



Projekts Nr.8.5.2.0/16/I/001

**NOZARU KVALIFIKĀCIJAS SISTĒMAS PILNVEIDE PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS ATTĪSTĪBAI UN KVALITĀTES
NODROŠINĀŠANAI****MODUĻU KARTE**

C	Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas	Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana	Maizes gatavošanas un cepšanas pamati	Gaļas produktu ražošanas pamati	Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi	Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana	Telpu dizains un floristika	Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē	Pasākumu apkalpošana	Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi uz kuģa
B	Banketa/ pasākuma plānošana	Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā	Banketa/ pasākuma norises nodrošināšana	Restorāna pavāra prakse	Kuģa uzbūve un ekspluatācija	Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa	Jūrnieceības angļu valoda	Jūrnieceības likumdošana, darba un vides aizsardzība	Kuģa pavāra prakse	
	Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)	Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)	Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)	Konditora prakse	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)	Pavāra palīga prakse	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)	Ēdienkartes izveide	Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve	Pavāra prakse
	Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)	Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde	Produktu un izstrādājumu uzglabāšana	Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)	Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)	Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)	Konditora palīga prakse	Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)	Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide	Profesionālā saziņa svešvalodās
A	Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi	Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā	Lietišķās saskarsmes pamatprincipi							

* Satura izstrādē izmantots Eiropas Sociālā fonda projekta "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana" (vienošanās Nr.2010/0274/1DP/1.2.1.1.1/10/IPIA/VIAA/001) darba rezultāts

Modulārās profesionālās izglītības programmas profesionālajām kvalifikācijām:

Pavārs**Pavāra palīgs****Konditors****Konditora palīgs****Kuģa pavārs****Restorāna pavārs**



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI

<<Modulārās programmas kods, ieraksta izglītības iestāde>>
(pēc izglītības klasifikācijas)



Uz sākumu

Programmas veids	<<Ieraksta izglītības iestāde>>
Iegūstamā kvalifikācija	Pavārs
Profesionālās kvalifikācijas līmenis	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim)
Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura centrs

Metodiskais atbalsts:

Projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai"

Inta Annuškāne

Izpildītājs:

SIA "Viesnīcu un restorānu mācību centrs"

Darba grupas vadītājs:

Gita Krūmiņa-Zemtore

Darba grupa:

Daiga Kondrāde, Aina Linde, Zane Zaķe, Solvita Muižniece, Daiga Veismane, Anita Blija, Rita Riekstiņa-Dolģe, Ilze Beitāne, Ingrīda Millere, Nellija Degle, Anete Jansone

Vērtētāji:

Latvijas Darba devēju konfederācija
Nozares eksperts:
Svetlana Riškova

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība
Nozares eksperts:
Sandra Sirmace



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Pavāra"

PROGRAMMAS APRAKSTS

Programmas mērķis	Izglītības procesa rezultātā sagatavot pavāru, kurš gatavo un noformē dažādas sarežģītības ēdienus, ievērojot ēdienu gatavošanas tehnoloģiju, uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un racionālu visu resursu apriti, izvērtē izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu kvalitāti.
Programmas uzdevumi	Izglītības procesa rezultātā dot iespējas apgūt šādas zināšanas, prasmes un 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.



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

	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 vēsturisko novadu 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. Lietot 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, uzklaustot 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.
Programmas apguves kvalitātes novērtēšana	Izglītojamie, kuri modulārajā programmā apguvuši profesionālās kvalifikācijas "Pavārs" ieguvei paredzētos A, B un C daļas modulus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu, kāto valsts noslēguma pārbaudījumu.



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Tālākās izglītības iespējas	Izglītojamajiem, kas apgūst papildu modulus atbilstoši tūrisma nozares ēdināšanas sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālo kvalifikāciju vai papildu kompetences.
------------------------------------	---

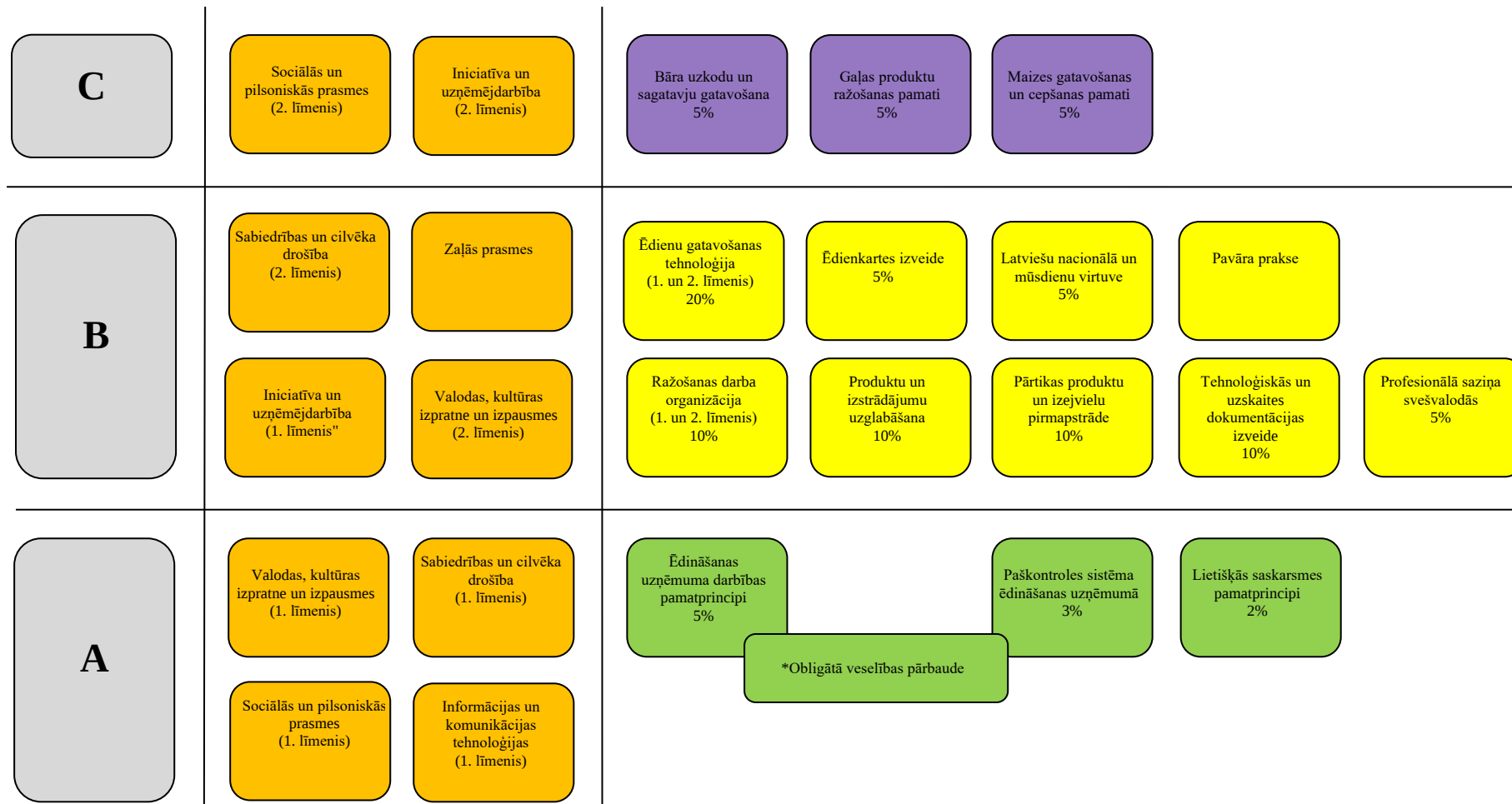


I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Pavāra"
MODUĻU KARTE





I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Pavāra"

PROGRAMMAS ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

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)	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.2.	Datori ar lietojumprogrammām, tai skaitā ar restorāna vadības datorprogrammu un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.3.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.4.	Audio un video aprīkojums	1
1.5.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
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.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.5.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi, papīrs, šķēres, līmes un līmļentes 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 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



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

		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	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.	Pirmās palīdzības aptieciņa	Atbilstoši programmas īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI

<<Modulārās programmas kods, ieraksta izglītības iestāde>>
(pēc izglītības klasifikācijas)



Uz sākumu

Programmas veids	<<Ieraksta izglītības iestāde>>
Iegūstamā kvalifikācija	Pavāra palīgs
Profesionālās kvalifikācijas līmenis	Otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis (atbilst trešajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim)
Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura centrs

Metodiskais atbalsts:

Projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai"

Inta Annuškāne

Izpildītājs:

SIA "Viesnīcu un restorānu mācību centrs"

Darba grupas vadītājs:

Gita Krūmiņa-Zemtūre

Darba grupa:

Daiga Kondrāde, Aina Linde, Zane Zaķe, Solvita Muižniece, Daiga Veismane, Anita Blija, Rita Riekstiņa-Dolģe, Ilze Beitāne, Ingrīda Millere, Nellija Degle, Anete Jansone

Vērtētāji:

Latvijas Darba devēju konfederācija
Nozares eksperts:
Svetlana Riškova

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība
Nozares eksperts:
Sandra Sirmace



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Pavāra palīga"
PROGRAMMAS APRAKSTS

Programmas mērķis	Izglītības procesa rezultātā sagatavot pavāra palīgu, kurš pilda darba uzdevumus ēdināšanas uzņēmumā atbilstoši pavāra norādījumiem – veic produktu/izejvielu pirmapstrādi, sagatavo darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavo starpproduktus, ēdienus un piedevas, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.
Programmas uzdevumi	Izglītības procesa rezultātā dot iespējas apgūt šādas zināšanas, prasmes un 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.



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

	15. Atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot novadu un 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.
Programmas apguves kvalitātes novērtēšana	Izglītojamie, kuri modulārajā programmā apguvuši profesionālās kvalifikācijas "Pavāra palīgs" ieguvei paredzētos A, B un C daļas modulus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu, kārto valsts noslēguma pārbaudījumu.
Tālākās izglītības iespējas	Izglītojamajiem, kas apgūst papildu modulus atbilstoši tūrisma nozares ēdināšanas sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālo kvalifikāciju vai papildu kompetences.

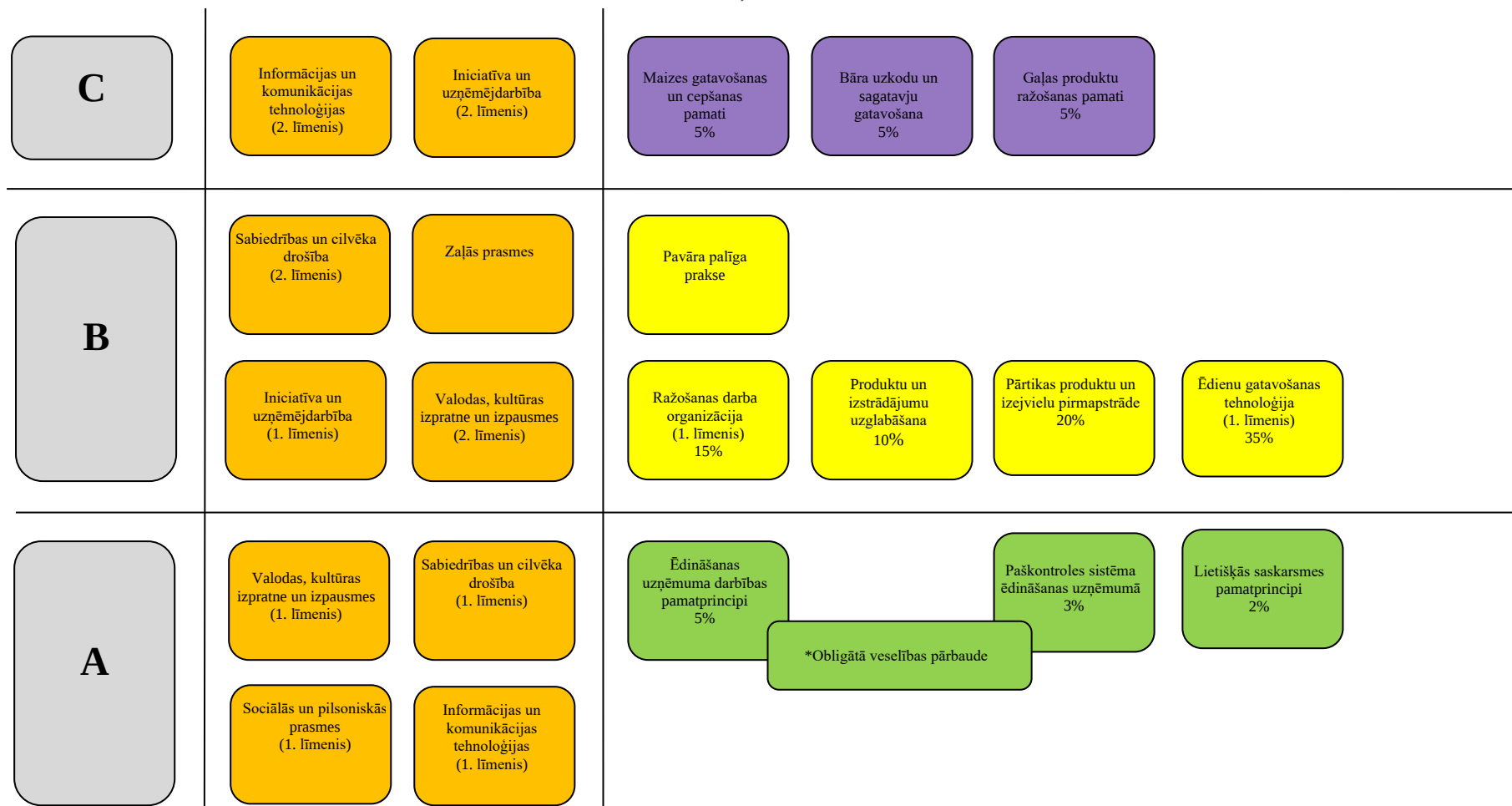


I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Pavāra palīga"
MODUĻU KARTE





I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Pavāra palīga"**PROGRAMMAS ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

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)	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.2.	Datori ar lietojumprogrammām, tai skaitā ar restorāna vadības datorprogrammu, un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.3.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.4.	Audio un video aprīkojums	1
1.5.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
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.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.5.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi, papīrs, šķēres, līmes un līmļentes 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 iekārtai
2.9.	Play dough plastilīns rotājumu veidošanas apgūšanai	1 katram izglītojamajam
2.10.	Galda klāšanas aprīkojums koplietošanai un individuālai lietošanai (trauki, glāzes, piederumi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

		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	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.	Pirmās palīdzības aptieciņa	Atbilstoši programmas īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI

<<Modulārās programmas kods, ieraksta izglītības iestāde>>
(pēc izglītības klasifikācijas)



Uz sākumu

Programmas veids	<<Ieraksta izglītības iestāde>>
Iegūstamā kvalifikācija	Konditors
Profesionālās kvalifikācijas līmenis	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim)
Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura centrs

Metodiskais atbalsts:

Projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai"

Inta Annuškāne

Izpildītājs:

SIA "Viesnīcu un restorānu mācību centrs"

Darba grupas vadītājs:

Gita Krūmiņa-Zemtore

Darba grupa:

Daiga Kondrāde, Aina Linde, Zane Zaķe, Solvita Muižniece, Daiga Veismane, Anita Blija, Rita Riekstiņa-Dolģe, Ilze Beitāne, Ingrīda Millere, Nellija Degle, Anete Jansone

Vērtētāji:

Latvijas Darba devēju konfederācija
Nozares eksperts:
Svetlana Riškova

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība
Nozares eksperts:
Sandra Sirmace



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Konditora"
PROGRAMMAS APRAKSTS

Programmas mērķis	Izglītības procesa rezultātā sagatavot konditoru, kurš veic pilna tehnoloģiskā cikla darbu izpildi konditorejas uzņēmumā/struktūrvienībā un organizē savu darbu – sagatavo atbilstošās izejvielas, gatavo un noformē dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus un desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.
Programmas uzdevumi	Izglītības procesa rezultātā dot iespējas apgūt šādas zināšanas, prasmes un 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



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

	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.
--	--



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

	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.
Programmas apguves kvalitātes novērtēšana	Izglītojamie, kuri modulārajā programmā apguvuši profesionālās kvalifikācijas "Konditors" ieguvei paredzētos A, B un C daļas modulus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu, kārto valsts noslēguma pārbaudījumu.
Tālākās izglītības iespējas	Izglītojamajiem, kas apgūst papildu modulus atbilstoši tūrisma nozares ēdināšanas sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālu kvalifikāciju vai papildu kompetences.

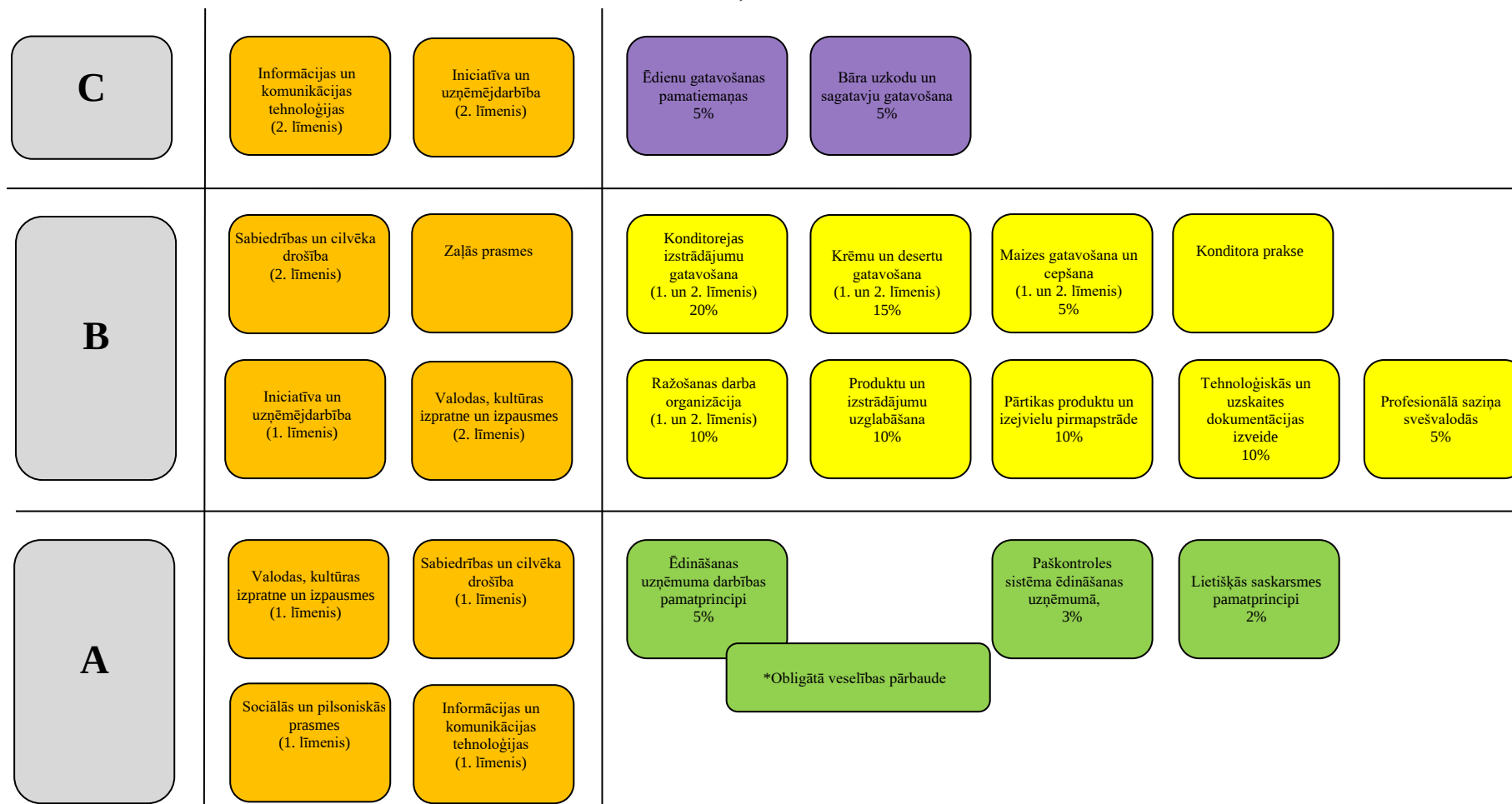


I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Konditora"
MODUĻU KARTE





I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Konditora"**PROGRAMMAS ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

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
1.3.	Audio un video aprīkojums	1
1.4.	Profesionāli aprīkota konditorejas izstrādājumu gatavošanas telpa/cehs (iekārtotas darba vietas ar konditorejas tehnoloģiskajām iekārtām – siltumiekārtām, aukstumiekārtām un mehāniskajām iekārtām un aprīkojumu, tai skaitā maizes cepšanai/gatavošanai)	1
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 (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi, papīrs, šķēres, līmes un līmļentes 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



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

		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.	Pirmās palīdzības aptieciņa	Atbilstoši programmas īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI

<<Modulārās programmas kods, ieraksta izglītības iestāde>>
(pēc izglītības klasifikācijas)



Uz sākumu

Programmas veids	<<Ieraksta izglītības iestāde>>
Iegūstamā kvalifikācija	Konditora palīgs
Profesionālās kvalifikācijas līmenis	Otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis (atbilst trešajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim)
Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura centrs

Metodiskais atbalsts:

Projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai"

Inta Annuškāne

Izpildītājs:

SIA "Viesnīcu un restorānu mācību centrs"

Darba grupas vadītājs:

Gita Krūmiņa-Zemtore

Darba grupa:

Daiga Kondrāde, Aina Linde, Zane Zaķe, Solvita Muižniece, Daiga Veismane, Anita Blija, Rita Riekstiņa-Dolģe, Ilze Beitāne, Ingrīda Millere, Nellija Degle, Anete Jansone

Vērtētāji:

Latvijas Darba devēju konfederācija
Nozares eksperts:
Svetlana Riškova

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība
Nozares eksperts:
Sandra Sirmace



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Konditora palīga" PROGRAMMAS APRAKSTS

Programmas mērķis	Izglītības procesa rezultātā sagatavot konditora palīgu, kurš pilda darba uzdevumus konditorejas vai ēdināšanas uzņēmumā atbilstoši konditora norādījumiem – veic izejvielu un produktu pirmapstrādi, sagatavo darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavo konditorejas starpproduktus un izstrādājumus, ievērojot receptūru un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.
Programmas uzdevumi	Izglītības procesa rezultātā dot iespējas apgūt šādas zināšanas, prasmes un 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.



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

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 prasības.
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.



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Programmas apguves kvalitātes novērtēšana	Izglītojamie, kuri modulārajā programmā apguvuši profesionālās kvalifikācijas "Konditora palīgs" ieguvei paredzētos A, B un C daļas moduļus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu, kārtoti valsts noslēguma pārbaudījumu.
Tālākās izglītības iespējas	Izglītojamajiem, kas apgūst papildu moduļus atbilstoši tūrisma nozares ēdināšanas sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālu kvalifikāciju vai papildu kompetences.

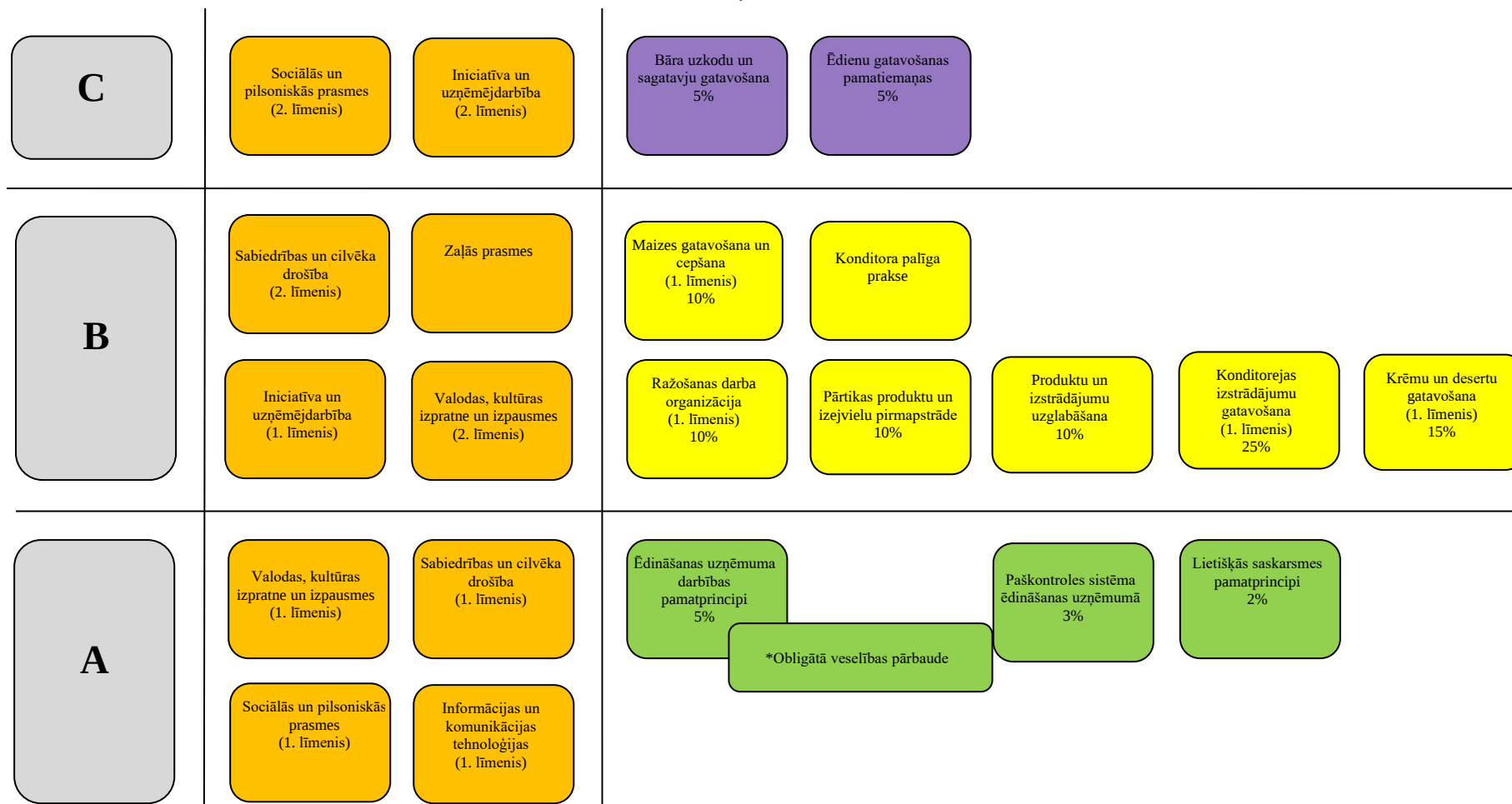


I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Konditora palīga"
MODUĻU KARTE





I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Konditora palīga"**PROGRAMMAS ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Profesionāli aprīkota konditorejas izstrādājumu gatavošanas telpa/cehs (iekārtotas darba vietas ar konditorejas tehnoloģiskajām iekārtām – siltuma, aukstuma un mehāniskajām iekārtām – un aprīkojumu, tai skaitā maizes cepšanai/gatavošanai)	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.2.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.3.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.4.	Audio un video aprīkojums	1
1.5.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
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 (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi, papīrs, šķēres, līmes un līmļentes 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



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

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.	Pirmās palīdzības aptieciņa	Atbilstoši programmas īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI

<<Modulārās programmas kods, ieraksta izglītības iestāde>>

(pēc izglītības klasifikācijas)



Uz sākumu

Programmas veids	<<Ieraksta izglītības iestāde>>
Iegūstamā kvalifikācija	Kuģa pavārs
Profesionālās kvalifikācijas līmenis	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim)
Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Iegūta trešā līmeņa (4. LKI) profesionālā kvalifikācija "Pavārs". Kvalifikāciju "Kuģa pavārs" var iegūt arī pēc citas pavāra kvalifikācijai līdzvērtīgas trešā vai augstāka līmeņa profesionālās kvalifikācijas iegūšanas, kas ietver pavāra kvalifikācijai atbilstošas zināšanas un prasmes (kompetences).

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura centrs

Metodiskais atbalsts:

Projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai"

Inta Annuškāne

Izpildītājs:

SIA "Stella MLG"

Darba grupas vadītājs:

Gunta Šmaukstele

Darba grupa:

Diāna Baikova, Elmārs Kovaļevskis, Maira Krūze,
Solvita Siliņa

Vērtētāji:

Latvijas Darba devēju konfederācija

Nozares eksperts:

Rolands Ščerbinkins

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība

Nozares eksperts:

Alda Cīrule



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Kuģa pavāra"
PROGRAMMAS APRAKSTS

Programmas mērķis	Izglītības procesa rezultātā sagatavot kuģa pavāru, kurš strādā uz Latvijas vai citu valstu karogu kuģiem starptautiskajā kuģošanā ar nosacījumu, ka ir sertificēts atbilstoši nacionālo normatīvo aktu par jūrnieku sertificēšanu prasībām, aprēķina kuģa apkalpes ēdināšanai nepieciešamo produktu daudzumu, gatavo un noformē ēdienus, ņemot vērā kuģa apkalpes prasības, sabalansēta uztura principus un kultūras īpatnības daudznacionālās apkalpēs, organizē un vada kambīzes un apkalpojošā personāla darbu, ievēro personīgās un pārtikas higiēnas, darba aizsardzības, kuģošanas drošības, vides aizsardzības un saistošo nacionālo un starptautisko normatīvo aktu prasības un labu jūras praksi.
Programmas uzdevumi	Attīstīt šādas izglītojamā 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, racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. 4. Nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos. 5. Ievērot saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa. 6. Ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērojot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus. 7. Skaidri un saprotami sazināties angļu valodā rakstveidā un mutvārdos darba pienākumu veikšanā. 8. Ievērot vides piesārņojuma novēršanas prasības atbilstoši MARPOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām. 9. Rīkoties ārkārtas situācijās uz kuģa atbilstoši to veidam, kuģa trauksmju sarakstam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās.



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Programmas apguves kvalitātes novērtēšana	Izglītojamie, kuri modulārajā programmā apguvuši profesionālās kvalifikācijas "Kuģa pavārs" ieguvei paredzētos B un C daļas modulus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu, kārto valsts noslēguma pārbaudījumu. Kvalifikāciju "Kuģa pavārs" iegūst pēc pavāra kvalifikācijas iegūšanas, apgūstot ar VAS "Latvijas Jūras administrācija" Jūrnieku reģistru saskaņotu kuģa pavāra izglītības programmu, kas ietver 2006. gada Starptautiskās konvencijas par darbu jūrniecībā (MLC konvencija) prasības un obligāto kvalifikācijas praksi uz kuģiem jūrā.
Tālākās izglītības iespējas	Izglītojamajiem, kas apgūst papildu modulus atbilstoši tūrisma nozares ēdināšanas sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālo kvalifikāciju vai papildu kompetences.

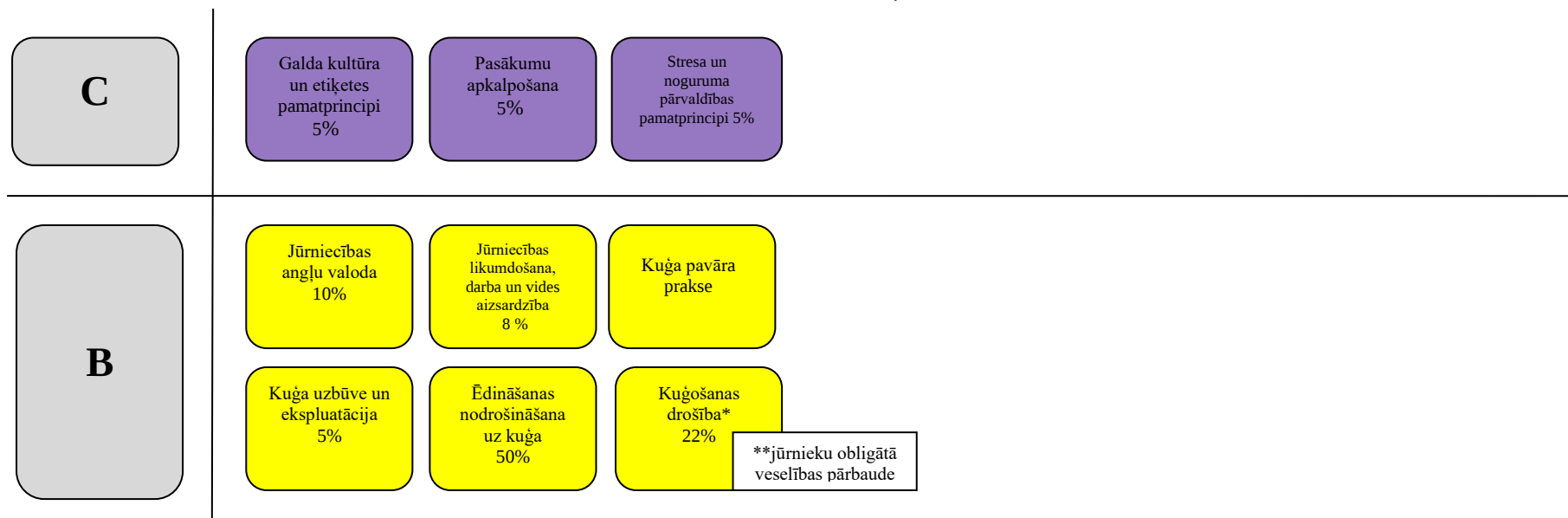


IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Kuģa pavāra" PROGRAMMAS MODUĻU KARTE



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

*Kuģošanas drošības modulis sastāv no jūrmieku mācību kursiem "Drošības pamatkurss" un "Aizsardzības kurss jūrmiekiem ar aizsardzības funkcijām".

Aktuālās mācību kursu programmas pieejamas Latvijas Jūras administrācijas tīmekļa vietnēs:

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

**Pirms mācību kursa "Drošības pamatkurss" izglītojamajiem ir jāiegūst jūrmieka medicīniskais sertifikāts.

Saskaņā ar Ministru kabineta 2014. gada 3. jūnija noteikumiem Nr. 273 "Noteikumi par jūrmieku veselības atbilstību darbam uz kuģa" jūrmieku obligātā veselības pārbaude jāiziet pie Latvijas Jūras administrācijas atzīta jūrmieku ārsta. Sīkāka informācija par jūrmieku veselības pārbaudēm un jūrmieku ārstu saraksts atrodams Latvijas Jūras administrācijas tīmekļa vietnē:

<https://www.lja.lv/jurmieku-registrs/cita-informacija/jurmieku-veselibas-parbaude>

Profesionālās izglītības programma "Ēdināšanas pakalpojumi", profesionālā kvalifikācija "Kuģa pavārs",
3. profesionālās kvalifikācijas līmenis



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Kuģa pavārs"

PROGRAMMAS ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris, kopētājs, skeneris (vai "viss vienā")	1
1.4.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
1.5.	Profesionāli aprīkota ēdienu gatavošanas laboratorija un degustāciju zāle ar tehnoloģiskajām iekārtām un aprīkojumu	1
1.6.	Profesionāli iekārtota kambīze, aukstumkameras, noliktavas un ēdināšanas telpas ar nepieciešamajām iekārtām un aprīkojumu	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Biroja un kancelejas materiāli (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.2.	Tīrīšanas līdzekļi un aprīkojums	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.3.	Uzskates un izdales līdzekļi un/vai materiāli (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, videomateriāli u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.4.	Aktuālā un uzziņu literatūra (mācību grāmatas, periodika, normatīvie akti u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.6.	Drošības tehnikas instruktažas katrai tehnoloģiskajai iekārtai	Atbilstoši programmas īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI

<<Modulārās programmas kods, ieraksta izglītības iestāde>>
(pēc izglītības klasifikācijas)



Uz sākumu

Programmas veids	<<Ieraksta izglītības iestāde>>
Iegūstamā kvalifikācija	Restorāna pavārs
Profesionālās kvalifikācijas līmenis	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim)
Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Iegūta pamatizglītība. <i>*Modulārās programmas vērtētāji novērtēšanas anketās norāda, ka kvalifikācija "Restorāna pavārs" ir jāiegūst tikai pēc pavāra vai citas pavāra kvalifikācijai līdzvērtīgas trešā vai augstāka līmeņa profesionālās kvalifikācijas iegūšanas, kas ietver pavāra kvalifikācijai atbilstošas zināšanas un prasmes (kompetences).</i>

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura centrs

Metodiskais atbalsts:

Projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai"
Inta Annuškāne

Izpildītājs:

SIA "Stella MLG"

Darba grupas vadītājs:

Gunta Šmaukstele

Darba grupa:

Diāna Baikova, Elmārs Kovaļevskis, Maira Krūze,
Solvita Siliņa

Vērtētāji:

Latvijas Darba devēju konfederācija
Nozares eksperts:
Svetlana Riškova

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība
Nozares eksperts:
Sandra Sirmace



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Restorāna pavārs"
PROGRAMMAS APRAKSTS

Programmas mērķis	Izglītības procesa rezultātā sagatavot restorāna pavāru, kurš iepazīstina viesus ar restorāna piedāvājumu, piedalās banketa/pasākuma ēdienkartes un programmas veidošanā, plāno banketam nepieciešamos resursus un uzrauga banketa/pasākuma sagatavošanu un norisi, gatavo un noformē ēdienus pēc pasūtījuma, tajā skaitā viesu klātbūtnē.
Programmas uzdevumi	Izglītības procesa rezultātā dot iespējas apgūt šādas zināšanas, prasmes un kompetences: 1. Plānot banketa/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem. 2. Atbildīgi plānot un organizēt resursus un darba procesus atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam. 3. Atbildīgi uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanas darbus, to norisi un atbilstību izstrādātajam plānam. 4. Veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā. 5. Gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, tajā skaitā viesu klātbūtnē, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus, un nodrošināt vienlaicīgu ēdiena gatavošanu un izsniegšanu lielos pasākumos. 6. Radoši noformēt ēdiena pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam. 7. Atbildīgi veikt ēdiena gatavošanu, noformēšanu, ēdiena dalīšanu un/vai porcionēšanu, kā arī papildu noformēšanu viesu klātbūtnē. 8. Vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu.
Programmas apguves kvalitātes novērtēšana	Izglītojamie, kuri modulārajā programmā apguvuši profesionālās kvalifikācijas "Restorāna pavārs" ieguvei paredzētos B un C daļas modulus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu, kārtos valsts noslēguma pārbaudījumu.



IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Tālākās izglītības iespējas	Izglītojamajiem, kas apgūst papildu modulus atbilstoši tūrisma nozares ēdināšanas sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālo kvalifikāciju vai papildu kompetences.
------------------------------------	---

"Restorāna pavāra"
PROGRAMMAS MODUĻU KARTE

C	Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi 10% Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana 10% Telpu dizains un floristika 10% Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē 10%
B	Restorāna pavāra prakse Banketa/pasākuma plānošana 15% Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā 50% Banketa/pasākuma norises nodrošināšana 15%



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

"Restorāna pavārs"**PROGRAMMAS ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris, kopētājs, skeneris (vai "viss vienā")	1
1.4.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
1.5.	Profesionāli aprīkota ēdienu gatavošanas laboratorija un degustāciju zāle ar tehnoloģiskajām iekārtām un aprīkojumu	1
1.6.	Profesionāli aprīkots mācību restorāns/kafejnīca	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Biroja un kancelejas materiāli (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.2.	Tīrīšanas līdzekļi un aprīkojums	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.3.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.4.	Uzskates un izdales līdzekļi un/vai materiāli (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, videomateriāli u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.5.	Aktuālā un uzziņu literatūra (mācību grāmatas, periodika, normatīvie akti u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.6.	Pirmās palīdzības aptieciņa	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.7.	Drošības tehnikas instruktažas katrai tehnoloģiskajai iekārtai	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.8.	Dārzkopības aprīkojums un instrumenti telpaugu kopšanai – lejkanna, nazis, šķēres u.c.	1 komplekts
2.9.	Dekoru/elementu/kompozīciju veidošanas piederumi – līme, karstā līme, zaļās un sausās oāzes, stieples, pērlītes, sveces, dekoratīvie	Atbilstoši programmas īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

	trauki, lapu spīdumi, krāsas, dekoratīvi elementi, dažādu materiālu un šķiedru audumi, lentes u.c. izstrādājumi	Īstenošanai
2.10.	Dabas palīgmateriāli – dabas šķiedras, lapas, sūnas, čiekuri, sēklas, sausie augi, zari, klūdziņas, koku augļi, saknes, smilgas, akmentiņi u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.11.	Izejvielas, produkti un materiāli, t.sk. iepakojums, u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

MODUĻA "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" APRAKSTS



Uz sākumu

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 kārto 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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.	1.1. Ēdināšanas uzņēmumu darbība. (15% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Ēdināšanas uzņēmumu veidi, iespējamās specializācijas un darbības procesi.	Nosauc ēdināšanas uzņēmumu veidus un specializācijas pazīmes, nosauc pamatfunkcijas.	Raksturo katru ēdināšanas uzņēmuma veidu, darba īpatnības jeb atšķirīgās iezīmes specializētajos uzņēmumos, detalizēti apraksta uzņēmuma pamatfunkcijas un darbības procesus.	Mācību ekskursija.	Izglītojamie tiekas ar ēdināšanas uzņēmumu speciālistiem, lai veiktu ieskaites darbu "Ēdināšanas uzņēmums un tā darba organizācija": <i>klātienē</i> – vāc un sistematizē informāciju, veic pārrunas, piedalās diskusijās ar uzņēmuma darbiniekiem; <i>neklātienē</i> – iepazīstas ar interneta vietnēs atrodamo interaktīvo informāciju, to analizē, prezentē, raksta vēstules, tās sūta, izmantojot e-pastu, tērzē, izmantojot speciālas datorprogrammas u.c. informācijas tehnoloģijas.
		1.1.2. Ēdināšanas uzņēmumu organizatoriskā struktūra.	Atpazīst uzņēmumu (t.sk. struktūrvienības) organizatorisko struktūru veidus.	Diferencē uzņēmuma (t.sk. struktūrvienības) organizatorisko struktūru priekšrocības un trūkumus.		
		1.1.3. Ēdināšanas uzņēmumu telpu klasifikācija.	Atpazīst uzņēmuma telpas pēc to darbības procesiem.	Nosaka atšķirības starp ražošanas, tirdzniecības un pārējām uzņēmuma telpām, izvērtējot tajās notiekošos procesus.		
		1.1.4. Ēdināšanas uzņēmumu personāls.	Nosauc ēdināšanas uzņēmumu darbinieku galvenos pienākumus.	Raksturo ēdināšanas uzņēmumu darbinieku galvenos pienākumus un atbildību.		
	1.2. Ēdināšanas uzņēmumu produkti un pakalpojumi.	1.2.1. Ēdināšanas uzņēmumu produktu un pakalpojumu raksturojums.	Nosauc ēdināšanas uzņēmumu produktu un pakalpojumu veidus.	Raksturo ēdināšanas uzņēmumu produktu un pakalpojumu veidus.	Informācijas tehnoloģiju izmantošana.	Izglītojamie analizē ēdināšanas uzņēmumu tīmekļa vietnes. Raksturo uzņēmumu

	(10% no moduļa kopējā apjoma)					produktus un pakalpojumus, pamatojoties uz uzņēmuma veidu.
		1.2.2. Ēdināšanas uzņēmumu produktu un pakalpojumu saturs.	Nosauc ēdināšanas uzņēmumu produktu un pakalpojumu pazīmes.	Raksturo ēdināšanas uzņēmumu produktus un pakalpojumus pēc dažādām pazīmēm, izvērtējot to saturu.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic uzdevumu pēc pedagoga izstrādātiem kritērijiem, kur dotas uzņēmumu produktu un pakalpojumu pazīmes, to raksturojums. Izglītojamie analizē un raksturo ēdināšanas pakalpojumu specifiskās pazīmes, min piemērus.
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.	2.1. Ēdināšanas pakalpojuma kvalitāte. (10% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Darbinieku profesionālās kvalifikācijas prasības.	Izskaidro personālam izvirzītās profesionālās prasības.	Detalizēti raksturo personālam izvirzītās profesionālās prasības.	Pētījums.	Izglītojamie individuāli vai grupās veic dzīves vai mācību vietā esošo ēdināšanas uzņēmumu personāla izpēti (novērojumus), apkopo datus; darba rezultātu prezentē.
		2.1.2. Pakalpojuma sniegšanas kultūra.	Izskaidro darbiniekiem izvirzītās saskarsmes kultūras un lietišķās etiķetes prasības.	Analizē darbiniekiem izvirzītās kultūras, lietišķās etiķetes un saskarsmes prasības.		
		2.1.3. Viesu apkalpošanas kvalitāti ietekmējošie faktori.	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.	3.1. Ēdināšanas uzņēmumu/ struktūrvienību darba organizācija. (15% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Darbinieku pienākumu un atbildības sadalījums.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie pēc dotajiem uzdevumiem veic dažādu ēdināšanas uzņēmumu struktūru izpēti, raksturo uzņēmumu veidus un atšķirības darbu organizācijā.
		3.1.2. Ēdināšanas uzņēmuma	Nosauc galvenos struktūrvienību	Nosauc un raksturo galvenos	Grupu darbs.	Izglītojamie modelē uzņēmuma

Izprot: komandas darba nepieciešamību kvalitatīvu ēdināšanas pakalpojumu sniegšanā.		struktūrvienību sadarbība.	sadarbības veidus uzņēmumā, ražošanas un viesu apkalpošanas procesa laikā.	struktūrvienību sadarbības veidus uzņēmumā, ražošanas un viesu apkalpošanas procesa laikā.		struktūrvienību iespējamo sadarbību, nosacīti kļūstot par dažādu struktūrvienību darbiniekiem, pamatojoties uz uzdevumu, kurā formulēti viesu izvēlētie pakalpojumi.
		3.1.3. Restorāna struktūrvienību sadarbība.	Nosauc galvenos restorāna struktūrvienību sadarbības veidus viesu apkalpošanas procesa laikā.	Nosauc un raksturo galvenos restorāna struktūrvienību sadarbības veidus viesu apkalpošanas procesa laikā.	Grupu darbs.	Izglītojamie modelē restorāna struktūrvienību iespējamās sadarbības soļus, nosacīti kļūstot par dažādu struktūrvienību darbiniekiem, pamatojoties uz uzdevumu, kurā formulēti viesu izvēlētie pakalpojumi.
4. Spēj: lietot ēdināšanas uzņēmumā tehnoloģiskās iekārtas, materiālus, aprīkojumu. 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	4.1. Ēdināšanas uzņēmumu tehnoloģiskās iekārtas un materiāli. (30% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Ēdināšanas uzņēmumu iekārtu veidi.	Nosauc elektromehānisko iekārtu, siltumiekārtu, aukstumiekārtu un aprīkojuma veidus, to darbības pamatprincipus, raksturo drošības pasākumus, min piemērus.	Izskaidro iekārtu un aprīkojuma veidus, to izmantošanas iespējas.	Darbs ar tekstu.	Izglītojamie mācību darbnīcā studē iekārtu lietošanas instrukcijas, stāsta darbības pamatprincipus.
					Praktiskais darbs.	Izglītojamie, pamatojoties uz darba uzdevumu, sagatavo esošās iekārtas darbam un demonstrē to darbības principus.
		4.1.2. Tehnoloģiskā procesa gaita/plūsma uzņēmumā.	Definē tehnoloģiskā procesa gaitas/plūsmas raksturīgākos kritērijus.	Secīgi pa posmiem izskaidro tehnoloģiskā procesa gaitu/plūsmu uzņēmumā.	Vizualizēšana.	Izglītojamie, pamatojoties uz uzdevumu (kādas ēdienu grupas ražošanu), izstrādā nepieciešamo tehnoloģisko procesu plūsmu, iekļaujot nepieciešamās iekārtas

apkalpošanas nodrošināšanai.		4.1.3. Racionāla ražošanas organizācija.	Identificē ražošanas procesa apgādi ar nepieciešamajām tehnoloģiskajām iekārtām, aprīkojumu ēdināšanas uzņēmumā/struktūrvienībās.	Raksturo galvenās darba organizācijas prasības ēdināšanas uzņēmumā/struktūrvienībās.	Mācību ekskursija.	un aprīkojumu. Izglītojamie veic tehnoloģisko iekārtu analīzi un raksturo ēdināšanas uzņēmuma/struktūrvienību apgādi ar tehnoloģiskajām iekārtām un aprīkojumu.
4. Spēj: izvērtēt darba vides riska faktorus ēdināšanas uzņēmumā. Zina: galvenos riska faktorus, darba vides riska faktoru iedarbības iespējamās sekas, pasākumus riska faktoru samazināšanai vai novēršanai. Izprot: bīstamo un kaitīgo faktoru iedarbību uz cilvēka veselību, iespējas izvairīties un aizsargāties.	5.1. Darba vides riska faktori ēdināšanas uzņēmumos. (20% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Darba vides riska fizikālie faktori – telpas plānojums, platība, apgaismojums, temperatūra, trokšņu līmenis.	Nosauc pasākumus darba vides riska fizikālo faktoru mazināšanai.	Raksturo pasākumus darba vides riska fizikālo faktoru mazināšanai.	Situāciju analīze.	Pedagogs piedāvā izglītojamajiem situācijas aprakstu/ videomateriālu, un izglītojamie atbild uz jautājumiem par darba vides riska faktoriem ēdināšanas uzņēmumā. Izglītojamie pārrunā, analizē, pieraksta, secina, veido kopsavilkumus vai ieteikumus.
		5.1.2. Darba vides riska fiziskie faktori (darba pozas, smagumu pārvietošana) un ergonomiskie rādītāji.	Nosauc pasākumus un ergonomiskos rādītājus darba vides fizisko risku mazināšanai.	Raksturo pasākumus un ergonomiskos rādītājus darba vides fizisko risku mazināšanai.	Situācijas analīze.	Pedagogs parāda izglītojamajiem fotoattēlus ar darba vides piemēriem (darbinieku darbībām ēdināšanas uzņēmumos) un uzdod atbildēt par darba vides faktoru iespējamiem riskiem. Izglītojamie pārrunā, secina, veido kopsavilkumus.
		5.1.3. Darba vides riska ķīmiskie faktori (mazgāšanas līdzekļi, dezinfekcijas līdzekļi).	Nosauc pasākumus darba vides ķīmisko risku mazināšanai.	Raksturo pasākumus darba vides ķīmisko risku mazināšanai.	Rakstu darbi.	Izglītojamie vāc informāciju par darba drošību, strādājot ar mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem, un to atspoguļo referātā.

						Referātu prezentē.
		5.1.4. Darba vides riska traumatisma faktori.	Nosauc biežākos traumatisma veidus un pasākumus darba vides risku mazināšanai.	Raksturo traumatisma veidus un pasākumus darba vides risku mazināšanai.	Prezentācija.	Izglītojamie vāc informāciju, sagatavo prezentāciju par drošu darba vidi traumatisma risku mazināšanai. Prezentāciju prezentē.
					Situācijas analīze.	Izglītojamie, izmantojot videomateriālus un mācību filmas, analizē un argumentēti pamato pareizas darba vides organizāciju traumatisma risku mazināšanā.
		5.1.5. Darba vides riska psihosociālie un organizatoriskie faktori.	Nosauc pasākumus darba vides riska psihosociālo un organizatorisko faktoru mazināšanai.	Raksturo pasākumus darba vides riska psihosociālo un organizatorisko faktoru mazināšanai.	Situācijas analīze.	Pedagogs rakstiski piedāvā izglītojamajiem reālu ēdināšanas uzņēmuma konfliktsituācijas aprakstu (sūdzības no viesiem, konflikts ar kolēģiem) un uzdod atbildēt uz jautājumiem par šo situāciju. Izglītojamie analizē, secina, veido ieteikumus.

Ieteicamie avoti

Darba aizsardzības likums [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=26020>.

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība, Labklājības ministrija. Darba drošība. – Rīga: Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība, 2010 [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams:

http://stradavesels.lv/Uploads/2014/02/12/Darba_drosiba.pdf

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība, Labklājības ministrija. Ergonomika darbā. – Rīga: Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība, 2010 [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams:

<http://stradavesels.lv/Uploads/2014/02/12/Ergonomika.pdf>

Ruciņš M. Profesionālās lielvirtuvju iekārtas. – Jelgava: LLU, 2000.

Ruciņš M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu iekārtas. No idejas līdz tās realizēšanai. Mācību līdzeklis. – Jelgava: LLU, 2001.

Design and Equipment for Restaurants and Foodservice: A Management View, 4th Edition. – New Jersey: John Wiley & Sons, 2013.

Jacquelyn L. Start your own restaurant and more: pizzeria, coffeehouse, deli, bakery, catering business. – Entrepreneur Press and Jacqueline 3rd ed. Entrepreneur Press, 2009.

Walker, John R. The restaurant: from concept to operation. 7th edition. – Hoboken, New Jersey, 2014.

Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. – Академия, 2012.

Елхина В. Д., Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания. В 3-х частях. Часть 1. Механическое оборудование. – Академия, 2012.

Кирпичников В. П., Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания. В 3-х частях. Часть 2. Тепловое оборудование. – Академия, 2012.

MODUĻA "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Mācību darbnīca ar viesu apkalpošanas zāles mēbelēm, viesmīļa darba galdu, bāra vietu, iekārtām un inventāru	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Tematiskās filmas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1
2.6.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 kārtu 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" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: uzturēt kārtībā darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu. Zina: darba vietas un iekārtu apkopes un tīrīšanas procesus, secību un higiēnas pasākumus. Izprot: higiēnas prasības pārtikas aprītes uzņēmumā.	1.1. Higiēnas prasības ēdināšanas uzņēmumā. (15% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Higiēnas prasības, to darbības pamatprincipi.	Apraksta higiēnas prasību pamatprincipus.	Vispusīgi raksturo higiēnas prasību pamatprincipus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar ēdināšanas uzņēmumu labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijām.
		1.1.2. Paškontroles sistēmas dokumenti uzņēmumā.	Vispārīgi apraksta paškontroles sistēmas dokumentus.	Raksturo paškontroles sistēmas dokumentu nosacījumu būtību un nozīmi.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar paškontroles sistēmas dokumentiem, skaidro un pamato dokumentos minēto normu ievērošanas nepieciešamību ražošanā, sniedz to raksturojumu. Pedagoģs rakstiski vai mutiski piedāvā izglītojamajiem reālas situācijas aprakstu, skaidro un pamato dokumentos minēto normu ievērošanas nepieciešamību ražošanā.
	1.2. Darba vietas un iekārtu uzturēšana kārtībā. (15% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Iekārtu un aprīkojuma apkopes pamatprincipi.	Piemēro savā darbā iekārtu un aprīkojuma apkopes pamatprincipus.	Uztur kārtībā darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.	Praktiskais darbs. Grupu darbs.	Izglītojamie sagatavo noteiktas koncentrācijas dezinfekcijas līdzekļus, iepriekš veicot atbilstošos aprēķinus. Pēc dotā uzdevuma sagatavo mazgāšanas un dezinfekcijas programmu.

		1.2.2. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar dezinfekcijas līdzekļu datu drošības lapām, nosakot konkrētā līdzekļa piemērotību izmantošanai ražošanas uzņēmumā.
		1.2.3. Darba vide un vieta.	Ievēro apkopes grafikus darba vietas uzturēšanā.	Nodrošina tīrību un kārtību visas darbadienas laikā neatkarīgi no apkopes grafika.	Tests kontrolei.	Pedagogs testa veidā dod izglītojamajiem uzdevumu atbildēt uz jautājumiem par higiēnas prasībām ēdienu gatavošanas tehnoloģiskā procesa posmos, par darba vietas un inventāra uzkopšanu ēdienu gatavošanas laikā.
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.	2.1. Apdraudējumu analīze. (25% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Pārtikas piesārņojuma veidi.	Apraksta pārtikas piesārņojuma veidus.	Detalizēti raksturo pārtikas piesārņojuma veidus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie raksturo pārtikas piesārņojuma risku konkrētam produktam vai produktu grupai.
		2.1.2. Apdraudējumu saistība ar uzņēmuma vidi, pārtikas aprites posmiem un pārtikas apstrādes tehnoloģiskā procesa posmiem.	Apraksta apdraudējumus pārtikas aprites posmos un pārtikas apstrādes tehnoloģiskā procesa posmos.	Detalizēti raksturo apdraudējuma riskus pārtikas aprites posmos un tehnoloģiskā procesa posmos.	Praktiskais darbs. Grupu darbs.	Izglītojamie apraksta pārtikas aprites posmus. Praktiskā darbā izvērtē un veic apdraudējuma analīzi konkrētam produktam/ ēdienam visos pārtikas aprites un tehnoloģiskā procesa posmos.
		2.1.3. Higiēnas prasības 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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie apraksta higiēnas prasības tehnoloģiskā procesa posmos konkrētai ēdienu grupai – produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā.
		2.1.4. Kritiskie kontroles punkti, to mērāmie parametri un	Apraksta kritisko kontroles punktu mērāmos	Nosauc un raksturo kritisko kontroles punktu mērāmos	Grupu/pāru darbs.	Izglītojamie atbilstoši pedagoga sniegtajai tehnoloģiskajai shēmai

		kritiskās robežas.	parametrus.	parametrus un kritiskās robežas.		nosaka kritiskos kontroles punktus noteikta tehnoloģiskā procesa posmā. Apraksta kritisko kontroles punktu mēramos parametrus un robežas.
		2.1.5. Uzraudzības procedūras un korektīvās darbības kritiskajos kontroles posmos.	Apraksta kontroles parametru novērojumus, vērtējumus, mērījumus un analīzes.	Detalizēti raksturo kontroles parametru novērojumus, vērtējumus, mērījumus un analīzes. Veic uzraudzības procedūru.	Situāciju modelēšana.	Izglītojamie analizē kritisko kontroles punktu novērojumus, vērtējumus, mērījumus. Apraksta, modelē reālas problēmu novēršanas situācijas, ja mērāmie parametri pārsniedz kritiskās robežas.
3. Spēj: ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības. Zina: izejvielu un produktu uzglabāšanas prasības. Izprot: izejvielu un produktu uzglabāšanas pamatprincipus.	3.1. Produktu/izejvielu raksturojums (prečzinība). (10% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Produktu/ izejvielu iedalījums (preču grupas).	Veic produktu/ izejvielu dalījumu preču grupās.	Definē produktu/ izejvielu dalījumu preču grupās, ievērojot produktu uzglabāšanas pamatprincipus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic produktu/ izejvielu dalījumu preču grupās pēc to uzglabāšanas pamatprasībām. Uzdevumu pilda individuāli.
		3.1.2. Ārējo faktoru (temperatūras, mitruma, uzglabāšanas laika u.c.) ietekme uz produktu kvalitāti.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie apraksta uzglabāšanas prasības norādītajam produktam.
4. Spēj: sekot līdzi izmantojamo produktu un izejvielu apjomam, derīguma termiņam un kvalitātei. Zina: produktu un izejvielu uzglabāšanas principus. Izprot: noliktavas	4.1. Izejvielu un pārtikas produktu aprīte uzņēmumā. (10% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Izejvielu un pārtikas produktu aprīte.	Apraksta pārtikas aprītes posmus, izejvielu un produktu kustības principus.	Detalizēti raksturo pārtikas aprītes posmus, veic izejvielu un produktu kvalitātes kontroli pārtikas aprītes posmos.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie apraksta pārtikas aprītes posmus, izvērtē riskus un nosaka, kuri ir kritiskie posmi pārtikas drošībai un nekaitīgumam.
		4.1.2. Organoleptiskā/ sensorā kvalitātes vērtēšanas metode.	Atšķir raksturīgākās pārtikas īpašības (izskats, konsistence, krāsa, smarža, garša u.c.).	Izvērtē visas raksturīgākās pārtikas īpašības (izskats, konsistence, krāsa, smarža, garša u.c.).	Patstāvīgais darbs.	Izglītojamie apraksta organoleptiskā/sensorā novērtējuma soļus konkrētam produktam.

plānošanas pamatprincipus.						
5. Spēj: lietot darba vietas prasībām atbilstošu darba apgārbi, ievērojot normatīvo aktu prasības. Zina: darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus, personīgās un personāla higiēnas prasības. Izprot: sanitārā minimuma prasību nozīmi un ietekmi.	5.1. Personāla higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā. (10% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Personāla un pārtikas aprītē nodarbināto personu higiēnas prasības un tās reglamentējošie normatīvie akti.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar dokumentiem, kas nosaka higiēnas prasības pārtikas aprītē. Pedagoģi rakstiski vai mutiski piedāvā izglītojamajiem reālas situācijas aprakstu un uzdod atbildēt uz jautājumiem par higiēnas prasības reglamentējošiem normatīvajiem dokumentiem, skaidrot un pamatot dokumentos minēto normu ievērošanas nepieciešamību ražošanā.
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.	6.1. Pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēma. (15% no moduļa kopējā apjoma)	6.1.1. Paškontroles sistēmas galvenie principi un darbību kopums. 6.1.2. Ēdināšanas uzņēmuma darbinieku funkcijas un atbildība pārtikas aprites posmos.	Uzskaita vismaz septiņus galvenos pamatprincipus, uz kā balstīta paškontroles sistēma uzņēmumā. Apraksta darbinieku funkcijas un atbildību paškontroles principu īstenošanā.	Raksturo paškontroles sistēmas galvenos pamatprincipus, izskaidro labas higiēnas prakses vadlīniju ieteikumu nozīmi drošas pārtikas ražošanā. Izskaidro un pamato darbinieku funkcijas un atbildību paškontroles principu īstenošanā. Apzina un piemēro darbā paškontroles sistēmas principus.	Situāciju modelēšana.	Izglītojamais vai izglītojamo grupa, balstoties uz labas higiēnas un ražošanas prakses pozitīvajiem un negatīvajiem piemēriem, apraksta, modelē reālas problēmu risināšanas situācijas. Apraksta paškontroles sistēmas principu īstenošanas, uzraudzības un kontroles pasākumus.

Ieteicamie avoti

Alkoholisko dzērienu aprites likums [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=88009>

Epidemioloģiskās drošības likums [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=52951&from=off>

Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprites uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2003.

Grinberga M., Rīdūze L., Veģere J. Cilvēks vidē. – Rīga: Zvaigzne, 2004.

Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slegta_tipa_SEU_final.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraksesvadlinijasatklatatipaedinanasasuznemumiem.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumiem izbraukumu banketu un tirdzniecības organizēšanā [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/61/79/Izbraukuma_tirdznieciba_vadlinijas.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/43/73/Vadl_partikas_produktuzizsekojamibai.pdf

Marčenkova T. Higiēnas un sanitārijas pamatprincipi mazajos pārtikas uzņēmumos. – Rīga: Viesnīcu un restorānu centrs, 2003.

Ministru kabineta 2005. gada 30. augusta noteikumi Nr. 662 "Akcīzes preču aprites kārtība" [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=115573>

Ministru kabineta 2011. gada 19. oktobra noteikumi Nr. 808 "Noteikumi par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku" [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=238306>

Ministru kabineta 2014. gada 12. augusta noteikumi Nr. 461 "Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība" [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=268347>

Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumi Nr. 545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā" [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/276821-partikas-aprite-nodarbinato-personu-apmacibas-kartiba-partikas-higienas-joma>

Ministru kabineta 2017. gada 14. novembra noteikumi Nr. 671 "Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība" [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/295109-dzerama-udens-obligatas-nekaitiguma-un-kvalitates-prasibas-monitoringa-un-kontroles-kartiba>

Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumi Nr. 447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaūžu veikšanas kārtība" [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=300636>

Pārtikas aprites uzraudzības likums [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=47184>

Vides zinātne. M. Kļaviņa redakcijā. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2008.

