Zina: sabiedrību un indivīdu vienojošās vērtības. Izprot: pilsoniskās un tiesiskās ietekmes veidus lokālā un globālā mērogā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Atšķir juridiskās atbildības veidus, min konkrētus piemērus dažādās dzīves situācijās. Vispārīgi analizē dažādus tiesiskos strīdus un tiesiskās attiecības tajos, piemēklē tiem atbilstošas tiesību normas. Diskutē par cilvēku vajadzībām, vērtībām un analizē dažādas taisnīguma izpratnes. Ar piemēriem skaidro, kāpēc sociālā identitāte ir mainīga.	Skaidro indivīda tiesību nozīmi indivīda tiesību aizsardzībā, sabiedrības attīstībā un efektīvā pārvaldībā. Prognozē tiesisko risinājumu situācijām, veido argumentētus secinājumus par tiesībaizsardzības mehānismiem. Piedalās sabiedrības labklājības veicināšanas un sabiedrības kopīgo interešu īstenošanas aktivitātēs.

		Vispārīgi raksturo sabiedrības noslāņošanos un sociālās mobilitātes iespējas dažādos laikos un vidēs, saistot to ar personisko pieredzi.	Piedāvā un īsteno konkrētas rīcības iniciatīvas, kas vērstas uz nacionālās, reģionālās vai vietējās identitātes apzināšanos. Modelē lokālo un globālo procesu ietekmi uz dažādiem sabiedrības slāņiem/grupām.
2. Spēj: patstāvīgi un mērķtiecīgi meklēt, izvērtēt un radoši izmantot informāciju mācību vai profesionālo darba uzdevumu izpildei un problēmu risinājumiem. Zina: tiesisko interešu aizstāvības veidus un iespējas. Izprot: tiesībsargājošo, kontroles un uzraudzības institūciju funkcijas.	15% no moduļa kopējā apjoma	Definē tiesisko interešu aizstāvības veidus un institūcijas, šķīrējtiesu lomu un funkcijas. Izskaidro administratīvo lietu virzību iestādē. Nosauc Latvijas Republikas tiesu sistēmas darbības principus administratīvajā procesā. Definē Satversmes tiesas izveides mērķi un tās nozīmi. Nosauc Eiropas Savienības tiesas un citu starptautisko tiesu veidus. Uzskaita starptautiskās organizācijas, kas ietekmē starptautisko politiku. Nosauc mūsdienu pasaules galvenos starptautiskos konfliktu cēloņus. Definē Eiropas Savienības izveidošanas mērķus un darbības pamatprincipus. Skaidro ar piemēriem Latvijas dalības Eiropas Savienībā nozīmi un mērķus. Nosauc Eiropas Savienības galvenās institūcijas.	Skaidro tiesībsargājošo, kontroles un uzraudzības institūciju funkcijas Latvijā. Analizē šķīrējtiesu un Latvijas Republikas vispārējās jurisdikcijas tiesu darbības atšķirības. Modelē administratīvo lietu virzību iestādē. Skaidro Latvijas Republikas tiesu sistēmas darbību administratīvajā procesā Izskaidro konstitucionālās sūdzības iesniegšanas gadījumus un kārtību. Izskaidro vēšanās Eiropas Savienības un starptautiskajās tiesās principus. Izskaidro starptautisko organizāciju ietekmi uz starptautiskās politikas veidošanu. Raksturo mūsdienu pasaules galvenos starptautiskos konfliktu cēloņus. Izskaidro Eiropas Savienības izveidošanas mērķus un darbības pamatprincipus. Novērtē Eiropas Savienības mērķus un Latvijas dalības ietekmi un nozīmi. Raksturo Eiropas Savienības galvenās institūcijas.
3. Spēj: veidot un kritiski analizēt mijiedarbību ar citiem cilvēkiem, sadarboties, respektējot sabiedrības daudzveidību, un rīkoties saskaņā ar morāles principiem. Zina: efektīvas saskarsmes priekšnosacījumus. Izprot: sociālo attiecību dažādību.	35% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro jēdzienus stereotipi (piemēram, sociālie, vecuma, dzimuma u.c.), aizspriedumi (piemēram, par kādu cilvēku, cilvēku grupu vai sabiedrības parādību u.c.). Izmantojot piemērus, analizē komunikācijas veidus. Nosauc efektīvas saskarsmes priekšnosacījumus un konfliktu cēloņus, attīstību un risināšanas stratēģijas. Atpazīst situāciju, kad notiek manipulācija.	Argumentē ar personības īpašībām saistītos stereotipus. Novērtē verbālās un neverbālās saskarsmes aktualitāti. Izmanto dažādus efektīvas saskarsmes paņēmienus modelētā vienkāršā konfliktsituācijā. Salīdzina un analizē pretējus argumentus. Vispārēji analizē agresijas pazīmes un to ietekmi uz attiecībām. Raksturo dažādu grupu veidus un atpazīst dažādus procesus grupā, raksturo tos, piedalās