**MODUĻA "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Printeris	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Datu nesēji (zibatmiņa, CD, DVD)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1
2.4.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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. Uz klausīt 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" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: ievērot vispārējās un profesionālās ētikas principus un lietišķo etiķeti saskarsmē ar viesiem un kolēģiem. Zina: lietišķās etiķetes un ētikas pamatprincipus, pozitīvas sadarbības mijiedarbību. Izprot: uzņēmuma darba ētikas pamatprincipus, ēdināšanas uzņēmuma darbinieku darba pienākumu profesionālu izpildi.	1.1. Profesionālās ētikas kodekss. (5% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Darbinieka uzvedības pamatprincipi saskarsmē ar viesiem un kolēģiem.	Nosauc darbinieka uzvedības un pozitīvas sadarbības pamatprincipus saskarsmē ar viesiem/ kolēģiem.	Izskaidro darbinieka uzvedības un pozitīvas sadarbības pamatprincipus saskarsmē ar viesiem/ kolēģiem.	Diskusija.	Izglītojamie diskutē par tēmu profesionālās ētikas nozīmi ikdienas saskarsmē un argumentē savu viedokli.
	1.2. Etiķetes veidi. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Lietišķā etiķete, protokols.	Apraksta lietišķās etiķetes pamatprincipus.	Izskaidro lietišķās etiķetes pamatprincipus un to nozīmi savā darbībā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie saņem darba uzdevumu "Lietišķā etiķete konkrētās situācijās". Izglītojamie analizē situācijas, meklē piemērotākos risinājumus un prezentē tos.
		1.2.2. Starpkultūru etiķete.	Nosauc starpkultūru etiķetes pamatprincipus un izprot starpkultūru etiķetes nozīmi.	Izvērtē starpkultūru etiķetes pamatprincipus un piemēro tos apkalpošanas procesos.	Pārrunas.	Izglītojamie dalās ar savu pieredzi par starpkultūru attiecībām. Pedagoģs un izglītojamie ar jautājumu palīdzību, īsiem komentāriem un stāstījumu sistēmiski pārrunā iegūto informāciju – uztveri, citas kultūras elementu pārzināšanas nozīmi.
					Prezentācija.	Izglītojamie sagatavo prezentācijas par noteiktas valsts kultūras īpatnībām, diskutē par kopējo un

						atšķirīgo dažādu valstu kultūrās.
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.	2.1. Konfidencialitāte. (5% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Konfidencialitātes principi.	Nosauc konfidencialitātes pamatprincipus.	Piemēro konfidencialitātes principus, sniedzot pakalpojumus.	Situācijas izpēte.	Izglītojamaais atbilstoši darba uzdevumam un risināmajai situācijai analizē konfidencialitātes principu ievērošanu/neievērošanu.
		2.1.2. Klienta vēlmju un prasību izpratne.	Lieto verbālo un neverbālo saskarsmi klienta vēlmju un prasību izzināšanā un ilgtspējīgu attiecību uzturēšanā ar klientiem.	Pamato un izvērtē verbālās un neverbālās saskarsmes lomu klienta vēlmju un prasību izzināšanā un ilgtspējīgu attiecību uzturēšanā ar klientiem.	Situācijas analīze.	Izglītojamie individuāli vai grupā izvēlas vienu no pedagoga sagatavotajām klienta vēlmju un prasību situācijām. Analizē situāciju, nosaka komunikācijas procesa elementus un posmus, raksturo to savstarpējo mijiedarbību.
3. Spēj: sagatavot un noformēt lietišķo saraksti ar ēdināšanas uzņēmuma viesiem un ieinteresētajām pusēm. Zina: lietišķās rakstības stilus (vēstule formas), komunikācijas metodes, ēdināšanas uzņēmuma biroja tehnikas darbību. Izprot: darbinieka lomu efektīvas komunikācijas veidošanā ar uzņēmuma viesiem.	3.1. Rakstiskā komunikācija. (20% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Lietišķā sarakste.	Nosauc lietišķās vēstules struktūras pamatelementus.	Raksta lietišķās vēstules, atklājot jautājuma vai risinājuma būtību un ievērojot pareizrakstību.	Praktiskais darbs.	Izglītojamaais raksta lietišķo vēstuli atbilstoši darba uzdevumam un risināmajai situācijai. Izglītojamie kopā ar pedagogu analizē lietišķo vēstule paraugus.
		3.1.2. Elektroniskā saziņa.	Nosauc elektroniskās saziņas kultūras pamatprincipus.	Raksturo elektroniskās saziņas kultūras pamatprincipus un izmanto tos praktiski.	Apskats.	Pedagogs rosina izziņāt situāciju par elektroniskās saziņas kultūras pamatprincipiem. Izglītojamie vāc informāciju par saskarsmes uzvedības noteikumiem interneta vidē. Rezultātus apkopo rakstveidā, tos prezentē.
		3.1.3. Biroja tehnika.	Lieto biroja tehniku informācijas sagatavošanas un apmaiņas procesā	Patstāvīgi lieto biroja tehniku informācijas sagatavošanas un apmaiņas procesā.	Informācijas tehnoloģiju izmantošana.	Izglītojamie dalās grupās – viesi un darbinieki. Abas grupas savstarpēji komunicē (veic informācijas nodošanu

			uzņēmumā pēc norādījumiem.			un saņemšanu), izmantojot biroja tehniku un citu aprīkojumu.
4. Spēj: komunicēt ar viesiem un sniegt informāciju, konsultēt klientu par tūrisma pakalpojumiem klātienē un attālināti. 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.	4.1. Komunikācijas veidi. (20% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Verbālā komunikācija.	Apraksta komunikācijas kanālu nozīmīgumu informācijas saņemšanas un nodošanas procesā.	Detalizēti raksturo komunikācijas procesa pamatprincipus un veidus.	Situācijas analīze.	Izglītojamie skatās videomateriālus par dažādām verbālās saziņas situācijām. Analizē lietotos verbālās komunikācijas veidus, izdara secinājumus par verbālās komunikācijas atbilstību lietišķajam saziņas stilam un izsaka priekšlikumus verbālās komunikācijas uzlabošanai.
		4.1.2. Paraverbālā komunikācija.	Izprot balss lomu komunikācijas procesā ar viesiem.	Izprot balss lomu komunikācijas procesā ar viesiem un spēj to lietot (balss tembrs, skaļums, augstums u.c.), sniedzot pakalpojumus.	Darbs grupās.	Izglītojamaais veic dažādus paraverbālās komunikācijas vingrinājumus dikcijas un artikulācijas uzlabošanai – patskaņu, divskaņu, līdzskaņu, ātrrunas u.c. "runas mežģu" vingrinājumus.
		4.1.3. Neverbālā komunikācija.	Izprot neverbālās komunikācijas lomu viesmīlības pakalpojuma sniegšanas procesā.	Izprot un praktiski lieto neverbālās komunikācijas zināšanas viesmīlības pakalpojuma sniegšanas procesā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sadalās grupās un skatās bezskaņas video, neredzot situācijas noslēgumu. Izglītojamie cenšas izskaidrot, kāds, viņuprāt, ir problēmas cēlonis, kā arī paredzēt situācijas iznākumu.
	4.2. Starpkultūru komunikācija. (20% no moduļa kopējā apjoma)	4.2.1. Kultūras metaforas. Vērtības. Stereotipi, aizspriedumi.	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.	Darbs grupās. Diskusija.	Pedagogs piedāvā apspriešanai tematu par starpkultūru komunikāciju ikdienā. Izglītojamie pārrunā kultūras kategorijas, to uztveri, kultūras elementu ievērošanas nozīmi savā darbā, argumentēti aizstāvēt savu viedokli.
5. Spēj: uzklaustīt un	5.1. Konfliktoloģija.	5.1.1. Darbs ar sūdzībām	Reaģē uz viesu	Reaģē uz viesu	Situāciju	Izglītojamie saņem dažādu

risināt problēmsituācijas atbilstīgi savai kompetencei. Zina: uzņēmumā noteikto kārtību problēmsituāciju risināšanā. Izprot: uzņēmumā noteikto kārtību informācijas aprītē un problēmsituāciju risināšanā, klientu vēlmju un prasību piemērošanu mainīgos apstākļos.	(20% no moduļa kopējā apjoma)	un problēmsituācijām.	sūdzībām, ievērojot sūdzību risināšanas soļus. Problēmsituācijas risināšanā konsultējas ar kvalificētu speciālistu un ievēro informācijas aprites noteikumus.	sūdzībām, ievērojot sūdzību risināšanas soļus. Patstāvīgi risina problēmsituācijas, ievērojot ētikas, informācijas aprites u.c. noteikumu pamatprincipus un priekšnoteikumus.	modelēšana.	situāciju aprakstus, kas saistīti ar darba pienākumu izpildi – sūdzības, problēmsituācijas, neparedzētas/pēkšņas viesu vēlmes un prasības u.tml. Izglītojamie modelē reālus risinājumus, prezentē citiem, pamato savu viedokli.
		5.1.2. Atzinību un komplimentu pieņemšana.	Nosauc un vispārīgi apraksta atzinību un komplimentu pieņemšanas soļus.	Reaģē uz atzinībām un komplimentiem, ievērojot vispārējās un profesionālās ētikas un lietiskās etiķetes u.c. priekšnoteikumus.	Apskats.	Pedagogs rosina izzināt situāciju par atzinību un komplimentu pieņemšanu kā par īpašu uzslavas formu, cieņas, atzinības un sajūsmas izpausmi. Izglītojamie vāc informāciju, veicot aptauju tūrisma nozares uzņēmumos, rezultātus apkopo, tos prezentē, analizē, apspriež.

Ieteicamie avoti

Fosters D. Lietišķā etiķete Eiropā. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2007.

Ķestere I. Lietišķā etiķete: Eiropas pieredze. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2007.

Odiņa A. Lietišķās un oficiālās uzvedības grāmata. – Rīga: Zelta grauds, 2011.

Strautmane A. Etiķete un protokols. – Rīga: Jumava, 2009.

Valsts kanceleja. Vēstuļu rakstīšanas vadlīnijas, 2017 [skatīts 2019. gada 18. janvārī]. Pieejams: https://www.mk.gov.lv/sites/default/files/editor/vestulu_vadlinijas_2017.pdf

Appleman J. E. 10 Steps to Successful Business Writing. – Association for Talent Development; 2nd edition, 2017.

Brown L. The Only Business Writing Book You'll Ever Need. – W. W. Norton & Company; 1 edition, 2019.

Business Reports. Includes 100+ Business Letters. – Independently published, 2019.

Fitzgerald H. Cross-cultural Communication: For the Tourism and Hospitality Industry. – Pearson Education, 2002.

Roche M. Business English Writing: Advanced Masterclass – How to Communicate Effectively & Communicate with Confidence: How to Write Emails, Business Letters &

Taylor Sh. Model business letters, e-mails&other business documents. – Pearson Education, 2012.

Vanderbilta E. Lielā etiķetes grāmata. – Rīga: Jumava, 2012.

Давтян О. Этикет делового письма. – СПб.: Издательско-поли-графическая компания "КОСТА", 2016.

Ильин Е. П. Психология делового общения. – Издательский дом "Питер", 2017.

**MODUĻA "Lietišķās saskarsmes pamatprincipi"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēlu, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1
2.5.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

MODUĻA "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" APRAKSTS



Uz sākumu

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 attiecīgā 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 moduļi.
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 kvalifikāciju "Pavāra palīgs", "Konditora palīgs", "Pavārs" un "Konditors" izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Kvalifikāciju "Konditora palīgs" un "Konditors" izglītojamajiem moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" apguvei. 2. Kvalifikāciju "Pavāra palīgs" un "Pavārs" izglītojamajiem moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" apguvei.

MODUĻA "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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.). Izprot: profesionālās ētikas, profesionālās saskarsmes un komandas darba nozīmi.	1.1. Darba organizācija ēdināšanas uzņēmumā. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Darbinieku un darba devēja pienākumi, tiesības un atbildība.	Uzskaita darbinieku pamatpienākumus un atbildību.	Analizē faktorus, kas ietekmē savstarpējo sadarbību darba pienākumu izpildē.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie analizē darbinieku amata aprakstus un diskutē par to saturu un nepieciešamību uzņēmumā.
		1.1.2. Ēdināšanas uzņēmuma darbinieku profesionālā darbība.	Nosauc darbinieku profesionālās un vispārējās prasmes un kompetences ēdināšanas profesijās, t.sk. arī nepieciešamās kompetences darbam komandā.	Analizē darbinieku profesionālās un vispārējās prasmes un kompetences ēdināšanas profesijās. Labprātīgi piedalās komandas darbā, ievērojot pozitīvas sadarbības principus.	Grupu darbs.	Izglītojamie grupās analizē dažādu tūrisma nozares ēdināšanas sektora uzņēmumu darbinieku kompetences, pamatojot nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču nozīmi pienākumu un uzdevumu pildīšanā un komandas darbā.
2. Spēj: veikt darba uzdevumus, ievērojot darba plānu. Zina: darba plānu un izpildes grafiku ievērošanu.	2.1. Darba organizatoriskā vide uzņēmumā. (10% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Darba plāns un izpilde.	Nosauc darba plāna izveides pamatprincipus, veido savu darbadienas (darba) plānu atbilstoši norādījumiem.	Patstāvīgi veido savu darbadienas darba plānu, ievērojot darbu secību noteicošos kritērijus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo darbu izpildes grafiku, ņemot vērā doto darba plānu. Izglītojamie izvērtē dažādu tūrisma nozares ēdināšanas sektora uzņēmumu iekšējās kārtības noteikumus.
		2.1.2. Iekšējās kārtības noteikumu būtība un saturs.	Uzskaita ēdināšanas uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumos	Izskaidro ēdināšanas uzņēmuma un/vai struktūrvienību iekšējās		

Izprot: darba uzdevuma izpildes resursus.			iekļautos pamatprincipus.	kārtības noteikumus iekļautos principus un prasības darbiniekiem.		
3. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru 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.	3.1. Ēdināšanas uzņēmuma ražošanas tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums. (20% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošana darbam.	Nosauc tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu veidus un to sagatavošanas procesus, ievērojot darba aizsardzības sistēmas pasākumus uzņēmumā/struktūrvienībā.	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).	Mācību ekskursija. Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar darba aizsardzības sistēmu konkrētā uzņēmumā/struktūrvienībā, identificē iespējamus specifiskos darba vides riskus, nosakot preventīvos pasākumus/darbības riska faktoru novēršanai. Pēc ekskursijas izglītojamie apkopo informāciju par darba aizsardzības sistēmas pasākumiem un diskutē par darba vides problēmām, to risinājumiem un darba aizsardzības prasību neievērošanas sekām.
		3.1.2. Darba vietas sagatavošana darbam.	Sagatavo noteiktu darba vietu, ievērojot higiēnas, ergonomikas un drošības prasības un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus.	Patstāvīgi sagatavo darba vietu, ievērojot higiēnas, ergonomikas un drošības prasības, un veic korekcijas (darba vietas iekārtošanā), ievērojot darba plānu un citus ietekmējošos apstākļus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iekārto/sagatavo darba vietu un tās resursus, ievērojot higiēnas prasības un citus/pārējos noteikumus.
4. Spēj: pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas prasībām. Zina: pārtikas	4.1. Pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas termiņi un režīmi noliktavās. (5% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Noliktašanas produktu uzglabāšanai.	Nosauc uzņēmumu noliktavu telpu iedalījuma pazīmes (produktu grupas, veidi u.c.) un izvērtē noliktavu funkcionālo un savstarpējo saistību ar pārējām uzņēmuma telpām.	Diferencē noliktavas pēc uzņēmuma tipa, jaudas un rakstura. Analizē prasības izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu/izstrādājumu īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai.	Mācību ekskursija.	Izglītojamie iepazīstas ar uzņēmuma noliktavu saimniecību – telpas, resursi, līdzekļi u.c., raksturo noliktavu veidus un izvērtē to izvietojumu.

produktu izejvielu uzglabāšanas režīmus un termiņus, noliktavu veidus un to raksturojumu. Izprot: tehnoloģisko iekārtu un noliktavu uzturēšanas darba kārtībā nozīmi ēdināšanas uzņēmumu sekmīgai darbībai.		4.1.2. Noliktavu iekārtas un aprīkojums.	Nosauc iekārtas un aprīkojumu pārtikas produktu/izejvielu pieņemšanai un uzglabāšanai noliktavās.	Pārbauda un uztur darba kārtībā iekārtas un aprīkojumu noliktavās, ievērojot higiēnas, ergonomikas, drošības un ekspluatācijas prasības.		
		4.1.3. Uzglabāšanas režīmi un termiņi.	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.	5.1. Darba vietas raksturojums. (15% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Droša un veselībai nekaitīga darba vide.	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.	Izpēte (izzināšana)/mācību pētījums.	Pēc pedagoga ierosinājuma izglītojamie patstāvīgi formulē problēmu vai jautājumu par drošu un veselībai nekaitīgu darba vidi. Izglītojamie patstāvīgi vāc informāciju, veic eksperimentu, pieraksta rezultātus, apkopo informāciju un izveido ieteikumus darba vides uzlabošanai, tos prezentē, papildus lietojot vizuālos mācību uzskates līdzekļus.
		5.1.2. Darba vietas un vides apkopes paņēmieni.	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	6.1. Ražošanas plūsma uzņēmumā.	6.1.1. Tehnoloģiskā procesa nepārtrauktība.	Vispārīgi izvērtē noteikta produkta/	Definē un apraksta katru noteikta	Informācijas tehnoloģiju	Izglītojamie iegūst informāciju no dažādiem

prasības un tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā.	(15% no moduļa kopējā apjoma)		izstrādājuma tehnoloģisko procesu secību.	produkta/izstrādājuma tehnoloģisko procesu, ievērojot loģisko secību.	izmantošana.	informācijas tehnoloģiju avotiem par tehnoloģisko dokumentāciju (tehnoloģisko karti, kalkulācijas karti u.c.) dažādos ēdināšanas uzņēmumos, lai salīdzinātu to saturu – izejvielas, terminus, tehnoloģisko aprakstu un citu informāciju.
Zina: kvalitātes standartu prasības, ražošanas plūsmas nepārtrauktības nozīmi. Izprot: tehnoloģiskos un ražošanas procesus, tehnoloģiskās dokumentācijas saturu.	6.2. Tehnoloģiskā dokumentācija. (25% no moduļa kopējā apjoma)	6.2.1. Tehnoloģiskās dokumentācijas loma ražošanas procesā.	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.		

Ieteicamie avoti

Blija A. Pārtikas un uztura kvalitāte un drošums. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2007.

Cīpla V., Šulce A. Ēdināšanas uzņēmuma aprīkojums. – Rīga: Jumava, 2011.

Darba aizsardzības prasības, strādājot HoReCa nozarē [skatīts 2019. gada 23. janvārī]. Pieejams: http://stradavesels.lv/Uploads/2015/11/23/153_2013_Atgadne_HORECA.pdf

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017. [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Januška M. Grāmatvedības uzskaites praktiskajās situācijās. – Rīga: SIA "Merkūrijs LAT", 2002.

Kuliša I. Restorānu bizness: no idejas līdz realitātei. Mācību līdzeklis iesācējiem uzņēmējdarbībā. – Rīga: ISMA, 2005.

Kuliša I. Vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumu ražošanas dokumentācijai. – Rīga: ISMA, 2014.

Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slegta_tipa_SEU_final.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem (aktualizētā versija, 2015) [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraksesvadlinijasatklatatipaedinanasasuznemumiem.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumiem izbraukumu banketu un tirdzniecības organizēšanā [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/61/79/Izbraukuma_tirdznieciba_vadlinijas.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/43/73/Vadl_partikas_produktuzizsekojamibai.pdf

Latvijas Darba devēju konfederācija. Darba aizsardzība uzņēmumā. Palīgs jauniešiem komersantiem. – Rīga: Latvijas Darba devēju konfederācija, 2013.

Melngaile A., Ruciņš M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu ražošanas organizācija. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2008.

Millere I. Darbības procesi ēdināšanas uzņēmumos Latvijas reģionos. Promocijas darba kopsavilkums. – Jelgava, 2009.

Millere I. Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmuma vadītājiem. – Jelgava: LLU, 2007.

Ministru kabineta 2018. gada 4. septembra noteikumi Nr. 558 "Dokumentu izstrādāšanas un noformēšanas kārtība" [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams:
<https://likumi.lv/ta/id/301436-dokumentu-izstradasanas-un-noformesanas-kartiba>
Skrupskis I., Millere I., Medne L. Ēdināšanas darba organizācija skolās un pirmsskolas izglītības iestādēs: rokasgrāmata. – Rīga: Viesnīcu un restorānu mācību centrs, 2007.
Barrows C. W., Powers T. Introduction to Management in the Hospitality Industry. 7th ed. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2008.
Halvorsen F. Catering like a pro: from planning to profit. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2004.
Mattel B. Catering: a guide to managing a successful business operation. / The Culinary Institute of America. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2016.
Scanlon N. L. Catering management. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2013.

**MODUĻA "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
1.4.	Profesionāli aprīkota mācību telpa praktisko darbu organizēšanai (tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums)	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, veidlapas, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Drošības tehnikas instrukcijas (katrai tehnoloģiskajai iekārtai)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1
2.6.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam



Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

MODUĻA "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" APRAKSTS



Uz sākumu

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 moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" apguves rezultātā izglītojamie kārtā 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 kvalifikāciju "Pavāra palīgs", "Konditora palīgs", "Pavārs" un "Konditors" izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Kvalifikāciju "Konditora palīgs" un "Konditors" izglītojamajiem moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" apguvei. 2. Kvalifikāciju "Pavāra palīgs" un "Pavārs" izglītojamajiem moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" apguvei.

MODUĻA "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: pieņemt pārtikas produktus/ izejvielas no piegādātājiem vai noliktavas, ievērojot pavāra/konditora norādījumus. Zina: pārtikas produktu/izejvielu raksturojumu, izejvielu kvalitātes rādītājus, pieņemšanas kontroles kritērijus. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu organoleptisko/ sensoro vērtēšanu.	1.1. Pārtikas produktu/izejvielu pieņemšana no piegādātājiem vai noliktavas. (5% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Pārtikas produkti un izejvielas.	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.).	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst, apkopo informāciju un sagatavo prezentāciju par pārtikas produktiem/izejvielām konkrētu ēdienu un/vai izstrādājumu gatavošanai/ražošanai.
		1.1.2. Pārtikas produktu/ izejvielu kvalitātes novērtēšana.	Nosauc pārtikas produktu/izejvielu vispārējos kvalitātes rādītājus pieņemšanas laikā.	Izvērtē un apraksta pārtikas produktu/ izejvielu kvalitātes rādītājus pieņemšanas laikā.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst, apkopo informāciju un sagatavo prezentāciju par izejvielu pieņemšanu – kvantitatīvo un kvalitatīvo.
		1.1.3. Pārtikas produktu/ izejvielu pavaddokumenti.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie mācību darbniecā/uzņēmumā pieņem izejvielas un materiālus, aizpilda izejvielu un materiālu pavaddokumentus, veic pārtikas produktu/ izejvielu skaitīšanu un svēršanu atbilstoši pavaddokumentiem un sagatavotajām problēmsituāciju kartītēm par attiecīgo tēmu, piemeklē

						korektāko risinājuma kartīti.
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.	2.1. Pārtikas produktu/izejvielu kvalitāte. (10% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Pārtikas produktu/izejvielu raksturojošās īpašības.	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.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju, sagatavo trīs prezentācijas: – par vielām ar enerģētisko uzturvērtību (olbaltumvielas, tauki un ogļhidrāti); – par vielām, kurām ir bioloģiska nozīme (vitamīni, minerālvielas, šķiedrvielas, neaizvietojamās taukskābes un aminoskābes); – par vielām, kuras veido pārtikas produktu garšu, smaržu un krāsu.
		2.1.2. Organoleptiskā/sensorā novērtēšana.	Raksturo organoleptiskās/sensorās vērtēšanas vispārējos rādītājus – izskatu, konsistenci, smaržu, krāsu u.c.	Veic izejvielu organoleptiskās/sensorās vērtēšanas procedūru vairākiem produktiem/izejvielām pirmapstrādes procesa laikā.	Praktiskais darbs.	Individuāli vai grupā veic sagatavoto pārtikas produktu organoleptisko/sensoro vērtēšanu un salīdzina to ar noteiktajai produkcijai izvirzītajām kvalitātes prasībām.
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, svara izmaiņas pirmapstrādes laikā (bruto/neto).	3.1. Pārtikas produktu/izejvielu sagatavošana pirmapstrādei. (15% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Pirmapstrādes veidi.	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.	Avotu analīze.	Izglītojamie apkopo informāciju par pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādes veidiem un izejvielu vērtēšanas kritērijiem pēc pirmapstrādes.
		3.1.2. Pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un materiāli.	Nosauc un apraksta pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un materiālus.	Detalizēti raksturo pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un materiālus.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju un sagatavo prezentāciju par konkrētu

Izprot: sagatavoto pārtikas produktu/ izejvielu un starpproduktu kvalitātes nozīmi tālākos gatavošanas procesos.						produktu/izejvielu pirmapstrādes tehnoloģisko iekārtu veidiem un to darbību/izmantošanu.
		3.1.3. Pirmapstrādes procesi.	Skaidro un uzrauga izejvielu pirmapstrādes procesu un kontrolējamās kvalitātes rādītājus.	Patstāvīgi uzrauga izejvielu pirmapstrādes procesu un kontrolējamās kvalitātes rādītājus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie mācību darbnīcā/uzņēmumā patstāvīgi veic un uzrauga izejvielu pirmapstrādes procesu. Saskaņā ar pārtikas produktu kvalitātes rādītājiem izglītojamie veic pārtikas produktu/izejvielu kvalitātes vērtējumu, pamatojot to ar normatīvo aktu prasībām.
		3.1.4. Tehnoloģiskās kartes.	Nolasa tehnoloģiskajās kartēs pārtikas produktu/izejvielu kvalitatīvo un kvantitatīvo informāciju.	Nolasa tehnoloģiskajās kartēs pārtikas produktu/izejvielu kvalitatīvo un kvantitatīvo informāciju, paredzot secīgu tehnoloģiskā procesa norisi laikā un vietā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar ražošanas dokumentāciju – tehnoloģiskajām kartēm, norāda visus būtiskākos posmus – pirmapstrādi, produktu apstrādi, termisko apstrādi, un apstākļus, kādos tie notiek – temperatūru, laiku u.c., kā arī nosaka starpproduktu svaru.
		3.1.5. Pārrēķinu veikšana.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie aprēķina un pārrēķina nepieciešamo pārtikas produktu/izejvielu daudzumu dažādiem izstrādājumiem (gabalu izstrādājumiem u.c.).
4. Spēj: precīzi svērt un dozēt pārtikas produktus/izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.	4.1. Pārtikas produktu izejvielu svēršana. (10% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Svari, to veidi.	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.	Praktiskais darbs. Mērījumu, aprēķinu veikšana.	Izglītojamie precīzi sver un dozē dažādus pārtikas produktus/izejvielas, ievērojot svaru lietošanas noteikumus un receptūru/tehnoloģisko karšu nosacījumus.

Zina: mērinstrumentu izmantošanu, profesionālos terminus, svara un tilpuma mērvienības. Izprot: tehnoloģiskās kartes informāciju un nosacījumus.		4.1.2. Svēršana un dozēšana.	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.		Izglītojamie grupā, pēc tam individuāli veic konkrētu izejvielu/produktu svēršanu un dozēšanu un aprēķinus/ pārreķinus, piemēram, dažādiem ēdienu/ izstrādājumu iznākumiem, pārbauda tos pēc parauga un/vai tml.
		4.1.3. Svara un tilpuma mērvienības.	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.	5.1. Pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrāde. (50% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums (inventārs).	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.).	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic vairāku produktu/izejvielu pirmapstrādes procesus, saglabājot to kvalitātes un higiēnas rādītājus, izejvielu un produktu enerģētisko un uzturvērtību, organoleptiskos/ sensoros kvalitātes rādītājus, kā arī ievērojot tehnoloģiskā aprīkojuma ekspluatācijas noteikumus un higiēnas (produktu un ražošanas) noteikumus. Izskaidro izejvielu apstrādes un zudumus (to veidošanos) pirmapstrādē.
		5.1.2. Pirmapstrādes raksturojums.	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.		

		5.1.3. Pārtikas produktu/ izejvielu zudumi pirmapstrādē.	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.	Prezentācija/ demonstrējumi.	Izglītojamie sagatavo prezentāciju par zudumiem kādam no pārtikas produktu izejvielu pirmapstrādes veidiem.
6. Spēj: novērtēt organoleptiski/sensori pārtikas produktu/ izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesos. Zina: pārtikas produktu/izejvielu kvalitātes rādītājus. Izprot: organoleptiskās/ sensorās kvalitātes vērtēšanas metodes lietošanu.	6.1. Pārtikas produktu/izejvielu kontrolēšana pirmapstrādes procesos. (10% no moduļa kopējā apjoma)	6.1.1. Aukstumiekārtas noliktavās.	Raksturo dažādus aukstumiekārtu veidus un to lietojumu pirmapstrādē.	Analizē noliktavu un aukstumiekārtu veidus – izejvielu saderību, temperatūras režīmus un citus parametrus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie ievēro un kontrolē dažādu izejvielu – sagatavotu ar dažādiem pirmapstrādes veidiem – uzglabāšanas režīmus, sagatavoto izejvielu kvalitāti dažādos termiņos.
		6.1.2. Pārtikas produktu/ izejvielu derīguma termiņa uzraudzība.	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.		
		6.1.3. Pārtikas produktu/ izejvielu aprīte.	Nosauc atbildīgās personas atbildību pārtikas produktu/ izejvielu aprītes posmos un veido tīrīšanas plānu, kas saistīts ar pārtikas produktu/izejvielu aprīti uzņēmumā.	Pamato iesaistīto personu atbildību pārtikas produktu/ izejvielu aprītes posmos. Veido tīrīšanas plānu iekārtām un darba vietām.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie interneta resursos (noteikti jāizmanto Zemkopības ministrijas tīmekļa vietnes sadaļā "Pārtikas higiēna" saistošie dokumenti) atrod informāciju par izejvielu aprīti pirmapstrādes cehā/darba vietā un ražošanas procesā kopumā.

Ieteicamie avoti

- Blija A. Pārtikas un uztura kvalitāte un drošums. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2007.
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas noteikumi Nr. 853, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku" [skatīts 2019. gada 13. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004R0853&from=LV>
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas noteikumi Nr. 852 "Pārtikas produktu higiēna" [skatīts 2019. gada 13. jūnijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004R0852&from=LV>
- Ēdiena gatavošana. Veidi & piederumi. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2010.
- Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 25. janvārī]. Pieejams: http://llufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf
- Ministru kabineta 2011. gada 19. oktobra noteikumi Nr. 808 "Noteikumi par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku" [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=238306>
- Kozule V. Uzturs: 1. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 1998.
- Kozule V. Uzturs: 2. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2000.
- Kozule V. Uzturs: 3. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2001.
- Kozule V. Uzturs: 4. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2002.
- Krūmiņa G., Skudra G., Kozule V., Brūvere L. Rokasgrāmata pavāriem. – Jelgava: LLU, 2007.
- Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām. [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slegta_tipa_SEU_final.pdf
- Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem (aktualizētā versija, 2015.) [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraksesvadlinijasatklatatipaedinanasasuznemumiem.pdf
- Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/43/73/Vadl_partikas_produktuzizsekojamibai.pdf
- Melngaile A., Ruciņš M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu ražošanas organizācija. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2008.
- Ministru kabineta 2011. gada 19. oktobra noteikumi Nr. 808 "Noteikumi par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku" [skatīts 2019. gada 19. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=238306>
- Ministru kabineta 2014. gada 12. augusta noteikumi Nr. 461 "Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība" [skatīts 2019. gada 19. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=268347>
- Zemkopības ministrijas tīmekļa vietnes sadaļa "Pārtikas higiēna" [skatīts 2019. gada 19. jūnijā]. Pieejama: <https://www.zm.gov.lv/partika/statiskas-lapas/partikas-higiena?nid=650#jump>

**Moduļa "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Mācību darbnīca ar nepieciešamajām tehnoloģiskajām iekārtām un inventāru	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Drošības tehnikas instrukcijas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.5.	Uzskates materiāli tehnoloģisko iekārtu apguvei	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Videomateriāli par dažādu izejvielu pieņemšanu, pirmapstrādi, to iemaņu apguvi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.7.	Tehniskā dokumentācija (pavaddokumenti, akti izejvielu un materiālu pieņemšanai)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.8.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.9.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana" apguves rezultātā izglītojamie kārtro 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 "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana" ir B daļas modulis, kuru kvalifikāciju "Pavāra palīgs" un "Pavārs" izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" un kvalifikāciju "Konditora palīgs" un "Konditors" izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums:

	1. Kvalifikācijas "Pavāra palīgs" izglītojamajiem moduļa "Pavāra palīga prakse" apguvei. 2. Kvalifikācijas "Pavārs" izglītojamajiem moduļu "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Ēdienkartes izveide" apguvei. 3. Kvalifikāciju "Konditora palīgs" un "Konditors" izglītojamajiem moduļu "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" apguvei.
--	---

MODUĻA "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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.	1.1. Pārtikas produkti/izejvielas. (3% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Pārtikas produktu/ izejvielu raksturojums.	Raksturo pārtikas produktu/izejvielu ķīmisko sastāvu u.c. rādītājus.	Raksturo un pamato dažādu izejvielu saderību uzglabāšanā, ilglaicīgas un īslaicīgas uzglabāšanas ietekmi.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veido darbu, kurā atspoguļo pārtikas produktu/izejvielu/ēdienu/ izstrādājumu grupas – dažādo ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, uzturvērtība, izmantošana, nekaitīgums). Izvērtē pārtikas produktu/izejvielu/ēdienu/ izstrādājumu grupas saderību/nesaderību uzglabāšanas laikā.
		1.1.2. Uzglabāšanas režīmi.	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.	Problēmas risinājumi.	Pedagogs formulē problēmu – noteikt vājos punktus kāda produkta/ izejvielas/ēdiena/ izstrādājuma uzglabāšanā, kuras risināšanā iesaistās izglītojamie. Izglītojamie mērķtiecīgi vāc informāciju no dažādiem avotiem, t.sk. HACCP, labas higiēnas un ražošanas prakses dokumentiem u.c., precizē problēmas būtību, izdomā
		1.1.3. Kritiskie kontroles punkti uzglabāšanā.	Nosauc kritiskos kontroles punktus produktu/izejvielu,	Analizē uzglabāšanas kritiskos kontroles punktus –		

			starpproduktu, gatavo ēdienu/produktu un konditorejas izstrādājumu uzglabāšanā, produktu/izejvielu saderībā.	kvantitatīvos (laiks, temperatūra, svars, izmērs u.c.) un kvalitatīvos (krāsa, struktūra, konsistence u.c.).		risinājuma plānu, t.sk. produktu/izejvielu saderībā, izvērtē rezultātu, vai tas ir minētās problēmas atrisinājums, un visi kopā vērtē risinājumus.
	1.2. Pārtikas produktu/izejvielu kvalitātes noteikšanas metodes. (5% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Organoleptiskās/sensorās novērtēšanas metodes.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie organoleptiski/sensori novērtē dažādu pārtikas produktu/izejvielu kvalitāti, analizējot krāsu, smaržu, konsistenci, ārējo izskatu, garšu, uzturvielu sastāvu un svaiguma pakāpi.
		1.2.2. Laboratorijas metodes.	Vispārīgi apraksta laboratorijas metodes, raksturo pārbaudāmos lielumus.	Detalizēti raksturo katras laboratorijas metodes – fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās – pārbaudāmos lielumus.	Mācību ekskursija.	Izglītojamie iepazīstas ar interneta vietnēs atrodamo interaktīvo informāciju par laboratorijas metodēm, informāciju analizē kopā ar pedagogu. Izglītojamie dodas uz kādu no Latvijas pētniecības institūtiem/laboratorijām, kur klātienē iepazīstas ar laboratoriskajām metodēm un to veikšanas procesu.
	1.3. Noliktavas pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanai ēdināšanas uzņēmumos. (2% no moduļa kopējā apjoma)	1.3.1. Noliktavu veidi.	Vispārīgi apraksta noliktavu veidus, to funkcijas.	Detalizēti raksturo noliktavu veidus ēdināšanas uzņēmumos, izvērtē higiēnas prasības dažādām noliktavām.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo informāciju par attiecīgo produkta/izejvielas/ēdiena/izstrādājuma grupu uzglabāšanas apstākļiem ēdināšanas uzņēmumos.
2. Spēj: ievērot pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un	2.1. Pārtikas aprīte. (15% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Pārtikas aprītes darbību nodrošināšana.	Definē un apraksta jēdzienu "pārtikas higiēna" kā saistītu darbību kopumu	Raksturo saistīto pārtikas higiēnas darbību kopumu, lai nodrošinātu pārtikas	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar pārtikas aprītes normatīvajiem aktiem, lai apkopotu informāciju par

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.			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.	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.		pārtikas aprites posmiem, t.sk. ražošanas un izplatīšanas posmiem: – izejvielu un/vai starpproduktu saņemšanu; – izejvielu, starpproduktu un gatavās produkcijas uzglabāšanu; – apstrādi (izejvielu pirmapstrādi un ēdienu/izstrādājumu gatavošanu); – gatavās produkcijas realizāciju. Izglītojamie sagatavo darbību kopumu katram posmam kvalitātes nodrošināšanā (t.sk. lai novērstu atklāto neatbilstību vai citu nevēlamu situāciju).
		2.1.2. Pārtikas produktu izsekojamība ēdināšanas uzņēmumos.	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.		
	2.2. Pārtikas produktu/ izejvielu kvalitāti ietekmējošie apstākļi. (3% no moduļa kopējā apjoma)	2.2.1. Realizācijas termiņu uzraudzība.	Apraksta informāciju marķējumā vai sertifikātā par pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas apstākļiem.	Raksturo un paskaidro informāciju marķējumā vai sertifikātā par pārtikas produktu/ izejvielu uzglabāšanas apstākļiem.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas un salīdzina produktu/ izejvielu/ēdienu/izstrādājumu (t.sk. viena veida, bet dažādu ražotāju) informāciju marķējumos vai sertifikātos – sastāvdaļas, svaru vai tilpumu, derīguma termiņu, enerģētisko un uzturvērtību, norādes par ĢMO, alergēniem u.c. rādītājus. Modelē situācijas noliktavās pie dažādiem glabāšanas apstākļiem, izvērtē to ietekmi uz pārtikas produktu/ izejvielu kvalitāti tālākajos
		2.2.2. Specifiskās uzglabāšanas prasības.	Apraksta atsevišķu produktu/izejvielu un izstrādājumu specifiskās uzglabāšanas prasības.	Raksturo katras produktu/izejvielu un izstrādājumu grupas specifiskās uzglabāšanas prasības.		
		2.2.3. Transportēšana un tara.	Apraksta prasības pārtikas produktu/ izejvielu	Raksturo prasības pārtikas produktu/ izejvielu		

			transportēšanai noliktavā un tarai.	transportēšanai un tarai, taras/iepakojuma veidus, materiālus u.c.		tehnoloģiskajos posmos.
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.	3.1. Iepakojuma materiāli. (2% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Iepakojuma veidi, materiāli.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie saņem uzdevumu darbā atspoguļot produkta/izejvielas/ēdiena/izstrādājuma dažādo ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, uzturvērtība, izmantošana, nekaitīgums). Izvērtē pārtikas produktu/izejvielu grupu uzglabāšanas saderību/nesaderību.
		3.1.2. Kvalitātes un nekaitīguma prasības materiāliem saskarē ar pārtiku.	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. Zina: iepakojšanas veidus, vakuuma iepakojumus, speciālo iepakojumu veidus, iepakojuma materiālu	4.1. Produktu un gatavo izstrādājumu iepakojšana. (10% no kopējā moduļa apjoma)	4.1.1. Iepakojšanas tehnoloģijas.	Apraksta pārtikas produktu iepakojuma galvenos uzdevumus, raksturojot veidus un lietojumu.	Raksturo pārtikas produktu iepakojuma galvenos uzdevumus, aprakstot katra veida lietojumu un tā ietekmi uz produktu, kvalitāti, vidi u.c. faktoriem.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie izvēlas noteiktam gatavajam izstrādājumam vai starpproduktam atbilstošu iepakojumu veidu un raksturo to, skaidrojot tehnoloģijas ietekmi uz produkta kvalitāti visā produkta aprites ražošanas ciklā. Izglītojamie iepakoj uzglabāšanai speciālajos iepakojumos un vakuumā iepakojumos vairākus
			Nosauc vakuuma tehnoloģijas ietekmi uz produktu kvalitāti visā produkta aprites ražošanas ciklā.	Raksturo vairākus vakuuma tehnoloģijas raksturīgākos piemērus (zināmākos izstrādājumus, produktus) un tās		

veidus, to raksturojumu. Izprot: iepakojuma materiālu izvēli, vakuuma iepakojumu un speciālo iekājumu lietojumu, iekājšanas paņēmienu.				ietekmi uz produktu kvalitāti, derīguma termiņiem u.c. priekšrocībām.		starpproduktus un gatavos izstrādājumus atbilstoši iekājšanas nosacījumiem.
			Sagatavo starpproduktus un gatavos izstrādājumus iekājšanai vakuumā vai speciālajos iekājumos pēc norādījumiem, vispārīgi raksturojot procesa būtību.	Sagatavo vakuuma un/vai speciālā iekājuma materiālus, starpproduktus un gatavos izstrādājumus iekājšanai, 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.	5.1. Marķēšana. (10% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Kvalitātes un nekaitīguma prasības.	Definē jēdzienus "kvalitāte" un "nekaitīgums" kā saistīto darbību kopumu ēdināšanas uzņēmuma racionālā darbībā.	Detalizēti raksturo pārtikas kvalitātes un nekaitīguma prasību kopumu, lai nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu uzturā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie marķē (iekšējā marķēšana) sagatavotos dažādu veidu starpproduktus, ēdienus un izstrādājumus, norādot produkta nosaukumu un minimālo derīguma termiņu vai pievienojot norādi ar datumu "Izlietot līdz..." un informāciju, ja prece ātri bojājas. Izvērtē pārtikas higiēnas praktiskās darbības starpproduktu un gatavo ēdienu uzglabāšanā (uzglabāšanas laiks un temperatūra u.c.), kas saistītas ar marķējuma informāciju un pierakstu..
		5.1.2. Iekšējās marķēšanas pieraksta informācija.	Nosauc iekšējās marķēšanas pieraksta informāciju tālākai uzglabāšanai, t.sk. atvēršanai 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 sastāvdaļa 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.	6.1. Ātri sasaldētu pārtikas produktu aprīte. (35% no moduļa kopējā apjoma)	6.1.1. Sasaldēšana un saldēšana.	Apraksta starpproduktu un gatavo izstrādājumu sasaldēšanas procesu un galvenos nosacījumus maksimālas kvalitātes saglabāšanai – temperatūras režīmu, materiālu un produktu saderību u.c. Uzskaita prasības starpproduktiem un gatavajiem izstrādājumiem, lai kvalitatīvi un droši veikti sasaldēšanas procesus. Vispārīgi apraksta sasaldēšanas un saldēšanas iekārtas, to ekspluatācijas noteikumus.	Detalizēti raksturo starpproduktu un gatavo produktu sasaldēšanas galvenos nosacījumus, t.sk. temperatūras režīmu procesa laikā un tālākā uzglabāšanā. Apraksta prasības kvalitātei starpproduktiem un gatavajiem izstrādājumiem sasaldēšanas procesu veikšanai. Raksturo sasaldēšanas un saldēšanas iekārtas un pieļaujamās temperatūras svārstības procesā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo izejvielas un ātri tās sasaldē, izmantojot tehnisko aprīkojumu un iekārtas, kas nodrošina minimālas izejvielu ķīmiskās, bioķīmiskās un mikrobioloģiskās izmaiņas. Apkopo informāciju par atdzesēšanas iekārtām, aukstumiekārtām, to ekspluatācijas noteikumiem.
		6.1.2. Sasaldētu pārtikas produktu marķēšana.	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.		
					Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic dažādu starpproduktu un gatavo izstrādājumu sasaldēšanu un saldēšanu, apraksta riskus, ja kāds no procesa/tehnoloģijas posmiem netiek ievērots – higiēna (produktu, darba vides, personiskā, ražošanas u.c.), temperatūra, apkārtējā vide u.c. Regulāri pārliecinās par starpproduktu un gatavo izstrādājumu kvalitāti arī uzglabāšanās laikā – temperatūra, uzglabāšanas režīmi.
7. Spēj: nodrošināt	7.1. Starpproduktu,	7.1.1. Sagatavošana	Apraksta	Detalizēti raksturo	Praktiskais darbs.	Izglītojamie nodrošina

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..	gatavo produktu uzglabāšana. (20% no moduļa kopējā apjoma)	uzglabāšanai.	starpproduktu, gatavo produktu un/vai konditorejas izstrādājumu sagatavošanas, iesaiņošanas un atdzesēšanas darbības un procesus pēc termiskās apstrādes.	starpproduktu, gatavo produktu un/vai konditorejas izstrādājumu dzesēšanas režīmus – atvēsināšanas laiku, vides, higiēnas prasības un potenciālos riskus uzglabāšanā.		dažādu gatavo un/vai konditorejas izstrādājumu starpproduktu uzglabāšanu atbilstoši paškontroles prasībām, t.sk. atbilstoši dokumenta "Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem" pielikumiem: – Atdzesēto produktu uzglabāšanas saderības tabula; – Pārtikas nekaitīguma kritēriji; – Ieteicamie atvēsināto un saldēto produktu uzglabāšanas laiki.
		7.1.2. Risku izvērtējums uzglabāšanas laikā.	Vispārīgi apraksta riskus, kādi var rasties uzglabāšanas laikā – temperatūra, relatīvais gaisa mitrums u.c.	Analizē riskus uzglabāšanas laikā, t.sk. produktu saderību noliktavās/ aukstumaiekārtās u.c., definē preventīvās darbības risku novēršanai.		
		7.1.3. Starpproduktu, gatavo ēdienu, konditorejas izstrādājumu uzglabāšanas režīmi un termiņi.	Vispārīgi apraksta dažādu produktu un grupu uzglabāšanas režīmus un termiņus.	Piemēro katram produktam atbilstošu uzglabāšanas režīmu – temperatūru, vides apstākļus, higiēnas prasības u.c.		
		7.1.4. Kvalitāte un to ietekmējošie faktori.	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.	Grupu/pāru darbs.	Izglītojamie sadalās pāros vai grupās (pa 3–8 grupā) un sagatavo informāciju par doto pārtikas izejvielu vai produktu grupu uzglabāšanas apstākļiem.

Ieteicamie avoti

- Blija A. Pārtikas un uztura kvalitāte un drošums. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2007.
- Čakste I. Iesaiņojuma materiālu ķīmija. Mācību līdzeklis. – Jelgava: LLU, 2008.
- Dukaļska L. Pārtikas produktu iepakojšanas tehnoloģija. – Jelgava: LLU PTF, 2003.
- Dukaļska L., Muižniece-Brasava S. Progresīvās iepakojuma tehnoloģijas pārtikas industrijā. – Jelgava, LLU, 2012.
- Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams: http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf
- Iepakojuma likums [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=57207>
- Jēkabsone I. Pārtikas produktu uzturvērtības noteikšana. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2008.
- Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slegta_tipa_SEU_final.pdf
- Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem (aktualizētā versija, 2015) [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraksesvadlinijasatklatatipaedinanasasuznemumiem.pdf
- Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumiem izbraukumu banketu un tirdzniecības organizēšanā [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/61/79/Izbraukuma_tirdznieciba_vadlinijas.pdf
- Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/43/73/Vadl_partikas_produktuzizsekojamibai.pdf
- Melngaile A., Ruciņš M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu ražošanas organizācija. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2008.
- Ministru kabineta 2002. gada 2. aprīļa noteikumi Nr. 140 "Iepakojuma klasifikācijas un marķēšanas noteikumi" [skatīts 2019. gada 13. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=60915>
- Ministru kabineta 2010. gada 16. marta noteikumi Nr. 254 "Ātri sasaldētu pārtikas produktu aprites noteikumi" [skatīts 2019. gada 13. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=206878>
- Ministru kabineta 2015. gada 20. oktobra noteikumi Nr. 595 "Prasības informācijas sniegšanai par nefasētu pārtiku" [skatīts 2019. gada 13. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/277278-prasibas-informacijas-sniegsanai-par-nefasetu-partiku>
- Par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem. Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1169/2011 (25.10.2011.) [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=LV>
- Pārtikas aprites uzraudzības likums [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=47184>
- Rokasgrāmata pavāriem. – Jelgava: LLU, 2007.
- Ruciņš M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu iekārtas. Mācību līdzeklis. – Jelgava: LLU, 2001.
- Zariņš Z., Neimane L. Uztura mācība. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2009.
- Martinez-Tome M., Vera A. M., Murcia M. A. Improving the control of food production in catering establishments with particular reference to the safety of salads. Food Control, 2000.
- Robertson G. L. Food Packaging: Principles and Practice. 3rd Edition. – CRC Press, 2012.
- Swanson K. M. J., Anderson J. E. Industry perspective on the use of microbial data for HACCP validation and verification. Journal of Food Protection, 2000.
- Yapp C., Fairman R. Assessing compliance with food safety legislation in small business. British Food Journal, 2005.

**MODUĻA "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Dokumentu kamera	1
1.4.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
1.5.	Profesionāli aprīkota mācību telpa praktisko darbu organizēšanai	1
1.6.	Profesionāli aprīkota ēdienu gatavošanas laboratorija (vakuuma iepakotājs, cirkulators, saldētavas u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Drošības tehnikas instrukcijas (katrai tehnoloģiskajai iekārtai)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.6.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

MODUĻA "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" APRAKSTS

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādas mīklas, veidot mīklu izstrādājumus un sagatavot tos cepšanai.
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)", "Pārtikas izejvielu un produktu pirmapstrāde" un "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana".
Moduļa apguves novērtēšana	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 kvalifikāciju "Konditora palīgs" un "Konditors" 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: gatavot dažādas 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 gatavošanas/ražošanas tehnoloģijas, tehnoloģiskās iekārtas, to veidus, sagatavošanu darbam. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un to ietekmējošos faktorus.	1.1. Mīklas ražošanas un gatavošanas tehnoloģijas. (20% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Receptūras un tehnoloģiskās kartes.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar dažādu mīklu receptūrām. Atbilstoši uzdevumam sagatavo tehnoloģiskās kartes un pārveido receptūrās doto produktu daudzumus gramos/kilogramos pareizā pierakstā. Raksturo tehnoloģiskās kartes atšķirības no receptūras – tehnoloģiskos mīklu gatavošanas un tālākos posmus.
		1.1.2. Mīklu izejvielas.	Raksturo izejvielu sortimentu, uzturvērtību. Izvērtē tehnoloģiskās prasības izejvielām, izejvielu pamatrādītājus. Ievēro sagatavoto sastāvdaļu savienošanas secību.	Analizē tehnoloģiskās prasības izejvielām, izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu gatavošanas/ražošanas procesiem un kvalitāti. Kopā ar konditoru nosaka izejvielu un produktu iespējamo izejvielu aizvietojamību dažādās mīklās. Pastāvīgi savieno sagatavotās sastāvdaļas	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie izvērtē mīklu pamata izejvielas un papildizejvielas – izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem. Analizē izejvielu – miltu, cukura, sāls, olu, taukvielu u.c. – vērtību un nozīmi kvalitātes nodrošināšanā.

				noteiktā secībā.		
		1.1.3. Dažādu mīklu ražošanas un gatavošanas tehnoloģijas.	Raksturo procesus, kas notiek dažādu mīklu mīcīšanas laikā, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas.	Mīklas mīcīšanas laikā analizē notiekošos procesus. Kopā ar konditoru novērtē kvalitātes rādītājus mīklas gatavošanas laikā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie individuāli vai grupā mācību darbnīcā vai uzņēmumā pēc konditora/pedagoga paraugdemonstrējuma veic dažādu mīklu gatavošanu, ievērojot tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma atbilstību, ražošanas un gatavošanas pamatposmus: – izejvielu sagatavošanu, – mīklas iemīcīšanu, raudzēšanu, – dalīšanu un veidošanu, – mīklas pēc rūgšanas jeb uzraudzēšanas, – maizes cepšanu un atdzesēšanu.
		1.1.4. Tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojuma veidi.	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.		
		1.1.5. Mīklu gatavošana: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c.	Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar vismaz vienu paņēmieni, ievērojot gatavošanas/ ražošanas tehnoloģijas noteikumus un konditora norādījumus.	Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar dažādiem paņēmieniem. Kopā ar konditoru novērtē gatavošanas procesus, sagatavotās mīklas kvalitāti, identificē defektus/nepilnības, nosaka iespējamās cēloņus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo dažādas mīklas ar atšķirīgiem gatavošanas tehnoloģiskajiem procesiem: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c. Ievēro gatavošanas un ražošanas tehnoloģijas noteikumus, higiēnas un ražošanas higiēnas prasības, iekārtu ekspluatācijas noteikumus.
2. Spēj: veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un	2.1. Dažādu mīklu izstrādājumu starpprodukti.	2.1.1. Izstrādājumu veidi, to raksturojums.	Raksturo katras mīklas izstrādājuma vismaz divus veidus.	Detalizēti izvērtē un raksturo katras mīklas izstrādājuma veidus un	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veido dažādu mīklu dažādas sarežģītības izstrādājumus un sagatavo tos

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)	2.1.2. Izstrādājumu veidošana.	Veido mīklu izstrādājumus ar rokām un/vai mehāniski, un/vai daļēji mehāniski. Ievēro gatavošanas tehnoloģiju un iekārtu ekspluatācijas prasības.	gatavošanas veidu. Veido mīklu izstrādājumus ar rokām un/vai mehāniski, un/vai daļēji mehāniski, veidošanas laikā pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem, ievēro higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas prasības.	Praktiskais darbs.	termiskajai apstrādei. Novērtē sagatavoto mīklu izstrādājumus, to kvalitāti, identificē defektus/ nepilnības, nosaka cēloņus un veic preventīvus pasākumus mīklas kvalitātes saglabāšanai. Novērtē sagatavoto mīklas izstrādājumu kvalitāti, t.sk. organoleptiski un vizuāli, identificē nepilnības un veic preventīvus pasākumus kvalitātes saglabāšanai.
3. Spēj: cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus pēc konditora norādījumiem. 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,	3.1. Konditorejas izstrādājumu cepšana. (20% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Cepšanas režīmi.	Strikti ievēro temperatūras režīmu un laiku atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam un tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumiem.	Precīzi pielāgo temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, iekārtu ekspluatācijas prasībām un citiem nosacījumiem. Kopā ar konditoru veic cepšanas režīma korekcijas pēc nepieciešamības.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie nosaka/izvēlas temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, paredzot sagaidāmās un norītošās izmaiņas, termiskās apstrādes un dabiskos zudumus/izmaiņas cepšanas laikā – nocepumu, piecepumu un iznākumu. Izvērtē izstrādājumu fiziskās, fizikāli ķīmiskās, organoleptiskās un vizuālās izmaiņas termiskās apstrādes laikā. Izglītojamie novērtē vairāku mīklu veidu dažādu izstrādājumu kvalitāti.
		3.1.2. Pēcāpstrādes paņēmieni.	Apstrādā gatavos izstrādājumus uzreiz pēc cepšanas, ievērojot konditora norādījumus.	Veic pēcāpstrādes un darbības gatavajiem izstrādājumiem atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.		

termiskajā apstrādē noritošos ķīmiskos procesus.						
4. Spēj: sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. 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.	4.1. Konditorejas izstrādājumu noformēšana. (15% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Noformēšanas materiāli.	Nosauc un vispārīgi raksturo izstrādājumu noformēšanas materiālus ar termisko apstrādi un bez tās. Veic noformēšanas materiālu (pūdercukura, riekstu, krāsaino cukura izstrādājumu, svaigu ogu un augļu u.c.) sagatavošanas priekšdarbus un sagatavo tos izstrādājumu noformēšanai.	Gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. ar termisko apstrādi (kopā ar konditoru), – krēmus, šokolādi, žeļejas, cukura mastiku, karameles, glazūru, marcipānu u.c.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus ar mērķi mainīt vai pastiprināt izstrādājuma dabīgo krāsu un atjaunot krāsu, kas zudusi tehnoloģiskās apstrādes laikā: – vienkāršus noformēšanas materiālus – pūdercukuru, riekstus, krāsainos cukura izstrādājumus, – svaigus/saldētus/cukurotus/želētus augļus un ogas, – ar termisko apstrādi – krēmus, šokolādi, žeļejas, cukura mastiku, karameles, glazūru, marcipānu u.c. Veido figūras, ornamentus u.c. ar specializētu aprīkojumu – konditorejas maisiņiem, formām, nažiem u.c. aprīkojumu.
		4.1.2. Dabas veltes konditorejā.	Apraksta dabas veltes (ēdamās), to izmantošanas iespējas konditorejā – piemēram, svaigu ziedu, pumpuru, izejvielu/garšaugu/garšvielu izmantošana konditorejā u.c.	Sagatavo dažādas dabas veltes konditorejas izstrādājumu noformēšanai ar dažādiem paņēmieniem, t.sk. ar termisko apstrādi – kaltēšanu, saldēšanu u.c.		
		4.1.3. Krāsvielu izmantošana.	Apraksta krāsvielu grupas un min vismaz vienu piemēru no grupas: – dabīgās (no dabā sastopamajām izejvielām), – dabīgajām identiskas krāsvielas	Izvērtē krāsvielu izmantošanu un lietošanu un sagatavo tās noformēšanai pēc konditora un tehnoloģiskās dokumentācijas norādījumiem.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo krāsvielas – piemēram, eļļā šķīstošu pulverveida krāsu pievieno šokolādei, kakao sviestam, tauku bāzes krēmiem un pārklājumam, cukura masām, ievērojot ieteicamās devas vieglai, maigai nokrāsai vai intensīvai

			(ķīmiskas, bet identiskas dabā sastopamajām krāsvielām), – sintētiskās krāsvielas (kas iegūtas ķīmiskajā sintēzē).			krāsai u.c.
		4.1.1. Noformēšanas iespējas.	Nosauc dažādu gatavo konditorejas izstrādājumu noformēšanas iespējas: – cepumiem; – piparkūkām; – smalkmaizītēm; – plātsmaizēm; – kūkām; – tortēm u.c. Vispārīgi raksturo noformēšanas pamatdarbības.	Noformē dažādus konditorejas izstrādājumus (no katras grupas) ar vienu vai diviem paņēmieniem, lai noformējums būtu atbilstošs konditorejas izstrādājuma sastāvdaļām un nosaukumam.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie novērtē dažādu izstrādājumu noformējumu – organoleptiskos/sensoros kvalitātes rādītājus (krāsu, smaržu, konsistenci, garšu u.c.) un kopējo izskatu.

Ieteicamie avoti

Bardi K. Deserti. Kūkas, krēmi, saldējumi. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2015.
 Bicāne A. Jaunā konditora rokasgrāmata. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2012.
 Birmane A. Annas Pannas kūkas. – Jūrmala: Lienes Vilnītes izdevniecība, 2015.
 Boka S. Konditora cukurbēķera receptes. – Rīga: Jumava, 2017.
 Etkers Dr. Lielā pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2003.
 Galēja I. Cepam. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2014.
 Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2006.
 Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprītes uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2008.
 Gee E. Cepam! Maize, cepumi un kūkas no visas pasaules. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2014.
 Kēriņa I. Saldās un sālās plātsmaizes. – Rīga: Jumava, 2015.
 Knora I. Saldais baudījums. – Rīga: Jumava, 2014.
 Kozule V. Uzturs. II daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2000.
 Kozule V. Uzturs. III daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2001.

Krists A. Krāsu mācība. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2015.
Lielā pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2009.
Panna A. Šokolāde. – Rīga: Valters un Rapa, 2016.
Pārtikas aprites uzraudzības likums [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=47184>
Sinklēra M. Piparkūku brīnumzeme. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2015.
Svītšere V. 500 kūkas un deserti. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2015.
Štūbere H. M. Gardēža rokasgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2008.
Štūbere H. M. Universāla pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2007.
Zariņš Z., Neimane L., Bodnieks E. Uztura mācība. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2015.

**MODUĻA "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Ar tehnoloģiskajām iekārtām aprīkota mācību laboratorija vai konditorejas cehs izstrādājumu gatavošanai/ražošanai, t.sk. darba galdi, plītis, virsmas, mikseri, maisītāji u.c.	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas – tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, pavadzīmes (komplekti) u.c.	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Drošības tehnikas instruktāžas	Katrai iekārtai
2.5.	Izejvielas konditorejas izstrādājumu gatavošanai	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Papīrs, šķēres, uzgaļi, līmes, līmļentes, t.sk. cepampapīrs, u.c.	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.7.	<i>Play dough</i> plastilīns u.c. materiāli rotājumu veidošanas apgūšanai	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.8.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1
2.9.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši moduļa īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

MODUĻA "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)" APRAKSTS



Uz sākumu

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. 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 kvalifikāciju "Konditora palīgs" un "Konditors" izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Kvalifikācijas "Konditora palīgs" izglītojamajiem moduļa "Konditora palīga prakse" apguvei. 2. Kvalifikācijas "Konditors" izglītojamajiem moduļu "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)", "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)" apguvei.

MODUĻA "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši desertu veidam pēc konditora norādījumiem. Zina: konditorejas aprīkojuma, aukstumiekārtu un tehnoloģisko iekārtu veidus un to darbības raksturojumu. Izprot: konditorejas tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma darbības un ekspluatācijas noteikumus.	1.1. Tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums desertu gatavošanai. (3% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Konditorejas tehnoloģisko iekārtu veidi.	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.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju, sagatavo prezentāciju par desertu un konditorejas tehnoloģisko iekārtu veidiem, to darbības principiem un iekārtu izvēles pamatprincipiem.
		1.1.2. Konditorejas tehnoloģisko iekārtu darbība.	Veic sagatavošanas priekšdarbus konditorejas tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma darbībai atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem, konditora norādījumiem. un konkrētam darba uzdevumam.	Patstāvīgi sagatavo un lieto konditorejas tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem un konkrētam darba uzdevumam.	Mācību ekskursija.	Izglītojamie tiekas ar konditorejas uzņēmuma speciālistiem klātienē, lai iepazītos darba vidē ar konditorejas tehnoloģisko iekārtu darbību. Iegūto informāciju par iekārtu veidiem, ekspluatācijas noteikumiem u.c. pieraksta un sistematizē iepriekš izveidotās tabulās, veic pārrunas ar konditoru u.c.
	1.2. Desertu veidi. Apdares krēmu, masu un pildījumu veidi. (25% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Desertu veidi, to raksturojums: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētie deserti;	Nosauc un vispārēji apraksta katru desertu veidu, minot no katra vismaz divus nosaukumus.	Vispusīgi apraksta katru desertu veidu, minot no katra vismaz divus nosaukumus un raksturojot to galvenās sastāvdaļas,	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju un sagatavo prezentāciju par desertiem, raksturojot izejvielas

		– specializētie deserti; – Latvijas klasiskie deserti; – pasaules klasiskie deserti.		uzturvērtību, gatavošanas tehnoloģiju.		uzturvērtību, tehnoloģiskos procesus, garšvielas, pasniegšanas un noformēšanas specifiku u.c.
		1.2.2. Apdares krēmu, masu un pildījumu veidi un to raksturojums: – sāļie apdares krēmi un pildījumi, masas; – šokolādes apdares krēmi, pildījumi, masas; – cukura apdares materiāli; – sauso izejvielu pildījumi, krēmi; – olbaltuma krēmi un pildījumi, masas; – piena produktu krēmi un pildījumi, masas.	Nosauc un vispārēji apraksta katru veidu, minot no katra veida vismaz divus nosaukumus un katra veida gatavošanas pamattehnoloģiju.	Vispusīgi apraksta katru veidu, minot no katra veida vismaz divus nosaukumus un raksturojot to galvenās sastāvdaļas, uzturvērtību, gatavošanas tehnoloģiju u.c.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju, sagatavo prezentāciju par dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem, raksturojot izejvielas, uzturvērtību, tehnoloģiskos procesus un izmantošanas specifiku 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 atbilstību desertu veidam.	2.1. Produktu/izejvielu un materiālu sagatavošana pirmapstrādei. (15% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Pirmapstrādes veidi.	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	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.	Avotu analīze.	Izglītojamie apkopo informāciju par izejvielu pirmapstrādes veidiem un izejvielu novērtēšanu dažādu desertu un krēmu gatavošanā un detalizēti apraksta personiskās, ražošanas un produktu higiēnas ievērošanas nozīmību. Raksturo prasības materiāliem desertu un krēmu ražošanā.

			higiēnu. Nosauc materiālu veidus.			
		2.1.2. Pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un materiāli.	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.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju, sagatavo prezentāciju par konkrētām izejvielām un produktiem, desertu gatavošanas pirmapstrādes tehnoloģisko iekārtu veidiem un to darbību/izmantošanu.
		2.1.3. Svēršana un dozēšana.	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.	Praktiskais darbs. Mērījumu, aprēķinu veikšana.	Izglītojamie precīzi sver un dozē dažādas desertu un krēmu izejvielas un produktus, ievērojot svaru lietošanas noteikumus un receptūru/tehnoloģisko karšu nosacījumus. Izglītojamie grupā, pēc tam individuāli veic konkrētu izejvielu/produktu svēršanu un dozēšanu, veic to aprēķinus/pārēķinus – piemēram, dažādiem desertu un krēmu iznākumiem, pārbauda tos pēc parauga un/vai tml.
		2.1.4. Pirmapstrādes procesi.	Pirms izmantošanas katru izejvielu pārbauda organoleptiski/sensori. Veic produktu un izejvielu pirmapstrādi pēc norādījumiem, ievērojot personiskās, ražošanas un produktu higiēnas noteikumus.	Pirms izmantošanas katru izejvielas kvalitātes rādītāju pārbauda organoleptiski/sensori. Patstāvīgi veic izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumus.		
3. Spēj: gatavot desertu sagataves,	3.1. Deserti.	3.1.1. Tehnoloģiskā dokumentācija.	Lasa tehnoloģisko dokumentāciju un/vai	Precīzi ievēro tehnoloģiskās	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo desertus, t.sk. 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)		receptūru, nosakot sastāvdaļas un tehnoloģiskos procesus desertu sagatavju/ starpproduktu gatavošanā.	dokumentācijas un/vai receptūras prasības desertu sagatavju/ starpproduktu gatavošanā.		ievērojot receptūras un tehnoloģiskās kartes nosacījumus, īpašu uzmanību pievēršot to gatavošanas saistībai ar higiēnas noteikumiem (produktiem, ražošana iekārtām, aprīkojumam u.c.). Sadarbībā ar konditoru izglītojamie gatavo vismaz divus desertus no katras grupas: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētos desertus; – specializētos desertus; – Latvijas klasiskos desertus; – pasaules klasiskos desertus. Praktiskā darba beigās kopā ar konditoru izvērtē darba gaitu, nepilnības un iespējamās darbības, lai tās pilnveidotu nākamajā reizē. Novērtē desertu organoleptiskos un kvalitātes rādītājus.
		3.1.2. Kvalitātes rādītāji un prasības.	Seko līdz desertu sagatavju/ starpproduktu organoleptiskajiem/ sensorajiem un vizuālajiem kvalitātes rādītājiem gatavošanas laikā.	Izvērtē un apraksta desertu sagatavju/ starpproduktu un desertu organoleptiskos/ sensoros kvalitātes rādītājus, novērtē izmaiņas un gatavošanas gaitu.	Praktiskais darbs.	
		3.1.3. Desertu gatavošana.	Sadarbībā ar konditoru izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem. Nosaka pēc tehnoloģiskās kartes atbilstošo apstrādes veidu un sadarbībā ar konditoru gatavo desertus.	Atbildīgi izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem. Izvēlas atbilstošo apstrādes veidu desertu gatavošanai. Precīzi ievēro receptūras nosacījumus un konditora norādījumus visā gatavošanas procesā.	Praktiskais darbs.	
4. Spēj: gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc konditora norādījumiem: – sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; – šokolādes apdares krēmus un pildījumus,	4.1. Apdares krēmi, masas un pildījumi. (25% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Kvalitātes rādītāji un prasības.	Apraksta dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu organoleptiskos/ sensoros un vizuālos kvalitātes rādītājus gatavošanas laikā. Ievēro higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu	Izvērtē dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus, novērtē uzturvērtību, organoleptiskos/ sensoros kvalitātes rādītājus un gatavošanas tehnoloģijas. Raksturo higiēnas prasības dažādu	Praktiskais darbs.	Sadarbībā ar konditoru un atbilstoši receptūras un tehnoloģiskās kartes nosacījumiem, īpašu uzmanību pievēršot gatavošanas saistībai ar higiēnas noteikumiem (produktiem, ražošanas iekārtām, aprīkojumu u.c.), izglītojamie gatavo vismaz divus apdares krēmus, masas

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.			gatavošanas un uzglabāšanas laikā.	apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā.		un pildījumus no katras grupas: – sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; – šokolādes apdares krēmu pildījumus, masas; – cukura apdares materiālus; – sauso izejvielu pildījumus, krēmus; – olbaltuma krēmus un pildījumus, masas; – piena produktu krēmus un pildījumus, masas. Praktiskā darba beigās kopā ar konditoru izvērtē darba gaitu, nepilnības un nepieciešamās darbības, lai tās pilnveidotu nākamajā reizē. Novērtē krēmu, masas un pildījumu organoleptiskos/ sensoros un kvalitātes rādītājus.
			4.1.2. Apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošana.	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.		

Ieteicamie avoti

Bardi K. Deserti. Kūkas, krēmi, saldējumi. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2015.
 Bicāne A. Jaunā konditora rokasgrāmata. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2012.
 Birmane A. Annas Pannas kūkas. – Jūrmala: Lienes Vilnītes izdevniecība, 2015.
 Boka S. Konditora cukurbēķera receptes. – Rīga: Jumava.2017.
 Etkers Dr. Lielā pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2003.
 Galēja I. Cepam. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2014.
 Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2006.
 Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprites uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2008.
 Gee E. Cepam! Maize, cepumi un kūkas no visas pasaules. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2014.
 Kas ir e-ielas? 28.08.2015. [skatīts 2019. gada 30. jūnijā]. Pieejams: <http://rosewater.lv/kas-ir-e-ielas/>
 Kēriņa I. Saldās un sāļās plātismaizes. – Rīga: Jumava, 2015.
 Knora I. Saldais baudījums. – Rīga: Jumava, 2014.

Kozule V. Uzturs: 2. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2000.
Kozule V. Uzturs: 3. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2001.
Krists, A. Krāsu mācība. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2015.
Lielā pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2009.
Panna A. Šokolāde. – Rīga: Valters un Rapa, 2016.
Pārtikas aprites uzraudzības likums [skatīts 2019. gada 30. jūnijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=47184>
Sinklēra M. Piparkūku brīnumzeme. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2015.
Svītšere V. 500 kūkas un deserti. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2015.
Štūbere H. M. Gardēža rokasgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2008.
Štūbere H. M. Universāla pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2007.
Zariņš Z., Neimane L., Bodnieks E. Uztura mācība. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2015.

**MODUĻA "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Ar iekārtām aprīkota mācību laboratorija vai konditorejas cehs izstrādājumu ražošanai	1
1.4.	Konditorejas darba galdi, plītis, virsmas, mikseri, maisītāji utt.	Atbilstoši moduļa īstenošanai
1.5.	Uzgaļi konditorejas maisiņiem, maisiņi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
1.6.	Dažādas formiņas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri (t.sk. cepampapīrs), dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas – tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, pavadzīmes (komplekti)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Drošības tehnikas instrukcijas	Katrai iekārtai
2.5.	Izejvielas konditorejas izstrādājumu gatavošanai	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Papīrs, šķēres, uzgaļi, līmes un līmlentes	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.7.	<i>Play dough</i> plastilīns rotājumu veidošanai	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.8.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.9.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 kvalifikāciju "Konditora palīgs" un "Konditors" izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums:

	1. Kvalifikācijas "Konditora palīgs" izglītojamajiem moduļa "Konditora palīga prakse" apguvei. 2. Kvalifikācijas "Konditors" izglītojamajiem moduļu "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)", "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)" apguvei.
--	---

MODUĻA "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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. Izprot: tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu atbilstību maizes veidam un specifikai.	1.1. Konditora darba vietas sagatavošana. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Maizes receptūras un tehnoloģiskās kartes.	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) svara vienībās (g, kg u.tml.).	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar dažādu veidu maizes receptūrām. Atbilstoši uzdevumam sagatavo tehnoloģiskās kartes un pārveido receptūrās doto produktu daudzumus gramos/kilogramos tehnoloģiski pareizā pierakstā. Raksturo tehnoloģiskās kartes atšķirības no receptūras – tehnoloģiskos maizes gatavošanas un cepšanas vispārējos posmus.
		1.1.2. Tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojuma veidi.	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.	Diskusija.	Izglītojamie iepazīstas ar maizes gatavošanas un cepšanas iekārtām un aprīkojumu, diskutē par ekspluatācijas un drošas lietošanas prasībām.
		1.1.3. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošana darbam: – izejvielu sagatavošanai un	Pēc konditora norādījumiem sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, pārbauda to atbilstību	Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas	Praktiskais darbs.	Izglītojamie, ievērojot darba aizsardzības un ekspluatācijas noteikumus, veic tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma pārbaudi un

		svēršanai; – mīklas mīcīšanai, dalīšanai un formēšanai; – mīklas raudzēšanai un cepšanai; – maizes iepakojšanai u.c.	higiēnas prasībām un gatavību ražošanas procesiem.	procesiem, ievērojot higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas prasības.		sagatavo darbam: – pārbauda ieslēgšanas un izslēgšanas funkcijas; – raudzēšanas kamerā un krāsnī uzstādāmos režīmus; – iepakojuma materiālus. Raksturo un salīdzina dažādus iepakojšanas paņēmienus.
2. Spēj: precīzi sagatavot produktus/ izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam. Zina: produktu/ izejvielu un piedevu sagatavošanu, veidus un apjoma aprēķinus. Izprot: maizes un izstrādājumu produktu/izejvielu un piedevu sagatavošanas tehnoloģiskos procesus.	2.1. Izejvielu sagatavošana ražošanai. (10% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Produkti/ izejvielas, materiāli un piedevas, to raksturojums.	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 rādītāju raksturojumu, materiālu raksturojošās īpašības un lietojumu.	Apskats.	Izglītojamie meklē informāciju un veido darbu/ apskatu par pārtikas produktu/izejvielu grupām – to dažādo ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējo izskatu, krāsu, smaržu, konsistenci, uzturvērtību, izmantošanu, nekaitīgumu). Izvērtē to lietošanu dažādu konditorejas izstrādājumu receptūrās.
		2.1.2. Miltu sagatavošana.	Sijā miltus pēc konditora norādījumiem.	Sijā miltus ar atbilstošām iekārtām un/vai aprīkojumu, skaidro sijāšanas ietekmi uz tālāko tehnoloģisko procesu un maizes kvalitāti.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo produktus/izejvielas, materiālus un piedevas – miltus, cukuru, medu, taukvielas, olas, riekstus, sēklas, piena produktus, augļus, ogas, cepamo pulveri u.c. atbilstoši receptūrai, higiēnas prasībām un konditora norādījumiem. Izmanto sagatavošanas darbā dažādus pirmapstrādes paņēmienus – sasmalcināšanu, mazgāšanu, grauzdēšanu u.c. saskaņā ar receptūru un tehnoloģiskās kartes prasībām.
		2.1.3. Produktu/ izejvielu un materiālu sagatavošana ražošanai.	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	3.1. Mīklas	3.1.1. Dažādu miltu	Ievērojot receptūru,	Ievērojot receptūru,	Apskats.	Izglītojamie meklē

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. Izprot: plaucējuma, ierauga, iejavas un mīklas gatavošanas paņēmienus; ierauga, plaucējuma un mīklas kvalitātes prasības; maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmus/parametrus.	gatavošana. (30% no moduļa kopējā apjoma)	maizes mīklu veidi un to raksturojums – rudzu, kviešu, jaukto miltu mīklu, speciālo/īpašo (griķu, kukurūzas u.c.) miltu mīklu, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes mīklas, raksturojums.	gatavo kviešu miltu mīklu, organoleptiski/sensori pārbauda mīklas īpašības.	gatavo kviešu miltu mīklu pēc dažādiem paņēmieniem, organoleptiski/sensori pārbauda un raksturo mīklas īpašības.		informāciju un veido darbu/ apskatu par dažādu miltu maizēm/mīklām, t.sk. par klasisko Latvijas rudzu maizi, – to ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, uzturvērtība, tradīcijas u.c. faktorus).
		3.1.2. Mīklu pamata un papildu izejvielas.	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.	Analizē pamata un papildu izejvielu kvalitātes rādītāju atbilstību, izvērtē izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.	Mācību ekskursija.	Izglītojamie vai izglītojamo grupa tiek ar speciālistiem, uzņēmējiem u.c.: <i>klātienē</i> – lai iegūtu informāciju par konditorejas specifiskajām/jaunajām izejvielām, jauniegūto informāciju sistematizē tabulās; <i>neklātienē</i> – iepazīstas ar interneta vietnēs atrodamo interaktīvo informāciju par tēmu, informāciju apkopo un prezentē.
		3.1.3. Plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošana.	Nosauca plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas principus.	Izvērtē izejvielu, to temperatūras u.c. faktoru ietekmi uz plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas procesu.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie individuāli vai grupā veic dažādu mīklu gatavošanu un apstrādi mācību darbnīcā vai uzņēmumā pēc konditora/pedagoga paraugdemonstrējuma. Līdztekus procesam konditors/skolotājs: – definē ierauga, plaucējuma un mīklas kvalitātes prasības, – apraksta gatavošanas laikā notiekošos procesus un mīklas garšas un konsistences izmaiņas, – novērtē mīklas gatavību
		3.1.4. Mīklas gatavošana un apstrāde.	Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/ ievaju/ieraugu, mīca un apstrādā mīklu noteiktā secībā, uz klausot konditora norādījumus.	Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/ ievaju/ieraugu noteiktā secībā, mīca un apstrādā mīklu atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.		
		3.1.5. Mīklas raudzēšana.	Ievēro mīklas raudzēšanas tehnoloģiskos procesus.	Seko mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas procesā pēc konditora		

				norādījumiem.		raudzēšanas laikā un gala fāzē, – raksturo mīklas kvalitāti un gatavību.
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.	4.1. Maizes izstrādājumu veidošana. (20% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Mīklas dalīšana.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie pēc konditora norādījumiem veido maizes izstrādājumus.
		4.1.2. Mīklas sagataves formēšana.	Formē mīklas sagataves (ar rokām) atbilstoši tehnoloģiskajā instrukcijā minētajam un konditora norādījumiem.	Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski, korigē iespējamās kļūdas procesā.		
		4.1.3. Mīklas sagataves apstrāde.	Apstrādā raudzētas mīklas sagataves pirms cepšanas.	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	5.1. Maizes cepšana. (15% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Maizes cepšanas režīmi – rudzu, kviešu, jaukto miltu, speciālo/ īpašo (griķu, kukurūzas u.c.) miltu maizes, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes, cepšanas režīmi.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie cep dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus, izvēlas un piemēro katram mīklas un izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, pārbauda temperatūru maizes mīkstumā cepšanas laikā un maizes gatavības pakāpi.
		5.1.2. Procesi un izmaiņas maizē un tās izstrādājumos cepšanas laikā.	Skaidro vizuālās izmaiņas, kas notiek mīklā cepšanas laikā.	Skaidro izmaiņas, kas notiek mīklā cepšanas laikā. Raksturo organoleptiskās/ sensorās kvalitātes izmaiņas un rādītājus		

cepšanas laikā.				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.	6.1. Gatavās maizes apstrāde pēc cepšanas. (15% no moduļa kopējā apjoma)	6.1.1. Apstrādes veidi.	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 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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie novērtē vairāku veidu maizes un izstrādājumu kvalitāti, izvērtē defektus, to rašanās cēloņus un novēršanas iespējas.
		6.1.2. Dažādu speciālo maizes izstrādājumu kvalitātes novērtēšana.	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.		

Ieteicamie avoti

Kunkulberga D., Segliņš V. Maizes ražošanas tehnoloģija. – Rīga: RTU izdevniecība, 2010.

Labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas konditorejas un kulinārijas ražošanas uzņēmumos, 2006 [skatīts 2019. gada 2. maijā]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/90/vadl_9.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotai pārtikai, 2006 [skatīts 2019. gada 2. maijā]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/94/vadl_13.pdf

Schild E. Der junge Bäcker. Band 1 und 2. Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg&Co, 1990.

Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства. – Санкт-Петербург: Профессия, 2005.

Цыганова Т. Технология хлебопекарного производства. – Москва: ПрофОбрИздат, 2002.

**Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Svari, termometri, naži, mērtrauki, bļodas, maizes cepšanas formas	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.4.	Mīklas mīcītājs	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.5.	Maizes cepšanai piemērota krāsns, cepšanas pannas	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.6.	Mīklas raudzēšanas kamera	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.7.	Ar iekārtām aprīkota mācību laboratorija vai ražošanas cehs, piemērots dažāda veida maizes cepšanai	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Izejvielas dažāda veida mīklu gatavošanai	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.2.	Roku dvieļi, dvieļi trauku slaucīšanai	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.3.	Trauku un roku mazgāšanas līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.4.	Pergamenta papīrs, pārtikas plēve	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.5.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri (t.sk. cepampapīrs), dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.7.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.8.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 profesionālās kvalifikācijas "Konditora palīgs" iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.
-------------------------------------	--

MODUĻA "Konditora palīga prakse" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	1.1. Ražošanas organizācija ēdināšanas uzņēmumā. (2% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Konditora palīga darbu izpilde.	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 personīgās 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 sākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	Instruktāža darba vietā.	Prakses vadītājs uzņēmumā instruē izglītojamos par uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumiem, par HACCP principiem un to ievērošanu uzņēmumā. Izglītojamos instruē par avārijas izejas lietošanas nosacījumiem, ugunsdrošības aprīkojumu, kā arī par darbinieku rīcību neparedzētu situāciju gadījumos. Prakses uzņēmums slēdz līgumu ar izglītības iestādi un izglītojamo.
		1.1.2. Darba plānošana un organizācija.	Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu sadarbībā ar	Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu un organizāciju	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie sadarbībā ar prakses vadītāju plāno darbus atbilstoši darbadienas/nedēļas plānam.

			konditoru un ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu.	sadarbībā ar konditoru, ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu un racionālu laika sadali.		
		1.1.3. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošana.	Apzina tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma atbilstību darba uzdevumam.	Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie atbildīgi novērtē un sagatavo tehnoloģisko iekārtu un aprīkojumu ražošanas procesiem.
2. Spēj: novērtēt pārtikas produktu/ izejvielu kvalitāti un veikt to pirmapstrādi.	2.1. Pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrāde. (5% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrāde.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie sadarbībā ar prakses vadītāju veic izejvielu pirmapstrādi.
		2.1.2. Produktu/izejvielu svēršana un dozēšana.	Sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot konditora norādījumus.	Precīzi sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumus.	Praktiskais darbs darba vietā.	
3. Spēj: gatavot maizi un miltu izstrādājumus.	3.1. Maizes un miltu izstrādājumu tehnoloģija. (20% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Maizes un miltu izstrādājumu gatavošana.	Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo: – plaucējumus, iejavas un ieraugus; – mīklas dažādos veidos/paņēmienos atbilstoši receptūrai un apstrādā tās.	Sadarbībā ar konditoru gatavo – plaucējumus, iejavas un ieraugus; – mīklas dažādos veidos/paņēmienos atbilstoši receptūrai un apstrādā tās.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamais veic pilnu ciklu dažādu miltu maizes un miltu izstrādājumu ražošanā un/vai gatavošanā.
			Konditora uzraudzībā veic atsevišķus	Sadarbībā ar konditoru veido		

			darbus un veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.	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.	4.1. Konditorejas izstrādājumu tehnoloģijas. (43% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Konditorejas izstrādājumu gatavošana.	Konditora uzraudzībā veic atsevišķus mīklas sagatavošanas darbus un gatavo: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c.	Sadarbībā ar konditoru gatavo: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamais veido dažādu veidu konditorejas izstrādājumus, gatavo dažādus apdares krēmus un pildījumus atbilstoši darba uzdevumam un precīzi ievēro tehnoloģiju prasības.
			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	Sadarbībā ar konditoru gatavo		

			darbus – gatavo apdares krēmus un pildījumus atbilstoši darba uzdevumam.	apdares materiālu, pildījumu un precīzi ievēro gatavošanas tehnoloģijas prasības.		
5. Spēj: gatavot desertu sagataves sadarbībā ar konditoru.	5.1. Desertu gatavošanas tehnoloģijas. (25% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Produktu/izejvielu un materiālu sagatavošana dažādiem desertiem.	Veic produktu/ izejvielu un materiālu sagatavošanu dažādiem desertiem.	Patstāvīgi veic produktu/ izejvielu un materiālu sagatavošanu dažādiem desertiem.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie atbildīgi sagatavo dažādu desertu gatavošanai produktus, izejvielas un materiālus.
		5.1.2. Desertu gatavošana.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie gatavo desertus, t.sk. sagataves, ievērojot receptūras nosacījumus, higiēnas noteikumus un konditora norādījumus.
6. Spēj: nodrošināt gatavo izstrādājumu uzglabāšanu un sagatavošanu realizācijai.	6.1. Gatavo izstrādājumu uzglabāšana un sagatavošana realizācijai. (5% no moduļa kopējā apjoma)	6.1.1. Iepakošana un marķēšana.	Sagatavo gatavos izstrādājumus iepakšanai 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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie iepako un marķē produktus atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām. Komplektē pasūtījumus realizācijai.

MODUĻA "Konditora palīga prakse"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Profesionāli iekārtotas ēdināšanas uzņēmuma ražošanas telpas (tehnoloģiskās iekārtas, noliktavas u.c.)	1
1.2.	Profesionāli aprīkota mācību telpa prakses pārbaudījuma organizēšanai (datortehnika u.c.)	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Darba drošības un ugunsdrošības instruktāžas reģistrācijas žurnāli	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Konditora darba forma	1 katram izglītojamajam
2.4.	Tīrīšanas līdzekļi un aprīkojums, darba aizsardzības aprīkojums un aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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)" kvalifikācijas "Konditors" izglītojamajiem un moduļi "Ēdienkartes izveide", "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" kvalifikācijas "Pavārs" 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 kvalifikāciju "Pavārs" un "Konditors" izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" un "Profesionālā saziņa svešvalodās". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Kvalifikācijas "Konditors" izglītojamajiem moduļa "Konditora prakse" apguvei. 2. Kvalifikācijas "Pavārs" izglītojamajiem moduļa "Pavāra prakse" apguvei.

MODUĻA "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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. Izprot: darbu secības un izpildes plānošanas principus, darba plāna izveides nosacījumus, laika plānošanas un efektīvas sadarbības nosacījumus.	1.1. Ēdināšanas uzņēmuma un/vai struktūrvienības resursi. (15% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Ražošanas procesu/plūsmas un laika grafika izveide.	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.	Individuāls patstāvīgais darbs.	Izglītojamie patstāvīgi veic konkrētu uzdevumu – veido uzņēmuma(-u) noteiktas struktūrvienības(-u) ražošanas procesu, plūsmas plānošanas darbinieku laika grafikus un darba plānus.
		1.1.2. Ēdināšanas uzņēmuma un/vai struktūrvienību darbība un atbildība.	Izvērtē darbinieku (pavāri, viesmīļi u.c.) kompetenci un atbildību.	Analizē uzņēmuma un/vai struktūrvienības darbību un katra darbinieka profesionālās iemaņas un kompetenci, nosaka atbildības un pienākumu līmeni noteiktā struktūrā.	Individuāls patstāvīgais darbs.	Izglītojamie turpina laika grafiku un darba plānu izveidi (kopīgu resursu grafiku), ievērojot dažādus nosacījumus – darbu secība, ražošanas plūsmas nodrošināšana, darbinieku pietiekamība u.c.
		1.1.3. Telpas tehnoloģiskā procesa	Iedala un apraksta uzņēmuma telpas pēc to	Papildina telpu aprakstus ar	Mācību ekskursija.	Izglītojamie vai izglītojamo grupa tiek ar speciālistiem

		nodrošināšanai.	funkcionalitātes un ražošanas procesu savstarpējās saistības.	informāciju par uzņēmuma iekārtām un aprīkojumu, lai nodrošinātu visus tehnoloģiskā procesa posmus.		uzņēmumā(-os) klātienē, lai izveidotu ēdināšanas uzņēmuma(-u) telpu apskatu (saistībā ar tehnoloģiskā procesa un plūsmas posmiem), papildus iepazīstas ar interneta vietnēs atrodamo interaktīvo informāciju, to analizē un prezentē.
	1.2. Darba vides riski un cēloņi. (5% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Darba vides risku novēršana.	Nosauc galvenos darba vides riskus, to rašanās cēloņus.	Analizē darba vides risku ietekmējošos faktorus un iesaka risku novēršanas darbības ikdienas darbā.	Situācijas analīze.	Izglītojamie mācību ekskursijas laikā klātienē iepazīstas ar uzņēmuma(-u) telpām, t.sk. iekārtu novietojumu, un izvērtē iespējamās riska faktorus. Izglītojamie apraksta vides riska faktorus, sniedzot savus priekšlikumus to novēršanai.
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.	2.1. Drošas darba vides nodrošināšana. (20% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma pārbaude.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši darba uzdevumam apraksta soļus: 1) kā pārbaudīt (vizuāli un tehniski) un sagatavot darbam iekārtas un aprīkojumu; 2) kā tās lietot droši un tehniski pareizi, ievērojot higiēnas prasības un ekspluatācijas noteikumus, iedarbinot iekārtu, apstādinot, pārvietojot, labojot, pārveidojot, veicot tehnisko apkopi (uzturēšanu), tīrot un nodrošinot apkalpošanu; 3) kā veikt un nodrošināt ikdienas un plānotās apkopes darbus.
		2.1.2. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma lietošana.	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.		
		2.1.3. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma uzturēšana darba	Izskaidro iekārtu (siltumiekārtas, aukstumiekārtas,	Regulāri izvērtē iekārtu (siltumiekārtas,		

		kārtībā.	mehāniskās) un aprīkojuma tehniskā stāvokļa pārbaudes principus, saturu un periodiskumu.	aukstumiekārtas, mehaniskās) 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. 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.	3.1. Racionālas aprites principi. (15% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Resursu efektīva izmantošana.	Raksturo materiālo resursu – produktu/ izejvielu, starpproduktu, gatavo ēdienu u.c. – efektīvas izmantošanas pamatprincipus.	Patstāvīgi nodrošina visu materiālo resursu efektīvu uzraudzību un racionālu izmantošanu.	Jautāšana un atbildēšana.	Izglītojamie sniedz atbildes uz dažāda veida jautājumiem par tematu "Ilgtspējīga resursu izmantošana ēdināšanas uzņēmumā". Analītiskos jautājumus atbildot interpretē un analizē, saskatot saikni starp faktiem. Izglītojamiem nosauc resursu izmantošanas efektivitātes darbības no darbinieka pozīcijas.
		3.1.2."Pirmais iekšā, pirmais ārā" (FIFO) princips.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie lieto vienkāršotu (FIFO) principu "pirmais iekšā, pirmais ārā" preču krājumu novērtēšanā, lai aprēķinātu izmaksas un izvērtētu krājumu plūsmu noteiktā termiņā.
4. Spēj: nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas prasību ievērošanu ražošanas procesā. Zina: tehnoloģiskās dokumentācijas saturu	4.1. Ražošanas tehnoloģiskā procesa organizācija. (20% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Tehnoloģiskā dokumentācija.	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	Aprēķinu veikšana.	Izglītojamie grupā, pēc tam individuāli veic aprēķinus, lai izveidotu ēdienu, dzērienu, izstrādājumu tehnoloģiskās kartes un kalkulācijas kartes vairākos variantos. Savstarpēji salīdzina iegūtos aprēķinus, pārbauda tos pēc

un prasības. Izprot: ražošanas procesa kontroles principus.				gatavā produkta iznākumus, t.sk., veidojot jaunas receptūras ēdieniem.		parauga u.tml.
		4.1.2. Ražošanas procesa kontrole.	Nosauc ražošanas procesus ietekmējošos elementus un analizē tos ietekmējošos rādītājus.	Analizē ražošanas procesa kontroles ietekmi uz darba drošību	Situācijas analīze.	Izglītojamie iepazīstas ar ražošanas procesa kontroles plānu/pasākumiem uzņēmumā un izvērtē to pietiekamību un sniedz savus priekšlikumus to nodrošināšanai.
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.	5.1. Ražošanas plūsmas procesu ietekmējošie faktori. (20% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Ražošanas komponenti.	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.	Projekta darbs.	Izglītojamie, savstarpēji sadarbojoties, izvēlas un izmanto dažādus informācijas avotus projekta darba izstrādē par tēmu "Ražošanas plūsmas izvērtēšana uzņēmumā". Projekta darbā ietver jautājumus par visiem ražošanas komponentiem, t.sk. par procesiem pirms un pēc ražošanas, – par preču/materiālu/resursu sagādi/piegādi, produktu uzglabāšanu un realizāciju u.c. Projekta darba rezultātus prezentē, lietojot vizuālos mācību uzskates līdzekļus, piemēram, sagatavojot prezentāciju, stenda referātu, fotogrāfijas, maketus.
		5.1.2. Tehnoloģiskie procesi.	Piemēro tehnoloģiskās dokumentācijas informāciju un nosaka katra ražošanas komponenta nozīmi ražošanas procesā.	Analizē tehnoloģisko procesu izmaiņas, paredz un veic iespējamās korekcijas.		
		5.1.3. Izstrādājumu kvalitātes nodrošināšana.	Klasificē ēdienu, dzērienu, izstrādājumu kvalitātes rādītājus tehnoloģisko procesu laikā.	Atšķir kvalitātes rādītāju izmaiņas un patstāvīgi veic iespējamās korekcijas gatavošanas laikā.		

Ieteicamie avoti

Blija A., Īrište S., Zepa I. Higiēnas praktikums ēdināšanas uzņēmumiem. – Jelgava: LLU, 2007.

Blija A. Pārtikas un uztura kvalitāte un drošums. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2007.

Cīpla V., Šulce A. Ēdināšanas uzņēmuma aprīkojums. – Rīga: Jumava, 2011.

Darba aizsardzības prasības, strādājot HoReCa nozarē [skatīts 2019. gada 23. janvārī]. Pieejams: http://stradavesels.lv/Uploads/2015/11/23/153_2013_Atgadne_HORECA.pdf

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams: http://llufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Januška M. Grāmatvedības uzskaitē praktiskajās situācijās. – Rīga: SIA "Merkūrijs LAT", 2002.

Krūmiņa G., Skudra G., Kozule V., Brūvere L. Rokasgrāmata pavāriem. – Jelgava: LLU, 2007.

Kuliša I. Restorānu bizness: no idejas līdz realitātei. Mācību līdzeklis iesācējiem uzņēmējdarbībā. – Rīga: ISMA, 2005.

Kuliša I. Vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumu ražošanas dokumentācijai. – Rīga: ISMA, 2014.

Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slegta_tipa_SEU_final.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem (aktualizētā versija, 2015) [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraksesvadlinijasatklatatipaedinanasasuznemumiem.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumiem izbraukumu banketu un tirdzniecības organizēšanā [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/61/79/Izbraukuma_tirdznieciba_vadlinijas.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/43/73/Vadl_partikas_produktuzizsekojamibai.pdf

Latvijas Darba devēju konfederācija. Darba aizsardzība uzņēmumā: palīgs jauniešiem komersantiem. – Rīga: Latvijas Darba devēju konfederācija, 2013.

Melngaiļe A., Ruciņš M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu ražošanas organizācija. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2008.

Millere I. Darbības procesi ēdināšanas uzņēmumos Latvijas reģionos. Promocijas darba kopsavilkums. – Jelgava, 2009.

Millere I. Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmuma vadītājiem. – Jelgava: LLU, 2007.

Ministru kabineta 2018. gada 4. septembra noteikumi Nr. 558 "Dokumentu izstrādāšanas un noformēšanas kārtība" [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/301436-dokumentu-izstradasanas-un-noformesanas-kartiba>

Ruciņš M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu iekārtas. Mācību līdzeklis. – Jelgava: LLU, 2001.

Skrupskis I. Ēdināšanas darba organizācija skolās un pirmskolas izglītības iestādēs. Rokasgrāmata. – Rīga: Viesnīcu un restorānu mācību centrs, 2007.

Vārņa J. Ražošanas organizēšana. – Rīga: Valters un Rapa, 2004.

Baraban R. S., Durocher J. F. Successful restaurant design. 3rd ed. Hoboken. – New Jersey: John Wiley & Sons, 2010.

Barrows C. W., Powers T. Introduction to Management in the Hospitality Industry. 7th ed. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2008.

Halvorsen F. Catering like a pro: from planning to profit. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2004.

Lynn J. Start your own restaurant and more: pizzeria, coffeehouse, deli, bakery, catering business. Calif: Entrepreneur Press, 2009.

Mattel B. Catering: a guide to managing a successful business operation. /The Culinary Institute of America. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2016.

Scanlon N. L. Catering management. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2013.

**MODUĻA "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajiem
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Dokumentu kamera	1
1.4.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
1.5.	Profesionāli aprīkota mācību telpa praktisko darbu organizēšanai	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 inventarizācijas 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)" kvalifikācijas "Konditors" izglītojamajiem un moduļi "Ēdienkartes izveide", "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Latviešu nacionālā un mūsdienīgu virtuve" kvalifikācijas "Pavārs" 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 kvalifikāciju "Pavārs" un "Konditors" izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)" un "Profesionālā saziņa svešvalodās". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Kvalifikācijas "Konditors" izglītojamajiem moduļa "Konditora prakse" apguvei. 2. Kvalifikācijas "Pavārs" izglītojamajiem moduļa "Pavāra prakse" apguvei.

MODUĻA "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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.	1.1. Tehnoloģiskās kartes izstrāde. (40% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Ēdienu un dzērienu receptūru raksturojums. Tehnoloģiskajā kartē lietoto terminu skaidrojums.	Apraksta ēdienu, dzērienu receptūru atšķirību no tehnoloģiskajām kartēm. Atpazīst tehnoloģiskās kartes terminus (bruto, neto u.c.).	Skaidro terminus tehnoloģiskajās kartēs. Izvērtē tehnoloģiskās kartes sastādīšanas secību.	Darbs ar tekstu.	Izglītojamie iepazīstas ar tekstu: pavārgrāmatās publicētām ēdienu, dzērienu receptēm. Atbilstoši mācību uzdevumam sagatavo tehnoloģiskās kartes un pārveido receptūrās doto produktu daudzumus gramos vai ml vienai porcijai.
		1.1.2. Tehnoloģiskajā kartē lietoto terminu skaidrojums.	Nosauc tehnoloģiskajā kartē uzrādāmo informāciju un mērvienības.	Pamato tehnoloģiskajā kartē uzrādāmās informācijas un mērvienību nepieciešamību.		
		1.1.3. Pārtikas produktu izejvielu kvalitatīvais un kvantitatīvais sastāvs.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veido tehnoloģiskās kartes, aprēķina produktu neto svaru un porciju iznākumu tehnoloģiskajā kartē, t.sk., izmantojot datorprogrammas un nosakot izejvielu zudumu procentus pirmapstrādē un termiskajā apstrādē.
					Informācijas tehnoloģiju izmantošana.	

						kartes, aprēķinātu produktu daudzumu dotajam porciju skaitam.
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.	2.1. Kalkulācijas kartes izstrāde. (25% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Ēdienu un dzērienu pārdošanas cenas veidošana.	Nosauc faktorus, kas ietekmē ēdienu un dzērienu pārdošanas cenas.	Uzskaita faktorus, kas ietekmē ēdienu un dzērienu pārdošanas cenas. Izskaidro cenu noteikšanas metodes.	Avotu analīze.	Izglītojamie meklē un apkopo informāciju par uzcenojumu lietošanu, PVN ēdieniem un dzērieniem.
		2.1.2. Kalkulācijas kartes izveidošana, produktu pašizmaksas aprēķins.	Izveido ēdienu vai dzērienu kalkulācijas kartes (vismaz piecas no katras ēdienu un produktu grupas), aprēķina pašizmaksu un pārdošanas cenu.	Izveido ēdienu vai dzērienu kalkulācijas kartes (vismaz desmit no katras ēdienu un produktu grupas), aprēķina pašizmaksu un pārdošanas cenu ar vairākiem uzcenojumiem.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo kalkulācijas kartes no katras ēdienu un produktu grupas un aprēķina pašizmaksu un pārdošanas cenu.
		2.1.3. Pārdošanas cenu ietekmējošie faktori.	Nosauc un vispārīgi skaidro zināmākos (vismaz piecus) pārdošanas cenu ietekmējošos faktorus, piemēram, sezona, uzņēmuma veids, vairumtirdzniecības piedāvājums u.c.	Detalizēti raksturo pārdošanas cenu ietekmējošos faktorus (vismaz septiņus), to ietekmi uz izmaksām un pārdošanas cenu.	Apskats.	Pedagogs rosina izziņāt informāciju par tēmu "Pārdošanas cena". Izglītojamie vāc informāciju mutiski un rakstveidā, lai izziņātu: – kas ir izmaksas (patstāvīgās, mainīgās u.c.), – kā tās mainās atkarībā no saražotās produkcijas daudzuma, – kas ir cenu ietekmējošie faktori u.tml. Rezultātus apkopo rakstveidā, tos prezentē.
3. Spēj: aizpildīt ar ražošanas procesu saistīto uzskaites un pārskata dokumentāciju.	3.1. Ražošanas procesa dokumentācija.	3.1.1. Uzskaites un pārskata dokumentācijas veidi.	Apraksta uzskaites un atskaites dokumentu veidus un to lietojumu savu pienākumu izpildē.	Raksturo uzskaites un pārskata dokumentus, to pielietojumu ražošanas procesos.	Situācijas analīze.	Pedagogs izglītojamajiem rakstveidā vai mutiski piedāvā reālu situāciju aprakstus par materiālajām vērtībām ēdināšanas uzņēmumos un uzdod atbildēt

Zina: ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentāciju; dokumentu aprites prasības uzņēmumā. Izprot: ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentācijas lomu ēdināšanas uzņēmuma sekmīgai darbībai.						uz jautājumiem par šo situāciju. Izglītojamie pārrunā, analizē, pieraksta, secina, veido kopsavilkumu.
		3.1.2. Preču, izejvielu un materiāltehniskās apgādes priekšmetu uzskaitē.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie izpilda praktiskos darbus par tēmām "Produktu un gatavās produkcijas uzskaitē" un "Materiāltehniskās apgādes priekšmetu norakstīšana". Izglītojamie sadalās pa pāriem. Tiek izvēlēti nosacīti produkti un gatavā produkcija, kas tiek uzskaitīti un norakstīti, kā arī reģistrēti elektroniski <i>Excel</i> tabulās.
		3.1.3. Preču, izejvielu un materiāltehniskās apgādes priekšmetu norakstīšanas kārtība un akta sastādīšana.	Nosauc preču, izejvielu un materiāltehniskās apgādes priekšmetu norakstīšanas procesu secību. Sastāda norakstīšanas aktu atbilstoši normatīvajiem aktiem.	Izskaidro preču, izejvielu un materiāltehniskās 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. Izprot: inventarizācijas veikšanas kārtību, dokumentāciju un noteikumus.	4.1. Materiālo vērtību inventarizācija. (20% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Inventarizācijas pamatnoteikumi.	Definē inventarizācijas galveno uzdevumu un apraksta vispārīgi inventarizācijas veikšanas kārtību.	Izskaidro inventarizācijas veikšanas kārtību pa posmiem.	Pārrunas.	Izglītojamie un pedagogs iesaistās sarunā par inventarizācijas uzdevumiem, tās nepieciešamību un veikšanas kārtību.
		4.1.2. Inventarizācijas dokumenti.	Apraksta inventarizācijas dokumentus un izveido vienkāršotu dokumentu.	Izskaidro dokumentu veidošanas principus un izveido/aizpilda tos atbilstoši norādēm un prasībām.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veido/aizpilda inventarizācijas dokumentus atbilstoši prasībām.
		4.1.3. Inventarizācijas akta sastādīšana.	Pēc parauga aizpilda inventarizācijas akta sadaļas.	Patstāvīgi aizpilda inventarizācijas akta sadaļas atbilstoši prasībām.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sastāda materiālo vērtību inventarizācijas aktus atbilstoši prasībām, apkopo iegūto informāciju.

5. Spēj: apstrādāt inventarizācijā iegūto informāciju atbilstīgi savai kompetencei. Zina: informācijas izmantošanas un uzglabāšanas noteikumus. Izprot: inventarizācijas pārskatu nozīmi uzņēmuma darba organizācijā.	5.1. Inventarizācijas pārskati. (5% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Inventarizācijas informācijas izmantošanas iespējas.	Apraksta inventarizācijas informācijas vispārējās izmantošanas iespējas uzņēmumā.	Raksturo inventarizācijas informācijas izmantošanas iespējas savu pienākumu izpildē.	Situācijas analīze.	Izglītojamie izmantojot inventarizācijas paraugus, izglītojamie diskutē, analizē un veido priekšlikumus uzņēmuma darbības uzlabošanai.
		5.1.2. Inventarizācijas dokumentu uzglabāšana.	Apraksta inventarizācijas dokumentu sagatavošanu uzglabāšanai, ievērojot dokumentu uzglabāšanas noteikumus un termiņus.	Patstāvīgi sagatavo inventarizācijas dokumentus uzglabāšanai, ievērojot dokumentu uzglabāšanas noteikumus un termiņus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamais šķiro un grupē inventarizācijas dokumentus, sagatavo tos dokumentu uzglabāšanai.

Ieteicamie avoti

Alsiņa R., Marinska K., Bojarenko J. Vadības grāmatvedība: teorija un prakse. – Rīga: SIA KIF Biznesa komplekss, 2011.

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Gada pārskatu un konsolidēto gada pārskatu likums [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/277779-gada-parskatu-un-konsolideto-gada-parskatu-likums>

Januška M. Uzskaitē un pārskati mūsdienu uzņēmējdarbībā. – Rīga: Merkūrijs LAT, 2008.

Kozule V. Uzturs: 1. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 1998.

Kozule V. Uzturs: 2. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2000.

Kozule V. Uzturs: 3. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2001.

Kozule V. Uzturs: 4. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2002.

Kuliša I. Vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumu ražošanas dokumentācijai. – Rīga: ISMA, 2014.

Leibus I., Grigorjeva R., Jesemčika A., Svarinska A. Grāmatvedības pamati uzņēmumos. – Rīga: Lietišķās informācijas dienests, 2016.

Leibus I., Pētersone I., Jesemčika A., Svarinska A., Grigorjeva R. Finanšu grāmatvedība. – Rīga: Lietišķās informācijas dienests, 2018.

Likums "Par grāmatvedību" [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: <http://www.likumi.lv/doc.php?id=66460>

Mālderis G. Grāmatvedība, revīzija, audits. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2008.

Millere I. Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmuma vadītājiem. – Jelgava: LLU, 2007.

Ministru kabineta 2018. gada 4. septembra noteikumi Nr. 558 "Dokumentu izstrādāšanas un noformēšanas kārtība" [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams:

<https://likumi.lv/ta/id/301436-dokumentu-izstradasanas-un-noformesanas-kartiba>

Pelšs A. Vadības grāmatvedība: 1. daļa. Izmaksu uzskaitē un pašizmaksas kalkulācija. – Rīga: KIF Biznesa komplekss, 2001.

**MODUĻA "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām, tai skaitā restorāna vadības datorprogrammu, un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Dokumentu kamera	1
1.4.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
1.5.	Profesionāli aprīkota mācību telpa praktisko darbu organizēšanai	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 profesionālo terminoloģiju svešvalodās, t.sk. angļu valodā. 2. Izskaidrot viesim ar tūrisma nozares uzņēmuma, tā telpām saistīto problēmu svešvalodās, t.sk. angļu valodā. 3. Piedāvāt un vienkāršoti aprakstīt viesim uzņēmuma pamatpakalpojumus, un papildpakalpojumus 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)" kvalifikācijas "Konditors" izglītojamajiem un moduļi "Ēdienkartes izveide", "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" kvalifikācijas "Pavārs" 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 kvalifikāciju "Pavārs" un "Konditors" izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" un "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Kvalifikācijas "Konditors" izglītojamajiem moduļa "Konditora prakse" apguvei. 2. Kvalifikācijas "Pavārs" izglītojamajiem moduļa "Pavāra prakse" apguvei.

MODUĻA "Profesionālā saziņa svešvalodās" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: lietot saziņā nozares profesionālo terminoloģiju svešvalodās, t.sk. angļu valodā. Zina: profesionālās terminoloģijas lietojumu savā darbības jomā. Izprot: nozarē un savā darbības jomā izmantojamo terminu būtību.	1.1. Tūrisma nozare. (20% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Tūrisma nozare un tās uzņēmumi.	Raksturo tūrisma nozari un nosauc tūrisma nozarē raksturīgākos un biežāk lietotos profesionālos terminus.	Izmanto valodas zināšanas, raksturojot nozari un tās uzņēmumus, arī pakalpojumu izklāstā.	Mācību filmas.	Izglītojamie meklē interneta resursus videofilmas par dažādiem uzņēmumiem, lai iepazītos ar uzņēmumiem, to darbiniekiem un salīdzinātu dzirdētos profesionālos terminus. Diskusijas laikā apmainās ar saviem novērojumiem, diskutē par dažādiem terminiem un apzīmējumiem.
		1.1.2. Tūrisma nozares uzņēmumu dienesti, darbinieki.	Nosauc atsevišķus profesionālos terminus katrā tūrisma nozares sektorā, uzņēmumā un/vai struktūrvienībās/dienestos. Nosauc dienestu darbinieku amatus/profesijas raksturo pienākumus.	Izmanto valodu zināšanas, skaidrojot tūrisma nozares sektorus, uzņēmuma un/vai struktūrvienību/dienestu darbību un personāla pienākumus.	Dialogs.	Izglītojamie izmanto mācību literatūru un interneta resursus, lai salīdzinātu dažādus terminus tūrisma nozares dienestu un to darbinieku ikdienas darba procesā. Veido dialogus par dienestu darbinieku ikdienas pienākumiem un veicamajiem darbiem.
2. Spēj: izskaidrot viesim ar tūrisma nozares uzņēmuma, tā telpām	2.1. Tūrisma nozares uzņēmuma telpas, aprīkojums un drošības pasākumi.	2.1.1. Tūrisma nozares uzņēmuma problēmu risināšanas iespējas.	Ar pamatfrāzēm definē problēmsituācijas, atrisina tās komandā/sadarbībā ar speciālistiem tūrisma	Izmanto profesionālajā saziņā svešvalodu zināšanas/kompetences, lai risinātu ar uzņēmuma	Izpēte (izzināšana).	Izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, izglītojamie atrod iespējamās

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)		nozares uzņēmumā un/vai struktūrvienībā.	un/vai struktūrvienības, tā telpām/ pakalpojumiem saistītās problēmas.		risinājumu veidus un prezentē kursa biedriem, diskutē, skaidro savus viedokļus par iespējamiem risinājumiem.
		2.1.2. Problēmas saistībā ar pakalpojumiem: – viesu uzņemšanu dienestā, – saimnieciskajā dienestā, – ēdināšanas dienestā: tirdzniecības un ražošanas telpās, – uzņēmuma telpās un/vai struktūrvienībās, – aktuālām viesu vajadzībām.	Nepilnā apjomā (pamatfrāzes) profesionālajā saziņā lieto svešvalodas, t.sk. angļu valodu, atceras terminoloģiju, ar īsām frāzēm izskaidro procesus, uzdod jautājumus.	Profesionālajā saziņā brīvi izmanto svešvalodas, t.sk. angļu valodā lieto plašus skaidrojumus, diskutē, risina problēmas, ievērojot pozitīvas saskarsmes principus.	Lomu spēle/situāciju izspēle.	Izglītojamie pāros un grupās izspēlē dažādas situācijas, lai izprastu darbinieku rīcību un skaidrotu problēmsituācijas.
3. Spēj: piedāvāt un vienkāršoti aprakstīt viesu 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	3.1. Tūrisma nozares uzņēmuma pamatpakalpojumi un papildpakalpojumi. (50% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Tūrisma nozares uzņēmuma pamatpakalpojumi.	Lieto profesionālos terminus, raksturojot pamatpakalpojumus.	Lieto profesionālos terminus saziņā un sniedzot paskaidrojumus par pamatpakalpojumiem.	Lomu spēle/situāciju izspēle.	Izglītojamie pāros un grupās izspēlē dažādas situācijas, lai aprakstītu un piedāvātu viesiem uzņēmuma pakalpojumus.
		3.1.2. Tūrisma nozares uzņēmuma papildpakalpojumi.	Lieto profesionālos terminus, skaidrojot papildpakalpojumus.	Lieto profesionālos terminus saziņā un sniedzot paskaidrojumus par papildpakalpojumiem.	Lomu spēle/situāciju izspēle.	Izglītojamie pāros un grupās izspēlē dažādas situācijas, lai aprakstītu un piedāvātu viesiem uzņēmuma papildpakalpojumus.

pamatpakalpojumu un papildpakalpojumu pārdošanas veicināšanā.						
---	--	--	--	--	--	--

Ieteicamie avoti

Angļu-latviešu tūrisma terminu skaidrojošā vārdnīca. / Sast. R. Pētersons, E. Plinta. – Rīga: Apgāds "Daugava", 2002.

Biznesa leksikas skaidrojošā vārdnīca: angļu-latviešu. – Rīga: Avots, 2003.

Centralizēto eksāmenu svešvalodās rezultātu pielīdzināmība Eiropas valodu kopīgajās pamatnostādnēs noteiktajiem valodas prasmes līmeņiem [skatīts 2018. gada 31. martā].

Pieejams: http://visc.gov.lv/vispizglitiba/eksameni/dokumenti/metmat/inf_mat_par_eks_pielidzinamibu_ekp_lim.pdf

Eka V. Lietišķā sarakste angļu valodā. Vēstuļu paraugi. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2008.

Ezera I. Lietišķā komunikācija. – Rīga: Kamene, 2002.

Fosters D. Lietišķā etiķete Eiropā. 2.izd. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2005.

Eiropas kopīgās pamatnostādnes valodu apguvei: mācīšanās, mācīšana, vērtēšana [skatīts 2019. gada 31. martā]. Pieejams:

https://valoda.lv/wpcontent/uploads/docs/Projekti/LV_mat_evp_valodu_pase.pdf

Grīns E. Efektīva personiskā saziņa sabiedriskajās attiecībās. – Rīga: Lietišķās Informācijas dienests, 2008.

Herbsts D. Komunikācija uzņēmumā. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2007.

Kaftans M., Strnadova Z. Mūsdienu angļu valoda lietišķā saziņā. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2008.

Kincāns V. Etiķete sadzīvē, lietišķajos kontaktos, starptautiskajās attiecībās. – Rīga: Biznesa Partneri, 2000.

Konsultācija par e-pasta etiķeti [skatīts 2018. gada 12. februārī]. Pieejams: <http://dom.lndb.lv/data/obj/file/163075.pdf>

Lasmane S. Komunikācijas ētika. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2012.

Latviešu-angļu tūrisma terminoloģijas vārdnīca. – Jelgava: LLU, 2007.

Laurinkari J. Biznesa ētika. – Rīga: Petrovskis un Ko, 2011.

Miesniece I. Vēstules vācu valodā. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2008.

Mouls D. Biznesa kultūra un etiķete Eiropas valstīs. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2003.

Vanderbilda E. Lielā etiķetes grāmata. – Rīga: Jumava, 2012.

Taylor S. Lietišķo vēstuļu, e-pasta un citu lietišķo dokumentu paraugi. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2006.

Cosgrove Anthony. English at Work. – Cambridge University press, 2011.

Evans Virginia, Dooley Jenny, Garza Veronica. Hotels & Catering. – Express Publishing, 2011.

Hotel Housekeeping: Operations and Management. – Oxford University Press, 2011.

Stott Trish. Highly Recommended. Intermedia. – Oxford University Press, 2015.

Назаренко О. Г. Деловой русский язык. – Владивосток: Изд-во МГУ им. Г.И. Невельского, 2008.

**MODUĻA "Profesionālā saziņa svešvalodās"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajiem
1.2.	Videokamera	1
1.3.	Multimediju projektors un ekrāns	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Vārdnīcas, periodika, profesionālā u.c. literatūra	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Uzskates un izdales, foto, video un audio materiāli	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas un biroja preces (A4, A3 vai A2 formas papīrs, krāsaini flomāsteri, marķieri, krāsains papīrs, līmlapiņas, šķēres, pildspalvas)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. 3. Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. 4. Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. 5. 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 kvalifikācijas "Konditors" 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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 veidus, lietojumu. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un to ietekmējošos faktorus.	1.1. Mīklas ražošanas un gatavošanas tehnoloģijas. (20% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Receptūras un tehnoloģiskās kartes.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar dažādu mīklu receptūrām. Atbilstoši uzdevumam sagatavo tehnoloģiskās kartes un pārveido receptūrās doto produktu daudzumus gramos/kilogramos pareizā pierakstā. Raksturo tehnoloģiskās kartes atšķirības no receptūras.
		1.1.2. Mīklu izejvielas.	Raksturo izejvielu sortimentu, uzturvērtību. Izvērtē izejvielu tehnoloģiskās prasības, izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu gatavošanas/ražošanas procesiem. Ievēro sagatavoto sastāvdaļu savienošanas secību.	Analizē izejvielu tehnoloģiskās prasības un izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu gatavošanas/ražošanas procesiem un kvalitāti. Pēc vairākiem kritērijiem nosaka izejvielu un produktu savietojamību un savstarpējo aizvietojamību dažādās mīklās. Pastāvīgi savieno sagatavotās sastāvdaļas noteiktā secībā.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie izvērtē mīklu pamata un papildu izejvielas – izejvielu raksturīgās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem. Analizē izejvielu – miltu, cukura, sāls, olu, taukvielu u.c. – vērtību un nozīmi kvalitātes nodrošināšanā.

		1.1.3. Dažādu mīklu ražošanas un gatavošanas tehnoloģijas.	Raksturo procesus, kas notiek dažādu mīklu mīcīšanas laikā, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas.	Mīklas mīcīšanas laikā analizē notiekošos procesus. Novērtē kvalitātes rādītājus mīklu gatavošanas laikā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie individuāli vai grupā mācību darbnīcā vai uzņēmumā pēc konditora/pedagoga paraugdemonstrējuma veic dažādu mīklu gatavošanu, ievērojot ražošanas un gatavošanas pamatposmus: – izejvielu sagatavošanu, – mīklas iemīcīšanu, raudzēšanu, – dalīšanu un veidošanu, – mīklas izstrādājumu (klaipu u.tml.) veidošanu; – mīklas izstrādājumu uzraudzēšanu pēc veidošanas, – maizes cepšanu un atdzesēšanu.
		1.1.4. Mīklu gatavošana: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c.	Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar vismaz vienu paņēmieni, ievērojot gatavošanas un ražošanas tehnoloģijas noteikumus. Izvērtē mīklu pamata un papildu izejvielas.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo dažādas mīklas ar atšķirīgiem gatavošanas tehnoloģiskajiem procesiem: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c. Ievēro gatavošanas un ražošanas tehnoloģijas noteikumus, personīgās higiēnas un ražošanas higiēnas prasības, iekārtu ekspluatācijas noteikumus.
2. Spēj: veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos	2.1. Dažādu mīklu izstrādājumu starpprodukti.	2.1.1. Izstrādājumu veidi, to raksturojums.	Raksturo katras mīklas izstrādājumu veidus.	Detalizēti izvērtē un raksturo katras mīklas izstrādājumu veidus un gatavošanas veidu.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veido dažādu mīklu dažādas sarežģītības izstrādājumus un sagatavo tos termiskajai apstrādei.

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)	2.1.2. Izstrādājumu veidošana.	Veido mīklu izstrādājumus – ar rokām un/vai mehāniski, un/vai daļēji mehāniski. Ievēro gatavošanas tehnoloģiju un iekārtu ekspluatācijas prasības.	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 ekspluatācijas prasības.		Izglītojamie novērtē kvalitatīvi, organoleptiski/sensori un kvantitatīvi sagatavotos mīklas starpproduktus/izstrādājumus, identificē defektus/nepilnības un neatbilstības, nosaka cēloņus un veic preventīvus darbības mīklas kvalitātes saglabāšanai.
		2.1.3. Mīklas kvalitātes rādītāju izvērtēšana.	Novērtē sagatavotos mīklas izstrādājumus pēc vizuāliem/ārējiem un organoleptiskiem/sensoriem rādītājiem, novērš pamanītās nepilnības.	Novērtē sagatavoto mīklas izstrādājumu kvalitāti, identificē nepilnības, nosaka to cēloņus un veic preventīvus pasākumus kvalitātes saglabāšanai.		
3. Spēj: cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. Zina: apstrādes materiālus un tehnoloģijas; konditorejas starpproduktu un izstrādājumu cepšanas režīmu; svara zudumus termiskās apstrādes laikā; pēcapstrādes paņēmienus. Izprot: temperatūras režīma izvēli atbilstoši	3.1. Konditorejas izstrādājumu cepšana. (20% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Cepšanas režīmi.	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 tehnoloģisko parametru (temperatūra u.c.) korekcijas pēc nepieciešamības.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie nosaka/izvēlas temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, paredzot termiskās apstrādes izmaiņas un izmaiņas cepšanas laikā – nocepumu, piecepumu un iznākumu. Izvērtē izstrādājumu fiziskās, fizikāli ķīmiskās, organoleptiskās un vizuālās izmaiņas termiskās apstrādes laikā. Izglītojamie novērtē vairāku mīklu veidu dažādu izstrādājumu kvalitāti.
		3.1.2. Izmaiņas izstrādājumu cepšanas laikā.	Raksturo izstrādājumu pamatzmaiņas termiskās apstrādes laikā – ārējās (svara zudumi), vizuālās (garoziņas	Raksturo fiziskās, fizikāli ķīmiskās, organoleptiskās/sensorās un vizuālās izmaiņas termiskās apstrādes laikā, kā arī bioloģiskā, ķīmiskā vai		

starpproduktu un mīklas veidam, termiskās apstrādes ķīmiskos procesus.			veidošanās) un organoleptiskās/ sensorās (smarža, krāsa u.c.).	fizikālā piesārņojuma riskus un to sasaisti ar temperatūras režīmiem un tehnoloģijas ievērošanu.		
		3.1.3. Pēcapstrādes paņēmieni.	Apstrādā gatavos izstrādājumus uzreiz pēc cepšanas.	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.	4.1. Konditorejas izstrādājumu noformēšana. (15% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Noformēšanas materiāli.	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.	Gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. ar termisko apstrādi – krēmus, šokolādi, želejas, cukura mastiku, kameles, glazūru, marcipānu u.c. Veido figūras, ornamentus u.c. ar specializēto aprīkojumu.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus, lai mainītu vai pastiprinātu izstrādājuma dabīgo krāsu un atjaunotu krāsu, kas zudusi tehnoloģiskās apstrādes laikā: – vienkāršus noformēšanas materiālus: pūdercukuru, riekstus, krāsainos cukura izstrādājumus, – svaigus/saldētus/cukurotus/ želētus augļus un ogas, – ar termisko apstrādi: krēmus, šokolādi, želejas, cukura mastiku, kameles, glazūru, marcipānu u.c. Veido figūras, ornamentus u.c. ar specializētu aprīkojumu – konditorejas maisiņiem, formām, nažiem u.c. aprīkojumu.
		4.1.2. Dabas veltes konditorejā.	Apraksta dabas veltes (ēdamās), to izmantošanas iespējas konditorejā, piemēram, svaigu ziedu, pumpuru, izejvielu/garšaugu/ garšvielu izmantošanu konditorejā u.c.	Sagatavo dažādas dabas veltes konditorejas izstrādājumu noformēšanai ar dažādiem paņēmieniem, t.sk. ar termisko apstrādi – kaltējot, saldējot u.c.		
		4.1.3. Krāsvielu izmantošana.	Apraksta krāsvielu grupas un min vismaz vienu piemēru no	Izvērtē krāsvielu izmantošanu un sagatavo tās	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo krāsvielas, piemēram, eļļā šķīstošu pulverveida krāsu

			grupas: – dabīgās (no dabā sastopamajām izejvielām), – dabīgajām identiskas krāsvielas (ķīmiskas, bet identiskas dabā sastopamajām krāsvielām), – sintētiskās krāsvielas (kas iegūtas ķīmiskajā sintēzē).	noformēšanai.		pievieno šokolādei, kakao sviestam, tauku bāzes krēmiem un pārklājumam, cukura masām, ievērojot ieteicamās devas vieglai, maigai nokrāsai vai intensīvai krāsai u.c.
					Laboratorijas darbs.	Pedagogs izglītojamajiem uzdod veikt eksperimentālus uzdevumus attiecīgi aprīkotā telpā – gatavot nekaitīgas pārtikas krāsvielas no dabas veltēm. Pedagogs iepazīstina vai izglītojamie patstāvīgi iepazīstas ar darba uzdevumiem – karameles krāsa no grauzdēta cukura, melleņu tinktūra, spinātu zaļā krāsa u.c., piederumiem, darba gaitu un drošības noteikumiem. Izglītojamie pedagoga vadībā patstāvīgi veic uzdoto, fiksē novērojumus, iegūst un apstrādā datus un raksta secinājumus.
5. Spēj: noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus: – cepumus; – piparkūkas; – smalkmaizītes; – plātismaizes; – kūkas; – tortes u.c. Zina: konditorejas izstrādājumu noformēšanas veidus	5.1. Konditorejas izstrādājumu apdare un rotāšana. (15% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Konditorejas izstrādājumu apdares pusfabrikāti: – sausie apdares pusfabrikāti, – glazūras, – plastiskās masas, – žeļejas, – karameles rotājumi, – šokolādes rotājumi, – marcipāna rotājumi, – konditorejas printeri un ploteri.	Gatavo apdares un rotāšanas pusfabrikātus pēc tehnoloģiskajām kartēm un receptūrām.	Analizē apdares un rotāšanas pusfabrikātus pēc tehnoloģiskajām kartēm un receptūrām.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskās kartes nosacījumiem gatavo no katras grupas vismaz divus konditorejas izstrādājumu apdares pusfabrikātus, īpašu uzmanību pievēršot gatavošanas higiēnas noteikumiem (produktiem, ražošanas iekārtām, aprīkojumam u.c.). Pēc konditorejas izstrādājumu termiskās apstrādes gatavos

pēc termiskās apstrādes, noformēšanas materiālus, t.sk. netradicionālos (svaigie ziedi utt.), gatavo izstrādājumu sagriešanas veidus un paņēmienus. Izprot: konditorejas izstrādājumu noformējuma nozīmi.		5.1.2. Noformēšanas iespējas.	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.	Praktiskais darbs	izstrādājumus sagatavo noformēšanai – atdzesē, sagriež atbilstošajā lielumā (ja nepieciešams), veic apdares vai noformēšanas darbības. Noslēgumā izglītojamie novērtē dažādu izstrādājumu apdari un noformēšanu – organoleptiskos/sensoros kvalitātes rādītājus (krāsu, smaržu, konsistenci, garšu u.c.) un kopējo izskatu.
--	--	-------------------------------	--	--	-------------------	--

Ieteicamie avoti

Bardi K. Deserti. Kūkas, krēmi, saldējumi. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2015.
 Bicāne A. Jaunā konditora rokasgrāmata. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2012.
 Birmane A. Annas Pannas kūkas. – Jūrmala: Lienes Vilnītes izdevniecība, 2015.
 Boka S. Konditora cukurbekera receptes. – Rīga: Jumava, 2017.
 Etkers Dr. Lielā pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2003.
 Galēja I. Cepam. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2014.
 Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2006.
 Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprites uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2008.
 Gee E. Cepam! Maize, cepumi un kūkas no visas pasaules. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2014.
 Kēriņa I. Saldās un sāļās plātsmaizes. – Rīga: Jumava, 2015.
 Knora I. Saldaļaudījums. – Rīga: Jumava, 2014.
 Kozule V. Uzturs: II daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2000.
 Kozule V. Uzturs: III daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2001.
 Kristis A. Krāsu mācība. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2015.
 Lielā pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2009.
 Panna A. Šokolāde. – Rīga: Valters un Rapa, 2016.
 Pārtikas aprites uzraudzības likums [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=47184>
 Sinklēra M. Piparkūku brīnumzeme. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2015.
 Svītsera V. 500 kūkas un deserti. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2015.
 Štūbere H. M. Gardēža rokasgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2008.

Štūbere H. M. Universāla pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2007.
Zariņš Z., Neimane L., Bodnieks E. Uztura mācība. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2015.

**MODUĻA "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Ar iekārtām aprīkota mācību laboratorija vai konditorejas cehs izstrādājumu ražošanai	1
1.4.	Konditorejas darba galdi, plītis, virsmas, mikseri, maisītāji utt.	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri (t.sk. cepampapīrs), dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas – tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, pavadzīmes (komplekti)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Drošības tehnikas instrukcijas	Katrai iekārtai
2.5.	Izejvielas konditorejas izstrādājumu gatavošanai	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Papīrs, šķēres, uzgaļi, līmes un līmlentes	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.7.	<i>Play dough</i> plastilīns rotājumu veidošanai	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.8.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.9.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 kvalifikācijas "Konditors" 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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. Izprot: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un specifiskā aprīkojuma lietojumu un ekspluatācijas noteikumus.	1.1. Konditorejas ceha un darba vietu sagatavošana. (5% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Pārtikas produktu izejvielu, starpproduktu un gatavo izstrādājumu plūsma konditorejas cehā.	Piedalās plūsmas tehnoloģiskajā procesā un apraksta plūsmas tehnoloģiskā procesa principus, izvērtējot plūsmas pamatposmus konditorejas cehā.	Analizē kritiskos un pozitīvos rādītājus katrā tehnoloģiskā procesa posmā, kā arī plūsmas principu ievērošanu konditorejas cehā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie analizē aprites dalībnieku pienākumus noteiktā(-os) pārtikas aprites posmā(-os): – izejvielu un/vai starpproduktu saņemšanā; – izejvielu, starpproduktu un gatavās produkcijas uzglabāšanā; – apstrādē (izejvielu pirmapstrādē un izstrādājumu gatavošanā); – gatavās produkcijas (gatavo izstrādājumu) realizācijā. Apraksta plūsmas principa ievērošanu mācību virtuvē/ konditorejas cehā.
		1.1.2. Maizes receptūras un tehnoloģiskās kartes.	Lasa receptūras un tehnoloģiskās kartes, skaidro atšķirības.	Lasa receptūrās un tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas un mērvienību saistību, veic pārrēķinus vajadzīgajam daudzumam.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar dažādu maizes veidu receptūrām un uzdevumu sagatavo t tehnoloģiskās kartes un pārveidot receptūrās doto produktu daudzumus gramos/kilogramos pareizā pierakstā. Raksturo tehnoloģiskās kartes

						atšķirības no receptūras – tehnoloģiskos maizes gatavošanas un cepšanas vispārējos posmus.
		1.1.3. Konditorejas ceha tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojuma veidi.	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.	Diskusija.	Izglītojamie diskutē par konditorejas ceha tehnoloģiskajām iekārtām un aprīkojumu, par tehnoloģiskajiem procesiem, ekspluatācijas un drošas lietošanas prasībām.
		1.1.4. Konditorejas ceha tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošana darbam: – izejvielu sagatavošanai un svēršanai, – mīklas mīcīšanai, dalīšanai un formēšanai, – mīklas raudzēšanai un cepšanai, – maizes iepakojšanai u.c.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie, ievērojot darba aizsardzības un ekspluatācijas noteikumus, veic tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma pārbaudi un sagatavo tos darbam: – pārbauda ieslēgšanas un izslēgšanas funkcijas; – pārbauda raudzēšanas kamerā un krāsnī uzstādāmos režīmus; – pārbauda iepakojuma materiālus, raksturo un salīdzina dažādus iepakojšanas paņēmienus.
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	2.1. Mīklas gatavošana. (25% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Dažādu miltu maizes mīklu veidi un to raksturojums – rudzu, kviešu, jaukto miltu mīklu, speciālo/ īpašo (griķu, kukurūzas u.c.) miltu mīklu, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes mīklas, raksturojums.	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.	Apskats.	Izglītojamie meklē informāciju un veido darbu/ apskatu par dažādu miltu maizi/mīklām, t.sk. klasisko Latvijas rudzu maizi, – apraksta to ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, uzturvērtība, tradīcijas u.c. faktorus).
		2.1.2. Mīklu pamata un papildu izejvielas.	Novērtē organoleptiski/sensori sagatavotās	Analizē pamata un papildu izejvielu	Mācību ekskursija.	Izglītojama vai izglītojamo grupa tiekas ar speciālistiem,

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.			pamata un papildu izejvielas un to atbilstību noteiktai mīklai, izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.	kvalitātes rādītāju atbilstību, izvērtē izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.		uzņēmējiem u.c.: <i>klātienē</i> – lai iegūtu papildu informāciju par konditorejas specifiskajām/jaunajām izejvielām, jaunieģūto informāciju sistematizē tabulās; <i>neklātienē</i> – iepazīstas ar interneta vietnēs atrodamo interaktīvo informāciju par tēmu, visu informāciju apkopo un prezentē.
		2.1.3. Plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošana.	Nosauc plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas principus.	Izvērtē izejvielu, to temperatūras u.c. faktoru ietekmi uz plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas procesu.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie individuāli vai grupā veic dažādu mīklu gatavošanu un apstrādi mācību darbnīcā vai uzņēmumā pēc konditora/pedagoga paraugdemonstrējuma. Līdztekus procesam konditors/pedagogs: – definē ierauga, plaucējuma un mīklas kvalitātes prasības, – apraksta gatavošanas laikā notiekošos procesus un mīklas garšas un konsistences izmaiņas; – novērtē mīklas gatavību raudzēšanas laikā un gala fāzē, – raksturo mīklas kvalitāti un gatavību.
		2.1.4. Mīklu gatavošana un apstrāde.	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.		
		2.1.5. Mīklas raudzēšana.	Ievēro mīklas raudzēšanas tehnoloģiskos procesus.	Seko mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas laikā, veic korekcijas.	Praktiskais darbs.	
3. Spēj: veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus. Zina: dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizes	3.1. Dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizes izstrādājumu veidošana. (10% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Mīklas dalīšana.	Veic dalīšanas darbības saskaņā ar konditora vai tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto mīklas dalīšanas paņēmieni – ar rokām/manuāli vai mehāniski ar iekārtu –	Analizē un pārbauda mīklas svaru, veido izstrādājumus ar rokām vai mehāniski, ievēro racionālus, precīzus un drošus darba paņēmienus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie piedalās mīklas dalīšanas procesā, izmantojot dažādus paņēmienus.

izstrādājumu veidus un to gatavošanas tehnoloģijas; dažādas maizes veidus un to gatavošanu. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģijas un paņēmienus; mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus.			mīklas dalītāju.			
		3.1.2. Mīklas sagataves formēšana.	Formē mīklas sagataves (ar rokām) atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.	Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski, koriģē iespējamās nepilnības formēšanas procesā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie formē un veido dažādas formas mīklas sagataves.
		3.1.3. Mīklas sagataves apstrāde.	Apstrādā raudzētas mīklas sagataves pirms cepšanas.	Pārbauda raudzēšanas procesus, veic sagatavju virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumi, iespaidumi u.c.).	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic mīklu sagataves 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.	4.1. Maizes cepšana. (45% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Maizes cepšanas režīmi – rudzu, kviešu, jaukto miltu maizes, speciālo/īpašo (griķu, kukurūzas u.c.) maizes, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie cep dažāda veida maizi un tās izstrādājumus, izvēlas un piemēro katram mīklas un izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, pārbauda temperatūru maizes mīkstumā cepšanas laikā un maizes gatavības pakāpi.
		4.1.2. Procesi un izmaiņas maizē un tās izstrādājumos cepšanas laikā.	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.	5.1. Gatavās maizes apstrāde pēc cepšanas. (15% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Apstrādes veidi.	Organoleptiski/sensori novērtē kviešu maizes kvalitāti, nosauk un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus. Organoleptiski novērtē rudzu maizes	Organoleptiski/sensori novērtē kviešu maizes kvalitāti, ņemot vērā svarīgākos rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie novērtē vairāku veidu maizes un izstrādājumu kvalitāti, izvērtē defektus, to rašanās cēloņus un novēršanas iespējas.