		Vispārēji skaidro ar piemēriem jēdzienus manipulācija, pārliecināšana, viedokļu apmaiņa. Skaidro jēdzienu grupu. Nosauc grupu veidus un procesus grupā, lēmuma pieņemšanas posmus grupā. Atšķir sociālās lomas un statusa nozīmi grupā. Argumentē indivīda uzvedību pūlī un masu ietekmēšanas veidus. Analizē līdera lomu grupā, zina līdera pozīciju un līderības stilus. Analizē un vērtē mūsdienu sabiedrības un dabas vides ētiskās problēmas. Diskutē un vada diskusiju par mūsdienu ētiskajām problēmām, piedāvā to risinājumus.	grupas lēmuma pieņemšanas procesā modelētā situācijā. Skaidro atšķirības starp sociālajām lomām un statusiem. Saskata indivīdu vai dažādu grupu vērtību sistēmu atšķirības, salīdzina un analizē tās. Novēro un analizē grupas dalībnieku un līdera uzvedību grupā. Argumentē ekoloģiski pieļaujamu attieksmi pret dabu un pamato savu viedokli par dzīvnieku tiesībām, veģetārismu. Izmantojot vairākus piemērus, kritiski izvērtē dažādas ētikas teorijas, saistot tās ar savu pieredzi, skaidro to lietojuma problēmas un iespējas.
4. Spēj: plānot pašpilnveidi un profesionālo karjeru. Zina: plānošanas un lēmumu pieņemšanas principus. Izprot: darbinieka motivēšanas un talantu attīstīšanas nozīmi darba kvalitātes paaugstināšanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo mācīšanās un pašmācību prasmes kā veidu, lai uzlabotu karjeras iespējas saskaņā ar jau izdarītajām izvēlēm. Uzskaita pārmaiņu pieņemšanas posmus darba zaudējuma/ maiņas gadījumā. Novērtē efektīvu uzvedības modeli, kas sekmētu karjeras attīstību nākotnē, iegūstot jaunas zināšanas un prasmes par sociālajām attiecībām. Vispārīgi formulē nacionālo un Eiropas institūciju aktivitātes un īstenotās programmas darba, izglītības un apmācību jomās.	Novērtē mācīšanās un pašmācību prasmes kā veidu, lai uzlabotu karjeras iespējas saskaņā ar jau izdarītajām izvēlēm Izprot pārmaiņu pieņemšanas posmus darba zaudējuma/ maiņas gadījumā. Iegūstot jaunas zināšanas un prasmes par sociālajām attiecībām, veido efektīvu uzvedības modeli, kas sekmē profesionālo izaugsmi. Salīdzina un analizē darba procesus integrētajā perspektīvā, lai izvēlētos sev piemērotu karjeru saskaņā ar personības stiprajām pusēm.
5. Spēj: uzņemties atbildību par sava dzīvesveida kvalitāti. Zina: saslimstības struktūras izmaiņas pēdējās desmitgadēs. Izprot: saistību starp cilvēka dzīvesveidu un veselību.	20% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro jēdzienus dzīvesveids, veselīgs dzīvesveids, dzīves stils, dzīves kvalitāte u.c. un pamato ar piemēriem no savas pieredzes. Vispārēji izvērtē saistību starp cilvēka dzīvesveidu un veselību. Vispārēji raksturo, kas ir tā saucamās "civilizācijas" slimības.	Kritiski izvērtē savu dzīvesveidu un dzīves kvalitāti. Analizē sava un/vai citu cilvēku dzīvesveida (paradumu) iespējamo ietekmi uz veselību. Raksturo "civilizācijas" slimību pazīmes/simptomus, mijiedarbību ar veselīgu dzīvesveidu, fiziskām aktivitātēm un veselīgu uzturu.