Zina: apstrādes metodes, materiālus un tehnoloģijas, pēcāpstrādes paņēmienus. Izprot: kvalitatīvi izceptas maizes un tās izstrādājumu kvalitatīvos rādītājus un to raksturojumu.			kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus.	Organoleptiski/sensori novērtē rudzu maizes kvalitāti, ņemot vērā svarīgākos rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.		
			5.1.2. Dažādu speciālo maizes izstrādājumu kvalitātes novērtēšana.	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.	

Ieteicamie avoti

Kunkulberga D., Segliņš V. Maizes ražošanas tehnoloģija. – Rīga: RTU izdevniecība, 2010.

Labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas konditorejas un kulinārijas ražošanas uzņēmumos, 2006 [skatīts 2019. gada 2. maijā]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/90/vadl_9.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotai pārtikai, 2006 [skatīts 2019. gada 2. maijā]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/94/vadl_13.pdf

Schild E. Der junge Bäcker. Band 1 und 2. – Fachbuchverlag Dr.Pfanneberg&Co, 1990.

Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства. – Санкт-Петербург: Профессия, 2005.

Цыганова Т. Технология хлебопекарного производства. – Москва: ПрофОбрИздат, 2002.

**MODUĻA "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Svari, termometri, naži, mērtrauki, bļodas, maizes cepšanas formas	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.2.	Mīklas mīcītājs	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.3.	Maizes cepšanai piemērota krāsns, cepšanas pannas	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.4.	Mīklas raudzēšanas kamera	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.5.	Ar iekārtām aprīkota mācību laboratorija vai ražošanas cehs, piemērots dažāda veida maizes cepšanai	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Izejvielas dažāda veida mīklu gatavošanai	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.2.	Roku dvieļi, dvieļi trauku slaucīšanai	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.3.	Trauku un roku mazgāšanas līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.4.	Pergamenta papīrs, pārtikas plēve	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.5.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.6.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

MODUĻA "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" APRAKSTS



Uz sākumu

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 kārtu 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 kvalifikācijas "Konditors" 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas laikā. Zina: desertu gatavošanas tehnoloģisko dokumentāciju, gatavo izstrādājumu noformēšanas prasības, gatavo izstrādājumu sagriešanas veidus un paņēmienus. Izprot: desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesus.	1.1. Ražošanas procesa organizācija. (15% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Tehnoloģiskā dokumentācija desertiem, krēmiem.	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.	Aprēķinu veikšana.	Izglītojamie veic ierakstus tehnoloģiskajā kartē – precīzi aizpilda visas tehnoloģiskās kartes sadaļas (t.sk., ja nav norādīts precīzs daudzums), ieraksta tehnoloģiskos procesus un veido tehnoloģiskās shēmas. Veidojot kalkulācijas kartes, veic matemātiskos aprēķinus, lai izveidotu desertu, dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu tehnoloģiskās kartes. Savstarpēji salīdzina iegūtos aprēķinu rezultātus, pārbauda tos pēc parauga u.tml.
		1.1.2. Kvalitātes rādītāji un prasības.	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	2.1. Desertu izejvielu	2.1.1. Izejvielu kvalitāte	Pārbauda dažādās	Kontrolē dažādiem	Praktiskais darbs.	Izglītojamie precīzi sver un

izvēlēties un sagatavot izejvielas un materiālus dažādu desertu gatavošanai. Zina: desertos izmantojamus produktus, izejvielas, to raksturojumu. Izprot: izejvielu, produktu un materiālu atbilstību desertu veidam.	izvēle. (20% no moduļa kopējā apjoma)	un atbilstība desertu veidam.	desertu gatavošanai sagatavotās izejvielas, produktus un materiālus, to kvantitatīvā un kvalitatīvā daudzuma atbilstību noteiktam desertam(-iem) un/vai daudzumam.	desertiem sagatavotās izejvielas, produktus un materiālus, iesaka atbilstoši receptūrai vai tehnoloģiskajai kartei alternatīvu un/vai uzlabojumu.	Mērījumu, aprēķinu veikšana.	dozē dažādas desertu un krēmu izejvielas un produktus, ievērojot receptūru/tehnoloģisko karšu nosacījumus un kopējo daudzumu. Izglītojamie veic aprēķinus/pārēķinus – piemēram, dažādiem desertu un krēmu porciju iznākumiem/daudzumam, pārbauda tos pēc parauga un/vai tml.
		2.1.2. Jaunie produkti un izejvielas konditorejā.	Identificē jaunus izstrādātos vai inovatīvos pārtikas produktus/izejvielas konditorejā, kam uzlabota uzturvērtība, ķīmiskais sastāvs vai citi rādītāji.	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.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju un sagatavo prezentāciju par jaunajiem pārtikas produktiem vairākās kategorijās: – produkti no trešajām valstīm: čia sēklas, godži ogas u.c.; – esošo pārtikas produktu ekstrakti: rapšu sēklu proteīns u.c.; – jauns pārtikas ražošanas process: maizes apstrāde ar UV stariem, lai palielinātu D vitamīna saturu tajā u.c.; – jauns uzturvielu avots: dokozaheksaēnskābes (DHA) eļļa, kas iegūta no mikroaļģēm, u.c., uztura bagātinātāji (nav pārtikas produkti) u.c.
3. Spēj: gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus,	3.1. Dažādu veidu deserti.	3.1.1. Temperatūras režīmi desertu gatavošanā.	Raksturo temperatūras režīmus dažādu desertu –	Izvērtē temperatūras režīmus (t.sk. atbilstošās iekārtas)	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo un noformē dažādas sarežģītības desertus, ievērojot

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. Izprot: desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesus, desertu gatavošanas tradīcijas un to variācijas, t.sk. pasaules, klasisko u.c. desertu.	(25% no moduļa kopējā apjoma)		auksto, karsto u.c. – gatavošanas procesos.	dažādu desertu – auksto, karsto u.c. – gatavošanas procesos, nosaka to kritiskos kontroles punktus.		tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus un ražošanas/gatavošanas procesa specifiku:
		3.1.2. Tehnoloģiskais aprīkojums desertu gatavošanā.	Raksturo desertu gatavošanas aprīkojumu – veidus, materiālus, lietojumu, izmērus, lietošanas ilgumu u.c.	Izvērtē un nosaka katra aprīkojuma veida piemērotību noteiktiem desertiem, akcentējot tā priekšrocības un iespējamās trūkumus. Raksturo gatavošanas un aprīkojuma lietošanas noteikumus.	Praktiskais darbs.	– iekārtas un aprīkojums (izvēle, sagatavošana un lietošana), – izejvielas un produkti (izvēle, pirmapstrāde u.c.), – temperatūras režīms (ražošanā un/vai gatavošanā, un/vai uzglabāšanā u.c.), – sagatavošana realizācijai (porcija, pasūtījums u.c.), – realizācija/pasniegšana (trauki, noformējums u.c.), – higiēnas prasības, – citi priekšnoteikumi.
		3.1.3. Latvijas, t.sk. etnogrāfisko reģionu, klasiskie deserti.	Identificē Latvijai tradicionālos desertus, raksturojot to īpatnības – izejvielas, tehnoloģiskos procesus, tradīcijas, pasniegšanas veidu u.c.	Izvērtē Latvijai raksturīgos desertus, raksturojot to uzturvērtību, ķīmisko sastāvu, izejvielas, noformēšanas un pasniegšanas īpatnības u.c.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie no Latvijas vietējiem produktiem/ izejvielām gatavo dažādus novadiem un etnogrāfiskajiem reģioniem raksturīgus desertus, ievērojot gatavošanas un pasniegšanas tradīcijas.
		3.1.4. Desertu gatavošanas tradīcijas pasaulē.	Identificē pasaules tradicionālos desertus – tiramisu, štrūdeli, Pavlovu, vārītu saldo krējuma krēmu (<i>panna cotta</i>), brauniju, šokolādes suflē, maskarpone krēmu, brulē krēmu u.c., raksturojot izcelsmes valsti, izejvielas,	Izvērtē pasaules tradicionālo desertu/ izstrādājumu tehnoloģiju, to garšas īpašības, noformējumu, pasniegšanu un piedāvājumu Latvijas konditorejās.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju, sagatavo prezentācijas: – par desertu gatavošanu un tradīcijām vairākās valstīs: Francijā, Itālijā, Turcijā, Anglijā, Spānijā, Krievijā, Beļģijā u.c.; – mūsdienu desertu tendencēm – salīdzina vienu

			gatavošanas tehnoloģiju u.c.			produktu/izejvielu vairākas variācijas, piemēram, Madagaskaras vaniļu un/vai taitiešu vaniļu, kakao pupiņu izcelsmi (Ekvadoras <i>Arriba</i> 75%, Peru <i>Pablino</i> 70% un Hondurasas <i>Gvanaha</i> 70% šokolāde u.tml.). Izglītojamie identificē jaunākās tendences konditorejā, piemēram, mafinu, mandeļu bezē (makarūnu), zefīru, glazūrķūciņu, eklēru u.c. garšu pilnveide un dažādošana, sāļā sviesta kameles, eklēri ar mača tējas konditorejas krēma pildījumu un zaļās tējas glazūru, kā arī brūno rīsu tējas un melnā sezama garšu eklēri, un gatavo tos/vai līdzīgus, variējot materiālu piedāvājumu konditorejā.
		3.1.5. Mūsdienu tendences desertu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā.	Apraksta vairākus jaunievedumus, to izmantošanas iespējas konditorejā, piemēram, svaigu ziedu, pumpuru, riekstu/sēklu izmantošana par pamatizejvielām, netradicionāla izejvielu/garšaugu/garšvielu izmantošana konditorejā u.c.	Analizē jaunievedumu attīstību, apskatot ietekmējošos faktorus un iemeslus, piemēram, veselīgs uzturs, ārējā ietekme (eklēri) u.c.	Praktiskais darbs.	
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	4.1. Apdares krēmi, masas un pildījumi. (20% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Kvalitātes rādītāji un prasības.	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.	Praktiskais darbs.	Gatavo atbilstoši receptūras un tehnoloģiskās kartes nosacījumiem, īpašu uzmanību pievēršot gatavošanas un higiēnas noteikumu saistībai ar produktiem, ražošanas iekārtām, aprīkojumu u.c. Izglītojamie gatavo vismaz četrus (ja nepieciešams) apdares krēmus, masas un pildījumus no katras grupas: – sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; – šokolādes apdares krēmus,
		4.1.2. Apdares krēmu,	Izvēlas atbilstošās	Atbildīgi izvēlas un	Praktiskais darbs.	

krēmus un pildījumus, masas. Zina: apdares krēmu un pildījumu veidus; apdares krēmu un pildījumu izejvielu grupu raksturojumu, gatavošanas tehnoloģijas un metodes.		masu un pildījumu gatavošana.	izejvielas un materiālus dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem. Nosaka pēc tehnoloģiskās kartes atbilstošu apstrādes veidu un gatavo apdares krēmus, masas un pildījumus.	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.		pildījumus, masas; – cukura apdares materiālus; – sauso izejvielu pildījumus, krēmus; – olbaltumu krēmus un pildījumus, masas; – piena produktu krēmus un pildījumus, masas. Praktiskā darba beigās kopā ar konditoru izvērtē darba gaitu, nepilnības un veicamās darbības, lai tās pilnveidotu nākamajā reizē. Novērtē krēmu, masas un pildījumu organoleptiskos un kvalitātes rādītājus.
5. Spēj: radoši noformēt dažādas sarežģītības desertus. Zina: noformēšanas materiālus un veidus, noformēšanā izmantojamo materiālu, dabas velšu lietošanu desertu noformēšanā, desertu traukus un piederumus, netradicionālo (materiāli, elementi, svaigie ziedi u.c.) noformējumu. Izprot: desertu noformēšanas nozīmi.	5.1. Desertu izstrādājumu noformēšana. (10% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Desertu noformēšanas veidi un materiāli.	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 desertu sastāvdaļām un nosaukumam.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie patstāvīgi veic konkrētu uzdevumu klasē vai darba vietā/dabā – veido desertu noformēšanas piedāvājumus, iekļaujot visus komponentus: traukus (arī tetradicionālos), piederumus, papildu materiālus u.c. Izglītojamie sagatavo desertu noformēšanai dažādus materiālus ar mērķi nemainīt nianses – garšu, smaržu, ārējo izskatu, struktūru u.c.: – vienkāršus noformēšanas materiālus: pūdercukuru, riekstus, krāsainos cukura izstrādājumus, – svaigus/saldētus/cukurotus/želētus augļus un ogas, – ar termisko apstrādi: krēmus, šokolādes, žeļejas, cukura mastiku, karameles, glazūras, marcipāns u.c.
			Gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. ar termisko apstrādi: krēmi, šokolāde, žeļejas, cukura mastika, karameles, glazūras, marcipāns u.c. Analizē dažādu noformēšanas materiālu izmantošanas iespējas visdažādāko krēmu	Gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. ar termisko apstrādi: krēmi, šokolāde, žeļejas, cukura mastika, karameles, glazūras, marcipāns u.c. Veido ornamentus, figūras, telpiskus objektus u.c., izmantojot arī specializētu		

			un desertu noformēšanai.	aprikojumu.		Ievērojot higiēnas un drošības prasības, veido ziedus, ornamentus, figūras u.c. ar specializētu aprikojumu – konditorejas maisiņiem, formām, nažiem u.c. aprikojumu.
		5.1.2. Dabas veltes desertu noformēšanā.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo dabas veltes un nekaitīgas pārtikas krāsvielas no dabas veltēm, sintētiskās un identiskas dabīgajām, detalizēti ievērojot norādījumus. Izglītojamie gatavo, piemēram, karameles krāsu no grauzdēta cukura, melleņu tinktūru, spinātu zaļo krāsu u.c. ar noteiktiem piederumiem, ievērojot instrukcijas un norādījumus, higiēnas un drošības prasības. Izglītojamie konsultējas darba gaitā ar pedagogu un patstāvīgi veic uzdoto.
		5.1.3. Krāsvielu izmantošana.	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.	6.1. Krēmu un desertu kvalitātes rādītāji.	6.1.1. Desertu, dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas procesa kontrole.	Nosauc gatavošanas procesu ietekmējošos elementus – izejvielas, materiāls, higiēna u.c. – un	Analizē gatavošanas procesa kontroles ietekmi uz darba drošību.	Situācijas analīze.	Izglītojamie iepazīstas ar krēmu un desertu gatavošanas procesa kontroles darbībām un izvērtē to pietiekamību. Sniedz savus priekšlikumus

Zina: krēmu un desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un kvalitātes rādītājus.	(10% no moduļa kopējā apjoma)		analizē tos.			darbību/procesu uzlabošanai.
Izprot: kvalitātes rādītāju izmaiņas un iespējamās korekcijas gatavošanas laikā.		6.1.2. Kvalitātes rādītāju izmaiņas un iespējamās korekcijas gatavošanas laikā.	Organoleptiski/sensori novērtē dažādu krēmu un desertu kvalitāti, nosauc svarīgākos kvalitātes rādītājus, konstatē izmaiņas.	Organoleptiski/sensori novērtē dažādu krēmu un desertu kvalitāti, analizē kvalitātes rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un to novēršanas iespējas.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie novērtē vairāku veidu krēmu un desertu kvalitāti, izvērtē defektus, to rašanās cēloņus un novēršanas iespējas.

Ieteicamie avoti

Bardi K. Deserti. Kūkas, krēmi, saldējumi. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2015.

Bicāne A. Jaunā konditora rokasgrāmata. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2012.

Birmāne A. Annas Pannas kūkas. – Jūrmala: Lienes Vilnītes izdevniecība, 2015.

Boka S. Konditora cukurbeķera receptes. – Rīga: Jumava, 2017.

Etkers Dr. Lielā pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2003.

Galēja I. Cepam. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2014.

Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2006.

Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprites uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2008.

Gee E. Cepam! Maize, cepumi un kūkas no visas pasaules. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2014.

Kēriņa I. Saldās un sāļās plātsmaizes. – Rīga: Jumava, 2015.

Knora I. Saldaļaudzums. – Rīga: Jumava, 2014.

Kozule V. Uzturs: II daļa. Mācību palīgīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2000.

Kozule V. Uzturs: III daļa. Mācību palīgīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2001.

Krista A. Krāsu mācība. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2015.

Lielā pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2009.

Panna A. Šokolāde. – Rīga: Valters un Rapa, 2016.

Pārtikas aprites uzraudzības likums [skatīts 2019. gada 20. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=47184>

Sinklēra M. Piparkūku brīnumzeme. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2015.

Svītšere V. 500 kūkas un deserti. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2015.

Štūbere H. M. Gardēža rokasgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2008.

Štūbere H. M. Universāla pavārgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2007.

Zariņš Z., Neimane L., Bodnieks E. Uztura mācība. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2015.

**MODUĻA "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Ar iekārtām aprīkota mācību laboratorija vai konditorejas cehs izstrādājumu ražošanai	1
1.4.	Konditorejas darba galdi, plītis, virsmas, mikseri, maisītāji utt.	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri (t.sk. cepampapīrs), dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas – tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, pavadzīmes (komplekti)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Drošības tehnikas instrukcijas	Katrai iekārtai
2.5.	Izejvielas konditorejas krēmu un desertu gatavošanai	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.7.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 profesionālās kvalifikācijas "Konditors" iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.
-------------------------------------	---

MODUĻA "Konditora prakse" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	1.1. Ražošanas organizācija ēdināšanas uzņēmumā. (2% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Konditora darbu izpilde.	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 personīgās 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 personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	Instruktaža.	Prakses vadītājs uzņēmumā instruē izglītojamos par uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumiem, personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasībām. Prakses vadītājs instruē par avārijas izejas lietošanas nosacījumiem, ugunsdrošības aprīkojumu, kā arī par darbinieku rīcību neparedzētu situāciju gadījumā.
		1.1.2. Darba plānošana un organizācija.	Novērtē darba vidi un organizē darba vietu konditorejas cehā.	Izstrādā dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamais plāno darbus atbilstoši prakses vadītāja norādījumiem.
		1.1.3. Tehnoloģiskā	Vizuāli novērtē	Izvērtē konditorejas	Praktiskais darbs	Izglītojamie atbildīgi

		aprīkojuma un inventāra sagatavošana.	tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma gatavību darba uzdevumam.	ceha tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.	darba vietā.	novērtē konditorejas ceha tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību ražošanas procesiem.
		1.1.4. Ražošanas procesa dokumentācija.	Precīzi lasa tehnoloģiskās dokumentācijas un pasūtījuma informāciju.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie kontrolē receptūru, tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu ražošanas procesā, izvērtējot ražošanas plūsmas nepārtrauktību.
2. Spēj: veikt pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādi.	2.1. Pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrāde. (5% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Pārtikas produktu/ izejvielu pieņemšana un kvalitātes sensora novērtēšana.	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem. Ievēro izejvielu izvietojuma un lietošanā FIFO principu "pirmais iekšā, pirmais ārā". Novērtē sensori izejvielu raksturojošās īpašības pēc noteiktiem kritērijiem.	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem un izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijiem. Izejvielu izvietojuma 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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie pieņem izejvielas no noliktavas un piegādātājiem atbilstoši noteiktām prasībām (higiēna, FIFO u.c.) un izvērtē to sensoros kvalitātes rādītājus.
		2.1.2. Pārtikas produktu/izejvielu svēršana un dozēšana.	Sver un dozē izejvielas ar mērierīcēm un mērinstrumentiem.	Precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumus.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumus.
		2.1.3. Pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrāde.	Veic izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam.	Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie izvēlas un atbildīgi veic izejvielu pirmapstrādi, ievērojot receptūru un tehnoloģisko

				nosacījumiem.		karšu nosacījumus.
3. Spēj: gatavot un cept dažāda veida maizi un tās izstrādājumus.	3.1. Maizes un miltu izstrādājumu tehnoloģija. (25% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Maizes un miltu izstrādājumu gatavošana.	Gatavo no dažādiem miltiem maizes mīklas, izmantojot uzņēmumā esošās tehnoloģiskās iekārtas. Cep maizi, ievērojot tehnoloģiskajā kartē atbilstošo/noteikto cepšanas režīmu, veidu un laiku.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie gatavo dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus, piemēro un nodrošina katram maizes veidam atbilstošo cepšanas režīmu, kontrolē kvalitāti.
			Veic atsevišķus darbus un veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.	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.	4.1. Konditorejas izstrādājumu gatavošana. (40% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Mīklas gatavošanas tehnoloģijas.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie gatavo dažādas mīklas atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai kartei.
		4.1.2. Konditorejas izstrādājumu veidošana.	Veido smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. konditorejas izstrādājumus konditoru uzraudzībā.	Patstāvīgi veido smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. konditorejas izstrādājumus.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie veido dažādu veidu konditorejas izstrādājumus.
		4.1.3. Konditorejas izstrādājumu noformēšana.	Izvēlas konditorejas izstrādājuma veidam	Sagatavo konditorejas izstrādājumu	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie sagatavo konditorejas izstrādājumu

			atbilstošus dekorus/noformēšanas elementus.	noformēšanai dažādus dekorus/noformēšanas elementus.		noformēšanai dažādus dekorus/noformēšanas elementus.
5. Spēj: gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.	5.1. Desertu sagatavju veidošana sadarbībā ar konditoru. (25% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Izejvielu un materiālu sagatavošana dažādiem desertiem.	Atbildīgi izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem.	Izvēlas atbilstošos desertu noformēšanas materiālus.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie atbildīgi izvēlas dažādu desertu gatavošanai nepieciešamās izejvielas un materiālus.
		5.1.2. Desertu gatavošana.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie gatavo un noformē dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus. Veido dažādus noformēšanas elementus/dekorus, ievēro konditorejas izstrādājumu noformēšanas vispārējās un specifiskās prasības – izmēru, materiālu ((ne)tradicionālu u.c.), krāsas/formas atbilstību, ēdams/neēdams noformējums/dekors u.c.
		5.1.3. Desertu noformēšana.	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.	6.1. Gatavo izstrādājumu uzglabāšana un sagatavošana realizācijai. (3% no moduļa kopējā apjoma)	6.1.1. Iepakojšana un marķēšana.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie iepako un marķē produktus atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām. Komplektē pasūtījumus realizācijai uz āru.

MODUĻA "Konditora prakse"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Profesionāli iekārtotas ēdināšanas uzņēmuma ražošanas un viesu apkalpošanas telpas un pilna cikla ražošanas tehnoloģiskās iekārtas (tehnoloģiskās iekārtas – aukstumiekārtas, siltumiekārtas, mehāniskās –, aprīkojums u.c.)	1
1.2.	Profesionāli aprīkota mācību telpa prakses pārbaudījuma organizēšanai (datortehnika u.c.)	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Darba drošības un ugunsdrošības instruktāžas reģistrācijas žurnāli	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Konditora darba forma	1 katram izglītojamajam
2.4.	Tīrīšanas līdzekļi un aprīkojums, darba aizsardzības aprīkojums un aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 ēdiena 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 līdzi ēdiena kvalitātes izmaiņām un reaģēt uz tām gatavošanas laikā. 6. Ievērot pārtikas produktu un izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdiena 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 kārtā 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 kvalifikāciju "Pavāra palīgs" un "Pavārs" izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Produkta un izstrādājumu uzglabāšana".

	To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Kvalifikācijas "Pavāra palīgs" izglītojamajiem moduļa "Pavāra palīga prakse" apguvei. 2. Kvalifikācijas "Pavārs" izglītojamajiem moduļu "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" un "Ēdienkartes izveide" apguvei.
--	--

MODUĻA "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: organoleptiski/sensori novērtēt pārtikas produktu/izejvielu kvalitāti. Zina: pārtikas produktu/izejvielu raksturojumu, kvalitātes rādītājus, produktu un izejvielu kvalitāti ietekmējošos faktorus. Izprot: organoleptiskās/sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojumu.	1.1. Pārtikas produkti/izejvielas. (5% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Pārtikas produkti/izejvielas un materiāli.	Nosauc pārtikas produktus/izejvielas dažādu ēdienu gatavošanai.	Raksturo pārtikas produktus/izejvielas dažādu ēdienu gatavošanai.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju un sagatavo prezentāciju par pārtikas produktiem/izejvielām ēdienu gatavošanā.
		1.1.2. Organoleptiskā/sensorā novērtēšana.	Raksturo organoleptiskās/sensorās vērtēšanas rādītājus izejvielām – izskatu, konsistenci, smaržu, krāsu u.c.	Veic izejvielu organoleptiskās/sensorās vērtēšanas darbības pēc pirmapstrādes un izvērtē izvērtē vismaz 10 izejvielas.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie individuāli vai grupā veic noteiktu pārtikas produktu/izejvielu organoleptisko/sensoro vērtēšanu un salīdzina to ar noteiktajam produktam/izejvielai izvirzītajām organoleptiskajām/sensorajām prasībām.
		1.1.3. Pārtikas produktu/izejvielu kvalitātes novērtēšana.	Nosauc pārtikas produktu/izejvielu organoleptiskos/sensoros kvalitātes rādītājus.	Izvērtē un apraksta pārtikas produktu/izejvielu organoleptiskos/sensoros kvalitātes rādītājus.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju un sagatavo prezentāciju par izejvielu kvalitātes noteikšanu.
2. Spēj: piemērot ēdienu gatavošanā veselīga uztura/ēdiena pamatprincipus pēc pavāra norādījumiem.	2.1. Veselīgs uzturs un ēdieni.	2.1.1. Uzturvielas un to raksturojums.	Apraksta pamatuzturvielas – olbaltumvielas, ogļhidrātus un taukus, to nozīmi cilvēka	Izvērtē uzturvielas – olbaltumvielas, ogļhidrātus, taukus un pārējās uzturvielas, to uzturvērtību, nozīmi	Praktiskais darbs.	Izglītojamie aprēķina olbaltumu, ogļhidrātu un tauku daudzuma proporcijas, kas izlietojamas visas dienas laikā, nepārsniedzot atļauto

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.			organismā; sadala kopējo ieteicamo uzturvielu daudzumu (piemēram, 1700 kcal) enerģijas un uzturvielu normas dienai pēc noteiktiem kritērijiem (piecām ēdienreizēm). Nosauc pārējās uzturvielas (bez uzturvērtības kcal).	cilvēka organismā; aprēķina ieteicamās enerģijas un uzturvielu normas dienai (piecām ēdienreizēm).		kaloriju daudzumu diennaktī (vidēji līdz 2000 kcal).
		2.1.2. Veselīga uztura šķīvis.	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.	Izpēte un prezentācija.	Izglītojamie veido veselīga fiziskās noslodzes uztura šķīvi dažāda vecuma cilvēkiem, izmantojot interneta un citus resursus.
		2.1.3. Pārtikas produktu/ izejvielu apstrādes paņēmieni maksimālai uzturvērtību saglabāšanai produktos.	Izskaidro apstrādes paņēmieni 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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sadarbībā ar pavāru izvēlas un piemēro gatavošanas procesā produktu apstrādes paņēmienus maksimālai uzturvērtības saglabāšanai.
3. Spēj: gatavot dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus, ievērojot pavāra	3.1.1. Pirmapstrāde. (5% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Pirmapstrādes veikšana: – dārzeņiem, augļiem u.c.; – zivīm, jūras	Raksturo un izvēlas atbilstošu pirmapstrādes veidu svaigiem un saldētiem u.c.	Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem veic pirmapstrādi pārtikas produktiem un izejvielām (svaigām un	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar tehnoloģiskajām kartēm un sagatavo materiālus un resursus pirmapstrādei – tehnoloģiskās iekārtas,

norādījumus. Zina: termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus starpproduktu gatavošanā. Izprot: tehnoloģiskā procesa izraisītās norises un izmaiņas starpproduktos to gatavošanas laikā.		produktiem u.c.; – gaļai, t.sk. subproduktiem, medījumiem u.c.; – mājputniem, t.sk. medījumiem; – pārējiem.	produktiem, izejvielām. Ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus pirmapstrādes izpildē manuāli un ar tehnoloģiskajām iekārtām/aprīkojumu. Ievēro higiēnas prasības, veicot pirmapstrādi dažādiem pārtikas produktiem/ izejvielām.	saldētām) – manuāli un ar tehnoloģiskajām iekārtām/aprīkojumu, ievērojot personāla un personīgās higiēnas prasības.		aprīkojumu (t.sk. marķētus sadales dēļus u.c.), produktus/izejvielas noteiktā daudzumā, veic to sākotnējo apstrādi: atlaidinašanu (ja nepieciešamas u.tml.), šķirošanu, mazgāšanu, mizošanu, skalošanu, griešanu u.c. darbības. Sadarbībā ar pavāru izvērtē svara zudumu (tehnoloģisko/ uzturvērtības un tehnisko) pirmapstrādes laikā, ņemot vērā izejvielas veidu, sezonu, arī darbinieka iemaņas u.c. faktorus.
		3.1.2. Starpproduktu gatavošana.	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	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus (vismaz pa 10 no katra produkta un katra ēdiena): 1) veic pārtikas produktu/ izejvielu 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). 2) gatavo dažādus starpproduktus, lietojot

				pirmapstrādes laikā. Izvērtē tehnoloģiskos/ uzturvērtības un tehniskos zudumus.		termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus:
	3.2. Termiskā apstrāde. (5% no moduļa kopējā apjoma)	3.2.1. Termiskās apstrādes pamatpaņēmieni: – vārīšana; – cepšana.	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.	Praktiskais darbs.	– dārzeņu, augļu u.c.; – zivs, jūras produktu u.c.; – gaļas, t.sk. subproduktu, medījumu u.c.; – mājputnu, t.sk. medījumu; – u.c. ievērojot tehnoloģiskās kartes, higiēnas un kvalitātes prasības, kā arī izmantojot dažādus termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus. Sadarbībā ar pavāru un pārējiem izglītojamajiem katram starpproduktam darba gaitā un gatavam, izvērtē izmaiņas un izejvielās termiskās apstrādes laikā – vizuālās ārējās un fizikāli ķīmiskās u.c. izmaiņas.
		3.2.2. Termiskās apstrādes palīgpaņēmieni un kombinētie paņēmieni.	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.	Praktiskais darbs.	
		3.2.3. Sagatavoto izejvielas un produktus/ starpproduktu uzglabāšana.	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.	Praktiskais darbs.	
		3.2.4. Izmaiņas	Identificē	Raksturo starpproduktu	Praktiskais darbs.	

		starpproduktos pirmapstrādes un termiskās apstrādes laikā.	starpproduktu vizuālās ārējās izmaiņas pirmapstrādes un termiskās apstrādes laikā, kas būtiski ietekmē produkta sagremojamību.	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.	4.1. Ēdienu gatavošana. (5% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Ēdienu tehnoloģiskās kartes.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie izskata vairākas ēdienu tehnoloģiskās kartes – izejvielas, terminus, tehnoloģisko aprakstu u.c. informāciju, lai nostiprinātu savas zināšanas par tehnoloģisko dokumentāciju.
		4.1.2. Dažādu ēdienu gatavošana.	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. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus, – zivju un jūras produktu ēdienus, – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) 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. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus, – zivju un jūras produktu ēdienus, – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo komandā un individuāli (t.sk. patstāvīgi) ēdienus un dzērienus sadarbībā ar pavāru: no katra produkta 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, – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un

			– pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – 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.	produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – 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.		olu ēdienus, – 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. Gatavošanas laikā kopā ar pavāru nosaka produktu gatavības pakāpi un ievēro gatavo produktu kvalitātes prasības.
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.	5.1. Ēdienu kvalitātes raksturojums. (5% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskā shēma.	Ievēro ēdienu un dzērienu tehnoloģiju atbilstoši tehnoloģiskajā kartē/shēmā noteiktajam un/vai ņemot vērā pavāra norādījumus.	Ievēro un koriģē kādu no gatavošanas nosacījumiem tehnoloģiskās kartes/shēmas – darbību vai apstākļus, konsultējoties ar pavāru.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie ēdienu gatavošanas laikā seko ēdienu gatavošanas procesiem virtuvē un darbadienas beigās kopā ar pavāru atbild rakstiski/mutiski uz paškontroles jautājumiem: – vai tika ievērota tehnoloģiskajās kartēs noteikto darba izpildes secība; – vai tika ievēroti darba izpildes laiku termiņi; – vai gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītāji atbilst gaidītajiem/
		5.1.2. Kvalitātes rādītāji.	Sadarbībā ar pavāru novērtē noteiktus gatavo ēdienu kvalitātes pamatrādītājus – smaržu, krāsu, garšu.	Patstāvīgi izvērtē noteiktus gatavo ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.		

						noteiktajiem.
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.	6.1. Ražošanas procesa plūsma. (5% no kopējā moduļa apjoma)	6.1.1. Racionālas aprites nosacījumi.	Nosauc pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālas aprites pamatnosacījumus virtuvē – darba plānošana, termiņu ievērošana u.c.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie analizē aprites dalībnieku pienākumus noteiktā(-os) pārtikas aprites posmā(-os): – izejvielu un/vai starpproduktu saņemšanā; – izejvielu, starpproduktu un gatavās produkcijas uzglabāšanā; – apstrādē (izejvielu pirmāpstrādē un ēdienu gatavošanā); – gatavās produkcijas (gatavo ēdienu) realizācijā. Apraksta plūsmas principa ievērošanu mācību virtuvē.
		6.1.2. Produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu plūsma.	Piedalās un apraksta plūsmas principu tehnoloģiskajā procesā, izvērtējot pilnībā kādu no posmiem virtuvē.	Ievēro un izvērtē katru plūsmas principu tehnoloģiskajā procesā norises laikā virtuvē atbilstīgi savai kompetencei.	Praktiskais darbs.	
7. Spēj: pēc norādījumiem noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus. Zina: ēdiena izkārtošanas pamatprincipus, izmantojamus traukus, piederumus, materiālus.	7.1. Ēdienu noformēšanas pamati. (5% no moduļa kopējā apjoma)	7.1.1. Noformēšana.	Sadarbībā ar pavāru izvēlas traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši ēdienam/uzkodai un pasniegšanas veidam. Kārto ēdiena/uzkodas sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam.	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, pasniegšanas veidam, trauka/šķīvja lielumam/izmēram/ krāsai, ēdiena/uzkodas sastāvdaļām u.c.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie noformē ēdienus/uzkodas, ievērojot: – krāsu izvēli, saskaņotību ēdiena noformēšanā; – formu daudzveidību un variācijas ēdiena noformēšanā; – produktu dažādo faktūru ēdiena/uzkodu noformēšanā; – garšu kombinācijas un savstarpējo saderību ēdiena noformēšanā; – trauku un piederumu (individuālo un koplietošanas) atbilstošu izvēli.

Izprot: noformēšanas pamatelementus un dekoratīvās griešanas pamatus.		7.1.2. Dekoratīvās griešanas pamati.	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.	Praktiskais darbs.	Sadarbībā ar pavāru un citiem kolēģiem 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.	8.1. Ēdienu pasniegšana. (5% no moduļa kopējā apjoma)	8.1.1. Ēdienu sagatavošana pasniegšanai.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo un pasniedz vairākus ēdienus, t.sk. vairākas porcijas, vienlaicīgi. Uzdevuma izpildi veic individuāli un komandā. Ievēro higiēnas prasības un karsto un auksto ēdienu pasniegšanas noteikumus.
		8.1.2. Ēdienu pasniegšanas metodes.	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.	Praktiskais darbs.	

Ieteicamie avoti

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 25. janvārī]. Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2006.

Kozule V. Uzturs: 1. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 1998.

Kozule V. Uzturs: 2. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2000.

Kozule V. Uzturs: 3. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2001.

Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slegta_tipa_SEU_final.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem (aktualizētā versija, 2015) [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraksesvadlinijasatklatatipaedinanasanasuznemumiem.pdf

Rozenbergs V. Uztura mācība. – Jelgava: LLU, 2008.

**MODUĻA "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Dokumentu kamera	1
1.4.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
1.5.	Profesionāli aprīkota mācību telpa praktisko darbu organizēšanai	1
1.6.	Profesionāli aprīkota ēdienu gatavošanas laboratorija un degustāciju zāle. Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskais aprīkojums (profesionālā elektriskā plīts, kombi krāsns, marmīts, fritieris, elektrogrils, elektriskā gaļas maļamā mašīna, elektriskais gastronomisko produktu griezējs u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Drošības tehnikas instrukcijas (katrai tehnoloģiskajai iekārtai)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pavāra darba tērps un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.6.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

MODUĻA "Pavāra palīga prakse" APRAKSTS



Uz sākumu

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 profesionālās kvalifikācijas "Pavāra palīgs" iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

MODUĻA "Pavāra palīga prakse" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	1.1. Ražošanas organizācija ēdināšanas uzņēmumā. (2% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Pavāra palīga darbu izpilde.	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 personīgās 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 personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	Instruktāža darba vietā.	Prakses vadītājs uzņēmumā instruē izglītojamos par uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumiem, par HACCP principiem un to ievērošanu uzņēmumā. Izglītojamos instruē par avārijas izejas lietošanas nosacījumiem, ugunsdrošības aprīkojumu, kā arī par darbinieku rīcību neparedzētu situāciju gadījumā. Prakses uzņēmums slēdz līgumu ar izglītības iestādi un izglītojamo.
		1.1.2. Darba plānošana un organizācija.	Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu sadarbībā ar pavāru un ievērojot kopējo	Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu un organizāciju sadarbībā ar pavāru,	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie sadarbībā ar prakses vadītāju plāno darbus atbilstoši darba dienas/nedēļas plānam.

			darbadienas un uzdevumu plānu.	ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu un racionālu laika sadali.		
		1.1.3. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošana.	Apzina tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma atbilstību darba uzdevumam.	Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie atbildīgi novērtē un sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ražošanas procesiem..
2. Spēj: veikt pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādi.	2.1. Pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrāde. (20% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrāde.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie precīzi sver izejvielas, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus. Izglītojamie atbildīgi izvēlas un veic izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus, un pēc tam patstāvīgi izvieto sagatavotās izejvielas uzglabāšanai (īslaicīgai vai ilglaicīgai).
		2.1.2. Pārtikas produktu/ izejvielu svēršana.	Sver izejvielas, ievērojot pavāra norādījumus.	Precīzi sver izejvielas, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.		
		2.1.3. Pārtikas produktu/ izejvielu sagatavošana ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam.	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	3.1. Ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģija. (75% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Ēdienu un starpproduktu un gatavošana.	Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo atbilstoši produkta veidam: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un	Sadarbībā ar pavāru gatavo: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus;	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie dažādu ēdienu gatavošanā (atbilstoši ēdienu un produkta veidiem) veic pilnu tehnoloģisko ciklu, ievērojot: – ēdienu gatavošanas tehnoloģiju,

norādījumus.			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.).	– 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 norādījumus, – uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības dažādu ēdienu gatavošanā atbilstoši produktu veidiem. Gatavo: 1) 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.); 2) 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 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.	Praktiskais darbs darba vietā.	
			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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie veic pilnu tehnoloģisko ciklu dažādu Latvijas virtuves/ēdienu (t.sk. izstrādājumu) gatavošanā.

		3.1.2. Ēdienu sagatavošana pasniegšanai.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie veic ēdienu sagatavošanu pasniegšanai atbilstoši ēdiena pasniegšanas veidam, nodrošina ēdienu/uzkodu pasniegšanas temperatūru un ievēro ēdienu pasniegšanas vispārējās un specifiskās prasības (trauki, piederumi, materiāli u.c.).
4. Spēj: atbildīgi nodrošināt pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	4.1. Produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu/ dzērienu uzglabāšanas prasības un racionāli aprites nosacījumi. (3% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Uzglabāšanas režīmu nodrošināšana.	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.).	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie uzņēmumā atbilstīgi savai kompetencei nodrošina gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā.
		4.1.2. Produktu racionāla aprite.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie ievēro un pārbauda katras produktu aprites nosacījumus un darbības veicot savus darba pienākumus.
		4.1.3. Iepakojšana un marķēšana.	Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai	Sadarbībā ar pavāru sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai atbilstoši pavāra	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie sadarbībā ar pavāru iepakoj un marķē izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām.

			atbilstoši pavāra norādījumiem. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.	norādījumiem. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.		
--	--	--	---	--	--	--

MODUĻA "Pavāra palīga prakse"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Profesionāli iekārtotas ēdināšanas uzņēmuma ražošanas telpas (tehnoloģiskās iekārtas, noliktavas u.c.)	1
1.2.	Profesionāli aprīkota mācību telpa prakses pārbaudījuma organizēšanai (datortehnika u.c.)	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Darba drošības un ugunsdrošības instruktāžas reģistrācijas žurnāli	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Pavāra darba forma	1 katram izglītojamajam
2.4.	Tīrīšanas līdzekļi un aprīkojums, individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 ēdiena kvalitātes izmaiņas ēdiena gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus. 3. Novērtēt gatavos ēdienus un dzērienus, to kvalitātes rādītājus. 4. Nodrošināt starpproduktu un gatavo ēdienu, dzērienu racionālus aprites 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 kārtu 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 kvalifikācijas "Pavārs" 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); b) atbilstoši ēdiena veidam:	1.1. Ēdienu veidi, to gatavošana. (75% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Dažādu un daudzveidīgu ēdienu, t.sk. dažādas sarežģītības, gatavošana.	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, – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); no katra ēdienu	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, – 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):	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo komandā un individuāli dažādas sarežģītības ēdienus un dzērienus, t.sk. vienlaicīgi vismaz trīs (no ēdienkartes pamatgrupām): no katra 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, – 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,

– 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.			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.	– aukstās un karstās uzkodas, – mērces, – buljonus, zupas, – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.), – saldus ēdienus, – dzērienus.		– buljonus, zupas, – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.), – saldus ēdienus, – dzērienus. Gatavošanas laikā nosaka produktu gatavības pakāpi un ievēro gatavo produktu kvalitātes prasības.
		1.1.2. Uzturvērtības saglabāšana produktos un ēdienos.	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.	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.	Avotu analīze.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursu un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju, vispusīgi apraksta un sagatavo izvērstu prezentāciju par vismaz 10 apstākļiem, kas ietekmē uzturvērtības maksimālu saglabāšanu produktos un ēdienos (katrā ēdienu grupā un no katra ēdiena veida).
2. Spēj: uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus.	2.1. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. (10% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Ēdiena gatavošanas tehnoloģiskā karte.	Uzrauga ēdienu gatavošanu, ievērojot tehnoloģiskajā kartē noteikto ēdienu un dzērienu tehnoloģisko gaitu un secību.	Ievēro un koriģē gatavošanas tehnoloģiskās kartes nosacījumus – darbību vai apstākļus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie ēdienu gatavošanas laikā seko ēdienu gatavošanas procesiem virtuvē un darbadienas beigās izvērtē tehnoloģiskos procesus paškontrolei kopā ar

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.		2.1.2. Gatavo ēdienu kvalitātes rādītāji.	Novērtē noteiktus gatavo ēdienu kvalitātes pamatrādītājus – smaržu, krāsu, garšu.	Patstāvīgi izvērtē visus gatavo ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.		kolēģiem: – vai tika ievērota tehnoloģiskajās kartēs noteikto darbu izpildes tehnoloģiskā secība; – vai ievēroti darba izpildes laiku termiņi; – vai gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītāji atbilst noteiktajiem kritērijiem. Izglītojamie veic tehnisko un tehnoloģisko zudumu aprēķinus.
		2.1.3. Tehniskie un tehnoloģiskie/ uzturvērtības zudumi gatavošanas laikā.	Vispārīgi apraksta tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus katrai izejvielai ēdienu (vismaz 3) gatavošanas laikā.	Analizē un aprēķina tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus – atbilstoši izejvielu pirmapstrādes veidam un izejvielu apstrādes intensitātei, pirmapstrādes ilgumam u.c. kritērijiem.		
	2.2. Apstākļu ietekme uz pārtikas produktu/ izejvielu kvalitāti. (5% no moduļa kopējā apjoma)	2.2.1. Pārtikas produktu/ izejvielu kvalitātes izmaiņas termiskās apstrādes laikā.	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.	Situācijas analīze.	Izglītojamie atbild uz jautājumiem, analizē iespējamās pārtikas izejvielu kvalitātes izmaiņas termiskās apstrādes laikā – krāsu, svaru, smaržu, garšu u.c., kā arī 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.	3.1. Gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītāji. (5% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Ēdienu kvalitātes rādītāju un to rezultātu analīze.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic ēdienu, izstrādājumu, starpproduktu un atsevišķu sastāvdaļu organoleptisko/sensoro novērtēšanu, lai iegūtu objektīvus dažādu ēdienu kvalitātes rezultātus katram no ēdiena raksturlielumiem – izskatam, krāsai, smaržai, garšai, struktūrai – pēc dotajiem kritērijiem: "5" (teicami), "4" (labi), "3" (apmierinoši), "2" (vāji). Pamatojoties uz katra rādītāja aplēsēm, ēdiena vērtējums tiek noteikts punktos (kā

						vidējais aritmētiskais, rezultāts tiek aprēķināts ar precizitāti līdz vienai zīmei aiz komata).
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.	4.1. Ražošanas procesi plūsmā. (5% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Racionālas aprites nosacījumi ražošanas telpās.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie analizē pārtikas aprītē iesaistīto darbinieku pienākumus un atbildību noteiktā(-os) pārtikas aprites posmā(-os): – izejvielu un/vai starpproduktu saņemšanā; – izejvielu, starpproduktu un gatavās produkcijas uzglabāšanā; – apstrādē (izejvielu pirmapstrādē un ēdienu gatavošanā); – gatavās produkcijas (gatavo ēdienu) realizācijā. Apraksta plūsmas principa ievērošanu mācību virtuvē un posmu savstarpējo sasaisti, kritiskos punktus un eventuālos pasākumus to uzlabošanai.
		4.1.2. Pārtikas produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu plūsma.	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.		

Ieteicamie avoti

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 25. janvārī]. Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2006.

Kozule V. Uzturs: 1. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 1998.

Kozule V. Uzturs: 2. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2000.

Kozule V. Uzturs: 3. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2001.

Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slegta_tipa_SEU_final.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem (aktualizētā versija, 2015) [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraksesvadlinijasatklatatipaedinanasuznemumiem.pdf

Rokasgrāmata pavāriem. – Jelgava: LLU, 2007.

Rozenbergs V. Uztura mācība. – Jelgava: LLU, 2008.

Baldwin D. A Practical Guide of Sous-Vide cooking [skatīts 2019. gada 15. maijā]. Pieejams: <https://www.douglasbaldwin.com/sous-vide.html>

Baldwin D. E. Sous vide cooking: A review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 1 (1) 15-30, 2012.

Drummond K. E. Nutrition for foodservice and culinary professionals. – Hoboken, New Jersey: Wiley, 2017.

**MODUĻA "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Dokumentu kamera	1
1.4.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
1.5.	Profesionāli aprīkota mācību telpa praktisko darbu organizēšanai	1
1.6.	Profesionāli aprīkota ēdienu gatavošanas laboratorija un degustāciju zāle. Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskais aprīkojums (profesionālā elektriskā plīts, kombi krāsns, marmīts, fritieris, elektrogrils, elektriskā gaļas maļamā mašīna, elektriskais gastronomisko produktu griezējs u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Drošības tehnikas instrukcijas (katrai tehnoloģiskajai iekārtai)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.6.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 kārtu 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 kvalifikācijas "Pavārs" 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: analizēt nepieciešamo informāciju par pašreizējiem uzņēmuma resursiem un iespējām, veidojot dažādas ēdienkartes. Zina: ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus. Izprot: tehnisko un citu resursu priekšnosacījumu ietekmi uz ēdienkartes veidošanu.	1.1. Ēdienkarte uzņēmumā. (5% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Ēdienkartes veidošanas priekšnosacījumi.	Apraksta ēdienkartes veidošanas priekšnosacījumus un ēdienkartes funkcijas.	Detalizēti raksturo ēdienkartes veidošanas priekšnosacījumus un ēdienkartes funkcijas.	Mācību ekskursija.	Izglītojamie tiekas ēdināšanas uzņēmumos un/vai struktūrvienībās ar speciālistiem, uzņēmējiem u.c.: <i>klātienē</i> – iegūto informāciju pieraksta, sistematizē iepriekš izveidotās vai piedāvātās tabulās, veic pārrunas un piedalās diskusijās; <i>neklātienē</i> – iepazīstas ar interneta vietnēs atrodamo interaktīvo informāciju par uzņēmuma resursiem un iespējām, tos uzskaita, izmantojot speciālas datorprogrammas u.c. informācijas tehnoloģijas.
		1.1.2. Ēdināšanas uzņēmuma resursi.	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.		
2. Spēj: piedalīties dažādu ēdienkaršu plānošanā sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm (konditoru, pavāru u.c.). Zina: ēdienkaršu	2.1. Ēdienkartes.	2.1.1. Ēdienkartes veidošana.	Apraksta ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus: uzņēmuma veidu, ražošanas jaudu, iekārtas, personāla kvalifikāciju,	Izvērtē un analizē ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus noteiktās dažādu ēdināšanas uzņēmumu ēdienkartēs (vismaz	Diskusija.	Pedagogs formulē tematu "Ēdienkarti ietekmējošie faktori". Izglītojamie sadalās grupās (3–4 dalībnieki), diskutē par ēdienkarti ietekmējošiem faktoriem (t.sk. uzņēmuma veidu,

veidus, pieprasījuma īpatnības dažādu apstākļu ietekmē. Izprot: ēdienkartes plānošanas pamatojumu, tās svarīgumu uzņēmuma darbības nodrošināšanai.			apkalpošanas veidu un sezonalitāti u.c.	3) un salīdzina pēc noteiktiem kritērijiem.		ražošanas jaudu, iekārtām un aprīkojumu, darbinieku kvalifikāciju u.c.) viena veida ēdināšanas uzņēmumos un salīdzina rezultātus.
	2.1.2. Ēdienkaršu veidi.		Apraksta ēdināšanas uzņēmumu ēdienkaršu veidus: pamata/paplašināto (dienas), izvēles, biznesa pusdienu, degustācijas u.c. Raksturo katru ēdienu grupu ēdienkartē.	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.).	Praktiskais darbs.	Pedagogs formulē tematu "Ēdienkaršu veidi", un izglītojamie, jautājot un atbildot interpretē, analizē informāciju par katras ēdienkartes un ēdienu grupas raksturīgajām iezīmēm, pieprasījuma īpatnībām dažādu apstākļu ietekmē u.tml.
	2.1.3. Sadarbība ar ieinteresētajām pusēm ēdienkartes veidošanā.		Apraksta sadarbību ar kolēģiem ēdienkartes plānošanā un izveidē.	Detalizēti raksturo sadarbību ēdienkartes plānošanā un izveidē ar uzņēmuma speciālistiem un pasūtītāju, lai saskaņotu ēdienkarti.	Praktiskais darbs. Avotu analīze.	Izglītojamie individuāli izstrādā praktisko darbu – izpēta konkrētu ēdienkartes veidu pēc noteiktām pazīmēm: – pēc ēdienu sortimenta, – pēc maltītes veida, – pēc veida, kā tiek piedāvāta ēdienu cena, – pēc produkta veida u.c. Izglītojamie veic uzdevumu – sadarbībā ar speciālistiem un pasūtītāju, izmantojot arī dažādus resursus (t.sk. internetu), veido un saskaņo ēdienkarti pēc noteiktiem kritērijiem, norādot noteiktu ēdienu grupu (pamatēdiens, piedevas, papildpiedevas, mērces u.c.), izstrādājumu

						un dzērienu detalizētu uzskaitījumu.
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.	3.1. Ēdienkartes izveide. (55% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Ēdienkartes plānošanas pamatprincipi.	Vispārīgi apraksta ēdienkartes plānošanas secību u.c. Veido vienkāršotu ēdienkarti noteiktam ēdienreīzu skaitam (piemēram, dienas laikā).	Patstāvīgi plāno ēdienkarti vienai ēdienreizei pēc noteiktiem kritērijiem – min./maks. ēdienu skaits, pieejamās pārtikas izejvielas un produkti un tehnoloģiskās iekārtas.	Praktiskais darbs.	.Izglītojamie plāno ēdienkarti noteiktai ēdienkartei, ievērojot pedagoga noteiktos kritērijus.
		3.1.2. Ēdienu secība ēdienkartē.	Izveido izvēles/a la carte ēdienkarti, ievērojot noteikto ēdienu grupu secību, un izvēlas un ieraksta vismaz 3 ēdienu nosaukumus katrā grupā.	Patstāvīgi izveido izvēles/a la carte ēdienkarti, ievērojot noteikto secību: katrā ēdienu grupā izvēlas vismaz piecus ēdienu nosaukumus, pamato izvēli.	Praktisks darbs. Mācību ekskursija.	Izglītojamie veido izvēles/a la carte ēdienkarti (vai vairākus variantus). Izglītojamie izstrādā terminoloģijas vārdnīcu (latviešu un angļu valodās) par ēdienkartes terminiem, minot trīs atsaucies pie katra termina raksturojuma. Izglītojamie iepazīstas un izvērtē ēdināšanas uzņēmuma ēdienkartes: <i>klātienē</i> – sistematizē iepriekš izveidotās vai piedāvātās tabulās/ shēmās uzņēmumu ēdienkartes pēc "lieluma" u.c.: <i>neklātienē</i> – iepazīstas ar interneta vietnēs atrodamo interaktīvo informāciju par ēdienkartēm, analizē un salīdzina, izveido savu favorītu top 5, pamato un raksturo izvēli.
		3.1.3. Ēdienkartes terminoloģija.	Raksta pareizus ēdienkartes pamatterminus latviešu valodā – ēdienu grupas, klasiskie ēdieni, dzērieni u.c.	Raksta pareizus ēdienkartes pamatterminus latviešu valodā – ēdienu grupas, klasiskie ēdieni, dzērieni u.c. un angļu valodā (vismaz 30).		
		3.1.4. Ēdienkartes vizuālā izskata/dizaina pamatprincipi.	Apraksta vispārējos ēdienkartes vizuālā izskata/dizaina pamatprincipus.	Analizē vairāku ēdienkaršu – biznesa piedāvājuma, pasūtījuma, vegāniskās, a la carte u.c. – vizuālā izskata/dizaina pamatprincipus, kopīgās un atšķirīgās pazīmes.		

					Prezentācija.	Izglītojamie (pāros) plāno un veido vizuālo izskatu/dizainu noteiktam ēdienkartes veidam, ievērojot pedagoga noteiktos kritērijus, prezentē, izmantojot IT.
		3.1.5. Ēdienkartes izveide.	Veido dažāda veida ēdienkartes, ievērojot visus iepriekš minētos pamatprincipus.	Veido (pamata un/vai paplašinātās, 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.	Individuāls patstāvīgais darbs.	Izglītojamie patstāvīgi veic konkrētu uzdevumu – veido ēdienkartes, ievērojot visus iepriekš minētos 1.1.– 3.1.4. ietekmējošos faktorus un nosacījumus.
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.	4.1. Pilnvērtīgs, daudzveidīgs uzturs. (10% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principi.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie raksturo pilnvērtīgu, daudzveidīgu uztura principu iekļaušanu ēdienkartes veidošanā – ēdienu dažādība, sabalansētība, mērenība u.c.
		4.1.2. Ēdienu daudzveidība ēdienkartē.	No doto ēdienu klāsta ēdienkartei izvēlas ar daudzveidīgiem un veselīgiem produktiem bagātus ēdienus, īpašu uzmanību pievēršot	Piedāvā ēdienkartes izveidei daudzveidīgus un veselīgus, kā arī jaunus produktus, tai pašā laikā piedāvājot inovatīvus	Informācijas tehnoloģiju izmantošana.	Izglītojamie (pāros vai nelielās grupās), izmantojot interneta u.c. resursus, analizē ēdienkartes un konstatē, vai Latvijas ēdināšanas uzņēmumi, veidojot

			pilnvērtīga, daudzveidīga uztura piedāvājumam.	risinājumus ēdienu gatavošanā.		ēdienkartes, ņem vērā pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principus. Apkopo rezultātus un formulē secinājumus, ar kuriem iepazīstina pārējos izglītojamos.
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.	5.1. Ēdienu pārdošanas rādītāji. (20% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Ēdienkartes saturiskais izvērtējums.	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.	Izpēte (izzināšana).	Izglītojamie (pāros vai nelielās grupās) patstāvīgi izvērtē ēdienkartes saturu/informāciju: kādi ēdieni tiek piedāvāti, kā tie tiek pagatavoti, kāds ir ēdiena sastāvs, kāda ir ēdiena cena, kādā secībā ēdienus piedāvā, porcijas lielums (svars), pareizrakstība latviešu valodā u.c. Pieraksta un apkopo informāciju, analīzes rezultātus prezentē, papildus lietojot vizuālos mācību uzskates līdzekļus (ēdienkartes).
		5.1.2. Ēdienu pārdošanas apjoma un ēdienu grupu īpatsvara analīze.	Izvērtē ēdienu pārdošanas apjomu un ēdienu grupu īpatsvara datus noteiktā laika periodā.	Patstāvīgi izvērtē ēdienu pārdošanas apjomu un ēdienu grupu īpatsvaru.	Aprēķinu veikšana.	Izglītojamie veic ēdienu pārdošanas apjoma un ēdienu grupu īpatsvara analīzi pa ēdienu grupām kopā un/vai analizē atsevišķus ēdienus, kā arī veic vienkāršotu ēdienu ienesīguma analīzi, ēdienu grupu īpatsvara izvērtējumu, pašražotās produkcijas īpatsvara aprēķinus u.c.

Ieteicamie avoti

- Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams: http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf
- HoReCa ABC – Ēdienkartes vēsture un nozīme [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams: <http://www.horeca.lv/raksti/horeca-abc-edienkartes-vesture-un-nozime>
- Kuliša I. Restorānu bizness: no idejas līdz realitātei: iesācējiem uzņēmējdarbībā. – Rīga: ISMA, 2005.
- Latvijas Republikas Veselības ministrija. Veselīgs uzturs [skatīts 2019. gada 1. februārī]. Pieejams: <http://www.vm.gov.lv/lv/tava-veseliba/veseligs-uzturs/>
- Vanaga V. Galda klāšanas pamatprincipi. Mācību palīglīdzeklis praktisko iemaņu apgūšanai. – Rīga: Turības mācību centrs, 1999.
- Vanaga V. Viesu apkalpošana. Mācību līdzeklis. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2009.
- Bagdan P. Guest service in the hospitality industry. – Hoboken, New Jersey: Wiley, 2013.
- Dahmer S. J., Kahl K.W. Restaurant Service Basics. 2nd ed. – Hoboken, New Jersey: JohnWiley & Sons, 2009.
- Jacquelyn L. Start your own restaurant and more: pizzeria, coffeehouse, deli, bakery, catering business. Entrepreneur Press and Jacqueline 3rd ed. – Calif.: Entrepreneur Press, 2009.
- Walker J. R. The restaurant: from concept to operation, 7th ed. – Hoboken, New Jersey, 2014.

**MODUĻA "Ēdienkartes izveide"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Dokumentu kamera	1
1.4.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
1.5.	Profesionāli aprīkota mācību telpa praktisko darbu organizēšanai	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 kārtu 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 kvalifikācijas "Pavārs" 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: atbildīgi rūpēties par Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu kulinārā mantojuma saglabāšanu. Zina: Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu kulinārā mantojuma raksturīgākās iezīmes. Izprot: Latvijas kulinārā mantojuma nozīmi latviskās identitātes saglabāšanā.	1.1. Latviešu virtuves raksturojums. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Ģeogrāfiskā stāvokļa un apstākļu ietekme uz latviešu virtuves veidošanos.	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.	Projekta darbs.	Izglītojamie, savstarpēji sadarbojoties, izvēlas un izmanto dažādus informācijas avotus konkrēta uzdevuma veikšanai par latviešu mūsdienu virtuvi un ģeogrāfiju – apkopo informāciju no dažādiem informācijas avotiem un resursiem, izveido vizuālos mācību uzskates līdzekļus, piemēram, zīmējumus, videomateriālus, fotogrāfijas, maketus, kurus prezentē pārējiem izglītojamajiem.
		1.1.2. Vēsturisko apstākļu ietekme uz tradicionālo un mūsdienu latviešu virtuvi.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie izstrādā darba lapu "Latviešu virtuve vēstures līkločos", veidojot laika joslu un atzīmējot tajā vēstures faktus un notikumus, kuri ietekmējuši latviešu virtuves veidošanos.

	1.2. Kulinārais mantojums. (20% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Latviskā identitāte cauri gadskārtu/godu tradīcijām un ēdieniem.	Apraksta latvisko identitāti cauri gadskārtu/godu tradīcijām un ēdieniem.	Detalizēti raksturo latvisko identitāti cauri gadskārtu/godu tradīcijām un ēdieniem.	Situācijas analīze.	Pedagogs rakstiski vai mutiski piedāvā izglītojamiem veikt pētījumu "Kulinārais mantojums" – analizēt gadskārtu tradīcijas (katram gadalaikam), ēdienus u.c. un veidot kopsavilkumu.
		1.2.2. Latviskais stils – trauki, galda veļa, galda dekorī.	Izvēlas traukus, galda veļu, galda dekorus un lieto atbilstoši svētku tematikai.	Patstāvīgi demonstrē galda klāšanas prasmes un pamato trauku, galda dekoru, galda veļas izvēli atbilstoši svētku tematikai.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie no dotajiem dabas materiāliem veido galda dekorus. Pēc veiktās izlozes, strādājot pāros, klāj galdu attiecīgajiem gadskārtu/godu svētkiem atbilstoši latviskajam stilam.
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.	2.1. Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu raksturīgākie ēdieni. (10% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Latvijas novadu raksturīgākie ēdieni, dzērieni, to gatavošana.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo raksturīgākos Latvijas novadu ēdienus un dzērienus.
		2.1.2. Latvijas etnogrāfisko reģionu raksturīgākie ēdieni un dzērieni, to gatavošana.	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.	Praktiskais darbs. Mācību ekskursija.	Izglītojamie gatavo, noformē un pasniedz raksturīgākos Latvijas etnogrāfisko reģionu ēdienus un dzērienus. Izglītojamie dodas vienas dienas tematiskā ekskursijā "..... etnogrāfiskā reģiona garšas iepazīstot".
	2.2. Starptautiski atzītie Latvijas kulinārā mantojuma ēdieni.	2.2.1. Eiropas Savienības (ES) garantēto tradicionālo īpatnību un aizsargāto	Gatavo, noformē un pasniedz starptautiski atzītus latviešu ēdienus	Gatavo, noformē un pasniedz starptautiski atzītus latviešu ēdienus saskaņā ar	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo, noformē un pasniedz starptautiski atzītus latviešu ēdienus.

	(10% no moduļa kopējā apjoma)	ģeogrāfiskās izcelsmes produktu reģistrs.	atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas principus.	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.	3.1. Tradicionāli (raksturīgi) Latvijā audzēti un ražoti pārtikas produkti uzturā. (15% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Latvijā audzēti un ražoti pārtikas produkti.	Atšķir vietējās izcelsmes pārtikas produktus no importētajiem un apraksta tos.	Raksturo vietējās izcelsmes pārtikas produktus, uzsverot to vērtību, atšķirības, specifiku un citus faktorus.	Mācību ekskursija.	Izglītojamie dodas uz kādu no Latvijas zemnieku saimniecībām un/vai pārtikas ražošanas uzņēmumiem un klātienē iepazīstas ar iegūšanas, ražošanas apstākļiem un tehnoloģiju.
		3.1.2. Ēdieni no Latvijā audzētiem un ražotiem pārtikas produktiem.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo, noformē un pasniedz ēdienus no raksturīgākajiem Latvijā audzētajiem un ražotajiem pārtikas produktiem.
	3.2. Latvijas savvaļas pārtikas produkti. (15% no moduļa kopējā apjoma)	3.2.1. Ēdamie savvaļas produkti, to iegūšana un pirmapstrāde.	Nosauc tradicionālās savvaļas veltes.	Raksturo savvaļas veltes un to lietošanu.	Avotu analīze.	Izglītojamie sagatavo prezentāciju par kādu no Latvijā ēdamiem savvaļas produktiem.
		3.2.2. Ēdamo savvaļas produktu ēdieni un to gatavošana.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo, noformē un pasniedz ēdienus no ēdamiem savvaļas produktiem.
4. Spēj: gatavot mūsdienu latviešu virtuvei raksturīgus sezonālos ēdienus, ievērojot cikliskā kalendāra principu.	4.1. Cikliskā kalendāra loma uzturā – no senatnes līdz mūsdienām.	4.1.1. Sezonālā principa latviešu virtuvē.	Vispārīgi apraksta sezonālā principa ietekmi uz latviešu virtuvi – maizi, ēdieniem, dzērieniem,	Skaidro ar vairākiem piemēriem sezonālā principa ietekmi uz latviešu virtuvi – maizi, ēdieniem,	Praktiskais darbs.	Izglītojamie aizpilda darba lapu "Latvijas pārtikas produktu/garšu kalendārs", kur lapas centrā ir aplis, kurš sadalīts četros sektoros.

Zina: sezonālo pārtikas produktu pieejamību un to izmantošanu ēdienu gatavošanā.	(2% no moduļa kopējā apjoma)		izstrādājumiem u.c.).	dzērieniem, izstrādājumiem u.c.).		Tajos jānorāda pārtikas produktu grupas un produkti, kuri raksturīgi attiecīgajai sezonai un gadalaikam.
Izprot: uzturvērtības saglabāšanu gatavošanas laikā; dažādu ģeogrāfisku un vēsturisku apstākļu, cikliskā kalendāra ietekmi uz latviešu virtuvi.	4.2. Mūsdienu latviešu virtuve. (18% no moduļa kopējā apjoma)	4.2.1. Mūsdienu latviešu virtuves raksturojums.	Apraksta mūsdienu latviešu virtuves raksturīgākās iezīmes.	Detalizēti raksturo un izskaidro mūsdienu latviešu virtuves iezīmes.	Diskusija.	Izglītojamais iepazīstina ar mūsdienu latviešu virtuves piemēriem – maizi, ēdieniem, dzērieniem, izstrādājumiem u.c. – un raksturo tos. Diskutē par izejvielām, uzturvērtību, specifiku u.c. apstākļiem, kas norāda, ka tā ir mūsdienu virtuve.
		4.2.2. Mūsdienu latviešu virtuves ēdieni – sezonālie ēdieni, to gatavošana.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamais gatavo, noformē un pasniedz ēdienus, gatavotus no Latvijā raksturīgākajiem sezonālajiem pārtikas produktiem.

Ieteicamie avoti

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 25. janvārī]. Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Kalniņa I. Latvijā iecienīti ēdieni. – Rīga: Avots, 2013.

Kozule V. Uzturs: 1. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Ozolnieki, 1998.

Kozule V. Uzturs: 2. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Ozolnieki, 2000.

Kozule V. Uzturs: 3. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Ozolnieki, 2001.

Kursīte J. Virtuves vārde. – Rīga: Rundas, 2012.

Kuzina A. Blaumaņu pavārgrāmata. – Rīga: Madris, 2013.

Latviešu tradicionālā virtuve (rakstu krājums). – Rīga: SIA "NIPO NT", 2007.

Latviešu tradicionālie ēdieni. Ko un kā ēda senāk. – Rīga: SIA "NIPO NT", 2006.

Līdeks O. Latviešu svētki. Latviešu svinamās dienas. – Rīga: A/S Preses nams, 1991.

Masiļūne Ņ. Ēdienu receptes. – Rīga: Rīgas paraugtipogrāfija, 1996.

Masiļūne Ņ. Latvian national cuisine. – Rīga: Jumava, 2010.

Ošiņa S. Latvijas novadu tradicionālie ēdieni. "Latvijas Avīzes" Tematiskā avīze. – Rīga: Latvijas Mediji, 2018.

Ošiņa S., Ošiņa V. Eiropas vēsture latviešu virtuvē. – Rīga: Latvijas Mediji, 2016.

Praktiska pavārgrāmata. 1905. gads 1745 sātīgu ēdienu receptūras... / Sast. M. Korta. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2010.

Rokasgrāmata pavāriem. – Jelgava: LLU, 2007.

Sēja G. Kā ēd, svin un priecājas latvieši. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2012.

Šelvaha L. Tradicionālie latviešu ēdieni. – Rīga: Avots, 2012.

Tradicionāli un mūsdienīgi latviešu ēdieni un dzērieni [skatīts 2019. gada 25. martā]. Pieejams: https://www.celotajs.lv/cont/publ/LatviesuEdieni2014/pdf/LatviesuEdieni2014_lv.pdf

Tradicionālie Vidzemes ēdieni šodienas ēdienkartē [skatīts 2019. gada 12. aprīlī]. Pieejams: http://jauna.vidzeme.lv/upload/Tradicionalie_Vidzemes_edieni_sodienas_edienkarte.pdf

Traditional Latvian Cooking. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2015.

Zommers R. Mūsdienu latviskā virtuve. – Rīga: White Book, 2014.

Современная энциклопедия: кулинарные традиции мира. – Москва: Аванта, 2003.

**MODUĻA "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Dokumentu kamera	1
1.4.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
1.5.	Profesionāli aprīkota mācību telpa praktisko darbu organizēšanai	1
1.6.	Profesionāli aprīkota ēdienu gatavošanas laboratorija un degustāciju zāle. Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskais aprīkojums (profesionālā elektriskā plīts, kombi krāsns, marmīts, fritieris, elektrogrils, elektriskā gaļas maļamā mašīna, elektriskais gastronomisko produktu griezējs u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Drošības tehnikas instrukcijas (katrai tehnoloģiskajai iekārtai)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.6.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 profesionālās kvalifikācijas "Pavārs" iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.
-------------------------------------	---

MODUĻA "Pavāra prakse" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	1.1. Ražošanas organizācija ēdināšanas uzņēmumā. (2% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Pavāra darbu izpilde.	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 personīgās 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 sākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	Instruktaža.	Prakses vadītājs uzņēmumā instruē izglītojamos par uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumiem, personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasībām. Praktiskais vadītājs instruē par avārijas izejas lietošanas nosacījumiem, ugunsdrošības aprīkojumu, kā arī par darbinieku rīcību neparedzētu situāciju gadījumā.
		1.1.2. Darba plānošana un organizācija.	Novērtē darba vidi un organizē darba vietu ražošanas telpās.	Izstrādā dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamais plāno darbus atbilstoši prakses vadītāja norādījumiem.
		1.1.3. Tehnoloģiskā	Vizuāli izvērtē	Izvērtē ražošanas telpu	Praktiskais darbs	Izglītojamie atbildīgi

		aprīkojuma un inventāra sagatavošana.	tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma gatavību darba uzdevumam.	tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.	darba vietā.	novērtē ražošanas telpu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību ražošanas procesiem.
		1.1.4. Ražošanas procesa dokumentācija.	Precīzi lasa tehnoloģiskās dokumentācijas un pasūtījuma informāciju.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie kontrolē receptūru, tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu ražošanas procesā, izvērtējot ražošanas plūsmas nepārtrauktību.
2. Spēj: veikt pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādi.	2.1. Pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrāde. (5% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Pārtikas produktu/ izejvielu pieņemšana un kvalitātes organoleptiska/ sensora novērtēšana.	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem. Ievēro izejvielu izvietojuma un lietošanu 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 izvietojuma un lietošanu izmanto FIFO principu ("pirmais iekšā, pirmais ārā"). Analizē izejvielu organoleptiskos/ sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie pieņem izejvielas no noliktavas un piegādātājiem atbilstoši noteiktām prasībām (higiēna, FIFO u.c.) un izvērtē to organoleptiskos/sensoros kvalitātes rādītājus.
		2.1.2. Pārtikas produktu/ izejvielu svēršana un dozēšana.	Sver un dozē izejvielas ar mērierīcēm un mērinstrumentiem.	Precīzi sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumus.
		2.1.3. Pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrāde.	Veic izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam un	Patstāvīgi veic dažādu produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie izvēlas un atbildīgi veic dažādu grupu un veidu izejvielu

			tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	tehnoloģisko karšu nosacījumiem.		pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.
3. Spēj: gatavot ēdienus un dzērienus, t.sk. starpproduktus, atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības.	3.1. Ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģija. (80% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Ēdienu un starpproduktu gatavošana.	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.).	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. 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.).	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie gatavo dažādu veidu un sarežģītības ēdienus no katra produkta veida (vismaz 10 no katras grupas un katra veida), veicot pilnu ēdiena gatavošanas tehnoloģisko ciklu – pirmapstrādi, termisko apstrādi, noformēšanu u.c. – un ievērojot: – ēdienu gatavošanas tehnoloģijas, – tehnoloģiskās kartes, – uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības dažādu ēdienu gatavošanā u.c. Pēc katra ēdiena pagatavošanas izglītojamie: – analizē darba izpildes laiku un termiņus, – novērtē gatavo ēdienu un dzērienu organoleptiskos/sensoros un kvalitātes rādītājus un tehnoloģisko gaitu. Ēdienu gatavošanas laikā uzrauga ēdiena kvalitātes izmaiņas, raksturojot tās rādītājus u.c.
			Gatavo ēdienus atbilstoši ēdiena un dzēriena veidam: – aukstās un karstās ukodas; – mērces; – zupas;	Gatavo daudzveidīgus ēdienus atbilstoši ēdiena un dzēriena veidam, lietojot atbilstošus produktus, un izvērtē/savlaicīgi novērš/paredz		

			– otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie veic pilnu tehnoloģisko ciklu dažādu Latvijas virtuves/ēdienu un/vai izstrādājumu (piemēram, maizes, siera u.c.) gatavošanā. Pēc katra ēdiena gatavošanas izglītojamie analizē: – darba izpildes laiku un termiņus, – ēdienam raksturīgo gatavošanas, noformēšanas un pasniegšanas tradīciju ievērošanu, – gatavo ēdienu/dzērienu/ izstrādājumu organoleptiskos/sensoros un kvalitātes rādītājus un tehnoloģisko gaitu. Ēdienu gatavošanas laikā uzrauga ēdienu kvalitātes

						izmaiņas, raksturojot tās rādītājus u.c.
		3.1.2. Ēdienu pasniegšana.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie sagatavo ēdienu pasniegšanai atbilstoši ēdiena pasniegšanas veidam, nodrošina ēdienu/uzkodu pasniegšanas temperatūru, veido dažādus noformēšanas elementus/dekorus, ievēro ēdienu/uzkodu pasniegšanas vispārējās un specifiskās prasības – porcijas izmērs, izcelta galvenā ēdiena sastāvdaļa, mērce, krāsas/formas atbilstība, ēdams/neēdams ēdiena noformējums/dekors u.c.
			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.	Praktiskais darbs darba vietā.	
4. Spēj: atbildīgi nodrošināt produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	4.1. Produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu/dzērienu uzglabāšanas prasības un racionāli aprites nosacījumi.	4.1.1. Uzglabāšanas režīma nodrošināšana.	Nosaka uzglabāšanas režīmu visām produktu grupām.	Piemēro produktu uzglabāšanā mērījumu un kontroles prasības, produktu grupu saderību, produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitrums, ilgums u.c.).	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie uzņēmumā nodrošina (aukstumiekārtas) gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā.
	(3% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.2. Produktu racionāla aprite.	Ievēro racionālas aprites prasības (noliktavā, ražošanā, u.c.), kas saistītas ar ražošanu posmos, piemērojoties ražošanas plūsmas	Piemēro rotācijas principu produktam, izejvielai, starpproduktam un gatavo ēdienu aprītē. Precīzi reģistrē produktu, izejvielu, starpproduktu un	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie piemēro un nodrošina katras produktu/ ēdienu grupas aprites nosacījumus un saistītās darbības – t.sk. izvieto produktus noliktavās, ievērojot produktu

			secībai uzņēmumā.	gatavo ēdienu izsekojamības apriti pierakstos.		saderību, novēršot riskus produktu uzglabāšanas laikā un ņemot vērā higiēnas prasības uzglabāšanā u.c.
		4.1.3. Iepakojšana un marķēšana.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie iepako un marķē produktus/ izejvielas, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai atbilstoši aukstumiekārtu ekspluatācijas noteikumiem, derīguma termiņiem un higiēnas prasībām u.c.
5. Spēj: veidot tehnoloģisko un uzskaites dokumentāciju.	5.1. Tehnoloģiskā un uzskaites dokumentācija. (5% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes.	Lieto matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai – veidojot tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes.	Precīzi aprēķina ēdiena vai dzēriena pagatavošanai nepieciešamo izejvielu/ produktu daudzumu un ēdiena pašizmaksu.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie sagatavo dažādu ēdienu un dzērienu tehnoloģiskās kartes.
		5.1.2. Ēdienkartes.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie veido dažādas ēdienkartes, ņemot vērā to veidošanu ietekmējošos faktorus.
		5.1.3. Ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentācija. Inventarizācija.	Uzskaita aprītē esošās izejvielas u.c.	Veic precīzus ierakstus pārskatos par izmantotajām izejvielām.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie sagatavo un noformē pārskatus par izmantotajām izejvielām un piedalās inventarizācijā.
6. Spēj: atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot	6.1. Viesu apkalpošanas nodrošināšana.	6.1.1. Pasūtījuma izpilde.	Atbilstoši pasūtījumam: – piemēro ēdienu	Veic savlaicīgu un kvalitatīvu pasūtījuma (ēdināšanas	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie piedalās pasūtījuma pieņemšanā un izpildē, nodrošinot

informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā.	(5% no moduļa kopējā apjoma)		pasniegšanai un galda klājumam atbilstošus traukus un piederumus, – nodrošina pasniegšanas prasībās viesu vēlmes, – sadarbojas pasūtījumu izpildē ar iesaistītajiem darbiniekiem.	pakalpojuma) izpildi pilnībā sadarbībā ar iesaistītajām pusēm (viesis, kolēģi u.c.): – izveido korektu/ saprotaamu pasūtījuma dokumentāciju, – nodrošina visu ar ēdienu pasniegšanu saistīto resursu racionālu izmantošanu.		informācijas apmaiņu un darbību koordinēšanu atbilstīgi savai kompetencei.
--	---------------------------------	--	---	---	--	---

MODUĻA "Pavāra prakse"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Profesionāli iekārtotas ēdināšanas uzņēmuma ražošanas un viesu apkalpošanas telpas un pilna cikla ražošanas tehnoloģiskās iekārtas (tehnoloģiskās iekārtas – aukstumiekārtas, siltumiekārtas, mehāniskās –, aprīkojums u.c.)	1
1.2.	Profesionāli aprīkota mācību telpa prakses pārbaudījuma organizēšanai (datortehnika u.c.)	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Darba drošības un ugunsdrošības instruktāžas reģistrācijas žurnāli	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Pavāra darba forma	1 katram izglītojamajam
2.4.	Tīrīšanas līdzekļi un aprīkojums, darba aizsardzības aprīkojums un aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 noformēšana restorānā".

MODUĻA "Banketa/pasākuma plānošana" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu. Zina: restorāna ēdienkaršu aktualitātes, piedāvāto ēdienu produktu sastāvu, gatavošanas veidus, ēdienkartē iekļauto ēdienu alergēnus. Izprot: restorāna koncepciju, apmierinot viesu vēlmēs aktuālu piedāvājumu izveidē.	1.1. Restorāna ēdienkartes un piedāvājums. (20% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Restorāna ēdienkartes saturs.	Raksturo restorāna ēdienkartes ēdienos izmantoto produktu un izejvielu sastāvdaļas, to uzturvērtību, produktu kvalitāti un saderību, raksturu un veidus, sezonālo pieejamību, vērtību u.c. saistītos raksturlielumus.	Pierāda un izvērtē saikni starp produktu un izejvielu kvalitāti un saderību, ēdienkartes ēdienu izsmalcinātību un restorāna un pasākuma koncepciju u.c. faktoriem.	Pārrunas.	Pedagogs un izglītojamie ar jautājumu palīdzību, īsiem komentāriem un stāstījumu sistēmiski pārrunā informāciju par tēmām "Produktu un izejvielu sezonālā pieejamība un to cenas" un "Ekonomiskuma un efektivitātes nozīme ēdiena gatavošanā", precīzi lietojot terminoloģiju, faktus u.c.
			Vispārīgi raksturo dažādu restorānu koncepciju/konceptu – stilu un ar to saistītos raksturlielumus (piemēram, interjeru, viesu zāles aprīkojumu u.c.), ēdienkarti, ēdienus u.c. un restorāna piedāvājumus/ pakalpojumus.	Detalizēti izvērtē pazīstamu/ vispārzināmu restorānu koncepciju/ konceptu (t.sk. tādu, kas pašlaik nedarbojas (<i>Palm Garden</i>, zivju restorāns <i>Skonto</i>) un izdara secinājumus par to pozitīvajiem/ negatīvajiem rādītājiem. Viesim raksturo restorāna piedāvājumus/ pakalpojumus un	Patstāvīgais darbs.	Izglītojamie raksturo pašreizējos restorānu attīstības virzienus Latvijā un cituviet, iepazīstas ar informāciju e-vidē – piemēram, par dzīves stila restorāniem, <i>Street Food</i>, <i>Fast Food</i>, <i>Slow Food</i>, <i>Fast Casual</i>, <i>Take Away</i> u.c. Izvērtē atšķirības starp restorānu un <i>Street Food</i>, <i>Fast Food</i>. Veido uzskates materiālu par koncepciju raksturojošiem elementiem un rādītājiem, kā arī biežāk sastopamajiem un

				profesionāli izvērtē banketam piemērotākos.		populārākajiem restorānu piedāvātajiem pakalpojumiem.
			Raksturo alergēnu veidus, pārtikas slēptās alerģijas veidus un pazīmes, piesārņojuma riskus (šķērspiesārņojumu).	Detalizēti apraksta alergēnu veidus, pazīmes un riskus, kas rodas ēdiena gatavošanā, definē produktus un izejvielas, kas satur alergēnus un izraisa cilvēka organismā pārtikas nepanesamību.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie, izmantojot informācijas avotus, t.sk. elektroniskos, iegūst un apkopo informāciju un sagatavo prezentāciju par vielām vai produktiem, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību (olas, piens, labība/kvieši, rieksti), un alergēnu marķējumiem atbilstoši normatīvo aktu prasībām.
			Vienkārši un saprotami komunicē ar viesi par ēdienkarti, ēdieniem u.c. saistīto informāciju, papildina informāciju pēc pieprasījuma.	Izsmelīgi komunicē ar viesi un atbild uz viesu jautājumiem, skaidro ēdienkarti un ēdienus, piedāvā risinājumus dažādām situācijām, t.sk. neparedzētām, atbilstīgi savai kompetencei.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veido dialogu (viesi un speciālists) par ēdienkartēm un skaidro viesim interesējošo informāciju par restorānu un tā piedāvājumiem, banketu un ēdienkartes ēdieniem, t.sk. ēdiena gatavošanas laiku, produktu garšas īpatnībām un tehnoloģiskajiem aspektiem, ēdiena un dzērienu saderību u.c. saistīto informāciju.
2. Spēj: plānot banketa/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem. Zina: banketu un ēdienkartes veidus, to raksturojumu, banketu apkalpošanas veidus.	2.1. Banketa/pasākuma programmas plānošana. (30% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Darbu plānošana virtuvē.	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 netraucējot ikdienas darbu izpildei virtuvē.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo vairākus organizatoriskos darba plānus dažādiem banketu veidiem ar dažādām ēdienkartēm, ēdieniem lielam viesu skaitam dažādās situācijās un/vai neparedzētos apstākļos u.c., ievērojot visus restorāna noteiktos ēdiena gatavošanas, laika un kvalitātes kritērijus.

Izprot: darba plāna izstrādes prasības/noteikumus, banketa/pasākuma ēdienkartes (vairākos variantos) un programmas plānošanu un izstrādi.			Nosaka prioritātes, lai nodalītu svarīgākos darbus un darbības 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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie nosaka noteiktai situācijai restorānā vai savai/savām praktisko darbu dienai/stundām prioritātes darba plānā – sadala darbus pēc svarīguma, nosaka darbu termiņus, izvērtē savu/citu darbinieku kvalifikāciju/prasmes u.c.
		2.1.2. Ēdienkartes izstrāde vairākos variantos.	Vispārīgi plāno no katra veida pa divām ēdienkartēm (pamata, paplašinātā, izvēles), ievērojot ēdienu grupu un ēdienu secību un dažādību ēdienkartē, ēdienu un dzērienu saderību un citus (vismaz trīs) faktorus.	Plāno no katra veida ne mazāk par trim ēdienkartēm (pamata, paplašinātā, izvēles), ievērojot ēdienu grupu secību, ēdienu secību grupās, produktu un ēdienu daudzveidību, veselīga uztura pamatprincipus, ēdienu izvēles iespējas, uzturvērtību u.c. faktorus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie plāno ēdienkartes noteiktiem pasūtījumiem un izstrādā vismaz trīs variantus, ievērojot vairākus vispārējus kritērijus (banketa/pasākuma apkalpošanas veids, uzņēmuma resursi un iespējas, atšķirīgs viesu skaits u.c.). Izglītojamie var izmantot dažādu restorānu ēdienkartes un to informāciju.
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	3.1. Banketa/pasākuma resursi. (30% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Resursu plānošana.	Nosauc visus banketā/pasākumā 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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veido darba plānu, iekļaujot sadaļas: – izpildāmo uzdevumu saraksts un izpildes datums; – banketa/pasākuma pārskats; – darbinieku noteiktie pienākumi un atbildība; – neskaidro jautājumu risināšana; – komunikācija ar ieinteresētajām pusēm/klientu u.c.
			Izvēlas un sagatavo traukus, galda	Izvērtē sagatavotos traukus, galda	Praktiskais darbs.	Izglītojamie no pieejamajiem traukiem restorānā izvēlas

plānošanas nozīmi un uzraudzības nozīmi banketa/pasākuma kvalitātes nodrošināšanā.			piederumus, aprīkojumu u.c., ievērojot pasūtījuma, ēdienu pasniegšanas prasības (arī specifiskās), restorāna koncepciju u.c. faktorus.	piederumus, aprīkojumu u.c. atbilstoši paredzētajam lietojumam banketā (noteiktai maltītei, ēdieniem, pasniegšanas metodei u.c.), paredz iespējamus risinājumus neparedzētiem gadījumiem.		traukus, kas izceļ ēdiena raksturīgos rādītājus – struktūru, garšu un smaržu, ārējo izskatu u.c., kā arī ņem vērā citus trauku kvalitāti raksturojošos kritērijus – kvalitāti, cenu, pieejamību, aktualitāti u.c.
			Aprēķina banketam nepieciešamos traukus, galda veļu un piederumus u.c., ievērojot viesu skaitu, banketa veidu, ilgumu u.c. resursus.	Detalizēti izvērtē resursu pieejamību un aprēķina daudzumu vairākiem banketa veidiem – nepieciešamos traukus, galda veļu, piederumus u.c., paredzot optimālu resursu izmantošanu.		Izglītojamie nosaka un aprēķina resursu daudzumu, aprēķina trauku, galda veļas, piederumu u.c. daudzumu vairākiem banketa un apkalpošanas veidiem, izmantojot noteiktas rezerves visiem resursam.
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	4.1. Banketu ēdienkartes. (20% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Individuālās ēdienkartes izveide.	Sagatavo dažādu veidu banketu (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.	Patstāvīgi sagatavo dažādu veidu banketu ēdienkartes, ievērojot visus sagatavošanas priekšnoteikumus, t.sk. ēdienu un uz kodu daudzveidību, sabalansētību u.c., iekļaujot ne mazāk kā sešus ēdienus un uz kodas.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veido vairākas individualizētas ēdienkartes – noteiktam banketa veidam, noteiktiem pasūtījumiem – ar ierobežotu (3, 4, 5 ēdieni) un neierobežotu ēdienu klāstu, ievērojot noteiktus kritērijus: – banketa un apkalpošanas veids, – viesu, klienta finansiālās iespējas, – viesu skaits un mērķgrupa, – norises vieta, sezona, – produktu neatkārtotāšanās, ēdienu daudzveidība, – uzņēmuma resursi un
			Uzklausa viesu vēlmis un veic izmaiņas standarta ēdienkartē pēc pieprasījuma.	Ēdienkartes izstrādē sadarbojas ar ieinteresētajām pusēm – viesis, klients, kolēģi,		

izvēli atbilstoši ēdienkartei.				piegādātāji u.c., nepārtraukti kontrolē ēdienkartes veidošanas procesu, veicot savlaicīgas un pamatotas izmaiņas.		iespējas u.c.
--------------------------------	--	--	--	--	--	---------------

Ieteicamie avoti

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. Ingrīda Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: http://llufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

HoReCa ABC – Ēdienkartes vēsture un nozīme [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: <http://www.horeca.lv/raksti/horeca-abc-edienkartes-vesture-un-nozime>

Januška M. Grāmatvedības uzskaitē praktiskajās situācijās. – Rīga: Merkūrijs LAT, 2002.

Kuliša I. Restorānu bizness: no idejas līdz realitātei. Mācību līdzeklis iesācējiem uzņēmējdarbībā. – Rīga: ISMA, 2005.

Kuliša I. Vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumu ražošanas dokumentācijai. – Rīga: ISMA, 2014.

Leiks N., Hekī K. Klientu apkalpošanas rokasgrāmata. – Rīga: Lietišķās informācijas dienests, 2008.

Ministru kabineta 2018. gada 4. septembra noteikumi Nr. 558 "Dokumentu izstrādāšanas un noformēšanas kārtība" [skatīts 2019. gada 8. jūlijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/301436-dokumentu-izstradasanas-un-noformesanas-kartiba>

Normatīvie dokumenti – preču kustības uzskaitē, grāmatvedības pamati. – Rīga: Latvijas Tirgotāju asociācija, 2002.

Tūrisma un viesmīlības terminu skaidrojošā vārdnīca. – Rīga: Latvijas Republikas Ekonomikas ministrija, 2008.

Vanaga V. Galda klāšanas pamatprincipi. Mācību palīg līdzeklis praktisko iemaņu apgūšanai. – Rīga: Turības Mācību centrs, 1999.

Vanaga V. Viesu apkalpošana. Mācību līdzeklis. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2009.

Veselīgs uzturs. Latvijas Republikas Veselības ministrija [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: <http://www.vm.gov.lv/lv/tava-veseliba/veseligs-uzturs/>

Bagdan P. Guest service in the hospitality industry. – Hoboken, New Jersey: Wiley, 2013.

Barrows C. W., Powers T. Introduction to Management in the Hospitality Industry. 7th ed. – Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2008.

Cousins J., Lillicrap D. Food and Beverage Service. 8 th ed. – Italy: Hodder Education, 2012.

Dahmer S. J., Kahl K. W. Restaurant Service Basics. 2 nd ed. – Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2009.

Food Service Management. Joint Service Publication 456: Defence Catering Manual: Volume 1, Catering Management [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/33781/20110208JSP456_Vol1_Chap06_FoodServiceManagementv5_0webU.pdf.

Jacquelyn L. Start your own restaurant and more: pizzeria, coffeehouse, deli, bakery, catering business. Entrepreneur Press and Jacqueline 3rd ed. – Calif.: Entrepreneur Press, 2009.

Potvin H. Planning and Organizing an Annual Conference [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: <http://kmh-lanl.hansonhub.com/pc-26-123-potvin.pdf>

Walker J. R. The restaurant: from concept to operation, 7th ed. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2014.

MODUĻA "Banketa/pasākuma plānošana"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris	1
1.4.	Profesionāli aprīkota mācību telpa konferenču vai semināru praktiskai organizēšanai	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Biroja un kancelejas materiāli (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas, pildspalvas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Drošības tehnikas instruktāžas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Uzskates un izdales līdzekļi un/vai materiāli (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, videomateriāli u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Aktuālā un uzziņu periodika (mācību grāmatas, periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Preču, inventāra, izejvielu uzskaites dokumentācijas komplekts	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.7.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas (t.sk. numuru pārbaudes veidlapas, inventarizācijas akti, pavadzīmes, istabenes kartītes u.c. veidlapas)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.8.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1
2.9.	Uzkopšanas un tīrīšanas līdzekļi visām virsmām (komplekts)	Atbilstoši moduļa īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

MODUĻA "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" APRAKSTS

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, veikt ēdiena gatavošanu viesu klātbūtnē, ēdiena dalīšanu un/vai porcionēšanu, kā arī papildu 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. zivju, mājputnu u.c.) sadali un papildu 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 kārto pārbaudījumu – gatavo pasūtījuma ēdienu (t.sk. viesu klātbūtnē), veic ēdiena dalīšanu un/vai porcionēšanu, kā arī papildu 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus. Zina: produktu kvalitāti un saderību, gatavojot sarežģītus un inovatīvus ēdienus, un ēdienu izsniegšanas prasības restorānā, ēdienu klasiskās receptes. Izprot: laika plānošanu un pasūtījuma ēdiena gatavošanas un izsniegšanas saistību, t.sk. lielam viesu skaitam dažādās situācijās un/vai neparedzētos apstākļos, restorānā noteiktos ēdiena	1.1. Pasūtījuma ēdienu kvalitātes kritēriji. (5% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Produktu un izejvielu kvalitātes nodrošināšana.	Atlasi ēdiena tehnoloģiskajai kartei atbilstošus produktus un izejvielas.	Precīzi atlasa ēdiena augstas kvalitātes standartiem, budžetam, situācijai u.c. faktoriem atbilstošus produktus un izejvielas.	Izpēte (izzināšana).	Izglītojamie patstāvīgi vāc informāciju par tēmām: – produktu un izejvielu tirgus cenas un cenas un kvalitātes korelācija; – vietējie, nacionālie un starptautiskie piegādātāji un priekšrocības u.c. – apkopo informāciju, rezultātus noformē rakstveidā (tabulās, shēmās u.c.), tos prezentē, papildus lietojot vizuālos mācību uzskates līdzekļus – fotogrāfijas, klipus u.tml. Izglītojamie darbu veic restorānam vai savai/savām praktisko darbu dienai/stundām.
			Novērtē kvalitatīvi un kvantitatīvi visus ar ražošanu un ēdienu gatavošanu saistītos resursus, t.sk. ar noformējumu saistītos resursus.	Nodrošina pasūtījumu ēdieniem vislabākās kvalitātes produktus un izejvielas, iekārtas un aprīkojumu, ievērojot vairākus priekšnoteikumus, t.sk. veselīga uztura, alerģijas attīstības risku, tradīciju u.c.		
	1.2. Darba organizācija. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Darbu organizēšana virtuvē.	Sagatavo darba plānus atsevišķiem ēdieniem un plāno ēdienkartes ēdienu gatavošanas grafikus un darbus dažādiem pasākumiem ar lielu viesu skaitu un	Plāno savu un citu ikdienas darbu, t.sk. pasūtījumiem ar lielu viesu skaitu, dažādās situācijās un/vai neparedzētos apstākļos, ievērojot restorāna	Situācijas analīze.	Pedagogs izglītojamajiem rakstveidā vai mutvārdos piedāvā reālas situācijas aprakstu par darbu organizāciju un plānošanu virtuvē pirms pasākuma un uzdod atbildēt uz

gatavošanas, laika un kvalitātes kritērijus.			dažādu veidu banketi u.c.	noteiktos ēdiena gatavošanas, laika un kvalitātes kritērijus. Pirms pakalpojuma veikšanas koordinē visus sagatavošanās darbus virtuvē dienas pasūtījumu kvalitatīvai nodrošināšanai.		jautājumiem par iespējamiem risinājumiem, apstākļiem un sekām. Izglītojamie pārrunā, analizē, secina, veido kopsavilkumus vai ieteikumus situācijas risināšanai restorānā vai savai/savām praktisko darbu dienai/stundām.
			Vispārīgi raksturo 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 nepieciešamās korektīvās darbības visiem iesaistītajiem speciālistiem. Veic iesaistīto speciālistu darba uzskaiti.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie darba plānā paredz riska faktorus un iespējamās darbības to novēršanai, piemēram, liels viesu skaits, dažādas situācijas un neparedzēti apstākļi, restorāna noteiktie ēdiena gatavošanas, laika un kvalitātes kritēriji u.c.
			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.	Patstāvīgais darbs.	Izglītojamie noskaidro, kā notiek atkritumu/pārpalikumu šķirošana un vai iespējama to otrreizēja izmantošana restorānos, iepazīstas ar informāciju e-vidē, piemēram, par Kaņepes Kultūras centrā atvērto kopienas skapi, pirmo bezatkritumu jeb <i>zero-waste</i> kafejnīcu Baltijā <i>Café M</i> , ilgtspējīgas pārtikas kultūras restorānu Kopenhāgenā <i>RUB & STUB</i> u.c.
		1.2.2. Pasūtījuma	Raksturo ēdiena	Detalizēti izvērtē	Prāta vētra.	Pedagogs (vai izglītojamie)

		ēdienu pasniegšanas prasības restorānā.	pārpalikumu atkārtotas sildīšanas nosacījumus, to iespējamu iekļaušanu kāda ēdiena gatavošanā vai nākamajā maltītē, lai tādējādi samazinātu ēdiena atkritumus ikdienā.	uzturvērtības u.c. kritēriju izmaiņas ēdienos, tos atkārtoti sildot, termiskās apstrādes veida (t.sk. konservēšanas) un apstākļu izvēli.		izvirza jautājumu vai problēmu par ēdienu pārpalikumu otrreizēju izmantošanu uzturā – piemēram, par sakaltušas maizes, savītušu dārzeņu, skāba piena u.c. izmantošanu. Izvērtē pārpalikumu izmantošanas iespējas, tos nogādājot uz pansionātiem, dienas centriem u.tml., ievērojot pārtikas aprītes drošības prasības un kvalitātes saglabāšanas iespējas.
1.3. Pasūtījumu ēdieni. (15% no moduļa kopējā apjoma)	1.3.1. Ēdienu sastāvdaļas un gatavošana.	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, kādas izejvielas iespējamu aizstāšanu ar citu, nezaudējot ēdiena kvalitātes, uzturvērtības u.c. rādītājus. Raksturo augstākās kvalitātes izejvielu īpašības, to ietekmi uz ēdienu kvalitāti restorānā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie patstāvīgi gatavo, noformē un pasniedz raksturīgākos pasūtījuma ēdienus un uzkodas (ne mazāk kā 10 no katra veida un no katra produkta), īpašu uzmanību pievēršot aukstajām un karstajām uzkodām (fondī u.c.), karstiem gaļas, zivju u.c. ēdieniem, desertiem u.c. Gatavošanas procesā izmanto drošus darba paņēmienus, sagatavotu aprīkojumu (asi naži u.c.), ievēro laika grafiku u.c. kritērijus, regulāri pārbauda un izvērtē ēdiena garšu, smaržu, konsistenci u.c. rādītājus. Izglītojamie noslēgumā saistošā stāstījumā prezentē ēdienu, tā sastāvdaļas, gatavošanas gaitu, kvalitātes rādītājus u.c. informāciju, tai	

						skaitā interesantus, atraktīvus faktus.
			Nosver un dozē pareizo produktu un izejvielu daudzumu.	Aprēķina un nosver pareizo produktu daudzumu, nepieļaujot izmaksu izmaiņas, jo īpaši to palielināšanu.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie individuāli gatavo dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienus, vienlaicīgi vismaz trīs (no ēdienkartes pamatgrupām): no katra produkta 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; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); no katra ēdiena veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – buljonus, zupas; – citos ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.
			Veic produktu un izejvielu sagatavošanu – pirmapstrādes darbības atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai.	Veic visu izejvielu pirmapstrādi noteiktā laikā un veidā, lietojot drošus darba paņēmienus un sagatavotus darbarīkus (asi naži u.c.), ievērojot higiēnas noteikumus.		
			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 u.c.; no katra ēdiena veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – buljonus, zupas; – citos ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.);	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 u.c.; no katra ēdiena veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – buljonus, zupas; – citos ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu,		

			– saldus ēdienus; – dzērienus.	graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.		
		1.3.2. Ēdienu klasiskās receptes.	Izvērtē klasisko un tradicionālo ēdienu receptes pēc vairākiem kritērijiem – izcelsmes valsts, produktu veida, termiskās apstrādes, pasniegšanas veida u.c. Nosauc ne mazāk kā 10 kulinārijas lielvalstīm – Francijai, Itālijai, Krievijai, Ķīnai, Indijai u.c. – raksturīgos piemērus. Pagatavo ne mazāk kā 10 klasiskos ēdienus (uzkodas, mērces, zupas, pamatēdienus, desertus).	Analizē ar piemēriem vēstures notikumu, faktu, apstākļu, ēšanas tradīciju, tehnoloģiju, "jaunu" produktu u.c. rādītājus, kuri ietekmējuši dažādu valstu – Francijas, Itālijas, Krievijas, Ķīnas u.c. – klasiskās virtuves un recepšu veidošanos. 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, pamatēdienus, desertus) no klasiskām un tradicionālajām receptēm.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, sagatavo materiālus un prezentācijas par klasiskajiem un tradicionālajiem ēdieniem, norādot izcelsmes vietu, tās ēšanas un ēdienu gatavošanas kultūru, to ietekmējošos faktorus – ģeogrāfiskais stāvoklis un apstākļi (t.sk. laika), vēsture, reliģija, dominējošie produkti u.c. Izglītojamie gatavo, noformē un prezentē īsā, saistošā stāstījumā ne mazāk kā 15 klasisko/tradicionālo recepšu ēdienus (ēdiena veids un produkts), piemēram: uzkodas, salāti: <i>Eggs Benedict</i> , Cēzara salāti u.c.; mērces: baltā, <i>Veloue</i> , spāņu, holandiešu, tomātu, aioli, mornē, bernēze u.c.; zupas un buljoni: vistas, zivju, sēņu, dārzeņu, <i>demi-glace</i> buljons, soļanka, gulašzupa, sīpolu zupa, sezonālās zupas (aukstā zupa, okroška), biezzupas, saldās zupas (zemeņu, melleņu) u.c.; pamatēdieni: gaļas – medaljoni, antrekots, steiki, grilētie gaļas ēdieni; bujabēze, lazanja, ratatujš, escargots, sēņu un citi risoto veidi u.c.;

						deserti: siera kūka, <i>creme brulee</i> , siera suflē, eklēri, krepes, kūka Napoleons, tiramisu, <i>panna cota</i> u.c.
2. Spēj: atbildīgi veikt dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienu (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.	2.1. Pasūtījuma ēdienu specifika. (15% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Ēdienu gatavošanas specifika.	Pārliecinās par produktu un izejvielu izvēli atbilstoši ēdiena tehnoloģiskajai kartei, to atbilstību kvalitātes rādītājiem.	Novērtē produktu un izejvielas kvalitatīvi, sensori un kvantitatīvi, izvērtē to piemērotību pasūtījuma ēdieniem.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie patstāvīgi veic visdažādāko produktu/ izejvielu sensoro, kvalitatīvo vērtēšanu un raksturo tos detalizēti un vispusīgi, pastāvīgi atjaunojot savas zināšanas par "jaunajiem" produktiem – čia sēklas, ar UV starojumu apstrādāts raugs, augu izcelsmes holesterīni u.c.
			Veic produktu un izejvielu pirmapstrādi un apstrādi, lietojot 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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie patstāvīgi veic produktu un izejvielu precīzu pirmapstrādi un apstrādi pilnā apjomā, nodrošinot tehnoloģiskās kartes vai receptes prasības, augstus kvalitātes rādītājus un optimālos uzglabāšanas apstākļus (temperatūru, traukus u.c.).
			Piemēro visus termiskās apstrādes veidus, t.sk. flambēšanu, apcepšanu u.c., noteiktam ēdienam pasūtījuma izpildes gaitā 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 iespējamus risinājumus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie lieto ēdienu gatavošanā dažādus termiskās apstrādes veidus, izmantojot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un ievērojot drošības u.c. noteikumus.
		2.1.2. Ēdienu gatavošanas aprīkojums un iekārtas	Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma gatavību darbam (ratiņi	Patstāvīgi pārbauda tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu (t.sk.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie patstāvīgi iekārto drošu un efektīvu pavāra darba vietu restorāna zālē,

		restorāna zālē.	ar apsildi, trauki, aprīkojums, t.sk. naži, dēļi u.c). Sagatavo darba vietas restorāna zālē.	higiēniski) konkrētu darba procesu veikšanai, paredzot iespējamo nomaiņu vai alternatīvu izmantošanu (t.sk. tehniskos risinājumus). Komplektē darba vietu restorāna zālē.		ievērojot ergonomikas, drošības un higiēnas prasības, pārbauda darba vietas gatavību darbam un prognozē riska faktorus, kā arī to novēršanas vai samazināšanas iespējas.
		2.1.3. Pasūtījuma ēdienu sortiments.	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, tā mijiedarbību ar noteiktiem kritērijiem – termiskās apstrādes veidu, ēdienu sarežģītības pakāpi, noformēšanu, pasniegšanas prasībām un citiem uzņēmuma resursiem (t.sk. personāla kvalifikāciju).	Praktiskais darbs.	Izglītojamie patstāvīgi sagatavo ne mazāk kā 20 ēdienkartes, izvēloties dažādas sarežģītības ēdienus un ņemot vērā sezonalitāti, tematiku, restorāna konceptu, ēdienu gatavošanas tendences pasaulē, reģionālo specifiku, cenu līmeni u.c.; analizē pasaules labāko restorānu ēdienkartes, diskutē par dažādu restorānu piedāvājumu.
	2.2. Ēdienu gatavošana viesu klātbūtnē. (13% no moduļa kopējā apjoma)	2.2.1. Ēdienu gatavošanas iekārtu un aprīkojuma izmantošana viesu klātbūtnē.	Nokomplektē pavāra darba vietu ēdienu gatavošanai, ievērojot higiēnas, ergonomikas un drošības prasības, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas un lietošanas noteikumus viesu zālē.	Patstāvīgi strādā darba vietā – gatavo ēdienu un veic ar tā gatavošanu saistītās darbības, ņemot vērā iespējamās apstākļus, neparedzētas situācijas u.c. Veic darba vietas un aprīkojuma pārbaudi – vizuāli un tehniski, ja nepieciešams, to korekcijas.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie no katalogiem izvēlas ēdienkartē iekļauto ēdienu pagatavošanai atbilstošas iekārtas un piederumus, nosaka to ekspluatācijas galvenās prasības, drošības pasākumus, lai varētu tos izmantot ēdiena gatavošanai viesu klātbūtnē. Mācību darbnīcā vai ēdināšanas uzņēmumā sagatavo darbam ēdienu gatavošanas iekārtas, kas tiek izmantotas ēdiena gatavošanai viesu klātbūtnē, izmanto tās atbilstoši darba drošības un ugunsdrošības noteikumiem, personīgās
			Ievēro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus,	Nodrošina restorāna koncepcijai atbilstošu ēdienu gatavošanas stilu viesu klātbūtnē, ievēro korporatīvās estētikas		

			personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasības, t.sk. vispārējos paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus, strādājot viesu zālē. Sadarbojas ar kolēģi/palīgu ēdienu gatavošanas laikā viesu zālē.	un stila prasības, gatavojot ēdienus un izmantojot ēdiena gatavošanas iekārtas un aprīkojumu. Gatavo ēdienu kopā ar viesiem vai piedaloties viesiem. Saskaņo savas darbības ar kolēģi/palīgu pirms ēdiena gatavošanas, ievērojot tehnoloģiskās kartes, ar gatavošanu saistītās darbības, pasniegšanas u.c. noteikumus.		higiēnas un personāla higiēnas prasībām. Analizē ēdienu gatavošanas viesu klātbūtnē veidus dažādos restorānos, tajā skaitā top 50 restorānos pasaulē.
3. Spēj: veikt gatavo ēdienu (t.sk. zivju, mājputnu u.c.) sadali un papildu pasūtījuma ēdienu noformēšanu viesu klātbūtnē. Zina: ēdienu sadales, porcionēšanas un papildu noformēšanas paņēmienus/veidus un atbilstošus traukus, piederumus un dažādas sarežģītības noformēšanas dekorus, elementus, rotājumus un materiālus, dekoratīvās griešanas pamatus. Izprot: ēdienu sadales un porcionēšanas	3.1. Porcionēšanas trauki un piederumi. (5% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Individuālie un koplietošanas trauki un piederumi.	Nosaka un izvēlas trauku veidu, kas atbilst attiecīgajam galda klājumam, ēdiena veidam, pasākuma vai restorāna koncepcijai u.c. faktoriem. Nosauca un sagatavo traukus pirms ēdienu un uzkožu pasniegšanas.	Detalizēti izvērtē un nosaka trauku veidu, kas atbilst attiecīgajam galda klājumam, ēdiena veidam, pasākuma vai restorāna koncepcijai un veidam. Skaidro izvēles nosacījumus, ievērojot pasaulē aktuālās tendences. Pārliciecinās par trauku, piederumu u.c. aprīkojuma (t.sk. darba) kvalitāti un kvantitāti. Sagatavo tos un nodrošina to tīrību un	Izpēte (izzināšana). Praktiskais darbs.	Izglītojamie patstāvīgi vāc informāciju par individuālajiem un koplietošanas traukiem un piederumiem restorānā, sistematizē tos pēc ēdienu veidiem, materiāliem (arī inovatīvu), atbilstības galda klājumam, izmantošanas u.c. aspektiem. Rezultātus prezentē, papildus lietojot vizuālos mācību uzskates līdzekļus, piemēram, videomateriālus, fotogrāfijas, pasaules top restorānu tīmekļa vietnes, starptautisku pavāru konkursu informāciju u.c. Izglītojamie patstāvīgi sagatavo traukus, piederumus u.c. aprīkojumu (paplātes, šķīvju ratiņus, stalažas u.c.) darbam un viesu apkalpošanai, nodrošinot visā

procesu, noformēšanas materiālu un elementu lietošanu un iespējas dažādas sarežģītības un sastāva pasūtījuma ēdieniem.				atbilstību pirms pasākuma.		apkalpošanas laikā higiēnas, drošības u.c. prasību ievērošanu.
	3.2. Ēdienu noformēšana. (12% no moduļa kopējā apjoma)	3.2.1. Dekori.	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, ēdienu dekorēšanā izmantojamās krāsu kombinācijas.	Informācijas analīze.	Izglītojamie veido prezentācijas par dažādos laikmetos raksturīgiem ēdienu izvietojanas un noformēšanas veidiem – analizē mākslas darbus, izvērtē krāsu gammu, krāsu salikumus, ēdiena izvietojanas kompozīcijas.
			Nosauc un vispārīgi skaidro ēdienu un uz kodu noformēšanas un dekoru veidus: – noformēšana: mērces, putas u.c.; – dekoru veidi: dekori no dārzeņiem; mīklas; dārzeņu biezēni un dārzeņu sloksnītes; dekori no augļiem; groziņi, glāzītes, grauzdiņi; dekori no garšaugiem; cukura un šokolādes u.c.	Detalizēti raksturo ēdienu un uz kodu noformēšanas un dekoru veidus: – noformēšana: mērces, putas u.c.; – dekoru veidi: dekori no dārzeņiem; mīklas; dārzeņu biezēni un dārzeņu sloksnītes; dekori no augļiem; groziņi, glāzītes, grauzdiņi; dekori no garšaugiem; cukura un šokolādes u.c. Raksturo ēdienu dekoru noformēšanas tendences pasaulē, dažādos restorānos.	Izpēte (izzināšana).	Izglītojamie patstāvīgi vāc informāciju par: – ēdienu noformēšanas iespējām un veidiem, – dažādu dekoru veidiem. Iegūto informāciju noformē vizuāli (fotogrāfijas, attēli u.c.), prezentē, papildus lietojot vizuālos mācību uzskates līdzekļus – filmiņas, klipus, pasaules top restorānu tīmekļa vietnes, starptautisku pavāru konkursu informāciju u.c. Izglītojamie izvēlas dekorus praktiskajiem darbiem.
			Gatavo dekorus, izmantojot šablonus, shēmas, zīmējumus u.c. vizuālos uzskates līdzekļus, vispārīgi raksturo dekoru lietojumu dažādos ēdienos, uz kodās un	Patstāvīgi un radoši gatavo dekorus un noformē ar tiem dažādus ēdienus, uz kodas, ievērojot saderības u.c. kritērijus ar ēdienu/uz kodu – garšas un vizuālās	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo mērces, putas un dažādus dekoru veidus ēdienu noformēšanai. Gatavošanas laikā regulāri pārbauda un raksturo sagatavoto produktu garšu, smaržu un konsistenci.

			gatavošanas tehnoloģijas.	īpašības.		
		3.2.2. Noformēšanas elementu formas, dekoratīvās griešanas – karvinga – pamati.	Vispārīgi skaidro iespējamās noformēšanas elementu formas un materiālus – dārzeni, augļi u.c.	Detalizēti raksturo noformēšanas elementu formas, materiālus un izmantošanas veidus.	Praktiskais darbs.	Veido dažādas formas un izpildījuma dekorus ēdienu un galda noformēšanai no augļiem, ogām (ķirbja), dāržiem u.c. Izvērtē dekoru formas un dekoru saderību ar pasūtījuma ēdieniem – to sastāvu, izkārtojumu uz šķīvja u.c.
			Veido pēc formas un izpildījuma vienkāršus dekorus ēdienu un galda noformēšanai.	Ar asu nazi un drošiem darba paņēmieniem izveido noteiktu ornamentu auglim vai dārzenim – apelsīnam, ķirbim, puravam, redīsam u.c., veidojot dažāda izmēra un lietojuma dekorus.		
	3.3. Gatavo izstrādājumu un ēdienu sadale viesu klātbūtnē. (15% no moduļa kopējā apjoma)	3.3.1. Zivju un zivju izstrādājumu sadale viesu klātbūtnē.	Sadala termiski apstrādātas zivis pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem un sagriež porcijgabalos.	Sadala gatavas (termiski apstrādātas) zivis pēc pasūtījuma porcijgabalos.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie viesu klātbūtnē sadala zivis un zivju izstrādājumus, nodala asakas, sagriež porcijgabalos un veic citas darbības, ievērojot higiēnas un drošības noteikumus. Porcionēšanas laikā vizuāli nosaka sagatavoto produktu, t.sk. piedevu, kvalitāti un seko līdzī to kvalitātes rādītājiem. Prezentē pasniegšanai sagatavoto ēdienu, īpašu uzmanību pievēršot piedevām, mērcei, dekoriem u.c. aspektiem.
			Izkārto pamatēdienu 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.		
		3.3.2. Mājputnu un to izstrādājumu sadale viesu klātbūtnē.	Sadala termiski apstrādātus mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumu) pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem un	Sadala gatavus (termiski apstrādātus) mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumu) pēc pasūtījuma porcijgabalos.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie viesu klātbūtnē veic mājputnu un izstrādājumu (t.sk. medījumu) sadali un/vai sagriešanu porcijgabalos u.c. darbības, ievērojot higiēnas un drošības

			sagriež porcijgabalos.			noteikumus. Porcionēšanas laikā vizuāli nosaka sagatavoto produktu, t.sk. piedevu, kvalitāti un seko līdzī sagatavoto produktu, t.sk. piedevu, kvalitātes rādītājiem. Prezentē pasniegšanai sagatavoto ēdienu/uzkodas, īpašu uzmanību pievēršot piedevām, mērcei, dekoriem u.c. aspektiem.
			Izkārto pamatēdienu noteiktās 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.		
		3.3.3. Gaļas ēdienu un gaļas izstrādājumu sadale viesu klātbūtnē.	Sadala termiski apstrādātu gaļu un atsevišķi sagatavotus gabalus (t.sk. medījumu) pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem un sagriež porcijgabalos.	Sadala termiski apstrādātu gaļu un atsevišķi sagatavotus gabalus (t.sk. medījumu) pēc pasūtījuma porcijgabalos.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie viesu klātbūtnē. veic gaļas un gaļas izstrādājumu (t.sk. medījuma) sadali – sagriešanu porcijgabalos u.c. darbības, ievērojot higiēnas un drošības noteikumus. Sadales procesā vizuāli nosaka sagatavoto produktu, t.sk. piedevu, kvalitāti un seko līdzī sagatavoto produktu, t.sk. piedevu, kvalitātes rādītājiem. Prezentē pasniegšanai sagatavoto ēdienu/uzkodas, īpašu uzmanību pievēršot piedevām, mērcei, dekoriem u.c. aspektiem.
			Izkārto pamatēdienu 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.		
		3.3.4. Karsto un auksto uz kodu gatavošana viesu klātbūtnē.	Vizuāli pievilcīgi sagatavo un kārto karsto un auksto uz kodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam.	Secīgi kārto sagatavotās karsto un auksto uz kodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, trauka/šķīvja lielumam/izmēram/krāsai/materiālam, pasniegšanas veidam, noteikumiem u.c.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo un noformē ēdienus/uzkodas, ievērojot: – krāsu izvēli, saskaņotību uz kodu noformēšanā; – formu daudzveidību un variācijas uz kodu noformēšanā; – produktu dažādo faktūru

						uz kodu noformēšanā; – garšu kombinācijas un savstarpējo saderību uz kodu noformēšanā; – trauku un piederumu (individuālo un koplietošanas) atbilstošu izvēli; – higiēnas prasības (svaigi augļi/dārzeņi u.c.), noformējot karstās un aukstās uz kodas. Prezentē pasniegšanai sagatavoto ēdienu/uz kodas, īpašu uzmanību pievēršot piedevām, mērcei, dekoriem u.c. aspektiem, un raksturo pasniegšanai izmantotos traukus.
4. Spēj: prezentēt viesiem ēdiena gatavošanas procesu un veicamās darbības. Zina: ar ēdienu gatavošanu un pasniegšanu saistīto terminoloģiju – ēdiena sastāvdaļas un organoleptiskos kvalitātes rādītājus, termiskos procesus u.c. Izprot: veiksmīgas profesionālās saziņas īpatnības, plānveida, loģiski pamatota un detalizēta stāstījuma	4.1. Ēdiena prezentācija. (5% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Profesionālā terminoloģija.	Nosauc un definē pamatterminus. t.sk. angļu valodā, krievu valodā un latviešu valodā, – ēdienu grupas, klasiskos ēdienus, dzērienus u.c.	Bez grūtībām definē vismaz 30 terminus latviešu un angļu valodā, saistītus ar ēdināšanu, raksturo to specializēto nozīmi, lietošanas un darbības jomu. Veic kulinārās terminoloģijas adaptāciju latviešu valodā.	Patstāvīgais darbs.	Izglītojamie definē terminus, kas saistīti ar ēdienu gatavošanu, pasniegšanu, noformēšanu, resursiem, procesiem, materiāliem u.c.
		4.1.2. Prezentācijas saturs.	Veido stāstījumu par ēdienu gatavošanas procesiem, ēdienu sastāvdaļām un veicamajām darbībām u.c., ievērojot saziņas kultūru. Izskaidro organoleptiskos kvalitātes rādītājus,	Sniedz skaidru un detalizētu izklāstu par ēdienu/uz kodu. Veido savu stāstījumu, akcentējot nozīmīgāko informāciju, un atbild uz jautājumiem. Raksturo produktu izcelsmi, sezonalitāti;	Prezentācija/demonstrējumi.	Izglītojamie veido informatīvas prezentācijas latviešu un angļu valodā, t.sk. stāstījumu, par noteiktām tēmām, kas saistītas ar ēdienu gatavošanu, pasniegšanu, noformēšanu, resursiem, procesiem, materiāliem u.c. aspektiem.

veidošanu dažādiem viesiem dažādās situācijās, t.sk. svešvalodās.			termiskos procesus u.c.	izceļ Latvijas produktus.		
5. Spēj: radoši noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam. Zina: ēdienu izkārtošanas veidus, dekoratīvās griešanas instrumentu un produktu izvēli un lietojumu, netradicionālās un vēsturiskās ēdienu noformēšanas un pasniegšanas metodes. Izprot: dažādas sarežģītības dekoru, elementu, rotājumu un materiālu lietošanu dažādu ēdienu un izstrādājumu noformēšanā, to vizuālo saderību ar ēdieniem, traukiem.	5.1. Restorāna koncepts. (5% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Restorāna koncepta ietekme uz ēdienu pasniegšanu.	Raksturo vismaz trīs Latvijā zināmus restorānus no labāko restorānu top 30 – pēc iekārtojuma/dizaina, ēdienu (vietējie un unikāli produkti, sezonālitate u.c.) un dzērienu piedāvājuma, apkalpošanas un atmosfēras. Vispārīgi raksturo <i>Michelin</i>, <i>BALTIC GUIDE NORDIC</i> un <i>WHITE GUIDE BALTIC</i> restorānu vērtēšanas sistēmas rašanos, vērtēšanas principus un trūkumus.	Raksturo vismaz sešus Latvijā zināmus restorānus no labāko restorānu top 30 – pēc iekārtojuma/dizaina, ēdienu (vietējie un unikāli produkti, sezonālitate u.c.) un dzērienu piedāvājuma, apkalpošanas un atmosfēras. Izvērtē <i>Michelin</i>, <i>BALTIC GUIDE NORDIC</i> un <i>WHITE GUIDE BALTIC</i> vērtējuma piešķiršanu – skaidro vērtējuma nozīmi, īpaši <i>Michelin</i> sistēmas kā vērtīgākās restorānu vērtēšanas sistēmas nozīmi restorānu attīstībā.	Izpēte (izzināšana).	Izglītojamie interneta vidē (restorānu tīmekļa vietnēs, kurās vizuāli var redzēt restorāna koncepcijas raksturlielumus un elementus – interjeru, ēdienkarti, zāli u.c.) patstāvīgi vāc informāciju par tēmām, kas saistītas ar restorānu ēdienu/ ēdienkartes mijiedarbību ar restorāna kopējo tēlu, koncepciju u.tml. Materiālus apkopo, tos prezentē, papildus lietojot vizuālos uzskates līdzekļus – filmas, klipus, fotomateriālus u.c. Izglītojamie vāc informāciju par Latvijā, Igaunijā, Lietuvā un arī citur pasaulē (piemēram, Skandināvijā) pazīstamiem restorāniem – MICHELIN, BALTIC GUIDE NORDIC un WHITE GUIDE BALTIC – raksturo atšķirīgo, definē restorāna filozofiju, auditoriju. Ja iespējams, piemēram, apmeklē vakariņas Pavāru mājā, Gundegas Skudriņas POP UP restorānus, Vakariņas uz ezera, Šefpavāru gardēžu vakariņas vai līdzvērtīgus uzņēmumus/pasākumus/ meistarklases.

		5.1.2. Netradicionāla un vēsturiska ēdienu noformēšana un pasniegšana.	Meklē Latvijas ēdienu un ēdienkartes saistību ar gadsimtos iegūtajām īpatnībām – vēsturiski, ģeogrāfiski, reliģiski u.c., noskaidro Latvijas seno ēdienu garšu, elementu, produktu, tehnoloģisko procesu lietojumu mūsdienu restorānos.	Izvērtē cittaotu un/vai jaunu produktu/ izejvielu/ēdienu, piemēram, garšvielu un garšaugu, augļu, dārzeņu u.c., ietekmi uz latviešu tradicionālo virtuvi un ēdienu garšu. Analizē jaunus produktus, jaunus ēdienus ar detalizētiem piemēriem un aprakstiem pēc noteiktiem kritērijiem.	Izpēte un prezentācijas.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un literatūru, iegūst, apkopo informāciju un sagatavo prezentācijas par: 1) cittaotu un jaunu produktu/izejvielu ietekmi uz mūsdienu ēdienu garšu; 2) jauno pārtiku vairākās produktu kategorijās: produkti no trešajām valstīm – ģeogrāfiskās, godīgi ogas u.c.; jauns pārtikas ražošanas process – maizes apstrāde ar UV stariem, lai palielinātu D vitamīna saturu tajā u.c., uztura bagātinātāji u.c.
		5.1.3. Radošs ēdienu noformējums.	Raksturo dažus vēsturiskus, radošus un inovatīvus noformēšanas materiālus, traukus, piederumus. Meklē radošus un alternatīvus variantus, lai noformējums būtu efektīgs, interesants un atbilstošs ēdiena sastāvdaļām/ produktiem un nosaukumam.	Izveido un piedāvā vismaz trīs radošus un alternatīvus, finansiāli izdevīgus un vizuāli pievilcīgus noformējuma variantus – tādus, kas būtu efektīgi, savdabīgi, moderni un atbilstoši ēdiena sastāvdaļām un nosaukumam.	Individuāls patstāvīgais darbs.	Izglītojamie patstāvīgi veic konkrētu uzdevumu – veido ēdiena noformēšanas piedāvājumus, iekļaujot visus noformējuma komponentus – traukus (piemēram, dažāda veida koka dēlīšus, koka tāsīs, pašu produktu apvalku utt.) un materiālu (piemēram, akmeni, porcelānu, misiņu, sudrabu utt.), piederumus, papildu materiālus u.c.

Ieteicamie avoti

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2020. gada 11. maijā]. Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

HoReCa ABC – Ēdienkartes vēsture un nozīme [skatīts 2020. gada 11. maijā]. Pieejams: <http://www.horeca.lv/raksti/horeca-abc-edienkartes-vesture-un-nozime>

Kozule V. Uzturs: 1., 2., 3., 4. daļa. Mācību palīgīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 1998–2002.

Ministru kabineta 2010. gada 16. marta noteikumi Nr. 254 "Ātri sasaldētu pārtikas produktu aprites noteikumi" [skatīts 2020. gada 11. maijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/206878-atr-sasaldetu-partikas-produktu-aprites-noteikumi>

Ministru kabineta 2014. gada 12. augusta noteikumi Nr. 461 "Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība" [skatīts 2020. gada 11. maijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=268347>

Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumi Nr. 545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā" [skatīts 2020. gada 11. maijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/276821-partikas-aprite-nodarbinato-personu-apmacibas-kartiba-partikas-higienas-joma>

Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām [skatīts 2020. gada 11. maijā]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slegta_tipa_SEU_final.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem (aktualizētā versija, 2015) [skatīts 2020. gada 11. maijā]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraksesvadlinijasatklatatipaedinanasasuznemumiem.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumiem izbraukumu banketu un tirdzniecības organizēšanā, 2015 [skatīts 2020. gada 11. maijā]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/61/79/Izbraukuma_tirdznieciba_vadlinijas.pdf

Latvijas Republikas Veselības ministrijas tīmekļa vietne [skatīts 2020. gada 11. maijā]. Pieejams: <http://www.vm.gov.lv/lv/tava-veseliba/veseligs-uzturs/>

Millere I. Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmuma vadītājiem. – Jelgava: LLU, 2007.

Rozenbergs V. Uztura mācība. – Jelgava: LLU, 2008.

Bagdan P. Guest service in the hospitality industry. – Hoboken, New Jersey: Wiley, 2013.

Dahmer S. J., Kahl K. W. Restaurant Service Basics. 2nd ed. – Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2009.

Jacquelyn L. Start your own restaurant and more: pizzeria, coffeehouse, deli, bakery, catering business. Entrepreneur Press and Jacqueline. 3rd ed. – Calif.: Entrepreneur Press, 2009.

Walker J. R. The restaurant: from concept to operation. 7th ed. – Hoboken, New Jersey, 2014.

**MODUĻA "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar interneta pieslēgumu	1
1.2.	Projektors	1
1.3.	Interaktīvā tāfele vai ekrāns	1
1.4.	Labiekārtota ēdienu gatavošanas laboratorija 20 darba vietām, aprīkota ar plītīm, izlietnēm, cirkulatoru, vakuuma aparātu, grilu, termomoku un citām nepieciešamajām iekārtām un virtuves aprīkojumu	1
1.5.	Profesionālai ēdienu gatavošanai un viesu apkalpošanai aprīkots mācību restorāns	1
1.6.	Telpu uzkopšanas aprīkojums un līdzekļi (komplekts)	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tematiskie plakāti	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Drošības tehnikas instruktāžas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	<i>PowerPoint</i> prezentācijas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Produktu paraugi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Tīrīšanas līdzekļi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Vienreizlietojamie gumijas cimdi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.7.	Produkti	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.8.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 izglītojamo 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 "Banketa/pasākuma 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/pasākuma norises nodrošināšana" ir B daļas modulis, kas apgūstams vienlaicīgi ar moduli "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā".

MODUĻA "Banketa/pasākuma norises nodrošināšana" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: atbildīgi uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanas darbus. Zina: detalizētu pasūtījuma informācijas saturu, iesaistītā personāla pienākumus un atbildību, pasākuma/banketa resursu (t.sk. tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, galda trauku, piederumu, veļas u.c.) sagatavošanas procesus un darbības (kvantitatīvi un kvalitatīvi). Izprot: banketa/pasākuma plāna satura izpildes secību un laika plānošanas un efektīvas sadarbības	1.1. Banketa komandas darba plānošana. (30% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Pasūtījuma informācijas saturs.	Vispārīgi uzskaita dažādu informācijas pārsūtīšanas līdzekļu un veidu/kanālu priekšrocības un trūkumus pasūtījuma informācijas aprītē.	Ar konkrētiem piemēriem raksturo dažādu informācijas pārsūtīšanas līdzekļu, veidu un kanālu priekšrocības un trūkumus pasūtījuma informācijas aprites nodrošināšanai.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie analizē vairāku pasūtījuma pasākumu/ banketu dokumentāciju un aprakstus, apkopo pasūtījuma informācijas aprites posmus un saistīto vispārīgo informāciju par iesaistītajiem resursiem u.c. informāciju. Izglītojamie izplāno attiecīgā pasākuma ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanas darbu secību un veido rakstveida tabulu, shēmu, kurā norāda pasākuma/ banketa posmus: – pasūtījuma pieņemšana; – banketa formas izvēle; – ēdienkartes saskaņošana ar klientu; – restorāna darbinieku un iesaistīto speciālistu sagatavošana banketu apkalpošanai; - restorāna citi pakalpojumi viesiem banketa laikā u.c.
			Saziņā ar klientiem un kolēģiem lieto piemērotu informācijas pārsūtīšanas/ nodošanas veidu konkrētā situācijā (verbāls, telefona zvans, videokonference, rakstveida ziņojums vēstule e-pastā u.c.).	Saziņā ar klientiem un kolēģiem izvērtē un izvēlas situācijai atbilstošāko informācijas pārsūtīšanas/ nodošanas veidu(-us), ievērojot iekšējo kārtību, pienākumus, atbildību un iespējas.		
		1.1.2. Iesaistītā personāla pienākumi un atbildība.	Definē iesaistīto darbinieku	Analizē iesaistīto darbinieku	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic iesaistīto darbinieku izvērtēšanu un

nosacījumus.			pienākumus un atbildību, vienkāršoti nosakot darbinieku iesaisti, t.sk. skaitu.	piemērotību/atbilstību un profesionālās prasmes un kompetences, aprēķina nepieciešamo personālu.		aprēķinus (par skaitu) pēc noteiktiem kritērijiem – banketa dalībnieku skaits, apkalpošanas veids, banketa rīkošanas iemesls, apkalpošanas vieta, sākuma un beigu laiks, aptuvenā ēdienkarte, pasūtījuma kopējā summa u.c.
			Sagatavo darbinieku darba pienākumu tabulu banketam manuāli un izmantojot IT iespējas.	Detalizēti izvērtē iepriekš sagatavoto informāciju, veido darbinieku darba pienākumu tabulu (kopējo un katram darbiniekam) banketam un pasākumam, izmantojot IT iespējas.		
			1.1.3. Izpildes secība un laika plānošana.	Plāno banketa un pasākumu atbilstoši darba uzdevumam, vispārēji nosakot darbam nepieciešamos resursus, t.sk. aprīkojumu.	Plāno un modelē banketus/pasākumus, katrā posmā darbam nodrošinot visus resursus – aprīkojumu u.c., pieļaujot iespējamās korekcijas, aizvietošanu u.tml.	
			Pēc noteikta parauga aizpilda kopējo pasūtījuma informāciju un izplata to atbilstoši iekšējai informācijas aprites shēmai.	Rezultātus izplata atbilstoši iekšējai informācijas aprites shēmai, ievērojot datu konfidencialitāti, klienta vēlmes un iespējas, kā arī citus priekšnoteikumus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie papildina iepriekš veidoto dokumentāciju ar detalizētāku informāciju par banketu/ pasākumu resursiem, t.sk. tehnoloģiskajām iekārtām, aprīkojumu, galda traukiem, piederumiem, galda veļu u.c.
2. Spēj: nodrošināt efektīvu banketa/pasākuma uzraudzību. Zina: katra iesaistītā speciālista darba plānu un laika grafiku,	2.1. Banketa/ pasākuma uzraudzība. (30% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Uzraudzības darbības.	Atbilstoši izveidotajam banketa/pasākuma plānam un dokumentācijai vispārēji raksturo banketa/pasākuma norises kontroles	Banketa/pasākuma plānā veic papildu ierakstus par kontroles darbībām sev un iesaistītajiem speciālistiem, paredzot korektīvas darbības, pasākumus u.c.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie nosaka iespējamās uzraudzības pasākumus katrā pasākuma posmā atbilstoši banketa/pasākuma plānam un dokumentācijai. Izglītojamie veic pasākuma ēdināšanas un saistīto

uzraudzības darbības, uzraudzības pasākumu piemērošanu katrā pasākuma posmā. Izprot: precīzas koordinācijas nozīmi kvalitatīvas apkalpošanas nodrošināšanā, biežāk sastopamo nestandarta un problēmsituāciju risināšanas paņēmienus.			pasākumus.			pakalpojumu uzraudzības un kontroles darbības saskaņā ar plānu, analizējot iespējamo neprecizitāšu ietekmi uz kopējo pasūtījuma norisi un kvalitāti.
			Vispārīgi 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.		
			2.1.2. Nestandarta un problēmsituāciju risināšana.	Identificē neētisku rīcību saskarsmes un komunikācijas situācijās darba attiecībās, ievērojot vispārzināmus saskarsmes principus to tūlītējā novēršanā.	Piemēro viesmīlības, lietiskās etiķetes un saskarsmes principus, risinot neētisku rīcību nestandarta un problēmsituācijās.	
			Kontaktējas ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem atbilstoši darba pienākumiem.	Patstāvīgi, plānveidīgi un savlaicīgi sadarbojas ar visām iesaistītajām pusēm pasūtījuma pieņemšanas un izpildes laikā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši banketa/pasākuma plānam un dokumentācijai koordinē katra iesaistītā speciālista darbību un subordināciju, paredzot to pilnvērtīgu iesaisti kopējā komandas darbā, t.sk. risinot nestandarta un problēmsituācijas konstruktīvas sadarbības ceļā.
3. Spēj: sekot banketa/pasākuma norisei un tā atbilstībai izstrādātajam plānam. Zina: iesaistīto speciālistu atbildības robežas, informācijas saņemšanas un nodošanas kārtību, tiešās un netiešās komunikācijas metodes, to izmantošanu.	3.1. Banketa/pasākuma norise. (20% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Iekšējā informācijas aprīte.	Raksturo iespējamās komunikācijas kanālus/veidus uzņēmumā – vertikālos un horizontālos.	Raksturo katra komunikāciju kanāla mērķi, priekšrocības, trūkumus u.c. kritērijus, izvērtē piemērotāko veidu dažādiem banketi/pasākumiem.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic banketu/pasākumu izvērtēšanu no dažādiem aspektiem: – izpēta, kādā veidā notiek informācijas aprīte starp darbiniekiem; – izpēta informācijas aprītes šķēršļu iemeslus uzņēmumā; – nosaka galvenos punktus, lai nodrošinātu profesionālu informācijas aprīti uzņēmumā, t.sk. pasākumu apkalpošanā u.c.
			Lieto verbālās un neverbālās saskarsmes elementus komunikācijā un informācijas aprītē.	Pamato un izvērtē verbālās un neverbālās saskarsmes principu izmantošanu informācijas saņemšanas un		

Izprot: izpildes un resursu atbilstības kritērijus.				nodošanas procesā.		
		3.1.2. Uzņēmuma un darbinieku ētikas kodekss.	Uzskaita uzņēmuma un darbinieku ētikas kodeksā ietvertos pamatkritērijus – ētiskas rīcības pamatprincipus, pienākumus pret viesi u.c.	Efektīvi piemēro dažādās situācijās darbā, sadarbībā un sadzīvē profesionālās ētikas un viesmīlības u.c. principus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veido savstarpējās komunikācijas, viesmīlības, lietišķās etiķetes, sadarbības un saskarsmes principu kopsavilkumu darbam restorāna kolektīvā.
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.	4.1. Klientu apmierinātība. (20% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Klientu pētījumu metodes.	Lieto vienkāršas pētījumu metodes un tehnikas klientu apmierinātības noteikšanā – mutiska īsa aptauja klātienē, pa telefonu u.c.	Izvērtē un lieto atbilstošas pētījumu metodes un tehnikas klientu apmierinātības pētījumu īstenošanā – aptaujas, intervijas, izmantojot sociālos tīklus un aptaujas programmas u.c.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo jautājumus (slēgtos, atvērtos, motivētos u.c.), lai uzzinātu viesu apmierinātību par noteiktiem jautājumiem – apkalpošanas un saziņas kvalitāte u.c. banketa norisē, un identificētu, kā pasākumu var uzlabot (atrast vājās puses).
			Apkopo un grupē aptaujas datus, veicot pierakstus noteiktā veidlapā.	Apstrādā un vizualizē iegūto informāciju, apkopo rezultātus pētījuma pārskatā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie analizē klientu viedokli un sagatavo priekšlikumus sava darba pilnveidei.
		4.1.2. Atzinību un komplimentu izvērtēšana.	Apraksta savu rīcību atzinību un komplimentu pieņemšanā, raksturojot atzinību un komplimentu atšķirības.	Reaģē uz atzinībām un komplimentiem, ievērojot vispārējās un profesionālās ētikas, lietišķās etiķetes u.c. priekšnoteikumus.	Praktiskais darbs. Pārrunas.	Pedagogs rosina modelēt situācijas par atzinību un komplimentu pieņemšanu kā par īpašu cieņas, atzinības un sajūsmas izpausmi profesionālajā darbībā. Izglītojamie pārrunā ķīniešu sakāmvārdu: "Gandrīz vienmēr ienākumi tiek gūti no komplimenta," – lai analizētu un apspriestu, kā tas attiecas uz viņu profesionālo darbību uzņēmumā.