		Diskutē par iedzīvotāju veselīgu uzturu un fizisko aktivitāšu veicināšanas pasākumiem.	Argumentē savu uztura izvēli un izvērtē piemērotākās/atbilstošākās fiziskās aktivitātes.
--	--	--	--

Moduļa „Zaļās prasmes” apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas veikt savu profesionālo darbību atbilstoši vides ilgtspējīgai attīstībai, resursus taupošai un energoefektīvai saimniekošanai, kā arī ikdienā pieņemt videi labvēlīgus un zaļajai domāšanai atbilstošus lēmumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Izskaidrot konkrētai situācijai svarīgākos ilgtspējīgas attīstības kritērijus. 2. Sasaistīt ilgtspējīgas attīstības ideju ar dabas resursu racionālu izmantošanu. 3. Novērtēt cilvēku saimnieciskās darbības ietekmi uz bioloģisko daudzveidību. 4. Analizēt informāciju par efektīvu energoresursu izmantošanu. 5. Šķirot atkritumus, ievērojot videi draudzīgas apsaimniekošanas pamatprincipus. 6. Ievērot veselīga uztura pamatprincipus dzīvildzes nodrošināšanai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Zaļās prasmes" apguves noslēgumā izglītojamais kārtos pārbaudījumu – veido prezentāciju, kurā iekļauj priekšlikumus un secinājumus par ilgtspējīgu resursu izmantošanu savā ikdienā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Zaļās prasmes" ir mūžizglītības modulis. Profesionālās vidējās izglītības programmās ar īstenošanas ilgumu četri gadi moduļa saturs tiek apgūts vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmeta kursā „Dabaszinības”.

Moduļa „Zaļās prasmes” saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izskaidrot konkrētai situācijai svarīgākos ilgtspējīgas attīstības kritērijus. Zina: jēdziena "ilgtspējīga attīstība" skaidrojumu.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc ilgtspējības pamatideju. Raksturo trīs būtiskākās stratēģijas prioritātes (Latvijas kultūrtelpas attīstība, dabas resursu vērtība, cilvēkkapitāls). Apraksta cilvēka un dabas mijiedarbību, kultūras, zinātnes, izglītības un pieredzes nozīmi cilvēka dzīvesveida veidošanā. Definē jēdzienu "ilgtspējīga nākotne".	Izskaidro un pamato ilgtspējības pamatideju. Pamato ar piemēru katru no būtiskākajām stratēģijas prioritātēm (Latvijas kultūrtelpas attīstība, dabas resursu vērtība, cilvēkkapitāls). Izvērtē cilvēka un dabas mijiedarbību, kultūras, zinātnes, izglītības un pieredzes nozīmi cilvēka pasaules uzskata