Ieteicamie avoti

- Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. Ingrida Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf
- HoReCa ABC – Ēdienkartes vēsture un nozīme [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: <http://www.horeca.lv/raksti/horeca-abc-edienkartes-vesture-un-nozime>
- Januška M. Grāmatvedības uzskaitē praktiskajās situācijās. – Rīga: SIA "Merkūrijs LAT", 2002.
- Kozule V. Uzturs: 1., 2., 3., 4. daļa. Mācību palīglīdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 1998–2002.
- Kuliša I. Restorānu bizness: no idejas līdz realitātei. Mācību līdzeklis iesācējiem uzņēmējdarbībā. – Rīga: ISMA, 2005.
- Kuliša I. Vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumu ražošanas dokumentācijai. – Rīga: ISMA, 2014.
- Leiks N., Hekī K. Klientu apkalpošanas rokasgrāmata. – Rīga: Lietišķās informācijas dienests, 2008.
- Millere I. Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskā dokumentācija. Gastronomāns, Nr. 1, 2005.
- Ministru kabineta 2018. gada 4. septembra noteikumi Nr. 558 "Dokumentu izstrādāšanas un noformēšanas kārtība" [skatīts 2020. gada 27. martā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/301436-dokumentu-izstradasanas-un-noformesanas-kartiba>
- Normatīvie dokumenti. Preču kustības uzskaitē, grāmatvedības pamati. – Rīga: Latvijas Tirgotāju asociācija, 2002.
- Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmumu vadītājiem. Sast. I. Millere. – Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības universitāte, 2007.
- Rokasgrāmata pavāriem. – Jelgava: LLU, 2007.
- Tūrisma un viesmīlības terminu skaidrojošā vārdnīca. – Rīga: Latvijas Republikas Ekonomikas ministrija, 2008.
- Vanaga V. Galda klāšanas pamatprincipi. Mācību palīglīdzeklis praktisko iemaņu apgūšanai. – Rīga: Turības mācību centrs, 1999.
- Vanaga V. Viesu apkalpošana. Mācību līdzeklis. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2009.
- Veselīgs uzturs. – Latvijas Republikas Veselības ministrija [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: <http://www.vm.gov.lv/lv/tava-veseliba/veseligs-uzturs/>
- Bagdan P. Guest service in the hospitality industry. – Hoboken, New Jersey: Wiley, 2013.
- Barrows C. W., Powers T. Introduction to Management in the Hospitality Industry. 7th ed. – Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2008.
- Cousins J., Lillicrap D. Food and Beverage Service. 8th ed. – Italy: Hodder Education, 2012.
- Dahmer S. J., Kahl K. W. Restaurant Service Basics. 2nd ed. – John Wiley & Sons, 2009.
- Food Service Management. Joint Service Publication 456: Defence Catering Manual: Volume 1, Catering Management [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/33781/20110208JSP456_Vol1_Chap06_FoodServiceManagementv5_0webU.pdf
- Jacquelyn L. Start your own restaurant and more: pizzeria, coffeehouse, deli, bakery, catering business. Entrepreneur Press and Jacqueline 3rd ed. – Calif.: Entrepreneur Press, 2009.
- Potvin H. Planning and Organizing an Annual Conference [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: <http://kmh-lanl.hansonhub.com/pc-26-123-potvin.pdf>
- Walker J. R. The restaurant: from concept to operation, 7th ed. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2014.

**MODUĻA "Banketa/pasākuma norises nodrošināšana"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris	1
1.4.	Profesionāli aprīkota mācību telpa konferenču vai semināru praktiskai organizēšanai	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Biroja un kancelejas materiāli (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas, pildspalvas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Drošības tehnikas instruktāžas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Uzskates un izdales līdzekļi un/vai materiāli (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, videomateriāli u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Aktuālā un uzziņu periodika (mācību grāmatas, periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas (t.sk. preču, inventāra, izejvielu uzskaites dokumentācijas komplekts, inventarizācijas akti, pavadzīmes u.c. veidlapas)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.7.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 ēdienu izejvielu kvalitāti, to piemērotību un gatavo ēdienu kvalitāti, kā arī nodrošināt veiksmīgu banketa/pasākuma norisi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Organizēt savu darbu restorānā, t.sk. viesu zālē, racionāli izmantojot saistītos resursus. 2. Veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot ēdienus un dzērienus, t.sk. starpproduktus, atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības. 4. Atbildīgi nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā. 5. Veidot tehnoloģisko un uzskaites dokumentāciju. 6. Plānot banketam/pasākumam nepieciešamos resursus, ēdienkarti u.c. 7. Gatavot, t.sk. viesu klātbūtnē, un noformēt dažādas sarežģītības ēdienus un uzkodas pēc pasūtījuma. 8. Sekot banketa/pasākuma norisei sadarbībā ar citiem speciālistiem, nodrošinot kvalitātes prasības. 9. Atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Restorāna 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, 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 "Restorāna pavāra prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis profesionālas kvalifikācijas "Restorāna pavārs" iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

MODUĻA "Restorāna pavāra prakse" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: organizēt savu darbu restorānā, t.sk. viesu zālē, racionāli izmantojot saistītos resursus.	1.1. Ražošanas organizācija ēdināšanas uzņēmumā. (7% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Restorāna pavāra darbu izpilde.	Iepazīstas un ievēro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumus. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms darba sākšanas un darbalaikā. Iepazīstas ar personīgās 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 sākt un turpināt darbu. Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	Instruktāža.	Prakses vadītājs uzņēmumā instruē izglītojamo par uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumiem, personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasībām. Praktiskais darbs par avārijas izejas izmantošanu, ugunsdrošības aprīkojumu un par darbinieku rīcību neparedzētu situāciju gadījumā.
		1.1.2. Darba plānošana un	Novērtē darba vidi un organizē darba	Izstrādā dienas plānu un laika grafiku, plāno	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamais plāno darbus atbilstoši prakses vadītāja

		organizācija.	vietu restorāna telpās.	darbu secību.		norādījumiem.
		1.1.3. Tehnoloģiskā aprīkojuma un inventāra sagatavošana.	Vizuāli izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojumu gatavību darba uzdevumam.	Izvērtē ražošanas telpu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie atbildīgi novērtē ražošanas telpu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību ražošanas procesiem.
		1.1.4. Ražošanas procesa dokumentācija.	Precīzi lasa tehnoloģiskās dokumentācijas un pasūtījuma informāciju.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasības.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie kontrolē receptūru, tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu kopējā ražošanas procesā, izvērtējot ražošanas plūsmas nepārtrauktību.
2. Spēj: veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi.	2.1. Izejvielu pirmapstrāde. (7% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Izejvielu un produktu pieņemšana un kvalitātes sensorā novērtēšana.	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem. Ievēro izejvielu izvietojumā un lietošanā FIFO principu ("pirmais iekšā, pirmais ārā").	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem un izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijiem. Lieto izejvielu izvietojumā un lietošanā FIFO principu ("pirmais iekšā, pirmais ārā").	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie pieņem izejvielas no noliktavas un piegādātājiem atbilstoši noteiktām prasībām (higiēna, FIFO u.c.), izvērtē to sensoros kvalitātes rādītājus.
			Novērtē sensori izejvielas raksturojošās īpašības pēc noteiktiem kritērijiem.	Analizē izejvielu sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.		
		2.1.2. Izejvielu un produktu svēršana un dozēšana.	Sver un dozē produktus un izejvielas ar mērierīcēm un mērinstrumentiem.	Precīzi sver un dozē produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko karšu ielikumus.

		2.1.3. Izejvielu un produktu pirmapstrāde.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie izvēlas un atbildīgi veic dažādu grupu un veidu produktu un izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.
3. Spēj: gatavot ēdienus un dzērienus, t.sk. starpproduktus, atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības.	3.1. Ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģijas. (20% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Ēdienu un starpproduktu gatavošana.	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.).	Gatavo daudzveidīgus ēdienus un dzērienus no katras pārtikas produktu grupas: – 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.). Lieto atbilstošus produktus, izvērtē un paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistībā ar to),savlaicīgi tās novērš.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie gatavo dažādu veidu un sarežģītības ēdienus no katra produktu veida, veicot pilnu ēdienu gatavošanas tehnoloģisko ciklu – pirmapstrādi, termisko apstrādi, noformēšanu u.c. un ievērojot: – ēdienu gatavošanas tehnoloģijas, – tehnoloģiskās kartes nosacījumus, – uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības dažādu ēdienu gatavošanā u.c. Pēc katra ēdiena gatavošanas izglītojamie: – analizē darba izpildes laiku un termiņus, – novērtē gatavo ēdienu un dzērienu sensoros un kvalitātes rādītājus un tehnoloģisko gaitu, – uzrauga ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot kvalitātes rādītājus u.c.
			Gatavo daudzveidīgus	Gatavo daudzveidīgus ēdienus atbilstoši		Izglītojamie gatavo dažādu veidu un sarežģītības

			ēdienus, starpproduktus atbilstoši ēdiena veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldos ēdienus; – dzērienus.	ēdienu un dzērienu veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldos ēdienus; – dzērienus. Lieto atbilstošus produktus, izvērtē un paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistībā ar to), savlaicīgi tās novērš. Novērtē gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus.		ēdienus atbilstoši ēdiena veidam, veicot pilnu ēdienu gatavošanas tehnoloģisko ciklu – pirmapstrādi, termisko apstrādi, noformēšanu u.c. – un ievērojot: – ēdienu gatavošanas tehnoloģijas, – tehnoloģiskās kartes nosacījumus, – uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības dažādu ēdienu gatavošanā u.c. Pēc katra ēdiena gatavošanas izglītojamie: – analizē darba izpildes laiku un termiņus, – novērtē gatavo ēdienu un dzērienu sensoros un kvalitātes rādītājus un tehnoloģisko gaitu, – uzrauga ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus u.c.
			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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie veic pilnu tehnoloģisko ciklu dažādu Latvijas virtuves ēdienu un izstrādājumu (piem., maizes, siera u.c.) gatavošanā. Pēc katra ēdiena gatavošanas izglītojamie: – analizē darba izpildes laiku un termiņus, – novērtē, vai ir ievērotas

						ēdieniem raksturīgās gatavošanas, noformēšanas un pasniegšanas tradīcijas, – novērtē gatavo ēdienu/ dzērienu/izstrādājumu sensoros un kvalitātes rādītājus un tehnoloģisko gaitu, – uzrauga ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus u.c. Apmeklē restorānu, izvērtē ēdienu kvalitāti, to gatavošanas tehnoloģiju, pasniegšanu.
		3.1.2. Ēdienu pasniegšana.	Izvēlas atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus, sagatavo elementārus noformēšanas elementus, ievērojot higiēnas u.c. prasības. Kārto visas ēdiena sastāvdaļas klasiskajā izvietojuma stilā.	Radoši lieto ēdienu noformēšanai atbilstošus materiālus, traukus, piederumus u.c., ēdienu noformēšanā iesaka vismaz divus alternatīvus variantus, noformē vienlaicīgi vairākus ēdienus, izmanto ēdienu klasiskā un modernā izvietojuma stilu.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie veic ēdienu sagatavošanu pasniegšanai atbilstoši ēdiena pasniegšanas veidam nodrošina ēdienu/uzkodu pasniegšanas temperatūru, veido dažādus noformēšanas elementus un dekorus, ievēro ēdienu pasniegšanas vispārējās un specifiskās prasības – porcijas izmērs, izcelta galvenā ēdiena sastāvdaļa, mērce, krāsas, formu atbilstība, ēdams un neēdams ēdiena noformējums, dekors u.c.
			Sagatavo ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei, ievēro higiēnas (t.sk. pasniegšanas t°) un drošības prasības.	Sagatavo dažādus ēdienus, t.sk. veido ēdiena noformēšanas elementus individuālai porcijai un lielākā daudzumā, pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei.	Praktiskais darbs darba vietā.	
4. Spēj: atbildīgi	4.1. Izejvielu,	4.1.1. Uzglabāšanas	Nosaka	Piemēro produktu	Praktiskais darbs	Izglītojamie uzņēmumā

nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	produktu, starpproduktu un gatavo ēdienu/ dzērienu uzglabāšanas prasības un racionāli aprites nosacījumi (3% no moduļa kopējā apjoma)		uzglabāšanas režīmus visām produktu grupām.	uzglabāšanā mērījumu un kontroles prasības, produktu grupu saderību, produktu uzglabāšanas prasības (temperatūra, mitrums, ilgums u.c.).	darba vietā.	nodrošina (aukstumiekārtās) gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot izstrādājumu un starpproduktu kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā.
		4.1.2. Produktu racionāla aprite.	Ievēro racionālas aprites prasības (noliktavas, ražošana u.c.) ar ražošanu saistītajos posmos, ņemot vērā ražošanas plūsmas secību 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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie piemēro un nodrošina katras produktu/ ēdienu grupas aprites nosacījumus un saistītās darbības, t.sk. izvieto produktus noliktavās, ievērojot to saderību, novēršot riskus produktu uzglabāšanas laikā, ievērojot higiēnas prasības uzglabāšanā u.c.
		4.1.3. Iepakojšana un marķēšana.	Veic atsevišķus darbus un sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai Ievēro noteiktos produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu realizācijas termiņus.	Sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie iepakoj un marķē izejvielas, produktus, starpproduktus, gatavos ēdienus un dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai, ņemot vērā aukstumiekārtu ekspluatācijas prasības, derīguma termiņus, higiēnas prasības u.c.
5. Spēj: veidot tehnoloģisko un	5.1. Tehnoloģiskā un uzskaites	5.1.1. Tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes.	Lieto matemātiskos aprēķinus	Precīzi aprēķina ēdiena vai dzēriena	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie veido dažādu ēdienu un dzērienu

uzskaites dokumentāciju.	dokumentācija. (8% no moduļa kopējā apjoma)		tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes veidošanā.	pagatavošanai nepieciešamo izejvielu/produktu daudzumu un ēdiena pašizmaksu.		tehnoloģiskās kartes.
		5.1.2. Ēdienkartes.	Veido ēdienkartes sadarbībā ar kolēģiem, ievēro ēdienkartē ēdienu grupu secību.	Veido daudzveidīgas ēdienkartes, t.sk. pasūtījuma ēdienkartes, ievērojot veselīga uztura pamatprincipus, klientu pieprasījumu u.c. priekšnoteikumus.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie veido dažādas ēdienkartes, ņemot vērā to veidošanu ietekmējošos faktorus.
		5.1.3. Ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentācija.	Uzskaita apritē esošās izejvielas, produktus u.c.	Uzskaita izmantotās izejvielas un produktus un veic precīzus ierakstus pārskatos par izmantotajām izejvielām un produktiem.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie veido un noformē pārskatus par izmantotajām izejvielām un produktiem.
6. Spēj: plānot banketam/pasākumam nepieciešamos resursus, ēdienkarti u.c.	6.1. Banketa darba plānošana un organizācija. (15% no moduļa kopējā apjoma)	6.1.1. Ikdienu/ banketa ēdienkartes un darba plāna izstrāde.	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.	Praktisks darbs darba vietā.	Izglītojamie patstāvīgi gatavo klasiskus un sarežģītus ēdienus, t.sk. pēc pasūtījuma, aprēķina ēdienu gatavošanas laiku, ieskaitot porcionēšanu un noformēšanu. Patstāvīgi papildus noformē viesu pasūtīto un sagatavoto ēdienu, ievērojot izejvielu un materiālu saderību, izvēlēto dekoru, produktu veidu. Patstāvīgi risina jebkuru nestandarta situāciju, kas saistīta ar pienākumu izpildi – ja mainās viesu skaits un/vai pasūtīto ēdienu daudzums u.c.
			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, uzskatu	Nodrošina banketa trauku, piederumu, aprīkojuma u.c. sagatavošanu dažādu ēdienu, uzskatu pasniegšanai.		

			pasniegšanai.			
7. Spēj: gatavot (t.sk. viesu klātbūtnē) un noformēt dažādas sarežģītības ēdienus un uzkodas pēc pasūtījuma.	7.1. Viesu pasūtījumu izpilde. (30% no moduļa kopējā apjoma)	7.1.1. Ēdienu un dzērienu gatavošanas specifika.	Gatavo ēdienus (pēc produktu un ēdienu veida) pēc pasūtījuma un novērš vienkāršas vizuālās nepilnības.	Patstāvīgi gatavo dažāda veida un sarežģītības ēdienus un uzkodas pēc pasūtījuma. Izvērtē un savlaicīgi paredz iespējamās izmaiņas, novērš tās, t.sk. veic korektīvās darbības, ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistībā ar to).	Praktisks darbs darba vietā.	Izglītojamie viesu klātbūtnē sadala porcijgabalos: – zivis un izstrādājumus; – mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumus); – gaļu un atsevišķi sagatavotus gabalus (t.sk. medījumus) u.c. Sadali veic, ievērojot higiēnas un drošības noteikumus. Porcionēšanas laikā vizuāli nosaka un seko līdzi sagatavoto produktu, t.sk. piedevu, kvalitātes rādītājiem.
			Sadala pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem gatavus (termiski apstrādātus): – mājputnus un to izstrādājumus (t.sk. medījumus), – zivis un izstrādājumus, – gaļu un atsevišķi sagatavotus gabalus (t.sk. medījumus). Sagriež porcijgabalos.	Precīzi sadala porcijgabalos, nepieļaujot lielu pārpalikumu vai atkritumus, gatavus (termiski apstrādātus): – zivis un izstrādājumus, – mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumus), – gaļu un atsevišķi sagatavotus gabalus (t.sk. medījumus).		
			Izkārto ēdiena sastāvdaļas pareizās proporcijās un vizuāli pievilcīgi uz sagatavotā koplietošanas trauka.	Izkārto pamatēdienu un piedevas uz viesu individuālajiem šķīvjiem. Ievēro pasniegšanas noteikumus – temperatūra, porcijas svars, nepārkrauts šķīvis u.c.	Praktisks darbs darba vietā.	Izglītojamie gatavo un noformē ēdienus un uzkodas, ievērojot: – krāsu izvēli un saskaņotību uz kodu noformēšanā; – formu daudzveidību un variācijas uz kodu noformēšanā; – dažādu faktūru produktus
			Sagatavo un kārtro	Secīgi kārtro		

			karsto un auksto uzkodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam vizuāli pievilcīgi.	sagatavotas karsto un auksto uzkodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, trauka/šķīvja lielumam/izmēram/ krāsai/materiālam, pasniegšanas veidam, noteikumiem u.c.		uzkodu noformēšanā; – garšu kombinācijas un savstarpējo saderību uzkodu noformēšanā; – trauku un piederumu (individuālo un koplietošanas) atbilstošu izvēli; – higiēnas prasības, noformējot karstās un aukstās uzkodas.
8. Spēj: sekot banketa/pasākuma norisei sadarbībā ar citiem speciālistiem, nodrošinot kvalitātes prasības.	8.1. Banketa/pasākuma norise. (2% no moduļa kopējā apjoma)	8.1.1. Banketa/ pasākuma norises kvalitātes nodrošināšana.	Piedalās banketa/ pasākuma īstenošanas darbos.	Precīzi un savlaicīgi nodrošina banketa/ pasākuma īstenošanas plānu.	Praktisks darbs darba vietā.	Izglītojamie apkopo informāciju par klientu atsauksmēm dažādos termiņos un kontekstos, izvērtē un analizē rezultātus un sniedz savus ieteikumus pakalpojumu darbības uzlabošanai.
			Aptaujā klientus par 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 uzņēmumā.	9.1. Viesu apkalpošanas nodrošināšana. (8% no moduļa kopējā apjoma)	9.1.1. Pasūtījuma izpilde.	Atbilstoši pasūtījumam: – piemēro ēdienu pasniegšanai un galda klājumam atbilstošus traukus un piederumus; – nodrošina pasniegšanas prasības 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, saprojamu pasūtījuma dokumentāciju; – nodrošina visu ar ēdienu pasniegšanu saistīto resursu racionālu izmantošanu.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamie piedalās pasūtījuma pieņemšanā un izpildē, nodrošinot informācijas apmaiņu un darbību koordinēšanu atbilstīgi savai kompetencei.

**MODUĻA "Restorāna pavāra prakse"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Profesionāli iekārtotas ēdināšanas uzņēmuma ražošanas un viesu apkalpošanas telpas un pilna cikla ražošanas tehnoloģiskās iekārtas (tehnoloģiskās (aukstuma, siltuma, mehāniskās) iekārtas, aprīkojums u.c.)	1
1.2.	Profesionāli aprīkota mācību telpa prakses pārbaudījuma organizēšanai (datortehnika u.c.)	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Darba drošības un ugunsdrošības instruktāžas reģistrācijas žurnāli	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Pavāra darba forma	1 katram izglītojamajam
2.4.	Tīrīšanas līdzekļi un aprīkojums, darba aizsardzības aprīkojums un aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība", "Jūrniecības angļu valoda", "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" un "Kuģošanas drošība" apguvei.

MODUĻA "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: atpazīt kuģu tipus un vispārēji raksturot to ekspluatācijas principus. Zina: kuģu klasifikāciju, dažādu kuģu tipu ekspluatācijas principus, kuģa korpusa sastāvdaļas, kuģa telpu klasifikāciju un izvietojumu, kuģa galvenos izmērus un tilpību, kuģa peldamības pamatnosacījumus. Izprot: kuģu tipu daudzveidību un lietošanas jomas.	1.1. Kuģu tipi, to vispārējais raksturojums. (20% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Kuģu klasifikācija, tostarp atkrastes kuģu veidi, to ekspluatācija.	Uzskaita un atpazīst kuģu tipus, atšķir galvenās īpatnības un ekspluatācijas specifiku.	Vizuāli atpazīst kuģu tipus, vispārīgi raksturo galvenās atšķirības starp dažādiem kuģu tipiem un apraksta kuģu ekspluatācijas pamatprincipus.	Vizualizēšana.	Izglītojamie uzskates līdzekļi vizuāli nosaka dažādu kuģu tipus un paskaidro to īpatnības un ekspluatācijas pamatprincipus.
		1.1.2. Kuģa korpus, tilpība un galvenie izmēri.	Nosauc kuģa korpusa sastāvdaļas, galvenos izmērus (garums, platums, borta augstums, iegrime) un tilpības veidus (bruto, neto).	Vizuāli atpazīst un pareizi norāda kuģa korpusa sastāvdaļas un kuģa galvenos izmērus. Paskaidro kuģa tilpības veidu definīcijas.		Izglītojamie uzskates līdzekļi vizuāli norāda kuģa korpusa sastāvdaļas un galvenos izmērus. Izmantojot uzskates līdzekļus, vizuāli iepazīstas ar dažādās tilpības kuģiem
		1.1.3. Kuģa telpas, to klasifikācija un izvietojums.	Nosauc kuģa telpas un to izvietojumu uz kuģa.	Raksturo kuģa telpas, to izvietojumu un lietojamību.	Mācību ekskursija.	Izglītojamie vai izglītojamo grupa veic vērojumus uz kuģa: <i>klātienē</i> tiekas ar speciālistiem, iegūto informāciju par kuģa telpu izvietojumu pieraksta, sistematizē iepriekš izveidotās tabulās vai shēmās, diskutē ar speciālistiem; <i>neklātienē</i> – iepazīstas un analizē interneta vietnēs atrodamo interaktīvo

						informāciju par kuģiem, to ekspluatācijas noteikumiem, kuģa telpām un aprīkojumu.
	1.2. Kuģa peldamība un dzinekļi. (20% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Kuģa peldamības pamatnosacījumi.	Definē kuģa peldamību, Arhimēda likumu un jēdzienus "kuģa ūdensizspāids" un "kuģa kravnesība".	Paskaidro kuģa peldamības jēdzienu ar Arhimēda likumu, norādot spēku darbības virzienus. Izskaidro jēdzienus "kuģa ūdensizspāids" un "kuģa kravnesība" un to lietojamību.	Video-demonstrējumi.	Izglītojamie, izmantojot interneta vietnēs atrodamo interaktīvo informāciju – videomateriālus, apgūst kuģa peldamības pamatnosacījumus.
		1.2.2. Kuģa dzinekļi.	Nosauc kuģa dzinekļu veidus.	Apraksta kuģa dzinekļu veidus. Nosauc visbiežāk izmantotos dzinekļu veidus uz kuģiem.	Vizualizēšana.	Izglītojamie, izmantojot uzskates līdzekļus, vizuāli iepazīstas ar dažādu dzinekļu veidiem.
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 izvietojumu uz kuģa un to nozīmi kuģa ekspluatācijā.	2.1. Kuģa aprīkojums. (40% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Kuģa tiltiņa un mašīntelpas aprīkojums un tā pamatfunkcijas.	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.	Vizualizēšana. Video-demonstrējumi.	Izglītojamie vizuāli, izmantojot uzskates līdzekļus un informācijas tehnoloģiju vidē pieejamos videomateriālus, apskata dažādas kuģa tiltiņa un mašīntelpas iekārtas.
		2.1.2. Kuģa sistēmas, to izvietojums un funkcijas (balasta, sateču, ugunsdzēsības, iekšējo sakaru, trauksmes u.c. sistēmas).	Nosauc dažādas kuģa sistēmas un norāda to atrašanās vietu uz kuģa.	Īsi raksturo dažādu kuģa sistēmu pamatfunkcijas.		Izglītojamie, izmantojot uzskates līdzekļus (attēlus, shēmas u.tml.), vizuāli iepazīstas ar kuģa sistēmām un to izvietojumu uz kuģa.
3. Spēj: ievērot kuģa darba organizācijas	3.1. Darba organizācija uz kuģa.	3.1.1. Amati, atbildības jomas un subordinācija	Nosauc amatus klāja, mašīntelpas un	Īsi raksturo katra komandas locekļa	Vizualizēšana.	Pedagogs kopā ar izglītojamajiem izveido

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)	uz kuģa.	ēdināšanas komandā uz kuģa.	atbildības jomas. Raksturo subordināciju uz kuģa.		shēmu – sistēmas standartstruktūru uz kuģa, kuras elementi pakļauti cits citam no augstākās līdz zemākajai pakāpei, aprakstot amatu un atbildības jomu hierarhiju.
		3.1.2. Dažādu kultūru raksturīgās iezīmes.	Atšķir dažādu kultūru raksturīgās iezīmes – uzvedības normas, valodu, reliģiju, tradīcijas, rituālus u.c.	Ilustrē ar piemēriem dažādu kultūru cilvēku uzvedību ikdienas un neparedzētās situācijās.	Diskusija.	Pedagogs un izglītojamie diskutē par kultūru mijiedarbību uz kuģa, t.sk., minot dažādus piemērus no savas pieredzes vai citiem uzzīņu avotiem.
		3.1.3. Komandas darba principu piemērošana.	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.	Grupu darbs.	Izglītojamie sadalās grupās. Katrai grupai tiek dots uzdevums, un katram grupas dalībniekam ir sava loma noteiktas problēmas risināšanā – ēdienkartes sastādīšana dažādu kultūru kuģa komandas apkalpei. Pedagogs un izglītojamie pēc darba veikšanas analizē komandas darba principu, komunikācijas un konfliktu risināšanas paņēmienus veiksmīgu piemērošanu.
		3.1.4. Efektīvas komunikācijas un konfliktu risināšanas principi uz kuģa.	Nosauc un raksturo komunikācijas un konfliktu risināšanas paņēmienus.	Veic kopīgus uzdevumus un piemēro efektīvus paņēmienus dažādu situāciju (komunikācijas barjeras u.c.) atrisināšanā.		

Ieteicamie avoti

Kuģu uzbūve. – Rīga: Latvijas Jūras akadēmija, 2012.

Sakss O. Kuģa teorija. – Rīga: Latvijas Jūras akadēmija, 2004.

Dokkum K. Ship knowledge: ship design, construction and operation, 9th edition. – Enkhuisen: Dokmar Maritime Publishers BV., 2016.

IMO Model Course 1.39. Leadership & Teamwork. – London: IMO, 2014.

**MODUĻA "Kuģa uzbūve un ekspluatācija"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris, kopētājs, skeneris (vai "viss vienā")	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Biroja un kancelejas materiāli (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzskates un izdales līdzekļi un/vai materiāli (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, videomateriāli u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Aktuālā un uzziņu literatūra (mācību grāmatas, periodika, normatīvie akti u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Datu nesēji – ārējie cietie diski, zibatmiņas u.c.	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta profesionālā kvalifikācija "Pavārs" un apgūts 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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 neiekļaujamās un dažādu valstu sezonālos pārtikas produktus, eksotisko pārtikas produktu ietekmi uz cilvēka organismu, pārtikas drošuma un kvalitātes prasības, krājumu aprēķināšanas metodes noteiktam laika periodam, pārtikas produktu izvēles principus, ņemot vērā darba apstākļus uz	1.1. Krājumi uz kuģa. (8% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Nepieciešamie pārtikas produkti ēdināšanas nodrošināšanai uz kuģa.	Sagatavo nepieciešamo produktu sarakstu atbilstoši reisa ilgumam, apkalpes locekļu skaitam un prasībām, apstākļiem uz kuģa, kuģošanas kompānijas noteikumiem, normatīvo aktu prasībām, iepirkšanas vietām un sezonālītei.	Sagatavo nepieciešamo produktu sarakstu atbilstoši reisa ilgumam, apkalpes locekļu skaitam un prasībām, apstākļiem uz kuģa, kuģošanas kompānijas noteikumiem, normatīvo aktu prasībām, iepirkšanas vietām un sezonālītei. Pamato produktu savstarpējo aizstājamību.	Praktiskais darbs. Informācijas analīze.	Izglītojamie iepazīstas ar normatīvo aktu prasībām jūrnieku ēdināšanai, kuros noteikta pārtikas kaloritāte dažāda darba slodzei, apstākļiem uz kuģa, dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumiem. Izglītojamie sagatavo pārtikas produktu sarakstus dažāda ilguma reisiem, dažāda veida kuģiem, klimatiskajiem apstākļiem, dažāda kuģa apkalpei.
		1.1.2. Nepieciešamais kambīzes aprīkojums ēdināšanas nodrošināšanai uz kuģa.	Saskaņā ar norādījumiem sagatavo kambīzes aprīkojuma sarakstu, ievērojot plānojamo ēdienkarti, apstākļus uz kuģa un kuģošanas kompānijas noteikumus, sagatavo apkalpes apkalpošanai nepieciešamo	Patstāvīgi sagatavo kambīzes aprīkojuma sarakstu, ievērojot plānojamo ēdienkarti, apstākļus uz kuģa un kuģošanas kompānijas noteikumus, sagatavo apkalpes apkalpošanai nepieciešamo aprīkojuma, trauku un citu piederumu sarakstu.	Mācību ekskursija. Praktiskais darbs. Informācijas analīze.	Izglītojamie apmeklē kuģi (ja iespējams), iepazīstas ar kambīzes aprīkojumu, tā izmantošanu, atbilstoši kambīzes aprīkojuma piedāvājumam (katalogu izpēti) sagatavo kambīzes aprīkojuma sarakstu, prezentē to un apspriež grupās.

kuģa. Izprot: krājumu izvēles un pasūtīšanas principus pilnvērtīgas ēdināšanas nodrošināšanai uz kuģa.			aprīkojuma, trauku un citu piederumu sarakstu.			
	1.2. Pārtikas produktu izvēle, veidojot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai. (8% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumi, tradicionālie produkti un ēdienkartē neiekļaujamie produkti.	Atbilstoši norādījumiem izvēlas dažādām kultūrām un reliģijām raksturīgos tradicionālos produktus ēdiena gatavošanai un gatavo no tiem ēdienus.	Patstāvīgi izvēlas dažādām kultūrām un reliģijām raksturīgos tradicionālos produktus ēdiena gatavošanai, pamato to izvēli un gatavo no tiem ēdienus. Raksturo neiekļaujamus produktus.	Informācijas avotu izpēte. Praktiskais darbs.	Izglītojamie dažādos informācijas avotos izpēta dažādām kultūrām un reliģijām raksturīgos ēdienus, sagatavo to receptes un prezentē. Sagatavo ēdienkartē neiekļaujamo produktu sarakstu. Atbilstoši receptēm pagatavo raksturīgos ēdienus.
		1.2.2. Dažādu valstu sezonālie pārtikas produkti un eksotisko pārtikas produktu ietekme uz cilvēka organismu.	Izveido dažādu klimatisko joslu un valstu sezonālo pārtikas produktu sarakstu, sagatavo ēdiena receptes, iekļaujot šos produktus. Atbilstoši norādījumiem pagatavo atsevišķus ēdienus.	Izveido dažādu klimatisko joslu un valstu sezonālo pārtikas produktu sarakstu, raksturo dažādu sezonālo produktu izmantošanu ēdiena gatavošanā un eksotisko pārtikas produktu ietekmi uz cilvēka organismu. Sagatavo ēdiena receptes, iekļaujot šos produktus, raksturo to īpatnības un ietekmi uz cilvēka organismu. Patstāvīgi pagatavo atsevišķus ēdienus.	Informācijas avotu izpēte. Praktiskais darbs.	Izglītojamie dažādos informācijas avotos izpēta dažādu valstu sezonālos pārtikas produktus, tajā skaitā eksotiskos pārtikas produktus, un sagatavo ēdiena receptes, iekļaujot šos ēdienus. Atbilstoši pedagoga dotajam uzdevumam par kuģošanas maršrutu, gada laiku un ilgumu sagatavo ēdienkarti un pagatavo atsevišķus ēdienus, izmantojot dažādu valstu sezonālos pārtikas produktus.
		1.2.3. Pārtikas produktu izvēles principi.	Sagatavo ēdiena receptes un ēdienkartes, ņemot vērā darba apstākļus uz kuģa, klimatiskos apstākļus, produktu piegādes valsts īpatnības, noteikto	Sagatavo ēdiena receptes un ēdienkartes, ņemot vērā darba apstākļus un slodzi uz kuģa, klimatiskos apstākļus, produktu piegādes valsts īpatnības,	Informācijas ieguve un analīze. Praktiskais darbs.	Izglītojamie darba grupās sagatavo ēdienkartes izveidi ietekmējošo faktoru sarakstu, analizē šo faktoru ietekmi uz ēdienkartes veidošanu. Sagatavo ēdiena receptu variantus, ņemot vērā dažādu faktoru ietekmi. Izveido

			budžetu.	noteikto budžetu. Raksturo dažādu apstākļu ietekmi uz ēdienkartes veidošanu, piedāvā ēdienu recepšu variantus ēdienkartes izveidei.		ēdienkartes dažādam kuģošanas ilgumam.
		1.2.4. Pārtikas drošuma un kvalitātes prasības.	Atbilstoši norādījumiem pārbauda pārtikas marķējumu, produktus un iepakojumu novērtē organoleptiski, sniedz atzinumu par pārtikas drošumu un kvalitāti. Salīdzina iegūtos rezultātus ar normatīvo aktu prasībām.	Patstāvīgi pārbauda pārtikas marķējumu, produktus un iepakojumu novērtē organoleptiski, sniedz atzinumu par pārtikas drošumu un kvalitāti. Salīdzina iegūtos rezultātus ar normatīvo aktu prasībām. Sagatavo ieteikumus pārtikas drošuma un kvalitātes prasību nodrošināšanai uz kuģa.	Praktiskais darbs. Diskusija. Grupu/pāru darbs.	Izglītojamie pa pāriem/grupās iepazīstas ar normatīvo aktu prasībām pārtikas drošumam un kvalitātei, diskutē par normatīvo aktu prasību praktisku piemērošanu. Praktiski novērtē pārtikas drošību un kvalitāti, pamatojoties uz pedagoga dotajiem paraugiem. Komentē normatīvo aktu prasību piemērošanu konkrētajā gadījumā. Apraksta noteiktu pārtikas produktu pieņemšanas, glabāšanas un normatīvo aktu prasību ievērošanas situācijas.
	1.3. Nepieciešamā krājumu daudzuma aprēķināšana. (8% no moduļa kopējā apjoma)	1.3.1. Uz kuģa esošo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) uzskaites metodes. Ziņošana atbildīgajai personai (kapteinim vai kapteiņa norīkotai personai) par krājumu daudzumu un to iespējamo nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.	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	Praktiskais darbs. Aprēķinu veikšana.	Izglītojamie veic uz kuģa esošo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) uzskaiti, izmantojot dažādas metodes un dokumentus. Aprēķina uz kuģa esošo krājumu pietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.

				nākamajai piegādes ostai.		
		1.3.2. Krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) patēriņa aprēķins.	Vispārīgi aprēķina krājumu patēriņu, ņemot vērā noteiktus kritērijus – kuģošanas ilgumu un raksturu, apkalpes lielumu.	Aprēķina krājumu patēriņu, ņemot vērā kuģošanas ilgumu, apkalpes lielumu u.c. pārtikas produktu un kambīzes piederumu patēriņu ietekmējošos faktorus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie aprēķina pārtikas produktu un kambīzes piederumu patēriņu dažādam kuģošanas ilgumam un maršrutam, apkalpes lielumam; prezentē un pamato veiktos aprēķinus.
		1.3.3. Nepieciešamo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) aprēķināšanas metodes noteikšanai laika periodam.	Izmanto vienu krājumu aprēķināšanas metodi noteiktam laika periodam.	Izmanto dažādas krājumu aprēķināšanas metodes dažādam laika periodam.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic nepieciešamo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) aprēķināšanu, izmantojot dažādas metodes noteiktam laika 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 alerģēnus, pārtikas nepanesību un tās simptomus, pārtikas produktu uzturvērtību, Starptautiskā jūrnieku labklājības un atbalsta tīkla (ISWAN) u.tml. vadlīniju ieteikumus par veselīgu un drošu uzturu uz kuģa,	2.1. Cilvēka darbaspēju un veselību ietekmējošie faktori. (3% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Ieteikumi veselīgam un drošam uzturam uz kuģa.	Raksturo veselīga uztura galvenos nosacījumus, veselīga uztura nodrošināšanas iespējas uz kuģa un uztura drošuma nodrošināšanu.	Raksturo Starptautiskā jūrnieku labklājības un atbalsta tīkla (ISWAN) veselīga un droša uztura, tajā skaitā ūdens patēriņa, ieteikumus uz kuģa, iespējas tos nodrošināt.	Praktiskais darbs. Interneta resursu izpēte.	Izglītojamie iepazīstas ar ISWAN veselīga un droša uztura ieteikumiem uz kuģa, salīdzina tos ar Latvijas Republikas Veselības ministrijas ieteikumiem. Diskutē par šo nosacījumu ievērošanu – ieteicamo pārtikas produktu daudzību, ūdens kvalitāti un daudzumu, pārtikas glabāšanas un apstrādes ietekmi uz tās drošību, uzturu, kuru ir vai nav vēlams izmantot dažādās klimatiskajās zonās.
		2.1.2. Laikapstākļu ietekme uz cilvēka darbaspēju un veselību.	Raksturo dažādās klimatiskajās zonās un gada laikos tipisko laikapstākļu (karstums, aukstums, mitrums, vēja stiprums) ietekmi uz	Analizē dažādās klimatiskajās zonās un gada laikos tipisko laikapstākļu (karstums, aukstums, mitrums, vēja stiprums) ietekmi uz cilvēka darbaspēju un	Praktiskais darbs. Informācijas analīze.	Izglītojamie pāros vai grupās sagatavo prezentācijas par laikapstākļiem dažādās klimatiskajās zonās un gada laikos, raksturo to ietekmi uz cilvēka darbaspēju un veselību. Sagatavo

laikapstākļu ietekmi uz cilvēka darbību 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.			cilvēka darbību un veselību.	veselību. Skaidro iespēju mazināt nelabvēlīgu laikapstākļu iespaidu uz cilvēka darbību un veselību.		ieteikumus pārtikas izvēlei dažādos laikapstākļos.
	2.2. Dienas vidējā uztura norma. (3% no moduļa kopējā apjoma)	2.2.1. Pārtikas produktu uzturvērtība.	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.	Praktiskais darbs. Informācijas analīze.	Izglītojamie, izmantojot pārtikas produktu ķīmiskā sastāva tabulas, diskutē par uztura bioloģisko vērtību un uzturvērtību, vitamīnu, skābju un bāzu līdzsvaru, ūdens un sāļu, šķiedrvielu, ogļhidrātu, tauku un taukiem līdzīgo vielu, olbaltumvielu un aminoskābju nozīmi uzturā, to izmaiņām, uzglabājot un apstrādājot pārtikas produktus. Diskutē par ģenētiski modificētās pārtikas izmantošanu.
		2.2.2. Dienas vidējā uztura normas aprēķināšana dažādos darba apstākļos un laikapstākļos.	Aprēķina dienas vidējo uztura normu pie dažādas darba intensitātes, dažādos darba apstākļos un laikapstākļos.	Aprēķina dienas vidējo uztura normu pie dažādas darba intensitātes, dažādos darba apstākļos un laikapstākļos, ievērojot olbaltumvielu, ogļhidrātu, tauku, vitamīnu, minerālvielu balansu.	Aprēķinu veikšana.	Izglītojamie aprēķina dienas vidējo uztura normu pie dažādas darba intensitātes, dažādos darba apstākļos un laikapstākļos. Prezentē to un diskutē par sagatavotajiem aprēķiniem. Analizē enerģijas bilanci, ķermeņa masas rādītājus un uztura statusu.
	2.3. Pārtikas alerģijas un pārtikas nepanesība. (3% no moduļa kopējā apjoma)	2.3.1. Pārtikas alerģeni, pārtikas alerģijas, to cēloņi, simptomi.	Raksturo galvenās pārtikas alerģiju grupas, to ietekmi uz cilvēka organismu, pārtikas alerģijas simptomus.	Raksturo pārtikas alerģijas, to saturu pārtikas produktos, ietekmi uz cilvēka organismu, pārtikas alerģijas simptomus un rīcību to parādīšanās gadījumā.	Informācijas analīze.	Izglītojamie iepazīstas ar informāciju par alerģiju saturu dažādos pārtikas produktos, par alerģiju ietekmi uz cilvēka organismu, iespējām dažādu ēdienu pagatavošanā aizstāt alerģiskus saturošus produktus

						ar tos nesaturošiem produktiem. Sagatavo informāciju par alergēniem ēdienkartei.
		2.3.2. Pārtikas nepanesība, tās cēloņi, simptomi.	Nosauc galvenos pārtikas nepanesības veidus, to izpausmes.	Raksturo galvenos pārtikas nepanesības veidus, produktus, kas to rada, to izpausmes.	Informācijas analīze.	Izglītojamie pāros vai grupās sagatavo informāciju par celiakiju, laktozes nepanesību, favismu, sulfītu ierosināto astmu, saindēšanos ar histamīnu un citu pārtikas nepanesību. Prezentē sagatavoto informāciju un diskutē par to. Apskata iedzimto metabolisko traucējumu ietekmi uz pārtikas produktu lietošanu.
		2.3.3. Saindēšanās ar pārtiku, tās cēloņi, pazīmes.	Nosauc saindēšanās ar pārtiku veidus, saindēšanās iemeslus; raksturo saindēšanās ar pārtiku pazīmes.	Nosauc saindēšanās ar pārtiku veidus, raksturo infekciju un toksīnu izraisītās saindēšanās iemeslus; raksturo saindēšanās ar pārtiku pazīmes un rīcību saindēšanās gadījumā.	Informācijas analīze.	Izglītojamie pāros vai grupās sagatavo informāciju par infekciju izraisīto (vīrusi, baktērijas un parazīti) un toksīnu izraisīto (indīgās sēnes, nepareizi pagatavoti eksotiskie ēdieni (piemēram, barakuda) vai pesticīdi uz augļiem vai dārzeņiem) saindēšanos ar pārtiku. Analizē saindēšanās novēršanas iespējamību produktu pieņemšanas, glabāšanas, ēdiena gatavošanas laikā, ēdiena pasniegšanas, sildīšanas un glabāšanas laikā. Sagatavo prezentāciju par saindēšanās ar pārtiku pazīmēm un rīcību saindēšanās gadījumā.
	2.4. Ēdienkartes izveides principi.	2.4.1. Dažādu kultūru un reliģiju īpatnības produktu apstrādē un	Nosauc galvenās atšķirības ebreju, kristiešu, hinduistu un	Raksturo ebreju, kristiešu, hinduistu un	Informācijas analīze. Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo prezentācijas par produktu apstrādes, ēdiena gatavošanas

	(16% no moduļa kopējā apjoma)	gatavošanā.	musulmaņu tradīcijās pārtikas produktu apstrādē, ēdiena gatavošanā un patēriņā.	musulmaņu tradīcijas pārtikas produktu apstrādē, ēdiena gatavošanā un patēriņā. Apraksta dažādām kultūrām raksturīgos ēdienus. Raksturo dažādu tautu svētku ēdienus.		un patēriņa īpatnībām ebrejiem, kristiešiem, hinduistiem un musulmaņiem. Sagatavo pārskatu par dažādās reliģijās un kultūrās aizliegtajiem produktiem. Sagatavo dažādu kultūru un reliģiju ēdienu receptes un prezentē tās.
		2.4.2. Ēdienkartes izveidošana.	Izveido ēdienkarti nedēļai un ilgākam laikposmam, ievērojot ēdienu piedāvājuma izklāsta kārtību, ēdienkartes veidu pēc maltītes veida, sortimenta plašuma un produktu veida nedēļai, ņemot vērā darba apstākļus uz kuģa (palielināta darba slodze u.tml.).	Izveido un raksturo ēdienkarti, ievērojot dažādu darba slodzi, kuģošanas maršrutu, uz kuģa pieejamos produktus, pieejamās tehnoloģiskās iekārtas un apkalpes un apmeklētāju skaitu, klimatiskos apstākļus; veic ēdienkartes piemērošanu, mainoties apstākļiem uz kuģa.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar dažādām ēdienkartēm, analizē izmantoto terminoloģiju (dažādās valodās), ēdienu piedāvājumu. Sagatavo ēdienkartes atbilstoši kuģošanas apstākļiem, apkalpes sastāvam un skaitam, ēdiena pagatavošanas apstākļiem uz kuģa, veselīga un sabalansēta uztura principiem, dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumiem, kuģošanas ilgumam, kuģošanas kompānijas noteikumiem un pieejamajam finansējumam.
		2.4.3. Ēdienkartes izveides principi pārtikas trūkuma gadījumā.	Izveido vispārīgu ēdienkarti pārtikas trūkuma gadījumā.	Izveido ēdienkarti pārtikas trūkuma gadījumā, ievērojot pietiekamas kaloritātes nodrošināšanu un jūrnieku veselības un darbaspēju nodrošināšanu.	Informācijas analīze. Praktiskais darbs.	Izglītojamie analizē pārtikas nepietiekamības gadījumus, veido ēdienkartes, izmantojot ierobežotu produktu daudzumu dažādam ilgumam un dažādās situācijās.
3. Spēj: gatavot ēdienus un izstrādājumus (t.sk. maizi un konditorejas	3.1. Ēdināšanas process uz kuģa.	3.1.1. Darba, atpūtas un ēdināšanas režīms uz kuģa.	Skaidro darba grafiku uz kuģa. Atbilstoši tam sagatavo ēdienrežu skaitu un	Skaidro darba grafika izveides principus, darba un atpūtas laika ilguma un secības	Informācijas analīze.	Izglītojamie analizē dažādus darba grafikus un ēdienrežu plānojumu, diskutē par iespējām nodrošināt visiem

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	(13% no moduļa kopējā apjoma)		laiku.	ievērošanas nozīmi, ēdienreīzu plānošanu atbilstoši komandas darba grafikam.		jūrnikiem pilnvērtīgu un kvalitatīvu ēdināšanu; sagatavo ēdienreīzu plānojumu.
		3.1.2. Drošības noteikumi kambīzē, gatavojot ēdienu (arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos).	Demonstrē drošus ēdiena gatavošanas paņēmienus kambīzē, skaidro rīcību stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	Demonstrē un skaidro drošus ēdiena gatavošanas paņēmienus kambīzē visos ēdiena pagatavošanas posmos, izmantojot virtuves iekārtas, piederumus un traukus.	Demonstrējums.	Izglītojamie izmanto kambīzes aprīkojumu, ievērojot darba drošības prasības, veic iekārtu, piederumu nostiprināšanu, piemērojoties darbam stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
		3.1.3. Drošības noteikumi, servējot ēdienu (arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos).	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie servē dažādus ēdienus atbilstoši apstākļiem uz kuģa, skaidro ēdiena servēšanas atšķirības stipras kuģa šūpošanās apstākļos un mierīgā laikā.
		3.1.4. Bufetes galda klāšana.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie klāj bufetes galdu atbilstoši vairāku maltīšu ēdienkartēm, ievērojot ēdiena temperatūras saglabāšanu un kontrolējot ēdiena atrašanās uz bufetes galda termiņus, lai nodrošinātu ēdiena kvalitāti un drošumu.
	3.2. Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana. (10% no moduļa kopējā apjoma)	3.2.1. Dārzeņu konservēšana.	Sagatavo dārzeņu konservēšanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru; atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai skābē,	Izvēlas dažādu dārzeņu konservu sagatavošanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru; atbilstoši dārzeņu veidam, receptūrai un tehnoloģijai skābē,	Praktiskais darbs. Grupu darbs.	Izglītojamie pa vienam vai grupā izvēlas dārzeņiem atbilstošu konservēšanas veidu, saskaņā ar konservu receptūru aprēķina noteiktam konservu veidam un daudzumam nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un

noteikumus. Izprot: ēdienu gatavošanas darbu drošu un efektīvu izpildi, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.			sāla, karsē, pasterizē un marinē dārzeņus, sagatavotos konservus novieto glabāšanai piemērotos apstākļos.	sāla, karsē, pasterizē un marinē dārzeņus; organoleptiski novērtē to kvalitāti; sagatavotos konservus marķē un novieto glabāšanai piemērotos apstākļos.		taru, veic izejvielu, palīgizejvielu sagatavošanu (mizošanu, mazgāšanu, tīrīšanu, smalcināšanu) un taras sagatavošanu; konservē dārzeņus, ievērojot tehnoloģiju; sagatavo dārzeņu konservus glabāšanai; marķē konservus.
		3.2.2. Augļu un ogu konservēšana.	Sagatavo nepieciešamās augļu un ogu 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 piemērotos apstākļos.	Praktiskais darbs. Grupu darbs.	Izglītojamie pa vienam vai grupā izvēlas augļu un ogu konservēšanai atbilstošu veidu, saskaņā ar konservu receptūru aprēķina noteiktam konservu veidam un daudzumam nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru; veic izejvielu, palīgizejvielu sagatavošanu (mizošanu, mazgāšanu, kauliņu izņemšanu, tīrīšanu, smalcināšanu) un taras sagatavošanu; konservē augļus un ogas, ievērojot tehnoloģiju; sagatavo konservus glabāšanai; marķē konservus.
	3.3. Maizes un maizes izstrādājumu gatavošana. ¹ (13% no moduļa kopējā apjoma)	3.3.1. Maizes mīklu gatavošana.	Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus, izejvielas, produktus, materiālus un piedevas (atbilstoši maizes veidam)	Patstāvīgi sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus, izejvielas, produktus, materiālus un piedevas (atbilstoši maizes veidam) maizes un maizes izstrādājumu	Praktiskais darbs.	Izglītojamie pārbauda iekārtu tīrību un atbilstību darbam, pārbauda mīklas mīcītāju, dalītāju un formēšanas iekārtu atbilstību darbam, pārbauda raudzēšanas kamerā un krāsnī uzstādāmos režīmus.

¹⁻¹⁰ Ja profesionālajā izglītības programmā, kurā izglītojamajam 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 izglītojamā zināšanas un prasmes ir atbilstošas šīs programmas un mācību priekšmeta sasniedzamajiem rezultātiem, var ieskaitīt šīs tēmas kā apgūtas.

			maizes un maizes izstrādājumu mīklas gatavošanai, pagatavo mīklu.	mīklas gatavošanai, sasver izejvielas un pagatavo mīklu.		Izglītojamie sagatavo izejvielas, produktus, papildizejvielas un piedevas atbilstoši maizes veidam un receptūrai, sver izejvielas, sijā miltus, smalcina, grauzdē, briedina dažāda veida papildizejvielas. Izglītojamie gatavo kviešu miltu mīklu, jaukto miltu mīklu, plaucējumu, rudzu ieraugu, rudzu miltu mīklu, speciālo maizes mīklu, pārbauda mīklas temperatūru, skābumu, konsistenci, kontrolē mīcīšanas un raudzēšanas režīmus. Izglītojamie daļa dažādas mīklas, apgūst dažādus paņēmienus un to lietojumu, kontrolē mīklas svaru, veic nepieciešamos aprēķinus, formē un veido dažādas formas mīklas sagataves.
		3.3.2. Maizes un maizes izstrādājumu gatavošana, pēcparstrāde un noformēšana.	Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes un maizes izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo maizi un maizes izstrādājumus, veic to pēcparstrādi un noformēšanu.	Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes un maizes izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo maizi un maizes izstrādājumus, veic to pēcparstrādi un noformēšanu.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie cep kviešu maizi, jaukto miltu maizi, plaucējumu, rudzu ieraugu un rudzu maizi, speciālo maizi, izvēlas atbilstošus cepšanas režīmus, diskutē un pamato režīmu izvēli, pārbauda temperatūru maizes mīkstumā cepšanas laikā un novērtē izceptās maizes kvalitāti.
	3.4. Konditorejas izstrādājumu gatavošana.	3.4.1. Konditorejas izstrādājumu iedalījums, izejvielu raksturojums un	Vispārīgi raksturo konditorejas izstrādājumu	Raksturo konditorejas izstrādājumu iedalījumu, izejvielas,	Praktiskais darbs.	Izglītojamie analizē informāciju par konditorejas izstrādājumu iedalījumu un

	(15% no moduļa kopējā apjoma)	to sagatavošana ražošanai, pildījumi un noformēšanas materiāli.	iedalījumu, izejvielas, pildījumus un noformēšanas materiālus.	to sagatavošanu ražošanai; raksturo pildījumus un noformēšanas materiālus, to izmantošanu dažādos konditorejas izstrādājumos.		prezentē dažādas konditorejas izstrādājumu grupas, raksturo dažādus izstrādājumus, analizē interneta un bibliogrāfiskos resursus par konditorejas izstrādājumu sortimentu.
		3.4.2. Rauga mīklas izstrādājumu gatavošana.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus rauga mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo rauga mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus, noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcparādī un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus rauga mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo rauga mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcparādī un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju rauga mīklas izstrādājumu gatavošanai (pīrāgiem, pīrādziņiem, smalkmaizītēm, pīnēm, picām, kārtainās rauga mīklas izstrādājumiem u.c.), aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un sagatavo mīklas gatavošanai; gatavo rauga mīklu un pildījumus un cep rauga mīklas izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcparādī un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		3.4.3. Bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas izstrādājumu gatavošana.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai,	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	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas izstrādājumu gatavošanai (bezrauga mīklas izstrādājumi: pelmeņi, pankūkas; kārtainās bezrauga mīklas izstrādājumi: mēlītes, austiņas, kārtainie buljona pīrādziņi, cepumi – sālsstandziņas, ķimeņu

			patstāvīgi gatavo bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu.	un kārtainās bezrauga mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus; veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.		standziņas, siera standziņas u.c.), aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un gatavo mīklas gatavošanai; gatavo bezrauga mīklu un kārtaino bezrauga mīklu; sagatavo pildījumus un gatavo izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		3.4.4. Smilšu mīklas izstrādājumu gatavošana.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai gatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus smilšu mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo smilšu mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai gatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus smilšu mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo smilšu mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju smilšu mīklas izstrādājumu (cepumiem ar pildījumu un bez tā, groziņiem, smilšu kūkām ar krēmu vai pildījumu, plātsmaizēm, kūkiem, grieztajām plāksņu kūkām u.c.) pagatavošanai, aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un gatavo smilšu mīklas gatavošanai; gatavo smilšu mīklu (ar rokām mīcītā, kapātā, ar lielu olu daudzumu) un pildījumus un cep smilšu mīklas izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		3.4.5. Biskvīta mīklas izstrādājumu gatavošana.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai gatavo tehnoloģiskās	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai gatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju biskvīta mīklas izstrādājumu gatavošanai (tortēm, ruletēm,

			iekārtas, aprīkojumu un piederumus biskvīta mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo biskvīta mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu.	piederumus biskvīta mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo biskvīta mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.		grieztajām kūkām, atvasinātajiem biskvīta mīklas izstrādājumiem – šokolādēm, riekstiem, magoņu biskvīta mīklas izstrādājumiem utt.), aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un gatavo biskvīta gatavošanai; gatavo biskvīta mīklu (karstais un aukstais pagatavošanas paņēmiens) un pildījumus un cep izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		3.4.6. Plaucētās mīklas izstrādājumu gatavošana.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus plaucētās mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo plaucētās mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus plaucētās mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo plaucētās mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju plaucētās mīklas izstrādājumu pagatavošanai (eklēriem, vēja kūkām, profitroliem), aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un gatavo mīklas gatavošanai; gatavo plaucēto mīklu un pildījumus un cep izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		3.4.7. Piparkūku mīklas izstrādājumu	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo receptūru un tehnoloģisko

		gatavošanas tehnoloģija.	dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus piparkūku mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo piparkūku mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcāprādi un noformēšanu.	dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus piparkūku mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo piparkūku mīklas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcāprādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.		dokumentāciju piparkūku mīklas izstrādājumu gatavošanai (cepumiem, figūrām), aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un sagatavo mīklas gatavošanai; gatavo piparkūku mīklu (aukstā un plaucētā piparkūku mīkla) un papildizejvielas; cep izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcāprādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		3.4.8. Olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģija.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumu gatavošanai, gatavo olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcāprādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumus, lieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic izstrādājumu pēcāprādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumu gatavošanai (bezē cepumiem un kūkām, mandeļmasas marcipāniem, makarūniem, pankūkām, cepumiem), aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un sagatavo masas gatavošanai; gatavo olbaltummasas un mandeļmasas (auksts un karsts pagatavošanas veids), un papildizejvielas, cep izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcāprādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.

Ieteicamie avoti

- Bidzāne S. Ēdināšanas uzņēmumu aprīkojums. – Rīga: Jumava, 2000.
- Brūvere L. Pārtikas produktu prečzinība.1. un 2. daļa. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2006.
- Cīpa V., Šulce A. Ēdināšanas uzņēmumu aprīkojums. – Rīga: Jumava, 2011.
- Darba higiēna. – Rīga: Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība, 2010.
- Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. Ingrida Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf
- Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2006.
- Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprites uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2003.
- HoReCa ABC – Ēdienkartes vēsture un nozīme [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: <http://www.horeca.lv/raksti/horeca-abc-edienkartes-vesture-un-nozime>
- Ē Kozule V. Uzturs: mācību palīg līdzeklis. – Ozolnieki: Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs, 2005.
- Kozule V. Uzturs: 1., 2., 3., 4. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 1998–2002.
- Kuliša I. Restorānu bizness: no idejas līdz realitātei: iesācējiem uzņēmējdarbībā. – Rīga: ISMA, 2005.
- Kuliša I. Vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumu ražošanas dokumentācijai. – Rīga: ISMA, 2014.
- Kunkulberga D., Segliņš V. Maizes ražošanas tehnoloģija. – Rīga: RTU izdevniecība, 2010.
- Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/43/73/Vadl_partikas_produktuzizsekojamibai.pdf
- Labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas konditorejas un kulinārijas ražošanas uzņēmumos, 2006 [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/90/vadl_9.pdf
- Marčenko T. Higiēnas un sanitārijas pamatprincipi mazajos pārtikas uzņēmumos. – Rīga: Viesnīcu un restorānu mācību centrs, 2003.
- Millere I. Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskā dokumentācija. Gastromāns, Nr. 1, 2005.
- Millere I. Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmuma vadītājiem. – Jelgava: LLU, 2007.
- Ministru kabineta 2001. gada 3. jūlija noteikumi Nr. 302 "Ātri sasaldēto pārtikas produktu aprites noteikumi" [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/26096-atr-sasaldeto-partikas-produktu-aprites-noteikumi>
- Ministru kabineta 2014. gada 12. augusta noteikumi Nr. 461 "Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība" [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=268347>
- Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumi Nr. 545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā" [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/276821-partikas-aprite-nodarbinato-personu-apmacibas-kartiba-partikas-higienas-joma>
- Ministru kabineta 2007. gada 27. februāra noteikumi Nr. 158 "Noteikumi par obligātajām nekaitīguma prasībām pārtikas piedevām un pārtikai, kurā izmantotas pārtikas piedevas, kā arī prasības pārtikas piedevu marķējumam" [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: <https://m.likumi.lv/doc.php?id=153843>
- Pārtikas aprites uzraudzības likums [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=47184>
- Rokasgrāmata pavāriem. – Jelgava: LLU, 2007.
- Rozenbergs V. Uztura mācība. – Jelgava: LLU, 2008.
- Ruciņš M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu iekārtas. – Jelgava: LLU, 2001.
- Tradicionāli un mūsdienīgi latviešu ēdieni un dzērieni, 2014 [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: https://www.celotajs.lv/cont/publ/LatviesuEdieni2014/pdf/LatviesuEdieni2014_lv.pdf
- Bagdan P. Guest service in the hospitality industry. – Hoboken, New Jersey: Wiley, 2013.
- Dahmer S. J., Kahl K. W. Restaurant Service Basics. 2nd ed. – Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2009.

ILO Guidelines on the training of ships' cooks. Geneva: ILO, 2014 [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_dialogue/---sector/documents/normativeinstrument/wcms_218575.pdf

ISWAN Guidelines for healthy food onboard merchant ships [skatīts 2020. gada 4. februārī]. Pieejams: <https://www.seafarerswelfare.org/seafarer-health-information-programme/healthy-food>

Schild E. Der junge Bäcker. Band 1 und 2. – Fachbuchverlag Dr.Pfanneberg & Co, 1990.

Walker J. R. The restaurant: from concept to operation, 7th ed. – Hoboken, New Jersey, 2014.

Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства. – Санкт-Петербург: Профессия, 2005.

Цыганова Т. Технология хлебопекарного производства. Учебное пособие. – Москва: ПрофОбрИздат, 2002.

**MODUĻA "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
1.4.	Profesionāli aprīkota mācību telpa praktisko darbu organizēšanai	1
1.5.	Profesionāli aprīkota ēdienu gatavošanas laboratorija un degustāciju zāle; ēdienu gatavošanas tehnoloģiskais aprīkojums (profesionālā elektriskā plīts, kombi krāsns, marmīts, fritieris, elektrogrils, elektriskā gaļas maļamā mašīna, elektriskais gastronomisko produktu griezējs u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.	Materiāli, paligmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Drošības tehnikas instrukcijas (katrai tehnoloģiskajai iekārtai)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pavāra darba tērps un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.6.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

MODUĻA "Jūrniecības angļu valoda" APRAKSTS

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

MODUĻA "Jūrnieceības angļu valoda" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: sazināties mutvārdos un rakstveidā angļu valodā, izmantojot vispārējo jūrnieceības un profesionālo terminoloģiju angļu valodā. Zina: vispārējo jūrnieceības un profesionālo terminoloģiju angļu valodā savā darbības jomā, komunikācijas specifiku ar kuģa apkalpes locekļiem un citām personām, lietišķās sarakstes un teksta uzbūves principus. Izprot: terminu lietošanu saziņā attiecīgajā situācijā (mutvārdos un rakstveidā) mainīgos	1.1. Saziņa uz kuģa. (25% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Vispārīgas ziņas par kuģi un kuģa apkalpi: – kuģu tipi un kuģa dzīvojamās telpas, – kuģa operācijas, – apkalpes loma un pienākumi, – norādes uz kuģa un krastā.	Nosauc dažādus kuģu tipus un kuģa dzīvojamās telpas.	Īsi apraksta dažādu kuģu tipu ekspluatācijas veidus un kuģa telpu lietojamību.	Diskusija.	Izglītojamie apkopo modulī "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" gūtās zināšanas, nosauc un raksturo: – kuģu tipus, telpas, – amatus uz kuģa, – apkalpes locekļu pienākumus u.c. informāciju.
			Uzskaita vairākas kuģa ikdienas operācijas.	Īsi raksturo ikdienas kuģa operācijas.		
			Nosauc amatus uz kuģa.	Vispārēji raksturo apkalpes locekļu atbildības jomas un pamatpienākumus.	Darbs ar tekstu.	Izglītojamie vāc un apkopo informāciju par termiņiem, kurus regulāri izmanto saziņā uz kuģa. Pedagogs uzdod jautājumus par norādēm uz kuģa un krastā, izglītojamie atbild uz jautājumiem, lietojot profesionālo terminoloģiju.
			Norāda virzienus un dažādas vietas uz kuģa un krastā.	Skaidro ceļu uz noteiktu vietu uz kuģa un krastā.	Jautāšana un atbildēšana.	
		1.1.2. Veselības aizsardzība un darba drošība uz kuģa.	Īsi apraksta veselības aizsardzības un darba drošības pasākumus uz kuģa.	Vispārēji analizē veselības aizsardzības un darba drošības pasākumus darbā uz kuģa.	Diskusija.	Pedagogs iepazīstina izglītojamos ar dažādiem veselības aizsardzības un darba drošības pasākumiem uz kuģa.
		1.1.3. Ārkārtas situācijas uz kuģa.	Atpazīst komandas ārkārtas situācijās uz kuģa.	Skaidro savu rīcību ārkārtas situācijās uz kuģa pēc dažādu	Situāciju modelēšana.	Izglītojamie pēc dotā ārkārtas situācijas apraksta skaidro savu rīcību komandu izpildē.

apstākļos ar kuģa apkalpes locekļiem un citām personām uz kuģa, pozitīvas komunikācijas principu lietošanu dažādās situācijās angļu valodā.		1.1.4. Kuģa pavāra darba pienākumu izpilde.	Vienkārši un saprotami komunicē angļu valodā, papildina informāciju pēc pieprasījuma.	Izsmelīgi komunicē un atbild uz jautājumiem angļu valodā, izsaka savas domas, mutvārdu un rakstveida saziņā piedāvā risinājumus atbilstīgi savai kompetencei.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie individuāli vai grupā veido materiālu, iekļaujot tajā informāciju, kas saistīta ar pienākumu izpildi, un izmantojot profesionālos terminus angļu valodā. Katrs izglītojamais/grupa prezentē savu projektu/piedāvājumu angļu valodā gan mutvārdos, gan rakstveidā.
			Sagatavo nepieciešamos datus un/vai informāciju, aizpilda standartizētas veidlapas, vēstules u.tml., kas saistītas ar darba pienākumu izpildi.	Patstāvīgi sagatavo informāciju, veido piedāvājumu un pamato iekļautās informācijas nepieciešamību un izvēli angļu valodā.		
			Ar pamatfrāzēm definē problēmsituācijas, atrisina tās sadarbībā/komandā ar speciālistiem.	Izmanto profesionālās angļu valodas zināšanas/kompetences un lieto tās problēmu/situāciju risināšanas procesu skaidrošanā.	Izpēte (izzināšana).	Izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, izglītojamie atrod visbiežāk iespējamo problēmsituāciju risinājumu veidus un prezentē pārējiem kursa biedriem, diskutē, skaidro savus viedokļus par iespējamajiem risinājuma variantiem.
2. Spēj: skaidrot angļu valodā drošības pasākumus uz kuģa. Zina: jēdzienus un terminus angļu valodā, saistītus ar drošības pasākumiem uz kuģa. Izprot: jūrmiecības terminu un jēdzienu izmantošanu un nozīmi drošības pasākumu	2.1. Drošības pasākumi uz kuģa. (25% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Drošība uz kuģa. Negadījumi uz kuģa, drošības pasākumi un risku izvērtēšana.	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	Vispārīgi raksturo drošības pasākumus, veicot kuģa pavāra pienākumus. Paskaidro risku izvērtēšanas nepieciešamību pirms darba sākšanas.	Izpēte (izzināšana).	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, grāmatas, publikācijas u.tml., iegūst un apkopo informāciju par iespējamajiem negadījumiem uz kuģa.

ievērošanā un drošības veicināšanā uz kuģa.		2.1.2. Glābšanās līdzekļi uz kuģa, to atrašanās vieta un mērķis.	risku izvērtēšanu.			
		2.1.3. Ugunsgrēka dzēšana. Ugunsdzēsības aprīkojuma atrašanās vieta uz kuģa un mērķis (īpaši kambīzē).	Nosauc dažādus glābšanās līdzekļus (glābšanās laiva, dežurlaiva, glābšanās plosti, glābšanas riņķi, vestes u.c.).	Norāda glābšanās līdzekļu atrašanās vietas uz kuģa un ar pamatfrāzēm skaidro gadījumus, kuros nepieciešams tos lietot.	Pārrunas.	Izglītojamie un pedagogs pārrunā gadījumus, kad nepieciešams izmantot glābšanās līdzekļus un pareiza ugunsdzēsības aprīkojuma izmantošanu dažādos ugunsgrēka gadījumā.
		2.1.4. Jūras piesārņojuma problēmas. Atkritumu savākšana, glabāšana un atbrīvošanās no tiem.	Vispārīgi apraksta jūras piesārņojuma problēmas mūsdienās. Atšķir atkritumu un atkritumu konteineru veidus.	Īsi raksturo atkritumu savākšanas, glabāšanas un atbrīvošanās no tiem procedūras uz kuģa.	Jautāšana un atbildēšana.	Izglītojamie atbild uz pedagoga jautājumiem par atkritumu šķirošanu uz kuģiem.
3. Spēj: skaidrot un piedāvāt kuģa apkalpes locekļiem ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, un saistītos pakalpojumus angļu valodā dažādām ēdienreizēm.	3.1. Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa. (50% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Kambīzes administrēšana, vadība un uzraudzība.	Vispārīgi raksturo ēdināšanas komandas locekļu pienākumus.	Izvērtē kuģa pavāra pienākumus saistībā ar kambīzes administrēšanu, vadību un uzraudzību.	Apskats.	Pedagogs rosina izzināt kambīzes administrēšanas, vadības un uzraudzības pamatprincipus. Izglītojamie vāc informāciju no dažādiem avotiem, rezultātus apkopo rakstveidā, tos prezentē.
		3.1.2. Krājumu daudzuma, svara,	Apraksta krājumu kvantitatīvos un	Izveido nepieciešamo krājumu pasūtīšanas	Individuāls patstāvīgais darbs.	Izglītojamie pēc iepazīšanās ar nepieciešamo krājumu

Zina: ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, un saistītos pakalpojumus, to nosaukumus un saturu/skaidrojumu angļu valodā. Izprot: stāstījumā ietvertās informācijas, jautājumu un atbilžu uzbūvi, vārdu krājuma un gramatikas prasmju efektīvu lietošanu komunikācijā.		kvalitātes pārbaude. Krājumu pasūtīšana.	kvalitatīvos rādītājus.	sarakstu. Apraksta krājumu kvalitātes pārbaudes pamatprincipus.		daudzveidību, rakstveidā sagatavo sarakstu krājumu pasūtīšanai vienam mēnesim.
		3.1.3. Ēdienkartes izveide.	Izveido ēdienkarti vienai dienai (trīs ēdienreizēm).	Skaidro izveidoto ēdienkarti vienai dienai (trīs ēdienreizēm) – nosaukumus, sastāvu u.c. saistītās lietas (termiskās apstrādes veidus u.tml.).	Individuāls patstāvīgais darbs.	Izglītojamie izveido ēdienkarti vienai dienai (trīs ēdienreizēm) un izvērstos teikumos paskaidro ēdienu veidus, izmantotos produktus u.c. izvēles nosacījumus.
		3.1.4. Personīgā, personāla higiēna un pārtikas higiēna. Pārtikas izraisītās slimības.	Apraksta higiēnas prasību pamatprincipus personīgajā un personāla higiēnā.	Raksturo higiēnas prasību pamatprincipus personīgajā un personāla higiēnā.	Izpēte (izzināšana).	Izglītojamie izvēlas katrs savu tēmu – personīgā higiēna, personāla higiēna, pārtikas higiēna – un, izmantojot interneta resursus, normatīvos aktus, publikācijas u.tml., iegūst informāciju par izvēlēto tēmu, t.sk. pārtikas izraisīto slimību, pārtikas alerģiju vai nepanesamību, to simptomiem un nosacījumiem, kā no tā izvairīties. Izglītojamie prezentē apkopoto informāciju.
			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.		
		3.1.5. Pārtikas alerģijas un pārtikas nepanesamība.	Nosauc visbiežāk sastopamos pārtikas alergēnus un produktus, kas izraisa pārtikas nepanesamību.	Īsi raksturo pārtikas alerģiju un nepanesamības simptomus.	Izpēte (izzināšana).	Izglītojamie izvēlas katrs savu tēmu un, izmantojot interneta resursus, publikācijas u.tml., iegūst informāciju par vienu noteiktu pārtikas izraisīto slimību, pārtikas alerģiju vai nepanesamību, simptomiem un nosacījumiem, kā no tā izvairīties. Izglītojamie prezentē apkopoto informāciju.

		3.1.6. Ēdiena gatavošanas reliģiskie un kultūras aspekti.	Nosauc vairākus kultūras un reliģiskos paradumus un/vai ieteikumus, kas jāievēro ēdiena gatavošanā.	Min piemērus, kā reliģiskās un kultūras īpatnības ietekmē ēdiena gatavošanas procesu (produktu izvēli, termiskās apstrādes veidu u.tml.).	Diskusija.	Izglītojamie un pedagogs pārrunā dažādu reģionu (Eiropas, Āzijas u.tml.) nacionālo virtuvju atšķirības un īpatnības (kultūras un reliģiskās īpatnības).
		3.1.7. Dažādu reģionu nacionālās virtuves.	Nosauc dažādu reģionu nacionālos vispārzināmos ēdienu nosaukumus.	Īsi apraksta dažādu reģionu nacionālos ēdienus un to īpatnības.		

Ieteicamie avoti

Sausā M. Angļu-latviešu jūrniecības terminu vārdnīca. – Rīga: Latvijas Jūras akadēmija, 2003.

Blakey T. N. English for maritime studies. 2nd edition. – Hertfordshire: Prentice Hall International (UK) Ltd., 1987.

Dokkum K. Ship knowledge: ship design, construction and operation. 9th edition. – Enkhuizen: Dokmar Maritime Publishers BV., 2016.

ILO Guidelines on the training of ships' cooks [skatīts 2020. gada 29. janvārī]. Pieejams: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_dialogue/---sector/documents/normativeinstrument/wcms_218575.pdf

IMO Model Course 3.17. Maritime English. – London: IMO, 2015.

Ritchie G. Onboard safety. – Livingston: Witherby Publishing Group Ltd., 2017.

The International Culinary Schools at the Art Institutes International Cuisine. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons Inc., 2010.

MODUĻA "Jūrnieceības angļu valoda"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris, kopētājs, skeneris (vai "viss vienā")	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Biroja un kancelejas materiāli (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzskates un izdales līdzekļi un/vai materiāli (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Aktuālā un uzziņu literatūra (mācību grāmatas, periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Datu nesēji – ārējie cietie diski, zibatmiņas u.c.	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

MODUĻA "Jūrniecības 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 "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – paskaidro darba un vides aizsardzības, jūrniecības u.c. saistošo normatīvo aktu prasības darba pienākumu veikšanā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība" ir B daļas modulis, kura apguve ir priekšnosacījums moduļa "Kuģošanas drošība" apguvei.

MODUĻA "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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: jūrniecības jomu reglamentējošo normatīvo aktu nozīmi un to ievērošanas nepieciešamību, veicot savus pienākumus uz kuģa.	1.1. Jūrniecības normatīvie akti. (15% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Jūrniecības jomas normatīvais regulējums un pamatprincipi.	Vispārīgi apraksta jūrniecības jomas normatīvo regulējumu (noteikts regulējums jūrnieku profesionālajai sagatavošanai un sertificēšanai, kuģu būvei, navigācijas, drošības u.c. aprīkojumam u.tml.).	Pamato jūrniecības jomas reglamentēšanas un uzraudzības nepieciešamību.	Pārrunas.	Pedagogs un izglītojamie ar jautājumu palīdzību, īsiem komentāriem un stāstījumu sistēmiski pārrunā iegūto informāciju par dažādiem jūras negadījumiem un ārkārtas situācijām, pārliecinās par jūrniecības jomas normatīvā regulējuma nepieciešamību.
		1.1.2. Starptautisko jūrniecības organizāciju (IMO, EMSA, ILO u.c.) funkcijas un loma kuģošanas drošībā un jūrniecībā kopumā.	Atšķir jūrniecības organizāciju atbildības jomas un galvenās funkcijas.	Mīn piemērus, kā jūrniecības organizācijas kontrolē un uzrauga jūrniecību un kuģošanas drošību pasaulē.	Izpēte (izzināšana).	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, publikācijas u.tml., iegūst informāciju par starptautiskajām jūrniecības organizācijām (IMO, EMSA, ILO u.c.), kā arī Latvijas Jūras administrāciju, to funkcijām, atbildības jomām u.tml. Izglītojamie iepazīstina pārējos izglītojamos ar iegūto informāciju.
		1.1.3. Latvijas Jūras administrācija un tās funkcijas.	Nosauc Latvijas Jūras administrācijas atbildības jomas un galvenās funkcijas.	Mīn piemērus, kā Latvijas Jūras administrācija kontrolē un uzrauga jūrniecības jomu Latvijā.		
		1.1.4. Vispārīgs starptautisko un nacionālo normatīvo aktu prasību	Nosauc starptautiskos (SOLAS, MARPOL, STCW, MLC, ISM,	Īsi apraksta starptautisko (SOLAS, MARPOL, STCW,	Pārrunas.	Pedagogs un izglītojamie ar jautājumu palīdzību, īsiem komentāriem un stāstījumu

		pārskats par cilvēku dzīvības drošību jūrā, aizsardzību un jūras vides piesārņojuma novēršanu.	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, sasaista tos ar attiecīgo jomu.	MLC, ISM, ISPS u.c.) un nacionālo (Jūras kodekss, Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likums u.c.) normatīvos aktu būtību un mijiedarbību.		sistēmiski pārrunā iegūto informāciju par starptautisko un nacionālo normatīvo aktu būtību un mijiedarbību.
		1.1.5. Jūrnieku profesionālās sagatavošanas un sertifikācijas sistēma Latvijā. Jūrnieku darbiekārtošanas pamatprincipi.	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 darbiekārtošanas pamatprincipus (licencētas jūrnieku darbiekārtošanas kompānijas izvēle, darbs uz kuģa, kura karogvalsts ir/nav MLC dalībvalsts u.tml.).	Apskats.	Pedagogs iepazīstina izglītojamos ar jūrnieku profesionālās sagatavošanas un sertifikācijas sistēmu, Jūrnieku sertifikācijas noteikumu būtību un darbiekārtošanas pamatprincipiem. Izglītojamie apkopo doto informāciju.
	1.2. Kuģošanas drošība.	1.2.1. Vispārējs SOLAS konvencijas pārskats.	Pamato SOLAS konvencijas nepieciešamību kuģošanas drošības	Īsi apraksta SOLAS konvencijas būtību un lietošanas jomas.	Informācijas avotu izpēte.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, publikācijas u.tml., iegūst un apkopo informāciju un

	(15% no moduļa kopējā apjoma)		nodrošināšanā.			sagatavo īsu SOLAS konvencijas pārskatu.
		1.2.2. Klasifikācijas sabiedrības: nozīme un funkcijas. Ostas valsts kontroles un karogvalsts kontroles funkcijas. Kuģu inspekcijas (tai skaitā sanitārās inspekcijas) ēdināšanas personāla atbildības jomas.	Uzskaita dažādas klasifikācijas sabiedrības un īsi paskaidro to nozīmi un funkcijas. Definē, kas ir ostas valsts kontrole un karogvalsts kontrole.	Nosauc kuģu inspekciju veidus. Padziļināti raksturo sanitārās inspekcijas ēdināšanas personāla atbildības jomas.		Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, publikācijas u.tml., iegūst un apkopo informāciju par klasifikācijas sabiedrībām, ostas valsts un karogvalsts kontroli un to organizētajām kuģu inspekcijām.
		1.2.3. Kiberdrošība un kiberhigiēna. Apdraudētās kuģu informācijas un komunikāciju sistēmas un to ievainojamības.	Definē kiberdrošības un kiberhigiēnas jēdzienus un būtību.	Identificē iespējamus kiberapdraudējuma riskus uz kuģa un sniedz ieteikumus to samazināšanā.		Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, publikācijas u.tml., iegūst un apkopo informāciju par kiberdrošību un kiberhigiēnu uz kuģa.
2. Spēj: rūpēties par personīgo veselību un ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa. Zina: droša darba paņēmienus un metodes, stresa un noguruma ietekmi uz veselību un darba kvalitāti, Starptautiskās Jūrniecības organizācijas vadlīniju ieteikumus par noguruma mazināšanu un tā pārvaldību, ISWAN u.tml. vadlīniju ieteikumus personīgās veselības veicināšanai uz kuģa,	2.1. Darba tiesības un veselības aizsardzība uz kuģa. (25% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Galvenie saistošie normatīvie akti un to prasību pārskats.	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 normatīvo aktu – MLC konvencijas, Darba likuma, Jūras kodeksa, Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likuma – būtību.	Stāstījums/lekcija.	Pedagogs iepazīstina izglītojamos ar starptautisko un nacionālo normatīvo aktu – MLC konvencijas, Darba likuma, Jūras kodeksa, Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likuma – būtību. Izglītojamie apkopo doto informāciju.
		2.1.2. Darba tiesisko attiecību normas jūrniecībā. Darba devēja un darbinieka tiesības, pienākumi un atbildība.	Uzskaita galvenās darba devēja un darbinieka tiesības, pienākumus un atbildību. Izvērtē jūrnieka darba līguma nosacījumus.	Identificē problēmas jūrnieku darbā – darba līguma nosacījumos, darbinieka tiesību ievērošanā u.tml. Raksturo arodbiedrību lomu darba tiesību aizsardzībā.	Izdales materiālu izpēte un salīdzināšana.	Izglītojamie izpēta un salīdzina dažādus jūrnieku darba līgumu piemērus un identificē riskus šādu darba līgumu parakstīšanas gadījumā.
		2.1.3. Stress un nogurums,	Raksturo stresa un	Sniedz ieteikumus	Prāta vētra.	Pedagogs iepazīstina ar

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.		tā ietekme uz veselību un darba kvalitāti.	noguruma ietekmi uz veselību un darba kvalitāti.	stresa un noguruma mazināšanai. Pamato kvalitatīvas atpūtas un miega ietekmi stresa un noguruma mazināšanā.		tematu, un izglītojamie izsaka iespējamās atbildes par stresa un noguruma ietekmi uz veselību un darba kvalitāti, kā arī sniedz ieteikumus stresa un noguruma mazināšanai. Salīdzina prāta vētras rezultātus ar ISWAN u.tml. vadlīniju ieteikumiem.
		2.1.4. Jūrnieku personīgās veselības veicināšana uz kuģa, jūrnieku garīgā veselība, personīgā higiēna u.c.	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 veselības veicināšanas faktoru īstenošanas iespējas 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.		Pedagogs iepazīstina ar tematu, un izglītojamie uzskaita un raksturo dažādus veselības veicināšanas faktorus. Salīdzina prāta vētras rezultātus ar ISWAN u.tml. vadlīniju ieteikumiem.
	2.2. Darba drošība uz kuģa. (15% no moduļa kopējā apjoma)	2.2.1. ISM kodekss un tā piemērošana. Jēdziens "darba drošības kultūra" (<i>safety culture</i>).	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>).	Vizualizēšana.	Izglītojamie kopīgi izveido domu karti, attēlojot negadījumu galvenos iemeslus. Izglītojamie kopīgi izveido zīmējumu, kurā attēlo drošības kultūras pakāpes.
		2.2.2. Darba un veselības aizsardzības prasības,	Nosauc vairākus darba un veselības	Identificē nepieciešamos darba		Pedagogs piedāvā izglītojamajiem dažādus

		strādājot kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā.	aizsardzības pasākumus, kas jāveic, strādājot kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā (individuālo aizsardzības līdzekļu lietošana u.tml.).	un aizsardzības pasākumus, veicot kuģa pavāra pienākumus.		kuģa pavāra darba situāciju aprakstus. Izglītojamie pārrunā un analizē darba un veselības aizsardzības pasākumu ievērošanu vai neievērošanu attiecīgajās situācijās.
		2.2.3. Kambīzes, noliktavu, aukstumkameru un ēdamzāles sagatavošana iziešanai jūrā, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	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.	Prāta vētra.	Pedagogs iepazīstina ar tematu, un izglītojamie uzskaita dažādus drošības pasākumus kambīzes, noliktavu, aukstumkameru un ēdamzāles sagatavošanai iziešanai jūrā, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
		2.2.4. Drošas smagu un lielpasārgu priekšmetu celšanas un pārvietošanas metodes.	Min piemērus dažādu izmēru un formu priekšmetu pareizai celšanai un pārvietošanai. Nosauc smagumu celšanas un pārvietošanas tehniskos palīgīdzekļus.	Piemēro drošas smagu un lielpasārgu priekšmetu celšanas un pārvietošanas metodes, ja nepieciešams, izvēlas atbilstošu tehnisko palīgīdzekli.	Vizualizēšana.	Izglītojamie, izmantojot uzskates materiālus, iepazīstas ar smagu un lielpasārgu priekšmetu celšanas un pārvietošanas metodēm un uz kuģiem pieejamajiem priekšmetu pārvietošanas tehniskajiem palīgīdzekļiem.
		2.2.5. Risku izvērtēšanas principi darbā kambīzē,	Identificē iespējamus riskus darbā kambīzē,	Izvērtē iespējamus riskus darbā kambīzē,	Grupu darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar izdales materiāliem, kuros

		noliktavās un aukstumkamerās. Atļaujas bīstamu darbu veikšanai, to nozīme (<i>Permit to work system</i>).	noliktavās un aukstumkamerās (traumas, elektrotraumas, apdegumi, apsaldējumi u.tml.).	noliktavās un aukstumkamerās un sniedz ieteikumus to mazināšanai vai novēršanai. Īsi raksturo atļauju sistēmu bīstamu darbu veikšanai uz kuģa.		aprakstīti veicamie darba pienākumi kambīzē, noliktavā un aukstumkamerā. Izglītojamie grupās apspriež situācijas, identificē un izvērtē iespējamos riskus.
		2.2.6. Ziņošana par bīstamām situācijām uz kuģa, kuru dēļ varēja notikt nelaimes gadījums (<i>Near-miss reports</i>).	Min bīstamo situāciju piemērus darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās.	Apraksta bīstamo situāciju ziņojumu būtību un nepieciešamību.	Prāta vētra.	Izglītojamie min bīstamo situāciju piemērus darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās.
		2.2.7. Elektrodrošības noteikumi kambīzē.	Nosauc ierīces kambīzē, kuras izmantojot jāievēro elektrodrošības noteikumi. Uzskaite elektrodrošības noteikumus kambīzē.	Nodrošina elektrodrošības noteikumu ievērošanu kambīzē.		Izglītojamie nosauc dažādas elektriskās ierīces un uzskaita elektrodrošības noteikumus, kas jāievēro darbā 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.	3.1. Jūras vides piesārņojuma novēršana. (30% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Kuģu radītā piesārņojuma ietekme uz jūras vidi.	Vispārīgi apraksta kuģu radītā piesārņojuma ietekmi uz jūras vidi.	Ilustrē ar piemēriem kuģu radītā piesārņojuma ietekmi uz jūras vidi.	Informācijas avotu izpēte.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, publikācijas u.tml., iegūst un apkopo informāciju par kuģu radīto piesārņojumu un tā ietekmi uz jūras vidi.
		3.1.2. Vispārīgs MARPOL konvencijas pārskats.	Definē MARPOL konvencijas nepieciešamību kuģu radītā piesārņojuma novēršanā.	Īsi apraksta MARPOL konvencijas būtību un mērķi.		Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, publikācijas u.tml., iegūst un apkopo informāciju, sagatavo īsu MARPOL konvencijas pārskatu.
		3.1.3. Rīcības plāns naftas u.c. produktu noplūdes gadījumā (SOPEP, SMPEP u.tml.).	Īsi apraksta rīcības plāna saturu naftas u.c. produktu noplūdes gadījumā.	Identificē situācijas, kurās jāpiemēro rīcības plāns naftas u.c. produktu noplūdes gadījumā.	Situāciju modelēšana.	Izglītojamie modelē situācijas uz kuģa, kurās jāizmanto rīcības plāns naftas u.c. produktu noplūdes gadījumā.
		3.1.4. Naftas noplūžu likvidēšanas un	Norāda naftas noplūžu likvidēšanas	Vispārīgi apraksta naftas noplūžu	Diskusija.	Pedagogs apraksta dažādus gadījumus uz kuģa, kuros

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.		norobežošanas aprīkojuma un līdzekļu izvietojums uz kuģa un to atbilstošas un pareizas lietošanas principi.	un norobežošanas aprīkojuma un līdzekļu atrašanās vietas uz kuģa.	likvidēšanas un norobežošanas aprīkojuma un līdzekļu lietošanas principus (kādos gadījumos tie jālieto, uz kuģa visbiežāk pieejamais aprīkojums un līdzekļi).		jālieto naftas noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojums un līdzekļi. Izglītojamie atbilstoši dotajai situācijai min piemērus, kāds aprīkojums un līdzekļi jālieto, lai norobežotu un/vai likvidētu naftas noplūdi.
		3.1.5. Pārtikas un citu atkritumu šķirošanas, uzglabāšanas un apstrādes kārtība saskaņā ar MARPOL konvencijas V pielikuma prasībām.	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.	Vizualizēšana. Informācijas avotu izpēte.	Izglītojamie ar uzskates materiālu palīdzību iepazīstas ar atkritumu izmešanas nosacījumiem. Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, publikācijas u.tml., iegūst informāciju par atkritumu šķirošanu, uzglabāšanu un apstrādi uz kuģa.
		3.1.6. Atkritumu apsaimniekošanas plāns (<i>Garbage Management Plan</i>). Atkritumu uzskaites žurnāls (<i>Garbage Record Book</i>).	Definē atkritumu apsaimniekošanas plāna un atkritumu uzskaites žurnāla ieviešanas mērķi.	Vispārīgi raksturo atkritumu apsaimniekošanas plāna saturu un atkritumu uzskaites žurnāla aizpildīšanas kārtību.	Informācijas avotu un izdales materiālu izpēte.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, publikācijas u.tml., iegūst informāciju par atkritumu apsaimniekošanas plāna saturu. Izglītojamie izpēta atkritumu uzskaites žurnāla paraugu.

Ieteicamie avoti

Darba likums [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/26019-darba-likums>
 Jūras kodekss [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/76358-juras-kodekss>

Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likums [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/68491-jurlietu-parvaldes-un-juras-drosibas-likums>

Latvijas Jūras administrācijas tīmekļa vietne [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <https://lja.lv/par-lja/par-lja>

Ministru kabineta 2015. gada 15. decembra noteikumi Nr. 710 "Jūrnieku profesionālās sagatavošanas programmu sertificēšanas, īstenošanas un uzraudzības noteikumi" [skatīts 2020. gada 13. martā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/278793-jurnieku-profesionalas-sagatavosanas-programmu-sertificesanas-istenosanas-un-uzraudzibas-noteikumi>

Ministru kabineta 2005. gada 22. novembra noteikumi Nr. 895 "Jūrnieku sertificēšanas noteikumi" [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/123870-jurnieku-sertificesanas-noteikumi>

About IMO [skatīts 2020. gada 1. martā]. Pieejams: <http://www.imo.org/en/About/Pages/Default.aspx>

About the ILO [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <https://www.ilo.org/global/about-the-ilo/lang--en/index.htm>

BIMCO, CLIA, ICS, INTERCARGO, INTERMANAGER, INTERTANKO, OCIMF, IUMI and WORLD SHIPPING COUNCIL. The guidelines on cyber security onboard ships [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <http://www.ics-shipping.org/docs/default-source/resources/safety-security-and-operations/guidelines-on-cyber-security-onboard-ships.pdf?sfvrsn=16>

EMSA About us [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <http://www.emsa.europa.eu/about.html>

International Chamber of shipping. Implementing an effective safety culture [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <https://www.ics-shipping.org/docs/default-source/resources/safety-security-and-operations/implementing-an-effective-safety-culture.pdf?sfvrsn=8>

International Convention for the Prevention of Pollution from Ships (MARPOL), 1973, as amended.

International Convention for the Safety of Life at Sea (SOLAS), 1974, as amended.

International Convention on Standards of Training, Certification and Watchkeeping for Seafarers (STCW), 1978, as amended.

International Safety Management Code (ISM), 1993, as amended.

International Ship and Port Facility Security Code (ISPS), 2002, as amended.

ISWAN Guidelines. Good mental health [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <https://www.seafarerswelfare.org/seafarer-health-information-programme/good-mental-health>

ISWAN Guidelines. Fit on board [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <https://www.seafarerswelfare.org/seafarer-health-information-programme/fit-on-board>

ISWAN Guidelines. Food safety [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <https://www.seafarerswelfare.org/seafarer-health-information-programme/food-safety>

ISWAN Guidelines. Healthy food [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: <https://www.seafarerswelfare.org/seafarer-health-information-programme/healthy-food>

Maritime & Coastguard Agency. Marine Guidance Note MGN 520 (M) Human element guidance part 2. The Deadly Dozen - 12 Significant People Factors in Maritime Safety [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/837844/MGN_520_Final.pdf

Maritime & Coastguard Agency. Code of Safe Working Practices for Merchant Seafarers [skatīts 2020. gada 11. martā]. Pieejams: https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/848506/Code_of_safe_working_practices_for_merchant_seafarers_COSWP_2019.pdf

Maritime Labour Convention (MLC), 2006, as amended.

**MODUĻA "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris, kopētājs, skeneris (vai "viss vienā")	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Biroja un kancelejas materiāli (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzskates un izdales līdzekļi un/vai materiāli (tematiskie plakāti, izdales materiāli – jūrnieku darba līgumi, ISWAN u.c. organizāciju saistošās vadlīnijas, bukleti, brošūras u.tml. –, atkritumu uzskaites žurnāla paraugs, fotoattēli, videomateriāli u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Aktuālā un uzziņu literatūra (mācību grāmatas, periodika, normatīvie akti u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Datu nesēji – ārējie cietie diski, zibatmiņas u.c.	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

MODUĻA "Kuģa pavāra prakse" APRAKSTS

Uz sākumu

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas nodrošināt tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un efektīvu lietošanu darbā, gatavojot un noformējot dažādus ēdienus un izstrādājumus un 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 prasībām par jūrnieku sertificēšanu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo 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.. 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 profesionālās kvalifikācijas "Kuģa pavārs" iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.
-------------------------------------	--

MODUĻA "Kuģa pavāra prakse" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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.	1.1. Instruktažas un ievadmācības uz kuģa. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Iepazīšanās ar drošības, glābšanās (individuālajiem un kolektīvajiem) un ugunsdzēsības līdzekļiem, drošības un ārkārtas procedūrām uz kuģa.	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 lietošanu ārkārtas situācijās uz kuģa.	Instruktāža. Mācību trauksmes uz kuģa. Praktiskais darbs darba vietā.	Prakses vadītājs un/vai atbildīgais virsnieks uz kuģa instruē izglītojamo par drošības, glābšanās un ugunsdzēsības līdzekļiem, drošības un ārkārtas procedūrām uz kuģa. Izglītojamais piedalās mācību trauksmēs uz kuģa.
		1.1.2. Iepazīšanās ar jūras vides aizsardzības procedūrām 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.		Prakses vadītājs un/vai atbildīgais virsnieks uz kuģa instruē izglītojamo par atkritumu, gružu u.c. pārpalikumu apsaimniekošanas procedūrām uz kuģa.
		1.1.3. Iepazīšanās ar kuģa aizsardzības procedūrām.	Iepazīstas ar iespējamajiem aizsardzības draudiem un procedūrām, kas	Ievēro un skaidro procedūras, kas jāievēro, pastāvot aizsardzības draudiem		Prakses vadītājs un/vai atbildīgais virsnieks uz kuģa instruē izglītojamo par kuģa aizsardzības procedūrām.

			jāievēro, pastāvot šādiem draudiem.	uz kuģa.		Izglītojamaais piedalās mācību trauksmēs uz kuģa.
1.2. Darba organizācija uz kuģa. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Sagatavošanās kuģa pavāra darbu izpildei.	Iepazīstas ar darba drošības, iekārtu lietošanas, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumiem un darba un veselības aizsardzības principiem, ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms darba un darba laikā. Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, tai skaitā vispārējās paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	Ievēro un skaidro darba drošības, iekārtu lietošanas, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumus, darba un veselības aizsardzības principus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst sākt un/vai turpināt darbu. Paskaidro pirmās palīdzības sniegšanas principus dažādos negadījumos kambīzē un ārpus tās, tai skaitā hipotermijas gadījumā. Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.			Prakses vadītājs un/vai atbildīgais virsnieks uz kuģa instruē izglītojamo par darba drošības, iekārtu lietošanas, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumiem, personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, darba un veselības aizsardzības principiem uz kuģa.
	1.2.2. Darba vides, tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošana.	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.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamaais atbildīgi novērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un to lietošanas gatavību.	
	1.2.3. Ražošanas procesa dokumentācija.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un citu informāciju.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.	Praktiskais darbs darba vietā	Izglītojamaais kontrolē tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu kopējā ražošanas procesā.	

		1.2.4. Komunikācija un darbs komandā.	Saprot rīkojumus un nodod informāciju, t.sk. angļu valodā, ievērojot komandas darba principus.	Efektīvi komunicē ar kuģa apkalpes locekļiem un veiksmīgi piedalās komandas darbā.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamaais prakses laikā, veicot darba pienākumus, pierāda savas komunikācijas prasmes un prasmi sadarboties un strādāt komandā.
2. Spēj: nodrošināt pārtikas produktu un kambīzes piederumu uzglabāšanu uz kuģa atbilstoši higiēnas prasībām un kuģošanas kompānijas noteikumiem.	2.1. Krājumu uzglabāšana uz kuģa. (10% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Krājumu uzglabāšanas principi uz kuģa.	Uzglabā dažāda veida pārtikas produktus un kambīzes piederumus (virtuves darbarīkus, traukus, mazgāšanas līdzekļus u.c.) atbilstoši uzglabāšanas un izvietojšanas 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 izvietojšana, uzglabāšanas temperatūra, savstarpējās piesārņošanās novēršana u.tml.).	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamaais veic krājumu izvietojšanu un nostiprināšanu kuģa noliktavās un aukstumkamerās atbilstoši pārtikas drošuma un higiēnas prasībām un kuģošanas kompānijas noteikumiem, kontrolē pārtikas produktu kvalitāti piegādes brīdī un pārgājiena laikā.
		2.1.2. Dzeramā ūdens uzņemšanas un uzglabāšanas principi uz kuģa.	Uzskaita dzeramā ūdens uzņemšanas un uzglabāšanas principus uz kuģa.	Raksturo dzeramā ūdens uzņemšanas un uzglabāšanas principus uz kuģa un ūdens kvalitātes prasības.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamaais savu pienākumu izpildē uzskatāmi parāda dzeramā ūdens uzņemšanas un uzglabāšanas principus uz kuģa.
3. Spēj: sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.	3.1. Saraksta sagatavošana nepieciešamo krājumu pasūtīšanai. (10% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Nepieciešamo krājumu daudzuma aprēķināšana.	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.	Aprēķinu veikšana.	Izglītojamaais kopā ar prakses vadītāju uz kuģa apzina esošo krājumu daudzumu uz kuģa un aprēķina līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu.
		3.1.2. Pārtikas produktu	Nosaka nepieciešamos	Pārtikas produktu	Praktiskais darbs	Izglītojamaais kopā ar prakses

		izvēle.	pārtikas produktus atbilstoši budžetam.	izvēlē ievēro kuģa apkalpes locekļu prasības, kultūras un reliģijas īpatnības, izvērtē produktu kvalitāti un drošumu attiecīgajā produktu piegādes valstī.	darba vietā.	vadītāju uz kuģa izveido sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.
		3.1.3. Izmaksu aprēķins.	Aprēķina pārtikas produktu izmaksas dažādiem ēdieniem, lai noteiktu vienas porcijas un kopējās izmaksas.	Veic izmaksu aprēķinus, lietojot dažādu sistēmu mērvienības (metriskās/imperiālās). Salīdzina aprēķinātās izmaksas ar kuģošanas kompānijas noteiktajām maksimālajām izmaksām.	Aprēķinu veikšana.	Izglītojama kopā ar prakses vadītāju uz kuģa aprēķina pārtikas produktu izmaksas dažādiem ēdieniem un nosaka izmaksu atbilstību kuģošanas kompānijas noteikumiem.
4. Spēj: sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem, kuģa apkalpes locekļu prasībām un pieejamajiem resursiem.	4.1. Ēdienkartes sagatavošana. (15% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Ēdienkartes (uz kuģa) sagatavošanas specifika.	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.), kultūras un reliģijas īpatnības, kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus. Ziņo kuģa kapteinim par pārtikas krājumu nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojama kopā ar prakses vadītāju uz kuģa sagatavo ēdienkarti kuģa apkalpes locekļiem atbilstoši darba režīmam uz kuģa, kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem, kuģa apkalpes locekļu prasībām un pieejamajiem resursiem.
		4.1.2. Ēdienkartes pielāgošana.	Pielāgo ēdienkartes ēdienus apkalpes locekļiem, kuriem ir alerģiska reakcija uz	Pielāgo ēdienkartes ēdienus pārtikas krājumu trūkuma gadījumā uz kuģa.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojama kopā ar prakses vadītāju uz kuģa sagatavo alternatīvu ēdienkarti vai izvēlas tādu produktus

			dažādiem pārtikas produktiem vai to nepanesība.			ēdienu pagatavošanā, ko uzturā var lietot visi kuģa apkalpes locekļi. Prakses vadītājs uz kuģa apraksta situāciju, kurā ir konstatēts pārtikas krājumu trūkums, izglītojamais no pieejamajiem resursiem sagatavo ēdienkarti līdz pat nākamajai piegādes ostai.
5. Spēj: gatavot ēdienus, tai skaitā maizes un konditorejas izstrādājumus, racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot higiēnas prasības.	5.1. Ēdienu gatavošana. (35% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Ēdienu, tai skaitā maizes un konditorejas izstrādājumu, gatavošana.	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, ja iespējams, arī ēdienu pārpalikumus, gatavo arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamais kopā ar prakses vadītāju uz kuģa gatavo dažādas sarežģītības ēdienus, tai skaitā maizes un konditorejas izstrādājumus, racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot higiēnas prasības.
6. Spēj: nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	6.1. Ēdināšanas procesa nodrošināšana uz kuģa. (10% no moduļa kopējā apjoma)	6.1.1. Ēdamzāles sagatavošana.	Komandā sagatavo ēdamzāli brokastu, pusdienu un vakariņu pasniegšanai.	Patstāvīgi sagatavo ēdamzāli brokastu, pusdienu un vakariņu pasniegšanai, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamais pēc prakses vadītāja uz kuģa dotajiem norādījumiem sagatavo ēdamzāli brokastu, pusdienu un vakariņu pasniegšanai (uzklāj galdu, nostiprina uz galda esošos piederumus un traukus stipras kuģa šūpošanās gadījumā).
		6.1.2. Ēdiena pasniegšana.	Pasniedz ēdienus, pienesot tos klāt vai izveidojot bufetes galdu.	Patstāvīgi pasniedz ēdienus, pienesot tos klāt vai izveidojot bufetes galdu, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā.	Praktiskais darbs darba vietā.	Izglītojamais pasniedz ēdienus, pienesot tos klāt vai izveidojot bufetes galdu, nostiprina uz bufetes galda izvietotos traukus ar ēdienu stipras kuģa šūpošanās gadījumā.

**MODUĻA "Kuģa pavāra prakse"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Profesionāli iekārtota kambīze, aukstumkameras, noliktavas un ēdināšanas telpas ar nepieciešamajām iekārtām un aprīkojumu	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Darba apģērbs un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Tīrīšanas līdzekļi un aprīkojums	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: organoleptiski/sensori novērtēt produktu un izejvielu kvalitāti. Zina: produktu un izejvielu raksturojumu, personīgo un darba higiēnu, individuālos darba aizsardzības līdzekļus. Izprot: produktu un izejvielu kvalitātes prasības.	1.1. Produktu/ izejvielu raksturojums un kvalitātes prasības. (15% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Produktu/ izejvielu organoleptiskā/sensorā novērtēšana.	Nosauc pārtikas produktu/ izejvielu kvalitātes īpašības.	Patstāvīgi organoleptiski/sensori novērtē pārtikas produktu un izejvielu īpašības.	Demonstrēšana.	Izglītojamie, izmantojot dotos paraugus, zīmējumus un citus vizuālos uzskates līdzekļus, nosauc un raksturo pārējiem izglītojamajiem pārtikas produktu kvalitātes prasības un organoleptiski novērtē pārtikas produktus.
	1.2. Personīgā un darba higiēna. (20% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Personīgā un darba higiēna.	Ievēro personīgās un darba higiēnas prasības ēdienu gatavošanā.	Ievēro un prot pamatot personīgās un darba higiēnas prasības ēdienu gatavošanā.	Diskusija.	Izglītojamie pārrunā, analizē, veido ieteikumus par personīgās un darba higiēnas ievērošanas nepieciešamību ēdienu gatavošanā.
					Situāciju analīze.	Izmantojot videomateriālus, izglītojamie analizē dažādas reālas situācijas par personīgās un darba higiēnas noteikumu pārkāpumiem ēdināšanas uzņēmumos un to sekām.
2. Spēj: veikt produktu pirmapstrādi.	2.1. Produktu apstrādes veidi. (10% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Pirmapstrāde un termiskā apstrāde.	Nosauc pirmapstrādes un termiskās apstrādes veidus un procesus, lieto tos pēc norādījumiem, ievērojot drošus	Raksturo pirmapstrādes un termiskās apstrādes veidus un procesus. Patstāvīgi tos lieto,	Praktiskais darbs.	Izglītojamie mācību virtuvē veic pirmapstrādi un piemēro produktu pirmapstrādes un termiskās apstrādes veidus, ievērojot drošus darba

Zina: produktu pirmapstrādes veidus, darba drošības un darba aizsardzības prasības, personīgās un darba higiēnas prasības, individuālos darba aizsardzības līdzekļus. Izprot: pirmapstrādes nozīmi kvalitatīva ēdiena pagatavošanā.			darba paņēmienus.	ievērojot drošus darba paņēmienus.		paņēmienus.
	2.2. Produktu pirmapstrāde. (15% no moduļa kopējā apjoma)	2.2.1. Dārzeņu un augļu pirmapstrāde.	Veic dārzeņu un augļu pirmapstrādi saskaņā ar norādījumiem, izvēloties atbilstošus instrumentus, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic dārzeņu un augļu pirmapstrādi, izvēloties atbilstošus instrumentus, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības, pamato savu izvēli.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic dārzeņu un augļu pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.
		2.2.2. Zivju un jūras produktu pirmapstrāde.	Veic zivju un jūras produktu pirmapstrādi atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic zivju un jūras produktu pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic zivju pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.
		2.2.3. Gaļas pirmapstrāde.	Veic gaļas pirmapstrādi atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic gaļas pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic gaļas pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.
		2.2.4. Pārējo produktu pirmapstrāde.	Veic pārējo produktu pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Veic pārējo produktu pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības, kontrolē un koriģē darba procesu.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic pārējo produktu pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības, kā arī iekārtu ekspluatācijas noteikumus.
3. Spēj: pagatavot	3.1. Vienkāršu	3.1.1. Brokastu	Gatavo brokastu	Patstāvīgi gatavo	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši

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, personīgo un darba higiēnu, individuālos darba aizsardzības līdzekļus. Izprot: ēdienu, karsto un auksto dzērienu gatavošanas tehnoloģijas procesus.	brokastu ēdienu gatavošana. (35% no moduļa kopējā apjoma)	auksto un karsto uz kodu gatavošana.	aukstās un karstās uz kodas atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	brokastu aukstās un karstās uz kodas, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.		tehnoloģiskajai dokumentācijai gatavo brokastu aukstās un karstās uz kodas, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības, kā arī iekārtu ekspluatācijas noteikumus.
		3.1.2. Olu un biezpiena ēdienu gatavošana.	Gatavo olu un biezpiena ēdienus atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo olu un biezpiena ēdienus, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai gatavo olu un biezpiena ēdienus, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības, kā arī iekārtu ekspluatācijas noteikumus.
		3.1.3. Putraimu ēdienu gatavošana.	Gatavo putraimu ēdienus atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo putraimu ēdienus, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai gatavo putraimu ēdienus, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības, kā arī iekārtu ekspluatācijas noteikumus.
	3.2. Karsto un auksto dzērienu gatavošana. (5% no moduļa kopējā apjoma)	3.2.1. Auksto un karsto dzērienu gatavošana.	Gatavo aukstos un karstos dzērienus atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo aukstos un karstos dzērienus, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai gatavo aukstos un karstos dzērienus, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības, kā arī iekārtu ekspluatācijas noteikumus.
4. Spēj: noformēt un pasniegt aukstās un karstās uz kodas.	4.1. Auksto un karsto uz kodu noformēšana un pasniegšana.	4.1.1. Auksto un karsto uz kodu noformēšanas produkti un izejvielas.	Pēc norādījumiem lieto noformēšanas produktus un izejvielas auksto un	Lieto noformēšanas produktus un izejvielas auksto	Demonstrēšana.	Izglītojamie pedagoga vadībā demonstrē auksto un karsto uz kodu noformēšanas iespējas ar

Zina: auksto un karsto uz kodu noformēšanas un pasniegšanas pamatprincipus. Izprot: auksto un karsto uz kodu garšas īpašību saderību.	(10% no moduļa kopējā apjoma)		karsto uz kodu noformēšanā.	un karsto uz kodu noformēšanā.		dažādiem produktiem un izejvielām, piem., dārzeņiem, garšaugiem utt.
		4.1.2. Auksto un karsto uz kodu pasniegšana.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojama atbilstoši darba uzdevumam un pasūtījumam izvēlas traukus un galda piederumus, noformē aukstās un karstās uz kodas, pasniedz tās.

Ieteicamie avoti

Bidzāne S. Ēdināšanas uzņēmumu aprīkojums. – Rīga: Jumava, 2000.

Brūvere L. Pārtikas produktu prečzinība:1. un 2. daļa. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2006.

Cīpa V., Šulce A. Ēdināšanas uzņēmumu aprīkojums. – Rīga: Jumava, 2011.

Darba higiēna. – Rīga: Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība, 2010.

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 20. februārī]. Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Higiēnas vadlīnijas atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem [skatīts 2019. gada 20. februārī]. Pieejams: <https://www.horeca.lv/uploads/files/vadlinijas2.pdf>

Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2006.

Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprites uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2003.

Kozule V. Uzturs: 1. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 1998.

Kozule V. Uzturs: 2. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2000.

Kozule V. Uzturs: 3. daļa. Mācību palīg līdzeklis. – Jelgava: Ozolnieki, 2001.

Marčenko T. Higiēnas un sanitārijas pamatprincipi mazajos pārtikas uzņēmumos. – Rīga: Viesnīcu un restorānu mācību centrs, 2003.

Pārtikas aprites uzraudzības likums [skatīts 2019. gada 20. februārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=47184>

Ruciņš M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu iekārtas. – Jelgava: LLU, 2001.

**MODUĻA "Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Videokamera	1
1.4.	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
1.5.	Ledusskapis	3
1.6.	Aukstumkameras	3
1.7.	Saldētava	1
1.8.	Labiekārtota ēdienu gatavošanas laboratorija 20 darba vietām, aprīkota ar plītīm, izlietnēm, nepieciešamo virtuves inventāru	1
1.9.	Profesionālai ēdienu gatavošanai un viesu apkalpošanai aprīkots mācību restorāns	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Drošības tehnikas instrukcijas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Telpu uzkopšanas komplekts	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļi iekārtām un aprīkojumam	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.7.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.8.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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.	1.1. Produktu aprite bārā. (25% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Produktu plānošana, to ietekmējošie faktori.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie, balstoties uz uzdevumu (bāra ēdienkarti un dzērienu karti, tehnoloģiskajām kartēm, vidējo uz kodu, dzērienu un kokteiļu patēriņu), sagatavo nepieciešamo produktu sarakstu.
		1.1.2. Produktu aprite bārā.	Uzskaita produktu aprites posmus bārā (pasūtīšana, saņemšana, uzglabāšana, realizācija).	Raksturo bāra produktu aprites posmus, skaidro galvenos produktu kvalitāti ietekmējošos faktoros.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic detalizētas shēmas izstrādi noteiktas produktu grupas apritei bārā, ievērojot realizācijas termiņus, uzglabāšanas apstākļus, termiņus (atbilstoši marķējumam u.c.), ievērojot principu "pirmais iekšā – pirmais ārā" un citus nosacījumus.
2. Spēj: gatavot dažādas sarežģītības sagataves dzērieniem, kokteiļiem un uz kodām bārā. Zina: produktu un izejvielu raksturojumu,	2.1. Bāra sagataves. (25% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Produktu/izejvielu raksturojums.	Vispārēji raksturo produktus/izejvielas: – dzērieniem un kokteiļiem; – bāra uz kodām. Novērtē tos organoleptiski/sensori un skaidro to	Raksturo produktu/ izejvielu uzturvērtību, kvalitātes rādītājus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie, balstoties uz noteiktu dzērienu, kokteiļu receptēm, sagatavo nepieciešamo izejvielu sarakstu pa produktu grupām, raksturo katras grupas izejvielu kvalitātes kritērijus.

receptes un tehnoloģiskās kartes, sagatavju un ledus glabāšanas noteikumus. Izprot: sagatavju gatavošanas pamatprincipus un tehnoloģijas.		2.1.2. Produktu pirmapstrāde, dzērienu un kokteiļu sagatavju gatavošana.	kvalitātes rādītājus. Gatavo noteiktu produktu/izejvielu sagataves, nosauc realizācijas termiņus.	Atbilstoši tehnoloģiskajai kartei gatavo produktu/ izejvielu sagataves, skaidro uzglabāšanas un realizācijas apstākļus un termiņus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm mācību darbnīcā gatavo dažādas sarežģītības dzērienu un kokteiļu sagataves, nodrošina uzglabāšanu atbilstošos un neatbilstošos apstākļos, izdara secinājumus.
		2.1.3. Sagatavju gatavošanas pamatprincipi un tehnoloģijas.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm mācību darbnīcā gatavo dažādas sarežģītības bāra uz kodu sagataves.
3. Spēj: gatavot un pasniegt dažādas sarežģītības bāra uz kodas. Zina: dažādu bāra uz kodu gatavošanas tehnoloģijas, noformēšanas un pasniegšanas nosacījumus, higiēnas prasības. Izprot: bāra uz kodu kvalitāti ietekmējošos faktorus.	3.1. Bāra uz kodu vispārīgs raksturojums. (15% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Bāra uz kodu iedalījums.	Uzskaita bāra uz kodu grupu veidus (aukstās un karstās; saldās, sāļās u.c.) ar piemēriem (no katras grupas vismaz 3).	Raksturo bāra uz kodu grupu veidus ar piemēriem (no katras grupas vismaz 6).	Informācijas tehnoloģiju izmantošana.	Izglītojamie atbilstoši darba uzdevumam analizē interneta vidē pieejamās bāra ēdienkartes un apkopo biežāk piedāvātos uz kodu veidus dažāda veida bāros. Izdara secinājumus par produktu daudzveidību, par bāra specializāciju un uz kodu piedāvājumu, veidiem, cenām u.c.
		3.1.2. Bāra uz kodu gatavošanā izmantotā inventāra un tehnoloģisko iekārtu raksturojums.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši darba uzdevumam demonstrē tehnoloģisko iekārtu sagatavošanu un lietošanu, ievērojot darba drošības, iekārtu ekspluatācijas un higiēnas noteikumus.
	3.2. Bāra uz kodu gatavošanas tehnoloģija.	3.2.1. Bāra auksto un karsto uz kodu gatavošana un	Gatavo bāra aukstās un karstās uz kodas atbilstoši	Patstāvīgi gatavo bāra aukstās un karstās uz kodas, kas atbilst	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši tehnoloģiskajai kartei gatavo dažādas sarežģītības bāra

	(35% no moduļa kopējā apjoma)	noformēšana.	tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas prasības.	tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas prasības.		uzkodas.
		3.2.2. Bāra uz kodu pasniegšana.	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.).	Informācijas tehnoloģiju izmantošana.	Izglītojamie, izmantojot internetā pieejamo informāciju, sagatavo tabulu ar uz kodu grupu (aukstās un karstās; saldās, sāļās u.c.) realizācijas laikiem, noformējumu, pasniegšanas temperatūrām u.c.

Ieteicamie avoti

Bailey E. Uz kodas. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2013.

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 5. janvārī]. Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Kilbloka Z. Uz kodas: pipars & oga. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2012.

Neri M. Uz kodas. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds, 2011.

Sāļās un saldās uz kodas. – Rīga: Latvijas Mediji, 2018.

Lucy M. The Appetizes Cookbook: Easy To Prepare Appetizer Recipes. – Create Space Independent Publishing Platform, 2014.

**MODUĻA "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Labiekārtota viesu apkalpošanas zāle, t.sk. ar viesmīļa darba vietu/-ām	1
1.3.	Multimediālais projektoris un ekrāns	1
1.4.	Dokumentu kamera	1
1.5.	Labiekārtota ēdienu gatavošanas laboratorija 20 darba vietām, aprīkota ar tehnoloģiskajām iekārtām un aprīkojumu	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Drošības tehnikas instrukcijas	Katrai iekārtai
2.2.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, foto, video, audio, aktuālā periodika, profesionālā u.c. literatūra)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Uzņēmuma (t.sk. bāra) dokumentu veidlapas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes	1 katram izglītojamajam
2.6.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.7.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1
2.8.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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. Izprot: tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu atbilstību maizes veidam un specifikai.	1.1. Konditora darba vietas sagatavošana. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Maize receptūras un tehnoloģiskās kartes.	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) svara vienībās (g, kg u.tml.).	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar dažādu maizes veidu receptūrām. Atbilstoši uzdevumam sagatavo tehnoloģiskās kartes un pārveido receptūrās doto produktu daudzumus gramos/kilogramos pareizā pierakstā. Raksturo tehnoloģiskās kartes atšķirības no receptūras – tehnoloģiskos maizes gatavošanas un cepšanas vispārējos posmus.
		1.1.2. Tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojuma veidi.	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.	Diskusija.	Izglītojamie iepazīstas ar maizes gatavošanas un cepšanas iekārtām un aprīkojumu, diskutē par ekspluatācijas un drošas lietošanas prasībām.
		1.1.3. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošana darbam: – izejvielu sagatavošanai un svēršanai;	Pēc konditora norādījumiem sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, pārbauda to atbilstību higiēnas prasībām un	Patstāvīgi sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem, ievērojot	Praktiskais darbs.	Izglītojamie, ievērojot darba aizsardzības un ekspluatācijas noteikumus, veic tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma pārbaudi un sagatavo tās darbam:

		– mīklas mīcīšanai, dalīšanai un formēšanai; – mīklas raudzēšanai un cepšanai; – maizes iepakojšanai u.c.	gatavību ražošanas procesiem.	higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas prasības.		– pārbauda ieslēgšanas un izslēgšanas funkcijas; – pārbauda raudzēšanas kamerā un krāsnī uzstādāmos režīmus; – pārbauda iepakojuma materiālus, raksturo un salīdzina dažādus iepakojšanas paņēmienus.
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.	2.1. Izejvielu sagatavošana ražošanai. (10% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Produkti/ izejvielas, materiāli un piedevas, to raksturojums.	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.	Apskats.	Izglītojamie meklē informāciju un veido darbu/ apskatu par pārtikas produktu/izejvielu grupām – dažādo ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, uzturvērtība, izmantošana, nekaitīgums). Izvērtē to lietošanu dažādu konditorejas izstrādājumu receptūrās.
		2.1.2. Miltu sagatavošana.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo izejvielas, produktus, materiālus un piedevas – miltus, cukuru, medu, taukvielas, olas, riekstus, sēklas, piena produktus, augļus, ogas, riekstus, cepamo pulveri u.c. – atbilstoši receptūrai, higiēnas prasībām un konditora norādījumiem. Izmanto sagatavošanas darbā dažādus pirmapstrādes paņēmienus – smalcināšanu, mazgāšanu, grauздēšanu u.c., ievērojot receptūras un tehnoloģiskās kartes prasības.
		2.1.2. Produktu/	Sagatavo dažādus	Sagatavo dažādus		

		izejvielu un materiālu sagatavošana ražošanai.	produktus/izejvielas un materiālus – veic to pirmapstrādi, ievērojot higiēnas prasības un receptūras nosacījumus.	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. Izprot: plaucējuma, ierauga, iejavas un mīklas gatavošanas paņēmienus; ierauga, plaucējuma un mīklas kvalitātes prasības; maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmus/parametrus.	3.1. Mīklas gatavošana. (30% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Dažādu miltu maizes mīklu veidi un to raksturojums – rudzu, kviešu, jaukto miltu mīklas, speciālās/īpašās (griķu, kukurūzas u.c.) mīklas, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes mīklas, raksturojums.	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.	Apskats.	Izglītojamie meklē informāciju un veido darbu/apskatu par dažādu miltu maizi/mīklām, t.sk. klasisko Latvijas rudzu maizi, – apraksta to ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējo izskatu, krāsu, smaržu, konsistenci, uzturvērtību, tradīcijas u.c. faktorus).
		3.1.2. Mīklu pamata un papildu izejvielas.	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	Mācību ekskursija.	Izglītojamie vai izglītojamo grupa tiekas ar speciālistiem, uzņēmējiem u.c.: <i>klātienē</i> – lai iegūtu papildu informāciju par konditorejas specifiskajām/jaunajām izejvielām, jauniegūto informāciju sistematizē tabulās; <i>neklātienē</i> – iepazīstas ar interneta vietnēs atrodamo interaktīvo informāciju par tēmu, visu informāciju apkopo un prezentē.
		3.1.3. Plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošana.	Nosauc plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas principus.	Izvērtē izejvielu, to temperatūras u.c. faktoru ietekmi uz plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas procesu.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie individuāli vai grupā veic dažādu mīklu gatavošanu un apstrādi mācību darbnīcā vai uzņēmumā pēc konditora/pedagoga

		3.1.4. Mīklu gatavošana un apstrāde.	Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/iejavu/ieraugu, mīca un apstrādā mīklu noteiktā secībā, uzklusot konditora norādījumus.	Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/iejavu/ieraugu, noteiktā secībā un temperatūrā mīca un apstrādā mīklu atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.		paraugdemonstrējuma. Paralēli procesam konditors/pedagogs: – definē ierauga, plaucējuma un mīklas kvalitātes prasības, – apraksta gatavošanas laikā notiekošos procesus un mīklas garšas un konsistences izmaiņas, – novērtē mīklas gatavību raudzēšanas laikā un gala fāzē, – raksturo mīklas kvalitāti un gatavību.
		3.1.5. Mīklas raudzēšana.	Ievēro mīklas raudzēšanas tehnoloģiskos procesus.	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.	4.1. Maizes izstrādājumu veidošana. (20% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Mīklas dalīšana.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veido maizes izstrādājumus.
		4.1.2. Mīklas sagataves formēšana.	Formē mīklas sagataves (ar rokām) atbilstoši noteiktajam tehnoloģiskajā instrukcijā un konditora norādījumiem.	Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski, koriģē iespējamās kļūdas procesā.		
		4.1.3. Mīklas sagataves apstrāde.	Apstrādā raudzētas mīklas sagataves pirms cepšanas.	Pārrauga raudzēšanas procesus, veic sagatavju virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumi, iespaidumi u.c.).		
5. Spēj: piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam	5.1. Maizes cepšana. (15% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Maizes cepšanas režīmi – rudzu, kviešu, jaukto miltu maizes, speciālo/īpašo (griķu,	Nosauc maizes cepšanas režīmus visiem maizes veidiem, maizes cepšanas laikā ievēro	Patstāvīgi cep dažāda veida maizi un izstrādājumus, pamato cepšanas režīma izvēli,	Praktiskais darbs.	Izglītojamie cep dažāda veida maizi un tās izstrādājumus, izvēlas un piemēro katram mīklas un

atbilstošu cepšanas režīmu. Zina: tehnoloģiskās instrukcijas, cepšanas režīmus un veidus. Izprot: procesus un izmaiņas maizē un tās izstrādājumos cepšanas laikā.		kukurūzas u.c.) maizes, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes.	tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto cepšanas temperatūru un laiku.	sadarbībā ar konditoru veic cepšanas procesa korekcijas.		izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, pārbauda temperatūru maizes mīkstumā cepšanas laikā un maizes gatavības pakāpi.
		5.1.2. Procesi un izmaiņas maizē un tās izstrādājumos cepšanas laikā.	Skaidro vizuālās 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.		
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.	6.1. Gatavās maizes apstrāde pēc cepšanas. (15% no moduļa kopējā apjoma)	6.1.1. Apstrādes veidi.	Organoleptiski /sensori novērtē kviešu maizes kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus. Organoleptiski novērtē rudzu 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, ņemot vērā svarīgākos rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie novērtē vairāku veidu maizes un izstrādājumu kvalitāti, izvērtē defektus, to rašanās cēloņus un novēršanas iespējas.
		6.1.2. Dažādu speciālo maizes izstrādājumu kvalitātes novērtēšana.	Organoleptiski novērtē dažādu speciālo maizes izstrādājumu kvalitāti, nosauc svarīgākos kvalitātes rādītājus.	Organoleptiski novērtē dažādu maizes izstrādājumu kvalitāti, analizē kvalitātes rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.		

Ieteicamie avoti

Kunkulberga D., Segliņš V. Maizes ražošanas tehnoloģija. – Rīga: RTU izdevniecība, 2010.

Labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas konditorejas un kulinārijas ražošanas uzņēmumos, 2006 [skatīts 2019. gada 2. maijā]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/90/vadl_9.pdf

Labas higiēnas prakses vadlīnijas mājas apstākļos ražotai pārtikai, 2006 [skatīts 2019. gada 2. maijā]. Pieejams:

https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/94/vadl_13.pdf

Schild E. Der junge Bäcker. Band 1 und 2. – Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg&Co, 1990.

Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства. – Санкт-Петербург: Профессия, 2005.

Цыганова Т. Технология хлебопекарного производства. – Москва: ПрофОбрИздат, 2002.