Izprot: ilgtspējīgas attīstības un zaļās domāšanas nozīmīgumu vides un dabas daudzveidības saglabāšanā.			veidošanā. Izskaidro jēdzienu "zaļā domāšana", izvērtējot konkrētas situācijas.
2. Spēj: sasaistīt ilgtspējīgas attīstības ideju ar dabas resursu racionālu izmantošanu. Zina: dabas resursu racionālas un ilgtspējīgas izmantošanas pamatprincipus. Izprot: dabas kapitāla resursu ilgtspējīgas izmantošanas nozīmīgumu apkārtējās vides saglabāšanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro atjaunojamo dabas resursu (vēja, saules, ūdens, augu, dzīvnieku, gaisa) nozīmi ilgtspējīga dzīvesveida veicināšanā. Skaidro neatjaunojamo resursu (naftas, dabasgāzes, minerālu) limitu nepārsniegšanas un racionālas izmantošanas nozīmi/būtību. Skaidro ekosistēmu un vides kvalitātes saglabāšanas nozīmi.	Analizē atjaunojamo dabas resursu (vēja, saules, ūdens, augu, dzīvnieku, gaisa) nozīmi ilgtspējīga dzīvesveida veicināšanā. Analizē neatjaunojamo resursu (naftas, dabasgāzes, minerālu) limitu nepārsniegšanas un racionālas izmantošanas iespējas. Izvērtē ekosistēmu un vides kvalitātes saglabāšanas iespējas.
3. Spēj: novērtēt cilvēka saimnieciskās darbības ietekmi uz bioloģisko daudzveidību. Zina: bioloģiskās daudzveidības līmeņus; floras un faunas aizsargājamās sugas; invazīvo augu un dzīvnieku sugas; bioloģiskās daudzveidības fragmentāciju; saimnieciskās darbības priekšrocības un trūkumus īpaši aizsargājamās dabas teritorijās; bioloģiskās daudzveidības monitoringu; ekoloģiskās pēdas nospiedumu. Izprot: īpaši aizsargājamo teritoriju un bioloģiskās daudzveidības saistību, saimnieciskās darbības ietekmi uz dabas un klimata pārmaiņām	20% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst cilvēka saimnieciskās darbības veidus, kas ietekmē bioloģiskās daudzveidības pamatnosacījumus. Nosauc bioloģiskās daudzveidības četrus līmeņus, minot divus raksturojošus piemērus. Vispārīgi raksturo Latvijas floru un faunu, to aizsargājamās sugas. Nosauc desmit Latvijas invazīvo augu un dzīvnieku sugas. Raksturo ar trīs piemēriem saimnieciskās darbības priekšrocības un trūkumus īpaši aizsargājamās dabas teritorijās. Nosauc trīs bioloģiskās daudzveidības monitoringa piemērus. Nosauc piecus saimnieciskās darbības veidus, kas ietekmē dabas un klimata pārmaiņas. Aprēķina ekoloģiskās pēdas nospiedumu.	Izskaidro cilvēka saimnieciskās darbības veidus, kas ietekmē bioloģiskās daudzveidības pamatnosacījumus. Izskaidro dzīvības procesu daudzveidību, saskatot to vienojošās likumsakarības. Skaidro Latvijas floras un faunas aizsargājamo sugu nozīmi ekosistēmā. Raksturo Latvijas invazīvo augu un dzīvnieku sugu ietekmi uz vietējo ekosistēmu. Pamato ar pieciem piemēriem saimnieciskās darbības priekšrocības un trūkumus īpaši aizsargājamās dabas teritorijās Analizē piecus bioloģiskās daudzveidības monitoringa piemērus. Novērtē saimnieciskās darbības veidu (vismaz piecu) ietekmi uz dabas un klimata pārmaiņām – kā saimnieciskā darbība var ietekmēt apkārtējo vidi.

			Izskaidro ekoloģiskās pēdas nospieduma rezultātus.
4. Spēj: analizēt informāciju par efektīvu energoresursu izmantošanu. Zina: atjaunojamo energoresursu veidus. Izprot: atjaunojamo energoresursu izmantošanas iespējas saimniekošanā un sadzīvē, fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi, energoefektivitātes nozīmi mūsdienās.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji skaidro kaitējumus, ko videi rada fosilās enerģijas izmantošana. Izvērtē fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi. Vispārīgi raksturo videi draudzīgu enerģiju. Nosauc piecus piemērus, kā saimniekošanā un sadzīvē izmanto atjaunojamus energoresursus. Identificē iekārtas, uz kurām attiecas energoefektivitātes marķējums.	Analizē kaitējumus, ko videi rada fosilās enerģijas izmantošana. Analizē fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi. Raksturo videi draudzīgas enerģijas veidus, to izmantošanas iespējas saimniekošanā un sadzīvē. Izskaidro, kā pēc energoefektivitātes marķējuma izvēlēties iekārtas un instrumentus darbam un sadzīvei ar iespējami mazāku enerģijas patēriņu.
5. Spēj: šķirot atkritumus, ievērojot videi draudzīgas apsaimniekošanas pamatprincipus. Zina: atkritumu veidus un videi draudzīgu to apsaimniekošanu; videi draudzīgus sadzīves atkritumu likvidēšanas pasākumus un ieguvumus. Izprot: atkritumu šķirošanas nepieciešamību, atkritumu rašanos sadzīvē un ražošanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos atkritumu veidus (mājsaimniecības, rūpnieciskie, speciālie, bīstamie, inertie u.c.), minot trīs piemērus no katra veida, t.sk. otrreizējās pārstrādes atkritumus. Risina atkritumu šķirošanas uzdevumus. Nosauc galvenos atkritumu radītos kaitējumus videi savā pilsētā vai pagastā. Uzskaita piecus videi draudzīgus atkritumu likvidēšanas un utilizēšanas piemērus. Atpazīst sadzīves atkritumu veidus, bīstamos un ražošanas atkritumus. Izskaidro jēdziena "ilgtspējīga atkritumu apsaimniekošana" būtību.	Raksturo galvenos atkritumu veidus (mājsaimniecības, rūpnieciskie, speciālie, bīstamie, inertie u.c.) un otrreizējās pārstrādes atkritumus. Risina atkritumu šķirošanas uzdevumus. Izskaidro un ar piemēriem pamato atkritumu radītos kaitējumus videi savā pilsētā vai pagastā. Izvērtē iedzīvotāju atkritumu likvidēšanas un utilizēšanas iespējas videi draudzīgā veidā. Novērtē sadzīves atkritumu veidus, pamatojoties uz to lietderīgu izmantošanu, identificē bīstamos un ražošanas atkritumus. Pamato ilgtspējīgas atkritumu apsaimniekošanas nepieciešamību.

6. Spēj: ievērot veselīga uztura pamatprincipus dzīvildzes nodrošināšanai. Zina: jēdzienu "cilvēkam veselīga pārtika", "bioloģiskā pārtika", "ģenētiski modificēta pārtika", "E vielas" u.c. skaidrojumu, to būtiskās pazīmes un/vai atšķirības. Izprot: veselīga uztura nozīmi dzīvildzes nodrošināšanā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Atšķir organismam nepieciešamās uzturvielas un pārtikas piedevas. Identificē bioloģiski un industriāli ražotās pārtikas atšķirības. Nosauc E vielu iedalījumu un vismaz piecas E vielas, vispārīgi raksturo to ietekmi uz cilvēka veselību. Raksturo praktiski izmantojamus ekomarķējumus.	Izskaidro organismam nepieciešamo uzturvielu un pārtikas piedevu atšķirības. Novērtē atšķirības starp bioloģisko un industriāli ražoto pārtiku. Analizē E vielu iedalījumu, detalizēti raksturo vismaz trīs E vielas no katras grupas, izvērtē zināmākās E vielas uzturā. Analizē un raksturo ekomarķējumus un prot izvēlēties atbilstošākos konkrētai situācijai.
--	------------------------------------	---	---

Programmas īstenošanai obligāti nepieciešamie materiālie līdzekļi

Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1. Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti		
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām, tai skaitā ar restorāna vadības datorprogrammu, un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1 uz grupu
1.3.	Audio un video aprīkojums	1 uz grupu
1.4.	Profesionāli aprīkota mācību laboratorija vai konditorejas cehs (iekārtotas darba vietas ar konditorejas tehnoloģiskajām iekārtām – siltumiekārtām, aukstumiekārtām un mehāniskajām iekārtām un aprīkojumu, tai skaitā maizes cepšanai/gatavošanai	1 uz grupu
1.5.	Konditorejas darba galdi, plītis, virsmas, mikseri, maisītāji utt.	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.6.	Uzgaļi konditorejas maisiņiem, maisiņi	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.7.	Dažādas formiņas	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.8.	Svari, termometri, naži, mērtrauki, bļodas, maizes cepšanas formas	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.9.	Mīklas mīcītājs	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.10.	Maizes cepšanai piemērota krāsns, cepšanas pannas	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.11.	Mīklas raudzēšanas kamera	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.12.	Ēdienu gatavošanas tehnoloģijas un aprīkojums (elektriskā plīts profesionālā, konvekcijas krāsns, marmīts, elektriskais katls, fritieris, elektrogrils, elektriskā gaļas maļamā mašīna, elektriskais gastronomisko produktu griezējs u.c.)	1 uz grupu
1.13.	Galda trauku komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.14.	Galda piederumu komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.15.	Glāžu komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.16.	Koplietošanas galda piederumi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.17.	Profesionāls konditora inventārs	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2. Materiāli, palīgmateriāli u.tml.		
2.1.	Izejvielas un produkti dažāda veida mīklu un konditorejas izstrādājumu gatavošanai, t.sk. maizes gatavošanai	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.2.	Datu nesēji (zibatmiņa, CD, DVD)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.3.	Mobilā tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.4.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti un tematiskās filmas, izdales materiāli, fotoattēli u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.5.	Kancelejas preces (A4, A3 vai A2 formas papīrs, krāsaini flomāsteri, marķieri, krāsains papīrs, līmlapiņas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi, papīrs, šķēres, līmes un līmlentes u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.6.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas – tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, pavadzīmes (komplekti) u.c.	1 katram izglītojamajam
2.7.	Dažādi izejvielu un produktu iepakojumi (pergamenta papīrs, pārtikas plēve u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.8.	Drošības tehnikas instrukcijas	Katrai iekārtai

2.9.	Play dough plastilīns rotājumu veidošanas apgūšanai	1 katram izglītojamajam
2.10.	Galda klāšanas piederumi koplietošanai un individuālai lietošanai (trauki, glāzes, piederumi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.11.	Dažādu audumu galda veļa (galdauti, salvetes, dvieļi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.12.	Tīrīšanas un kopšanas aprīkojums un līdzekļi dažādām virsmām, t.sk. roku mazgāšanai	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.13.	Individuālie darba aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.14.	Darba apģērbs – komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.15.	Mācību un profesionālā literatūra, vārdnīcas, aktuālā periodika u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.16.	Izejvielas konditorejas izstrādājumu gatavošanai	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.17.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1 uz grupu

Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavārs palīgs un pavārs ar specializācijām

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1. Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti		
1.1.	Profesionāli aprīkota ēdienu gatavošanas laboratorija vai ražošanas virtuve (iekārtotas darba vietas ar ēdienu gatavošanas tehnoloģiskajām iekārtām – siltumiekārtām, aukstumiekārtām un mehāniskajām iekārtām un aprīkojumu (profesionālā elektriskā plīts, kombi krāsns, marmīts, fritieris, elektrogrils, elektriskā gaļas mašīna, elektriskais gastronomisko produktu griezējs u.c.))	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.2.	Datori ar lietojumprogrammām, tai skaitā ar restorāna vadības datorprogrammu un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.3.	Multimēdiju projektoris un ekrāns	1 uz grupu
1.4.	Audio un video aprīkojums	1 uz grupu
1.5.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1 uz grupu
1.6.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1 uz grupu
1.7.	Profesionāli aprīkots mācību restorāns/kafejnīca.	1 uz grupu
1.8.	Profesionāli iekārtota kambīze, aukstumkameras, noliktavas un ēdināšanas telpas ar nepieciešamajām iekārtām un aprīkojumu	Katram izglītojamajam
1.9.	Mācību darbnīca ar viesu apkalpošanas zāles mēbelēm, viesmīļa darba galdu, bāra vietu, iekārtām un inventāru	1 uz grupu
1.10.	Karsto ēdienu uzglabāšanas un pasniegšanas iekārta	1 uz grupu
1.11.	Galda trauku komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.12.	Galda trauku komplekts pusdienām	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.13.	Galda piederumu komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.14.	Glāžu komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.15.	Koplietošanas galda piederumi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.16.	Galda veļas komplekti	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.17.	Gludeklis, gludināšanas dēlis	1 uz grupu
1.18.	Fondī trauku komplekts	2 uz grupu
1.19.	Grilpanna	2 uz grupu
1.20.	Profesionāls pavāru nažu komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam

1.21.	Karsto un auksto dzērienu sagatavošanas un pasniegšanas piederumi	2 uz grupu
1.22.	Dažādi termometri, svāri	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2. Materiāli, palīgmateriāli u.tml.		
2.1.	Izejvielas un produkti dažādu ēdienu un izstrādājumu gatavošanai	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.2.	Datu nesēji (zibatmiņa, CD, DVD)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.3.	Mobilā tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.4.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti un tematiskās filmas, izdales materiāli, fotoattēli u.c.) , video materiāli u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.5.	Kancelejas preces (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi, papīrs, šķēres, līmes un līmīlentes u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.6.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas – tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, pavadzīmes (komplekti), t.sk. bāra veidlapas	1 katram izglītojamajam
2.7.	Dažādi izejvielu un produktu iepakojumi (pergamenta papīrs, pārtikas plēve u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.8.	Drošības tehnikas instrukcijas katrai tehnoloģiskajai iekārtai	Katrai iekārtai
2.9.	<i>Play dough</i> plastilīns rotājumu veidošanas apgūšanai	1 katram izglītojamajam
2.10.	Galda klāšanas aprīkojums koplietošanai un individuālai lietošanai (trauki, glāzes, piederumi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.11.	Dažādu audumu galda veļa (galdauti, salvetes, dvieļi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.12.	Tīrīšanas un kopšanas līdzekļi dažādām virsmām, t.sk. roku mazgāšanai un aprīkojums	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.13.	Individuālie darba aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.14.	Pavāra darba tērps un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.15.	Mācību un profesionālā literatūra, vārdnīcas, aktuālā periodika u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.16.	Preču, inventāra, izejvielu uzskaites dokumentācijas komplekts	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.17.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas (t.sk. numuru pārbaudes veidlapas, inventarizācijas akti, pavadzīmes, istabenes kartītes ,u.c. veidlapas)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.18.	Mācību filmas	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.19.	Telpu noformēšanas materiāli	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.20.	Dārzkopības aprīkojums un instrumenti telpaugu kopšanai – lejkanna, nazis, šķēres u.c.	1 komplekts
2.21.	Dekoru/elementu/kompozīciju veidošanas piederumi – līme, karstā līme, zaļās un sausās oāzes, stieples, pērlītes, sveces, dekoratīvie traukus, lapu spīdumi, krāsas, dekoratīvi elementi, dekoratīvi trauki, dažādu materiālu un šķiedru audumi, lentes u/c. izstrādājumi u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.22.	Dabas palīgmateriāli - dabas šķiedras, lapas, sūnas, čiekuri, sēklas, sausie augi, zari, klūdžiņas, koku augļi, zarus, saknes, smilgas, akmentiņi u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.23.	Izejvielas un produkti un materiāli dažādu ēdienu un izstrādājumu gatavošanai t.sk. iepakojums u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.24.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1 uz grupu

DARBĪBAS PROGRAMMAS "IZAUGSME UN NODARBINĀTĪBA" VALSTS IZGLĪTĪBAS
SATURA CENTRA ESF PROJEKTS "PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS IESTĀŽU EFEKTĪVA
PĀRVALDĪBA UN PERSONĀLA KOMPETENCES PILNVEIDE" (VIENOŠANĀS NR.
8.5.3.0/16/I/001)

Aprobācijas koordinatore: Solvita Siliņa