**MODUĻA "Maizes gatavošanas un cepšanas pamati"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Svari, termometri, naži, mērtrauki, bļodas, maizes cepšanas formas	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.4.	Mīklas mīcītājs	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.5.	Maizes cepšanai piemērota krāsns, cepšanas pannas	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.6.	Mīklas raudzēšanas kamera	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.7.	Ar iekārtām aprīkota mācību laboratorija vai ražošanas cehs, piemērots dažāda veida maizes cepšanai	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Izejvielas dažāda veida mīklu gatavošanai	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.2.	Roku dvieļi, dvieļi trauku slaucīšanai	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.3.	Trauku un roku mazgāšanas līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.4.	Pergamenta papīrs, pārtikas plēve	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.5.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri (t.sk. cepampapīrs), dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.7.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas – tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, pavadzīmes (komplekti)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.8.	Drošības tehnikas instrukcijas	Katrai iekārtai
2.9.	Darba formas un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.10.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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. Izcirst gaļu mazumtirdzniecības vajadzībām. 3. Izcirst gaļu ēdināšanas uzņēmumu vajadzībām. 4. Atkaulot un atdzīslot gaļu gaļas produktu ražošanai. 5. Novērtēt gaļas izcirstāšanai nepieciešamās gaļas kvalitāti un daudzumu plānotā pasūtījuma izpildei. 6. Veikt izcirstās gaļas produkcijas iepakojšanu, marķēšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.
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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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.	1.1. Nokauto dzīvnieku sugu gaļas raksturojums. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Nokauto dzīvnieku sugu liemeņu anatomija un gaļas vispārīgs raksturojums.	Apraksta liemeņa anatomiju, nosauc nokautā dzīvnieka skeleta pamatelementus un muskulatūru. Nosauc un vispārīgi apraksta dzīvnieka gaļu atkarībā no dzīvnieka sugas, vecuma, dzimuma, termiskā stāvokļa.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar dažādu dzīvnieku sugu liemeņu uzbūvi un gaļu atbilstoši pedagoga sagatavotajam materiālam, noslēgumā izglītojamie atbild uz kontroljautājumiem par nokauto dzīvnieku liemeņu anatomiju un dzīvnieka gaļas audu veidiem.
		1.1.2. Nokauto dzīvnieku gaļas veselības marķējums un tā loma izsekojamības procesā.	Vispārīgi raksturo gaļas veselības marķējuma pamatnostādnes, sniedz gaļas marķēšanas piemērus saskaņā ar spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem un ierobežojumiem.	Skaidro gaļas veselības marķēšanas pamatnostādnes, praktisko organizāciju, raksturo gaļas marķēšanu ar piemēriem, ņemot vērā normatīvo aktu prasības un ierobežojumus.	Jautāšana un atbildēšana.	Izglītojamie pedagoga sagatavotajos attēlos atpazīst nokautā dzīvnieka skeleta pamatelementus un muskulatūru, raksturo gaļas uzturvērtību.
		1.1.3. Gaļas svaiguma organoleptiskais/sensorais novērtējums.	Nosauc un vispārīgi apraksta gaļas svaigumu raksturojošos	Novērtē gaļu organoleptiski/sensori, izskaidrojot katru gaļas organoleptiskā	Praktiskais darbs.	Izglītojamie uzņēmumā/mācību darbnīcā novērtē gaļu organoleptiski/sensori, izskaidrojot katru

			organoleptiskos/ sensoros rādītājus.	novērtējuma rādītāju.		gaļas organoleptiskā/sensorā 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.	2.1. Gaļas izciršana mazumtirdzniecībai. (30% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Gaļas sagatavošana izciršanai.	Vispārīgi apraksta dažādu sugu dzīvnieku liemeņu atļaidināšanu un sagatavošanu izciršanai.	Atļaidina un sagatavo izciršanai dažādu sugu dzīvnieku liemeņus.	Demonstrējumi.	Izglītojamais rāda un stāsta pārējiem izglītojamajiem, kā atļaidina un sagatavo izciršanai dažādu sugu dzīvnieku liemeņus.
		2.1.2. Dzīvnieku liemeņu apstrāde un sadalīšanas shēmas.	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.	Apskats.	Izglītojamajiem pedagogs sniedz pārskatu par dažādu dzīvnieku sugu liemeņu izciršanas tehnoloģiju. Pārskata noslēgumā zināšanu nostiprināšanai izglītojamie aizpilda darba lapas, norādot dažādu sugu dzīvnieku liemeņu sadalīšanas shēmas.
		2.1.3. Liellopu liemeņa un pusliemeņa izciršana.	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.	Pārrunas.	Izglītojamie raksturo dažādu sugu dzīvnieku liemeņu izciršanas secību, norādot katras sugas dzīvnieka liemeņa izciršanas specifiku.
		2.1.4. Cūkas liemeņa un pusliemeņa izciršana.	Piedalās mazumtirdzniecībai paredzēto cūkas gaļas	Veic cūkas liemeņa izciršanu atbilstoši mazumtirdzniecības	Praktiskais darbs darba vidē.	Izglītojamie veic noteiktas sugas dzīvnieka liemeņa izciršanu atbilstoši sadales

			šķiru daļu – karbonādes, šķiņķa, lāpstiņas, krūšu gabala, kakla u.c. – izciršanā. Vispārīgi apraksta cūkas liemeņa izciršanas secību.	šķiru daļām – izcērt karbonādi, šķiņķi, lāpstiņu, krūšu gabalu, kaklu u.c. Skaidro cūkas liemeņa izciršanas secību.		shēmām.
		2.1.5. Aitas, kazas liemeņa izciršana.	Piedalās aitas, kazas liemeņa izciršanā.	Izcērt aitas, kazas liemeni, raksturojot sadalīšanas secību.	Patstāvīgais darbs.	Izglītojamie aprēķina dažāda sortimenta gaļas izciršanas normas noteiktas sugas dzīvnieku liemeņiem, pamatojoties uz pedagoga sniegto informāciju (dzīvnieka suga, liemeņa masa u.c.).
		2.1.6. Putna liemeņa sadale.	Piedalās putna liemeņa sadalīšanā.	Patstāvīgi veic putna liemeņa sadalīšanu, raksturojot sadalīšanas secību.	Patstāvīgais darbs.	Izglītojamie veic putna liemeņa sadali atbilstoši sadales shēmām.
3. Spēj: izcirst gaļu ēdināšanas uzņēmumu 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; nodalīšanas nozīmi	3.1. Gaļas izciršana ēdināšanas uzņēmumiem. (25% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Liela gabala liellopu gaļas starpproduktu izciršana.	Apraksta galvenās darbības un piedalās liela gabala liellopu gaļas starpproduktu izciršanā (filejas, muguras biezās un plānās daļas, ciskas augšējās, iekšējās un ārējās daļas u.c.).	Izcērt liela gabala liellopu gaļas starpproduktu (fileju, muguras biezo un plāno daļu, ciskas augšējo, iekšējo un ārējo daļu u.c.).	Apskats.	Atbilstoši dažādu sugu liemeņu izcērtamās gaļas iznākuma normām izglītojamie skaidro kulināro sadalījumu un gaļas iznākumu: a) liellopu liemeņa gaļas lielajiem starpproduktiem; b) aitas liemenim; c) cūkas liemenim, d) putnu liemenim.
		3.1.2. Liela gabala cūkas gaļas starpproduktu izciršana.	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.).	Praktiskais darbs darba vidē.	Izglītojamie veic gaļas izciršanu noteiktas sugas dzīvnieku liemeņiem.
		3.1.3. Liela gabala aitas,	Apraksta galvenās	Izcērt aitas, kazas	Praktiskais darbs.	Izglītojamie aprēķina gaļas

kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.		kazas gaļas starpproduktu izciršana.	darbības un piedalās aitas, kazas liemeņa lielo gaļas starpproduktu izciršanā.	liemeņa lielos gaļas starpproduktus.		produkcijas iznākumu 20 kg smagam aitas (cūkas, teļa, u.c.) liemenim, pamato savus aprēķinus.
		3.1.4. Porciju un sīko starpproduktu gatavošana no liellopu, cūku un putnu liemeņiem.	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 atdzīšļošanas secību, iznākuma normas, to ietekmi uz gatavās gaļas produkcijas kvalitāti. Izprot: gaļas atkaulošanā un atdzīšļošanā iegūto izejvielu kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas ietekmi uz konkurētspējīgas gaļas produkcijas ražošanu.	4.1. Gaļas atkaulošana, atdzīšļošana gaļas produktu ražošanai. (15% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Gaļas atkaulošana un atdzīšļošana.	Piedalās liellopu, cūkas, aitas, kazas gaļas lielo gabalu atkaulošanā un atdzīšļošanā.	Atkaulo un atdzīšļo liellopu, cūkas, aitas, kazas gaļas lielos gabalus.	Vizuālo mācību uzskates līdzekļu prezentācija.	Izglītojamie iepazīstas ar dažādu sugu dzīvnieku gaļas atkaulošanas un atdzīšļošanas secību, sagatavo stāstījumu par atkaulošanas un atdzīšļošanas specifiku dažāda sortimenta gaļas produkcijas ražošanā (kotlešu masa, gaļas konservi, kūpinājumi u.tml.).
		4.1.2. Zudumi gaļas atkaulošanas un atdzīšļošanas procesos.	Raksturo zudumus, atkaulojot un atdzīšļojot liellopu, cūkas, aitas un kazas gaļu.	Skaidro zudumus, atkaulojot un atdzīšļojot liellopu, cūkas, aitas un kazas gaļu.	Praktiskais darbs darba vidē.	Izglītojamie atbilstoši pedagoga uzdevumam un tehnoloģijai veic noteiktas gaļas produkcijas atkaulošanu un atdzīšļošanu.
5. Spēj: novērtēt gaļas	5.1. Produkcijas	5.1.1. Pasūtījuma analīze	Vispārīgi apraksta	Analizē pasūtījumu un	Praktiskais darbs	Izglītojamie sagatavo gaļas

izciršanai nepieciešamās gaļas kvalitāti un daudzumu plānotā pasūtījuma izpildei. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirtās gaļas realizācijai.	sagatavošana atbilstoši pasūtījumam. (15% no moduļa kopējā apjoma)	un nepieciešamā izejmateriāla noteikšana.	nepieciešamā izejmateriāla (dzīvnieku liemeņu) daudzuma noteikšanu noteikta apjoma pasūtījuma sagatavošanai.	pamato nepieciešamā izejmateriāla (dzīvnieku liemeņu) daudzumu noteikta apjoma pasūtījuma sagatavošanai.	darba vidē.	produkciju atbilstoši pasūtījumam un iznākuma normām.
		5.1.2. Produkcijas izgatavošanas iznākuma normas.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic izejvielu daudzuma aprēķinus noteikta sortimenta produkcijas izgatavošanai.
6. Spēj: veikt izcirtās gaļas produkcijas iepakojšanu, marķēšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Zina: izcirtās gaļas, iepakojšanas, marķēšanas un uzglabāšanas nosacījumus. Izprot: izcirtās gaļas marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko	6.1. Izcirtās gaļas produkcijas iepakojšana, marķēšana un uzglabāšana. (5% no moduļa kopējā apjoma)	6.1.1. Izcirtās gaļas produkcijas marķēšanas pamatnostādnes, marķējumā norādāmā informācija.	Vispārīgi apraksta izcirtās gaļas marķēšanas pamatnostādnes un marķējumā norādāmo informāciju.	Marķē izcirtās gaļas produkciju.	Praktiskais darbs darba vidē.	Izglītojama veic dažāda sortimenta izcirtās gaļas produkcijas marķēšanu, iepakojšanu un sagatavošanu uzglabāšanai.
		6.1.2. Izcirtās gaļas iepakojšana, iepakojšanā izmantojamie materiāli.	Vispārīgi apraksta izcirtās gaļas iepakojšanu, iepakojšanā izmantojamās materiālus.	Iepako izcirtās gaļas produkciju, pamatojot iepakojšanas materiālu izvēli.	Praktiskais darbs darba vidē.	Izglītojamie atbilstoši normatīvo dokumentu prasībām izstrādā marķējumu noteikta sortimenta izcirtajai gaļas produkcijai, pamato marķējumā iekļauto informāciju.
		6.1.3. Izcirtās gaļas uzglabāšanas nosacījumi.	Vispārīgi apraksta izcirtās gaļas produkcijas uzglabāšanai izvirzītās prasības.	Sagatavo uzglabāšanai izcirtās gaļas produkciju.		

parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas produkcijas ražošanā.						
--	--	--	--	--	--	--

Ieteicamie avoti

Azimovs G., Boiko V., Jeļisejevs A. Lauksaimniecības dzīvnieku anatomija un fizioloģija. – Rīga: Zvaigzne, 1969.

Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu [skatīts 2019. gada 2. maijā]. Pieejams: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=LV>

Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regula (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem [skatīts 2019. gada 3. maijā]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj/?locale=LV>

Grīnberga M. Gaļa un tās pārstrāde. – Ozolnieki: Latvijas Lauksaimniecības konsultāciju un izglītības atbalsta centrs, 2000.

Ministru kabineta 2018. gada 10. jūlija noteikumi Nr. 416 "Dzīvnieku liemeņu klasifikācijas noteikumi" [skatīts 2019. gada 3. maijā]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/300432-dzivnieku-liemenu-klasifikācijas-noteikumi>

Pārtikas aprites uzraudzības likums [skatīts 2019. gada 2. maijā]. Pieejams: <http://likumi.lv/doc.php?id=47184/>

Putnu gaļas pārstrādes labas higiēnas un ražošanas prakses vadlīnijas [skatīts 2019. gada 2. maijā]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/98/vadl_17.pdf

Ruciņš M. Pārtikas produktu prečzinība. Mācību grāmata. – Kandava, 2010.

Strautniece E. Pārtikas produktu sensorā novērtēšana. – Jelgava: LLU, 2004.

UNECE, Trade, Standards and Recommendations. Meat [skatīts 2019. gada 2. maijā]. Pieejams: http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html

Забашта А. Г., Подвойская И. А., Молочников М. В. Справочник по разделке мяса. – Москва: ООО "Франтера", 2002.

Кох Г., Фукс М. Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия. – Санкт-Петербург: Профессия, 2005.

Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007.

Подвойская И. А., Ефремова А. С. Разделка мяса. – Москва: КолосС, 2010.

Рогов И. А., Забашта А. Г., Ибрагимов Р. М., Забашта Л. К. Производство мясных полуфабрикатов. – Москва: Колос-Пресс, 2001.

Фейнер Г. Мясные продукты. Научные основы. Технологии. Практические рекомендации. – Санкт-Петербург: Профессия, 2010.

**MODUĻA "Gaļas produktu ražošanas pamati"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Profesionāli aprīkota mācību darbnīca ar tehnoloģiskajām iekārtām un aprīkojumu (atkaulošanas naži, pH metrs, cirvis u.c.)	1
1.4.	Ledusskapis	2
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Drošības tehnikas instrukcijas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Roku mazgāšanas izlietne ar mazgāšanas, dezinfekcijas un vienreizlietojamo dvieļu aprīkojumu	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzkopšanas inventārs (slotas, liekšķere, spainis u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Individuālie aizsardzības līdzekļi (tērauda priekšauts, cimdi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Darba apģērbs (cepure, halāts, neslīdīgi apavi, gumijots priekšauts)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.7.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.8.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.9.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

MODUĻA "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" APRAKSTS

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot galda kultūras un etiķetes pamatnoteikumus viesību laikā pret apkalpojošo personālu 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 kārtā pārbaudījumu – modelē situācijas viesībās, ievērojot galda kultūras, lietišķās etiķetes un vispārējos 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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 lietojuma) un to sagatavošanu (t.sk. salvešu locījumus), higiēnas noteikumus galda trauku un piederumu (individuālo, koplietojamo) un glāžu sagatavošanā. Izprot: dažādu galda klājumu atbilstību izvēlētajam	1.1. Sagatavošanās viesībām. (20% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Viesību veidi.	Raksturo viesību veidus un viesību norises pamatelementus.	Nosaka viesību veidu un raksturīgos pamatelementus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie atbilstoši pasūtījumam sagatavo viesību telpas plānu, norādot galdu un palīggaldus izvietojumu, raksturo sagatavošanas darbības un resursus viesību apkalpošanai.
		1.1.2. Viesu uzaicināšana.	Sagatavo rakstveida 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, t.sk., nosakot, vai atbilde vispār ir jāsniedz.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo uzaicinājumu, norādot viesību veidam atbilstošu informāciju, t.sk. etiķetes prasības. Darba grupās diskutē par norādāmo informāciju un modelē ielūguma saņēmēja rīcību. Sagatavo ielūgumu sagatavošanas un nosūtīšanas, un viesu atbilžu sniegšanas grafiku, ievērojot konkrētus viesību rīkošanas termiņus, t.sk. tipogrāfiski sagatavojamu ielūgumu nosūtīšanu. Izglītojamie veic praktisku viesu sagaidīšanu un izvietojumu, simulējot dažādu viesu grupu uzņemšanu atšķirīgās
		1.1.3. Viesu sagaidīšana un izvietojuma pie galda.	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 par piemērotākā varianta izvēli.		
			Sagaida viesus,	Sagaida viesus,		

viesību/pasākuma veidam un norises organizācijai.			ievērojot vispārpieņemtās saskarsmes prasības; pavada viesus pie galda atbilstoši viesību veidam un plānotajai kārtībai.	ievērojot viesmīlības, lietišķās un profesionālās etiķetes, vispārējās un profesionālās ētikas principus, pavada viesus pie galda atbilstoši viesību veidam, viesu skaitam, subordinācijai u.c. faktoriem.		situācijās, izmanto lietišķo un profesionālo etiķeti. Izglītojamie izvērtē sagaidīšanas posma nozīmi un iespējamās kritiskos punktus viesu apkalpošanas procesā.
2. Spēj: veidot galda klājumus atbilstoši viesību/pasākuma veidam, specifikai un ēdienkartei. Zina: viesību/pasākuma ēdienkarti, apkalpošanas un galda klājuma veidus, galdu klāšanas secību, galda veļas, trauku un piederumu izvietojumu dažādos galda klājumos. Izprot: ēdienu un dzērienu pasniegšanas secību.	2.1. Galda klājumi. (20% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Galda klājuma veidi, atšķirības, lietojums.	Uzklāj vienkāršu nepaplašināto galda klājumu, ievērojot ēdienkarti, higiēnas un drošības noteikumus.	Patstāvīgi (individuāli un komandā) klāj dažādus galda klājumus, paplašinot un nomainot galda klāšanas piederumus un ievērojot viesību/pasākuma veidu, specifiku un ēdienkarti.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie klāj dažādus galda klājumus, ievērojot izvietojumu, secību, apkalpošanas veidu u.c. kritērijus.
		2.1.2. Galda klājuma nomaina viesību apkalpošanas laikā.	Komplektē galda veļu, galda traukus un piederumus noteiktam pasūtījumam. Palīdz viesim lietot salvetes, nomaina galda veļu un piederumus nepieciešamības gadījumā.	Patstāvīgi un precīzi komplektē galda veļu, galda traukus un piederumus viesību apkalpošanas laikā. Uzrauga galda veļas (galdaudu, salvešu u.c.) lietojumu viesībās, veic tās nomainīšanu viesu klātbūtnē, palīdz viesiem ievērot galda kultūras prasības.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic galda veļas, trauku un piederumu komplektēšanu, galdu uzklāšanu, pamatojoties uz noteiktu ēdienkarti, visos viesu apkalpošanas posmos, veido dažādas viesu vēlmju situācijas. Izglītojamie nomaina viesu traukus un galda piederumus, galda veļu (galdaudu, salvetes u.c.) pēc viesu lūguma vai nepieciešamības gadījumā viesību laikā.
	2.2. Viesu izvietošana pie galda, apkalpošana un ēdienu/dzērienu	2.2.1. Viesu apkalpošana.	Veic viesu apkalpošanu pie viena galda (neliels viesu skaits), izmantojot	Patstāvīgi vienlaikus veic viesu apkalpošanu pie vairākiem galdiem (lielāks viesu skaits),	Praktiskais darbs.	Izglītojamie apkalpo viesus, modelējot dažāda veida apkalpošanas situācijas, viesu vēlmes un ievērojot lietišķās

	pasniegšana. (30% no moduļa kopējā apjoma)		noteiktu apkalpošanas metodi un ievērojot lietišķo etiķeti.	izmantojot dažādas apkalpošanas metodes, raksturo nianšes. Apkalpo viesus, ievērojot lietišķo etiķeti.		etiķetes prasības, apkalpojot dažāda vecuma, dzimuma un ieņemamo amatu viesus.
	2.3. Trauku, galda piederumu un galda veļas lietošanas kultūra viesībās. (5% no moduļa kopējā apjoma)	2.3.1. Trauku un galda piederumu lietošana viesību laikā.	Vispārīgi raksturo traukus un galda piederumus atbilstoši viesu izvēlētajiem ēdieniem, pēc norādījuma papildina vai nomaina tos. Skaidro galda piederumu, trauku un galda veļas funkcionalitāti un lietojumu.	Pārliecinās par trauku un galda piederumu izvietojumu atbilstoši viesu izvēlētajiem ēdieniem, nepieciešamības gadījumā papildina vai nomaina individuālos un koplietošanas traukus saskaņā ar ēdienkarti 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 vēlmēs, t.sk. konsultē viesi un piedāvā (palīdz) risinājumus netradicionāliem un īpaši lietojamiem ēdieniem.	Praktiskais darbs. Situāciju analīze.	Izglītojamie modelē situācijas pie galda, kad nepieciešama trauku un galda piederumu nomaina, papildināšana; atbilstoši izvieta galda piederumus un trauku, ņemot vērā ēdienkarti, un palīdz viesiem izvēlēties atbilstošus galda piederumus. Izglītojamie pasniedz dažādu veidu ēdienus un dzērienus, izmantojot dažādus traukus un viesu atrašanās vietas pie galda.
3. Spēj: raksturot lietišķās etiķetes pamatprincipus viesību/pasākuma laikā.	3.1. Vispārīgi lietišķās etiķetes pamatprincipi.	3.1.1. Viesa un viesmīļa savstarpējā sadarbība viesību/pasākuma laikā.	Veido lietišķu komunikāciju ar viesiem dažādās viesību situācijās. Saziņā veido pozitīvu	Veido korektu un viegli saprotamu profesionālu sarunu ar viesi apkalpošanas laikā, ievēro viesmīlības,	Situāciju analīze.	Pedagogs vai kāds no izglītojamajiem rakstveidā vai mutvārdos piedāvā izglītojamajiem reālas situācijas aprakstus par

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)		savu un uzņēmuma paštēlu, ievērojot verbālās un neverbālās saskarsmes pamatprincipus.	lietišķās etiķetes un saskarsmes principus. Raksturo aizliegtos sarunu tematus dažādu tautu kultūrās, uzrunas un tostus, dažādām viesībām atbilstošas dāvanas un ziedus.		dažādām situācijām viesībās un uzdod atbildēt uz jautājumiem par viesmīļa, viesu u.c. rīcību/darbībām. Izglītojamie apspriež viesu uzrunas formas, lietišķo sarunu norisi u.c. viesības ietekmējošos apstākļus.
			Vispārīgi skaidro neērtas situācijas viesībās, viesmīļa pieļaujamās darbības, apkalpojot viesus pie galda un risinot neskaidrības saskaņā ar etiķetes noteikumiem.	Izvērtē neērtas situācijas dažādās viesībās, kas saistītas ar ēdienu, apkalpošanu u.c., skaidri demonstrējot viesmīļa korektu iesaisti un sadarbību situācijas pilnīgā atrisināšanā, etiķetes principu piemērošanu u.c.	Pārrunas.	Pedagogs un izglītojamie ar jautājumu palīdzību, īsiem komentāriem un stāstījumu, sistēmiski un precīzi skaidrojot viesmīļa darbības, viesu un viesmīļa sadarbību u.c., pārrunā informāciju par tēmām: – etiķetes un personas koptēla mijiedarbība pozitīvas saskarsmes veidošanā; – viesis pie galda – neērtas situācijas pirms maltītes un pie galda u.tml.; – dažādu ēdienu pasniegšanas un ēšanas īpatnības u.c.
			Vispārīgi definē zināmākās starpkultūru atšķirības viesībās ar dažādu tautu un kultūru pārstāvju klātbūtni.	Raksturo ar vispārīgiem piemēriem īpatnības, kas ir specifiskas dažādu kultūru pārstāvjiem, t.sk. viesībās, piemēram, dalījumā Austrumi un Rietumi.		
			Vispārīgi skaidro viesmīļa rīcību oficiālās pieņemšanās, apkalpojot valsts amatpersonas.	Skaidro oficiālu pieņemšanu apkalpošanas īpatnības, valsts amatpersonu etiķeti un subordināciju.		
	3.2. Apkalpojošā personāla lietišķās etiķetes pamatprincipi.	3.2.1. Darbinieka apģērba, aksesuāru un apavu izvēle viesībām.	Vispārīgi raksturo darbinieka lietišķā apģērba un tēla pamatelementus – stilu, krāsas, modeli u.c.	Izvērtē darbinieka lietišķo apģērba un tēlu pēc noteiktiem kritērijiem, piemēram, uzvalks, krekls/blūze, apavi u.c., un raksturo	Praktiskais darbs.	Izglītojamie izvēlas dažādām viesībām piemērotu apģērba, aksesuārus un apavus gan viesiem, gan apkalpojošajam personālam, pamatojot savu izvēli.

	(15% no moduļa kopējā apjoma)			nepieļaujamās lietas apģērbā, tēlā darba vietā/vidē.		Vispārīgi raksturo dažādus apģērba kodeksa stilus (<i>Bb (businessbest)</i> , <i>Bt (businesstraditional)</i> , <i>Bt (blacktie)</i> , <i>Cb (casualbaseline)</i> , <i>Cm (casualmainstream)</i> , <i>Ce (executivecasual)</i> , <i>A5 (after5)</i>).
			Vispārīgi raksturo apģērba stilu atbilstoši viesību veidam, kā arī dāmu un kungu apģērba (neformāls, svētku tērps un vakartērps).	Raksturo vairākus viesu apģērbus, pamatojot apģērba un aksesuāru izvēli, krāsas un stilu dāmām un kungiem atbilstoši viesību veidam.		
		3.2.2. Darbinieka komunikācija ar viesi.	Apraksta galvenos pieklājības nosacījumus savā uzvedībā (no viesu skatpunkta) viesībās – ierašanās, saveicināšanās, iepazīstināšana, iepazīšanās u.c.	Piedāvā vairākus variantus viesu rīcībai dažādās situācijās dažādu viesību veidos. Skaidro iespējamus veidus/variantus optimālas situācijas nodrošināšanai.	Pārrunas. Debates.	Pedagogs un izglītojamie ar jautājumu palīdzību, īsiem komentāriem un stāstījumu sistēmiski pārrunā iegūto informāciju par tēmu "Saskarsmes (t.sk. starpkultūru) prasmes attiecībās viesīs – viesmīlīs", skaidrojot dažādas situācijas, saistītas ar apkalpojošā personāla un viesu pieklājības, lietišķās un profesionālās etiķetes un saskarsmes noteikumu ievērošanas mijiedarbību. Piemēram: par drošiem un nedrošiem sarunu tematiem, apkalpojošā personāla palīdzību viesiem dažādās situācijās u.c.
			Skaidro apkalpojošā personāla komunikāciju (attiecības) un sekojošās darbības ar viesi viesību laikā.	Sadarbojas un komunicē ar viesi un iesaistītajiem speciālistiem, nepieļaujot familiaritāti, iespējamās abu pušu neskaidrības vai konfliktu, tādējādi nodrošinot abpusēju apmierinātību.		

Ieteicamie avoti

Dubkēvičs L., Ķestere I. Saskarsme: lietišķā etiķete. – Rīga: Jumava, 2003.

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. Ingrida Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2020. gada 1. februārī]. Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Kincāns V. Lietišķā etiķete un protokols. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2009.

Ķestere I. Lietišķā etiķete: Eiropas pieredze. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2010.

Vanaga V. Viesu apkalpošana. – Rīga: Biznesa augstskola "Turība", 2009.

Dahmer S. J., Kahl K. W. Restaurant Service Basics. 2nd ed. – John Wiley & Sons, 2009.
Walker J. R. The restaurant: from concept to operation. 7th edition. – Hoboken, New Jersey, 2014.

MODUĻA "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris, kopētājs, skeneris (vai "viss vienā")	1
1.4.	Profesionāli aprīkots mācību restorāns/kafejnīca	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Biroja un kancelejas materiāli (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas, pildspalvas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzskates un izdales līdzekļi un/vai materiāli (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Aktuālā un uzziņu periodika (mācību grāmatas, periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

MODUĻA "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" APRAKSTS

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo 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 izglītojamo 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, sāļšana, 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 galaprodukta kvalitātes rādītājus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Modulis "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana"

MODUĻA "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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.	1.1. Izejvielu, palīgizejvielu sagatavošana un taras sagatavošana (15% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Konservu klasifikācija.	Klasificē konservus pēc izejvielu un termiskās apstrādes veida, minot no katra vismaz divus piemērus.	Raksturo vismaz četrus konservus pēc izejvielu un termiskās apstrādes veida.	Grupu/pāru darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar konservu gatavošanā izmantojamajām izejvielām, palīgizejvielām, atbilstošiem taras veidiem, garšvielām un pedagoga vadībā veido tabulu, raksturojot dažādus dārzeņu, augļu un ogu konservus pēc noteiktiem kritērijiem – izejvielām, termiskās apstrādes veida u.c.
		1.1.2. Konservēšanas tehnoloģiskā dokumentācija.	Raksturo zudumus dažādu izejvielu sagatavošanā, t.sk. pirmapstrādē, tehniskos un tehnoloģiskos, izmantojot tehnoloģisko dokumentāciju – receptūras u.c.	Salīdzina un vērtē dažādu izejvielu tehniskos un tehnoloģiskos uzturvērtības zudumus katrā konservēšanas procesa posmā un raksturo receptūras saturu. Sniedz priekšlikumus zudumu samazināšanai.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie, izmantojot receptūras, veic aprēķinus, izveido konservu tehnoloģiskās kartes un kalkulācijas kartes dažādiem konserviem. Aprēķina zudumus dažādu izejvielu sagatavošanā – (pirmapstrādē, termiskajā apstrādē, ievērojot sezonālītāti). Veic aprēķinus (skābinātāju, saldvielu, recinātājvielu un sāls) koncentrācijai konservu gatavošanā.
			Veic vienkāršotus izejvielu un palīgizejvielu aprēķinus (mērvienības, svārs, koncentrācija u.c.)	Veic izejvielu un palīgizejvielu aprēķinus un pārrēķinus (koncentrācija, bruto/neto, kg/l/ml u.c.)		

			konservēšanas procesa posmos.	dažādam konservu daudzumam, tilpumam, apjomam, skaitam u.c.		
			Aprēķina konservu uzturvērtību.	Aprēķina konservu uzturvērtību. Aprēķina konservu pašizmaksu, ņemot vērā cenu svārstības, sezonalitāti, iegādes valsti.	Aprēķinu veikšana.	Izglītojamie aprēķina dažādu konservu uzturvērtību, salīdzina uzturvērtības izmaiņas. Aprēķina konservu pašizmaksu.
		1.1.3. Konservu gatavošanā izmantojamās izejvielas un palīgizejvielas, to sagatavošana konservēšanai un pirmapstrāde.	Sagatavo izejvielas (augļus, ogas, dārzeņus) un palīgizejvielas konservu gatavošanai.	Racionāli sagatavo izejvielas un palīgizejvielas konservu gatavošanai dažādu veidu konserviem.	Praktiskais darbs. Demonstrējumi. Praktiskais darbs.	Izglītojamie sagatavo izejvielas konservēšanai – veic dažādu izejvielu apstrādes procesus, saglabājot to kvalitātes, higiēnas rādītājus un izejvielu uzturvērtību, kā arī ievērojot tehnoloģiskā aprīkojuma ekspluatācijas noteikumus un higiēnas (produktu un ražošanas) noteikumus.
			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.		
		1.1.4. Iepakojuma veidi konservu gatavošanai, to sagatavošana un pārbaude.	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		Pedagogs sagatavo sarakstus ar konservēšanai paredzētām dažādu izejvielu kombinācijām. Izglītojamie izvēlas konservēšanai atbilstošu iepakojuma veidu, ņemot vērā tehnoloģijas (mazgāšana, karsēšana, temperatūra u.c.) ietekmi uz konserva kvalitāti visā konservu ražošanas ciklā.

				u.c. priekšrocībām un faktoriem.		
			Sagatavo dažāda veida iepakojumu konservēšanai pēc norādījumiem, vispārīgi raksturo procesu.	Precīzi sagatavo iepakojumu, nepieļaujot mikrobioloģiskā piesārņojuma risku faktorus.		
2. Spēj: gatavot dažādus konservus, ievērojot tehnoloģisko (t.sk. termisko) procesu prasības: pasterizācija, sterilizācija, marinēšana, sāļšana, skābēšana, konservēšana ar cukuru u.c. konservēšanas vielām, kaltēšana, kūpināšana, sasaldēšana u.c. Zina: konservēšanas veidus un paņēmienus, uzturvērtības un uzturvielu izmaiņas konservēšanas procesu laikā. Izprot: konservēšanas veida izvēli atbilstoši produktu konserva veidam, konservēšanas (gatavošanas) tehnoloģijai.	2.1. Konservu gatavošana. (75% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Konservēšanas metodes (fizikālās, fizikāli ķīmiskās, bioķīmiskās, ķīmiskās).	Gatavo dažāda veida konservus, izmantojot fizikālās konservēšanas metodes (dzesēšanu, saldēšanu un ātrsaldēšanu, pasterizāciju un sterilizāciju).	Gatavo dažāda veida konservus, izmantojot fizikāli ķīmiskās, bioķīmiskās un ķīmiskās konservēšanas metodes (konservēšanu ar sāli un cukuru u.c. konservēšanas vielām, skābēšanu, marinēšanu, kūpināšanu, dehidrēšanu).	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo dažāda veida konservus, izmantojot dažādas konservēšanas metodes. Atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāla, blanšē, iežēlē, marinē, karsē, pasterizē un sterilizē dārzeņus. No augļiem un ogām gatavo ievārījumu, džemu, biezeni, povidlu, marmelādi, sīrupu, kompotu un sulu, nektāru, žeļejas. Veic marinādes sastāvdaļu aprēķinus.
			Sagatavo dārzeņu konservēšanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un iepakojumu, atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāla, karsē, pasterizē un marinē dārzeņus, sagatavotos konservus novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.	Pārskata dažādu dārzeņu konservu sagatavošanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un iepakojumu; atbilstoši dārzeņu veidam, receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāla, karsē, pasterizē un marinē dārzeņus; organoleptiski novērtē to kvalitāti; sagatavotos konservus marķē un novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.		
			Sagatavo augļu un ogu nepieciešamās	Pārskata dažādu konservu sagatavošanai		

			izejvielas, palīgizejvielas un iepakojumu, atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai gatavo ievārījumu, džemu, biezeni, povidlu, marmelādi, sīrupu, kompotu un sulu.	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.		
		2.1.2. Produktu mikrobioloģija.	Nosauca mikrobioloģisko piesārņojumu veidus un mikroorganismu izdzīvošanas un attīstības temperatūras.	Detalizēti raksturo bīstamākos mikroorganismus un to toksīnus.	Grupu/pāru darbs.	Izglītojamie iepazīstas ar konservu gatavošanā iespējamajiem mikrobioloģisko piesārņojumu veidiem un mikroorganismu izdzīvošanas un attīstības temperatūrām. Pedagoģa vadībā veido tabulu, raksturojot mikrobioloģiskos piesārņojumu veidus un mikroorganismu izdzīvošanas un attīstības temperatūras dažādiem dārzeņiem, augļiem un ogām.
			Raksturo pasterizēšanas un sterilizēšanas procesa nosacījumus.	Raksturo mikrobioloģiskos kvalitātes rādītājus dažādiem konservu veidiem.		
			Raksturo konservu bojāšanās veidus.	Raksturo konservu bojāšanās pazīmes un to ierosinātājus.		
		2.1.3. Konservēšanas kļūdas.	Raksturo konservēšanas kļūdas dažādu veidu konservu gatavošanā, izmantojot fizikālās konservēšanas metodes (dzesēšanu	Raksturo konservēšanas kļūdas dažādu veidu konservu gatavošanā, izmantojot fizikāli ķīmiskās, bioķīmiskās un ķīmiskās	Grupu/pāru darbs.	Pedagoģs sagatavo attēlus ar dažāda veida konserviem, t.sk. bojātiem. Izglītojamie veic konservu novērtēšanu, raksturo pieļautās konservēšanas kļūdas un profilakses

			un saldēšanu, pasterizāciju un sterilizāciju).	konservēšanas metodes (kaltēšanu, vītināšanu, konservēšanu ar sāli un cukuru u.c. konservēšanas vielām, skābēšanu, marinēšanu, kūpināšanu), izskaidro kļūdu profilakses pasākumus.		pasākumus.
3. Spēj: marķēt gatavos konservus un nodrošināt to tālāku uzglabāšanu, kontrolēt gatavo konservu kvalitāti uzglabāšanas laikā. Zina: konservu kvalitātes rādītājus, organoleptiskās vērtēšanas kritērijus, konservu marķēšanas un uzglabāšanas režīmus un termiņus katram konservu veidam (t.sk. termiski neapstrādātiem – saldētiem, sasaldētiem u.tml.). Izprot: organoleptisko vērtēšanu un rādītājus, uzglabāšanas laikā notiekošo kontroles pasākumu nodrošināšanu; prasības iekšējās marķēšanas pieraksta informācijai, kvalitāti	3.1. Konservu kvalitātes vērtēšana un uzglabāšana. (10% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Konservu kvalitātes vērtējums.	Organoleptiski novērtē skābētus un salītus dārzeņus, augļu un ogu ievārījumu, džemu un kompotu. Nosauc konservu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos kritērijus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, sulīgums, garša.	Organoleptiski novērtē ne mazāk kā trīs dažādus salītus dārzeņus, augļu un ogu ievārījumus, džemus, kompotus u.c. Raksturo konservu kvalitātes organoleptiskos kritērijus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, sulīgums, garša.	Grupu/pāru darbs.	Izglītojamie pēc pedagoga norādījumiem sadalās pāros vai grupās, organoleptiski novērtē dažādus konservus; sagatavo aprakstu par kvalitāti raksturojošiem organoleptiskajiem kritērijiem vismaz 10 noteikta veida konserviem (ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, sulīgums, garša).
			Nosauc kvalitātes nodrošināšanas pasākumus/veidus katrā aprītes/plūsmas posmā.	Detalizēti raksturo konservu kvalitātes rādītājus un kvalitāti ietekmējošos faktorus.		
			Nosauc izplatītākos un biežāk sastopamos pārtikas bojāšanās iemeslus un pazīmes.	Raksturo izplatītākos pārtikas bojāšanās iemeslus un pazīmes katrā aprītes, plūsmas posmā.		
			3.1.2. Konservu marķēšana.	Apraksta marķējuma informāciju (derīguma termiņš, produkta sastāvs, uzglabāšanas apstākļi u.c.). Nosauc iekšējās	Atpazīst un izskaidro informāciju marķējumā par izejvielu uzglabāšanas apstākļiem. Marķē konservus, ievērojot marķēšanas	Praktiskais darbs.

ietekmējošos faktorus uzglabāšanas laikā, realizācijas termiņu uzraudzības pasākumus.			marķēšanas pieraksta informāciju tālākai uzglabāšanai, t.sk. atvēsinātiem un saldētiem produktiem, izstrādājumiem.	pamatnostādnes un norādot konservu marķējumā nepieciešamo informāciju atbilstoši HACCP prasībām (t.sk. termiski neapstrādātiem – saldētiem, sasaldētiem u.tml. konserviem).		Izglītojamie sadalās pāros un sagatavo marķējumu atbilstoši noteiktajām prasībām vismaz 10 konserviem no katra veida.
	3.1.3. Konservu uzglabāšana, uzglabāšanas režīmi un termiņi.		Atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai veic konservu atdzesēšanu un iesaiņošanu pēc termiskās u.c. apstrādes.	Izvēlas katram konservu veidam atbilstošu uzglabāšanas režīmu – temperatūru, vides apstākļus, higiēnas u.c. prasības.	Praktiskais darbs.	Pedagogs uzdod izglītojamajiem noteikt vājos punktus kāda konservu veida uzglabāšanā. Izglītojamie sagatavo informāciju no dažādiem avotiem, t.sk. HACCP, labas higiēnas un ražošanas prakses dokumentiem u.c. Rezultātu prezentē.
			Nosauc uzglabāšanas režīmu pamatrādītājus – temperatūras režīmus, gaisa relatīvā mitruma režīmus u.c. dažādu konservu (t.sk. termiski neapstrādātiem – saldētiem, sasaldētiem 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.), definē preventīvās darbības risku novēršanai.	Situācijas analīze.	Izglītojamie sagatavo kopsavilkuma materiālu par konservu uzglabāšanas režīmiem un termiņiem pedagoga norādītajām konservu grupām un veidiem (saldētiem, marinētiem, sālītiem u.tml. konserviem). Izglītojamie modelē situācijas noliktavās dažādos glabāšanas apstākļos (piemēram, nav elektrības u.tml.), izvērtē to ietekmi uz konservu kvalitāti uzglabāšanas laikā, plāno kontroles pasākumu nodrošināšanu un preventīvās darbības risku novēršanai.

Ieteicamie avoti

Augļu un dārzeņu konservu ražošana. Konservēšanas alternatīvās metodes, 2017 [skatīts 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/01/11/51/vadlinijas_konservesanas_alternativas_metodes_08102017.pdf

Blija A. Pārtikas un uztura kvalitāte un drošums. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2007.

Ceļvedis mājražošanā [skatīts 2020. gada 18. februārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/ck/files/PVD/celvedis_majrazosana.pdf

Dukaļska L. Pārtikas produktu iepakojšanas tehnoloģija. – Jelgava: LLU PTF, 2003.

Dukaļska L., Muižniece-Brasava S. Progresīvās iepakojuma tehnoloģijas pārtikas industrijā. – Jelgava: LLU, 2012.

Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva 2001/113/EK (20.12.2001.) *Augļu džemi, žeļejas un saldināts kastaņu biezenis* [skatīts 2020. gada 17. janvārī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/LSU/?uri=CELEX:32001L0113>

Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva 852/2004/ EK (29.04.2004.) *Par pārtikas produktu higiēnu* [skatīts 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=LV>

Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr.2073/2005 (15.11. 2005.). *Par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem* [skatīts 2020. gada 19. janvārī]. Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0001:0026:LV:PDF>

Etiķa koncentrācijas, aprēķini [skatīts 2020. gada 14. janvārī]. Pieejams: <http://www.lsm.lv/lv/raksts/virtuve/dzive/aicina-marinet-droshi--izmantojot-9etikji.a96533/>

Jēkabsone I. Pārtikas produktu uzturvērtības noteikšana. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2008.

Kangare V. Dārzeņu, augļu un sēņu konservēšana. Sagatavota pēc 1982. gada izdevuma. – Rīga: Avots, 2012.

Kunkulberga D. Prasības marķējumam un uzturvērtības aprēķināšana pārtikas produktiem [skatīts 2020. gada 19. janvārī]. Pieejams: http://www.priekulesnovads.lv/uploads/filedir/Lauksaimn_uznemejdarb/dokumenti/prezentacija_uzturvielas_nica_24_09_2015.pdf3

Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos [skatīts 2020. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/43/73/Vadl_partikas_produktuzizsekojamibai.pdf

Ministru kabineta 2002. gada 2. aprīļa noteikumi Nr. 140 "Iepakojuma klasifikācijas un marķēšanas noteikumi" [skatīts 2020. gada 14. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/doc.php?id=60915>

Ministru kabineta 2010. gada 16. marta noteikumi Nr. 254 "Ātri sasaldētu pārtikas produktu aprites noteikumi" [skatīts 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/206878-atr-sasaldetu-partikas-produktu-aprites-noteikumi>

Ministru kabineta 2011. gada 19. oktobra noteikumi Nr. 808 "Noteikumi par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku" [skatīts 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/238306-noteikumi-par-materialiem-un-izstradajumiem-kas-paredzeti-saskarei-ar-partiku>

Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumi Nr. 545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā" [skatīts 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/276821-partikas-aprite-nodarbinato-personu-apmacibas-kartiba-partikas-higienas-joma>

Ministru kabineta 2015. gada 3. marta noteikumi Nr.115 "Prasības fasētas pārtikas marķējumam" [skatīts 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/272619-prasibas-fasetas-partikas-markejumam>

Nikolajeva V. Pārtikas mikrobioloģija. I daļa [skatīts 2020. gada 19. janvārī]. Pieejams: <http://publikacijas.lu.lv/files/2015/01/P%C4%80RTIKAS.pdf>

Pārtikas alerģijas fakti [skatīts 2020. gada 17. janvārī]. Pieejams: <https://allergytraining.food.gov.uk/english/food-allergy-facts.aspx>

Pārtikas aprites uzraudzības likums [skatīts 2019. gada 17. janvārī]. Pieejams: https://likumi.lv/doc.php?id=%2047184&version_date=01.19.2023

Recinātāji [skatīts 2020. gada 14. janvārī]. Pieejams: <http://www.neo.lv/lv/>; <http://www.solenya.ru/uksus.htm>; <https://en.wikipedia.org/wiki/Agar>, <https://en.wikipedia.org/wiki/Gelatin>; <https://lv.wikipedia.org/wiki/Pekt%C4%ABnvielas>

Rozenbergs V. Uztura mācība. – Jelgava: LLU, 2008.

Ruciņš M. Pārtikas produktu prečzinība. Mācību grāmata. – Kandava, 2010.

Starptautiskās higiēnas prakses kodekss mazas skābes satura un paskābinātiem pārtikas konserviem (CAC/RCP 23-1979)21 [skatīts 2020. gada 19. janvārī]. Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/53/41/St_higienas_kodekss_partikas_konserviem.pdf

Strautniece E. Pārtikas produktu sensorā novērtēšana. – Jelgava: LLU, 2004.

Vadlīnijas mikrobioloģiskajiem kritērijiem [skatīts 2020. gada 14. janvārī]. Pieejams: https://www.fsai.ie/food_businesses/micro_criteria/guideline_micro_criteria.html

Zariņš Z., Neimane L. Uztura mācība. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2009.

Swanson K. M. J., Anderson J. E. Industry perspective on the use of microbial data for HACCP validation and verification. Journal of Food Protection, 2000.

The World's Healthiest Foods [skatīts 2020. gada 18. februārī]. Pieejams: <http://www.whfoods.com/foodstoc.php>

**MODUĻA "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1
1.4.	Profesionāli aprīkota mācību telpa ar plīti, izlietnēm, ledusskapjiem, saldētavām u.c. iekārtām un nepieciešamo virtuves inventāru un aprīkojumu (nažiem, dēļiem, rīvēm u.c.) praktisko darbu organizēšanai	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1
2.2.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Drošības tehnikas instrukcijas (katrai tehnoloģiskajai iekārtai)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pavāra darba tērps un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.6.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1
2.7.	Konservēšanas termometri	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.8.	Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļi iekārtām un aprīkojumam	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.9.	Telpu uzkopšanas komplekts	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.10.	Roku mazgāšanas izlietne ar mazgāšanas, dezinfekcijas un vienreizlietojamo dvieļu aprīkojumu	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.11.	Vākojamie materiāli	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.12.	Iepakojums konservēšanai	Atbilstoši moduļa īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 galdā 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 kārtā 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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.	1.1. Telpas un vides noformēšana. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Krāsu mācības pamatprincipi.	Vienkāršoti apraksta krāsu raksturojošos elementus – toni, piesātinājumu un gaišumu.	Atšķir pamatkrāsas un atvasinātās krāsas, veido krāsu salikumus noteiktas telpas noformējumam.	Praktiskais darbs. Prezentācija.	Izglītojamie praktiski darbojas telpu vides noformēšanā un izvērtē: – krāsas un to salikumus telpā, to atbilstību kopējam stilam, – noformējuma ietekmi uz viesu labsajūtu. Informāciju apkopo, izveido uzskates līdzekli/prezentāciju un apspriež kopīgi ar pārējiem izglītojamajiem un pedagogu.
		1.1.2. Telpu un vides noformēšana atbilstoši dažādiem pasākumiem.	Vispārīgi raksturo dažādas telpu un vides noformēšanas iespējas. Piedalās telpu noformēšanas darbos.	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	2.1. Materiālu sagatavošana ziedu kompozīciju veidošanai.	2.1.1. Ziedu sagatavošana un saglabāšana galda un telpas kompozīcijām.	Vispārīgi raksturo ziedu griešanas un saglabāšanas noteikumus.	Sagatavo svaigos ziedus un dabas materiālus galda un telpas dekorēšanai.	Izpēte. Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic izpēti par ziedu un citu augu piedāvājumu, apkopo rezultātus pēc noteiktiem kritērijiem. Izglītojamie sagatavo svaigos

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)					ziedus un dabas materiālus galda un telpu dekorēšanai, ievērojot vispārīgos ziedu un citu materiālu griešanas un sagatavošanas noteikumus.
		2.1.2. Materiālu un trauku izvēle un sagatavošana kompozīcijām.	Nosaka galda kompozīcijas veidam atbilstošus traukus un materiālus.	Izvēlas galda kompozīcijas veidam un krāsu salikumam piemērotus traukus, materiālus un sagatavo tos kompozīciju veidošanai.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie izvēlas materiālus un traukus, sagatavo tos kompozīciju veidošanai, ievērojot kompozīcijas uzbūvi un citus priekšnoteikumus.
3. Spēj: piedalīties dažāda stila, tajā skaitā Latvijas nacionālo svētku un gadskārtu, dekoru, kompozīcijas un/vai citu 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	3.1. Kompozīciju un telpu dekoru veidi un formas atbilstoši Latvijas nacionālo gadskārtu svētkiem. (40% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Kompozīciju veidošanas nosacījumi Latvijas nacionālo gadskārtu svētkiem.	Piemēro galda kompozīciju veidošanas pamatnosacījumus.	Pamato noteiktas galda kompozīcijas veidošanas izvēli.	Praktiskais darbs. Prezentācija.	Izglītojamie apkopo informāciju par dekoriem, kompozīcijām un/vai citiem elementiem, sagatavo prezentācijas par kompozīciju un/vai telpu dekoru veidošanu.
		3.1.2. Dekori un citi elementi telpās.	Izvērtē dekorēšanas iespējas un dekoru/elementu ietekmi uz telpas kopējo gaisotni.	Izmanto dažādus dekorus/elementus telpu noformēšanā atbilstoši uzņēmuma un Latvijas nacionālajām tradīcijām, uzņēmuma stilam un gaisotnei.		

nacionālajām tradīcijām, 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.	4.1. Telpaugu aprūpe un telpaugu kopšanas metodes. (40% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Telpaugu aprūpē izmantojamās telpaugu kopšanas metodes, tehniskie līdzekļi un mēslošanas līdzekļi.	Atpazīst telpaugus un atbilstoši kopšanas norādījumiem izvēlas kopšanas līdzekļus.	Piemēro telpaugu kopšanas metodes, lietojot atbilstošus tehniskos līdzekļus un mēslošanas līdzekļus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie apkopo informāciju par dažādiem telpaugiem, to aprūpes un kopšanas metodēm un līdzekļiem.

Ieteicamie avoti

Aihorns T. Mūsdienu interjers. – Rīga: Jumava, 2000.

Ardlija S., Grejs Dz., Hola D. Mājokļa dizains. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2001.

Bāliņa A., Irbīte A. Interjers. – Rīga: Jumava, 2005.

Krāsu aplis – ieskats krāsu teorijā [skatīts 2019. gada 14. februārī]. Pieejams: <http://devini.com/krasu-aplis-teorija/>

Telpaugi [skatīts 2019. gada 14. februārī]. Pieejams: <https://www.delfi.lv/temas/telpaugi/>

Ziedošie telpaugi [skatīts 2019. gada 14. februārī]. Pieejams: <https://www.delfi.lv/majadarzs/telpaugi/>

MODUĻA "Telpu dizains un floristika"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Dators, aprīkots ar lietojumprogrammām un pieeju internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Dārzkopības aprīkojums un instrumenti telpaugu kopšanai – lejkanna, nazis, šķēres u.c.	1 komplekts
2.2.	Dekoru/elementu/kompozīciju veidošanas piederumi – līme, karstā līme, zaļās un sausās oāzes, stieples, pērlītes, sveces, dekoratīvie trauki, lapu spīdumi, krāsas, dekoratīvi elementi, dažādu materiālu un šķiedru audumi, lentes u.c. izstrādājumi	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Dabas palīgmateriāli – dabas šķiedras, lapas, sūnas, čiekuri, sēklas, sausie augi, zari, klūdziņas, koku augļi, saknes, smilgas, akmentiņi u.c.	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

MODUĻA "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" APRAKSTS



Uz sākumu

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 moduļi, izņemot prakses moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamie kārtā 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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
1. Spēj: iepazīties un izvērtēt gastronomiju (ēdienu gatavošanu) kā tūrisma produktu. Zina: gastronomiskā tūrisma (vietas, pasākumi u.c.) apzināšanu, saglabāšanu kultūras tūrisma kontekstā. Izprot: gastronomiskā tūrisma nozīmi un lomu ceļojuma galamērķa izvēlē.	1.1. Gastronomiskais tūrisms. (5% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Produktu piedāvājums Latvijā un citviet.	Novērtē gastronomiskā tūrisma ietekmi tūrisma galamērķa popularizēšanā.	Analizē gastronomiskā tūrisma ilgtspējīgas attīstības iespējas un tendences Latvijā.	Darbs ar tekstu. Prezentācija.	Izglītojamie vāc informāciju, izmantojot dažādus informācijas resursus (zinātniskas un populārzinātniskas publikācijas, interneta un preses materiālus, normatīvos aktus, datubāzes, terminu skaidrojošās vārdnīcas u.c.), atbilstoši mācību tēmai – gastronomiskā tūrisma piedāvājums Latvijā/Eiropā/pasaulē. Materiālus lasa, konspektē, apkopo un informāciju ieraksta tabulās, shēmās, diagrammās, veido konkrētu faktu un/vai informācijas kopumu, t.sk. prezentācijas veidā.
			Nosauc un vispārīgi raksturo vismaz trīs populārākos tūrisma galamērķus, kur nacionālā maltīte/ ēdieni ir galvenais motivators apmeklēt noteiktu vietu pasaulē, Eiropā un Latvijā.	Izvērtē ar piemēriem piecus populārākos tūrisma galamērķus, t.sk. ēdienus, dzērienu un izstrādājumus u.c. informāciju un analizē to ietekmējošos faktorus.		
			Novērtē Latvijas gastronomisko/ kulināro mantojumu, pamatojoties uz vēsturisko, ģeogrāfisko un iedzīvotāju pieredzi dažādos aspektos – lauksaimniecība, cilvēku migrācija u.c.	Detalizēti raksturo gastronomisko/ kulināro mantojumu kā veidu, kādā 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 un ēdienu piedāvājumu. Zina: pasaules, Eiropas un Latvijas reģionu kulinārā mantojuma raksturīgākās iezīmes. Izprot: vietējās izcelsmes izejvielu izvēles nozīmi attiecīgu ēdienu/maltītes gatavošanā.	2.1. Nacionālā virtuve kā kultūrvēsturiskā mantojuma daļa. (5% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Produktu izvēle.	Vispārīgi izvērtē ģeogrāfisku un vēsturisku apstākļu ietekmi uz nacionālo virtuvi/ēdieniem.	Strukturēti analizē dažādu ģeogrāfisku, vēsturisku u.c. apstākļu ietekmi uz dažādām tradicionālajām virtuvēm/ēdieniem.	Izpēte (izzināšana)/ mācību pētījums.	Izglītojamie patstāvīgi vāc informāciju par vietējām jeb lokālajām produktu tendencēm pasaulē un Eiropā, apkopo informāciju, izklāsta rakstveidā pētījuma rezultātus, tos prezentē, papildus lietojot vizuālos mācību uzskates līdzekļus – videomateriālus, fotogrāfijas, maketus.
			Apraksta ēdienu kā nozīmīgu, neiztrūkstošu un galveno piedāvājuma elementu gastronomiskajā tūrismā vismaz trim pasaules valstīm pēc noteiktiem kritērijiem – vietējie/lokālie produkti/izejvielas, gatavošanas veids/veidi, tradīcijas u.c.	Atšķir un izvērtē vismaz piecu pasaules valstu vietējos ēdienus, raksturojot vietējo/lokālo sastāvdaļu/produktu, gatavošanas un pasniegšanas specifiku un īpatnības u.c. saistošo informāciju un faktus.		
			Apraksta galvenajos vilcienos vietējo (Latvijas) ēdienu pieprasījuma un piedāvājuma savstarpējo saikni – mijiedarbību.	Izvērtē pašreizējo Latvijas ēdienu piedāvājuma SWID analīzi – stiprās un vājās puses, nosaka ēdienu piedāvājuma pilnveides iespējas un riskus.		
3. Spēj: novērtēt restorāna ēdienu un vīna piedāvājumu un saderību. Zina: vīna kartes saturu, vīna veidus un to raksturojumu, vīna un ēdienu garšas mijiedarbību.	3.1. Vīna iedalījums. (5% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Vīnogu šķirņu raksturojums.	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 – raksturīgās pazīmes un galvenos audzēšanas apgabalus, skaidro terminu „ražas gads”.	Prezentācija.	Izglītojamie analizē informāciju par vīnogu šķirnēm un raksturo vīna veidus, garšas nianses, audzēšanas reģionus, veido izvērstu/detalizētu prezentāciju.
		3.1.2. Vīna kartes	Skaidro vīna kartes	Analizē vīnu secību un		

Izprot: ēdienu/uzkodu saderības un vīna izvēles nosacījumus atbilstošajam ēdienam/uzkodai.		struktūra.	izveides struktūras elementus (pēc reģiona, pēc šķirnes, pēc veida (šķirne, no vieglākā uz piesātinātāko), pēc cenas), pamato struktūras elementu izvēli.	pierakstu vīna kartē, raksturojot reģionu, šķirni, veidu (šķirne, no vieglākā uz piesātinātāko), cenu u.c. faktorus (raksturīgus noteiktam uzņēmumam, virtuvei utt.).		dažādu uzņēmumu vīna kartes, kas pieejamas uzņēmumu tīmekļa vietnēs, veido prezentāciju par vīna kartes struktūru un ar to saistīto informāciju, prezentē to. Diskutē par vīna kartes struktūru, grupu izvietojumu, vienību skaitu u.c., par tās piemērotību un saskaņu ar ēdienkarti – uzkodām, ēdieniem.
		3.1.3. Vīna marķēšanas veidi (pēc šķirnes, pēc reģiona) un etiķetes struktūra.	Skaidro vīna marķēšanas veidu, vīna etiķetes informāciju un lietotos terminus.	Skaidro marķēšanas veidu, lasa vīna etiķeti, izprot lietotos terminus, raksturo dažādu reģionu vīnu atšķirības.	Patstāvīgais darbs.	Izglītojamie, izmantojot grāmatas un interneta resursus: – izveido savu vīna terminoloģijas vārdnīcu; – apkopo un salīdzina vairāku vīna etiķešu informāciju, piemēram, Francijas reģionu, Itālijas u.c. valstu vīna etiķetes, veido detalizētu skaidrojuma izklāstu.
	3.2. Vīna un ēdienu saderība. (5% no moduļa kopējā apjoma)	3.2.1. Vīna un ēdienu saderības pamatprincipi.	Identificē ēdiena/uzkodu un vīna saderības galvenos pamatnosacījumus.	Nosauc ēdiena/uzkodu un vīna saderības galvenos pamatnosacījumus, pamato garšas uztveri ar ēdiena/vīna ķīmiskā sastāva komponentiem.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie analizē informāciju par vīna un ēdienu saderību, izvēloties kādas ēdienu grupas ēdienus. Veido prezentāciju un prezentē.
			Izvēlas un salīdzina trīs uzkodas pie dažādiem vīna veidiem (vīnogu šķirnēm), vispārīgi raksturo to atbilstību/saderību.	Izveido dažādiem vīna veidiem (vīnogu šķirnēm) atbilstošākās uzkodas, izvērtējot vīna un uzkodu garšas īpašības, to saderību u.c. faktorus.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo vairāku veidu uzkodas un piemeklē atbilstošākos vīnus atbilstoši ēdiena/uzkodu galvenajai sastāvdaļai.

		3.2.2. Vīna organoleptiskās novērtēšanas pamatelementi.	Uzskaita un vispārīgi raksturo vīna organoleptiskās novērtēšanas pamatelementus un to raksturojumu (aromāts, tekstūra, garša, intensitāte u.c.).	Detalizēti skaidro vīna degustācijas pamatelementus, raksturo dažādu vīnu elementu kombināciju, nianšes u.c.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie veic organoleptisko novērtējumu, raksturo vīnu aromātu, tekstūru un garšu, nosauc vīnogu šķirni un šķirnes garšas buķeti u.c. informāciju.
	3.3. Enotūrisms/ vīna tūrisms pasaulē. (5% no moduļa kopējā apjoma)	3.3.1. Enotūrisma/vīna tūrisma mijiedarbība ar gastronomisko tūrisma.	Nosauc vīna tūrisma raksturīgākos galamērķus: – 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.	Izpēte (izzināšana)/ mācību pētījums.	Izglītojamie patstāvīgi vāc informāciju, t.sk. angļu valodā, par tēmām: – enotūrisma/vīna tūrisma attīstība pasaulē, Eiropā, Latvijā; – vīna un gastronomiskās tūres Eiropā; – Latvijas vīna tūre (Latvijas augļu un ogu vīna darītavas). Apkopo informāciju (vīna darītavas, vīna degustācijas, vīna valstu un reģionu virtuves un vietējos ēdienus u.c.), izklāsta rakstveidā pētījuma rezultātus, tos prezentē, papildus lietojot vizuālos mācību uzskates līdzekļus – video, foto materiālus, bukletus u.c.
			Raksturo vīna valstu un reģionu virtuves – vietējos/lokālos produktus un izejvielas, gatavošanas veidus, 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.		
			Identificē Latvijas augļu un ogu, netradicionālā vīna veidus un galvenās raksturojošās pazīmes – izejvielas, gatavošanas metodi,	Raksturo Latvijas augļu un ogu, netradicionālā vīna veidus, izejvielas, gatavošanas metodi, organoleptiskos (vīna krāsa, garša, aromāts	Intervija/aptauja.	Izglītojamie iztaujā Latvijas Vīnkopju un vīndaru biedrības pārstāvjus vai vīndarus par Latvijas augļu un ogu, netradicionālā vīna ražošanu un ar to saistītajiem jautājumiem, pēc sarunas

			vispārējos organoleptiskos un kvalitātes rādītājus.	u.c.) un kvalitātes rādītājus.		apkopo informāciju un rezultātus, diskutē.
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, ēdienu gatavošanas, noformēšanas un pasniegšanas specifiku.	4.1. Nacionālās virtuves. (75% no kopējā moduļa apjoma)	4.1.1. Citu valstu un tautu ēdienu, dzērienu un izstrādājumu gatavošana.	Gatavo dažādus autentiskus, tradicionālos citu valstu ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, ievērojot receptes, tehnoloģiskās kartes un citus nosacījumus.	Gatavo dažādas sarežģītības un daudzveidīgus, t.sk. dažādu valstu un tautu, autentiskus, tradicionālus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, ievērojot izejvielu, gatavošanas tehnoloģiju, specifiku un citus saistītos apstākļus un vidi.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo komandā un individuāli vienlaicīgi dažādas sarežģītības vismaz piecus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus no dažādām ēdienu grupām, valstīm u.tml.
			Lieto ēdienu, dzērienu un izstrādājumu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā autentiskas izejvielas, produktus un garšvielas, arī traukus, aprīkojumu, tehnoloģiskās iekārtas u.c.	Nodrošina, t.sk. lasa, receptes oriģinālvalodā, lieto ēdienu, dzērienu un izstrādājumu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā autentiskas izejvielas, produktus un garšvielas, nepieļaujot atkāpes un neprecizitātes.		
		4.1.2. Citi uztura veidi.	Vispārīgi izvērtē citus uztura veidus – veģetārismu, vegānismu, svaigēšanu u.c., raksturojot izvēles iemeslus un ar tiem saistītos kritērijus, uzturvērtību un sabalansētību,	Pamato dažādu uztura veidu ieguvumus un zaudējumus (fizioloģija) ar precīziem/neatkarīgiem vērtējumiem par uzturvielām – ogļhidrātiem, olbaltumvielām,	Praktiskais darbs.	Izglītojamie gatavo dažādus citu uztura veidu ēdienus, ievērojot uzturvērtības, tehnoloģiskās kartes, higiēnas un kvalitātes prasības un izmantojot dažādus termiskās apstrādes veidus – pamatpaņēmienu, palīgpaņēmienu un kombinētos paņēmienu.

			pārtikas drošību un saindēšanās draudus u.c.	vitamīniem, taukiem, ūdeni un šķiedrvielām, mikro/makro- elementiem u.c.		
			Gatavo dažādus citu uztura veidu ēdienus, ievērojot receptes, tehnoloģiskās kartes u.c. nosacījumus.	Gatavo citu uztura veidu ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, ievērojot izejvielu, produktu gatavošanas tehnoloģiju, specifiku u.c. saistītos apstākļus un nosacījumus.		

Ieteicamie avoti

Alkoholisko dzērienu izcelsmes vēsture pasaulē (adaptēts no *The History of Alcohol* www.ephedrina.org, www.ttb.gov. Ar atļauju pārpublicēts no: <http://www.neatturiibnieki.pit.lv>) [skatīts 2020. gada 19. martā]. Pieejams: <http://virtuve.calis.delfi.lv/noderigi/dzerieni/alkoholisko-dzerienu-izcelsmes-vesture-pasaule>

Domine A. Lielā bāra grāmata. – Rīga: Jāņa Rozes apgāds 2010.

Krišjānis A. Vīna pasaules rokasgrāmata. – Rīga: Jumava, 2009.

Kuliša I. Vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumu ražošanas dokumentācijai. – Rīga: ISMA, 2014.

Millere I. Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskā dokumentācija. *Gastromāns*. Nr. 1, 2005.

Millere I. Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmuma vadītājiem. – Jelgava: LLU, 2007 [skatīts 2020. gada 14. martā]. Pieejams: http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Muižniece I. Alkoholisko dzērienu pirmsākumi: HoReCa.lv 2010 [skatīts 2020. gada 19. martā]. Pieejams: <http://www.horeca.lv/raksti/alkoholisko-dzerienu-pirmsakumi>

Barrows C. W., Powers T. Introduction to Management in the Hospitality Industry. 7th ed. – Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2008.

Cousins J., Lillicrap D., Weekes S. Food and Beverage Service. 9th Edition. – Hodder Education, 2017.

Food Service Management. Joint Service Publication 456: Defence Catering Manual: Volume 1, Catering Management [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/33781/20110208JSP456_Vol1_Chap06_FoodServiceManagementv5_0webU.pdf.

Jacquelyn L. Start your own restaurant and more: pizzeria, coffeehouse, deli, bakery, catering business. Entrepreneur Press and Jacqueline 3rd ed. – Calif.: Entrepreneur Press, 2009.

Modernist Cuisine Volume 1-6, the Cooking Lab. – Bellevue, 2011.

Ramsay G. Three Star Chef. – UK: Quadrille, 2001.

Roth M., Mesplede J. F. Ritz Paris: Haute Cuisine. – Paris: Flammarion, 2011.

Potvin H. Planning and Organizing an Annual Conference [skatīts 2020. gada 5. februārī]. Pieejams: <http://kmh-lanl.hansonhub.com/pc-26-123-potvin.pdf>

Walker J. R. The restaurant: from concept to operation. 7th ed. – Hoboken, New Jersey, 2014.

MODUĻA "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris	1
1.4.	Profesionāli aprīkota mācību telpa konferenču vai semināru praktiskai organizēšanai	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Biroja un kancelejas materiāli (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas, pildspalvas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Drošības tehnikas instruktāžas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Uzskates un izdales līdzekļi un/vai materiāli (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli, videomateriāli u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Aktuālā un uzziņu periodika (mācību grāmatas, periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.6.	Preču, inventāra, izejvielu uzskaites dokumentācijas komplekts	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.7.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas (t.sk. numuru pārbaudes veidlapas, inventarizācijas akti, pavadzīmes, istabenes kartītes u.c. veidlapas)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.8.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1
2.9.	Uzkopšanas līdzekļi (komplekts), tīrīšanas līdzekļi visām virsmām (komplekts)	Atbilstoši moduļa īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

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 sniegšanai. 5. Pieņemt un organizēt papildpakalpojumus pasākuma norises laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi, izņemot noslēdzošo (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	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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 lietošanu un klientu vajadzības pasākumu organizēšanas procesā.	1.1. Pasākumu vispārīgs raksturojums. (20% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Pasākumu veidi.	Uzskaita un raksturo pasākumu veidus (konferences, semināri, banketi u.c.).	Detalizēti skaidro pasākumu veidus raksturojošās pazīmes, specifiku un raksturlielumus.	Informācijas tehnoloģiju izmantošana.	Pedagogs rosina izglītojamos izmantot datoru informācijas iegūšanai (no interneta vai CD ROM datubāzēm u.tml.) un apkopošanai, lai veiktu interneta resursu un literatūras apkopojumu par pasākumu veidiem.
		1.1.2. Pasākumu organizācija.	Nosauc pasākumu galvenos organizatoriskos posmus.	Detalizēti skaidro katru pasākuma organizācijas posmu.	Patstāvīgais darbs.	Izglītojamie individuāli izstrādā darba lapu par attiecīgā pasākuma organizāciju, norādot tā raksturīgākās iezīmes un nepieciešamos organizatoriskos posmus.
		1.1.3. Pasākumu telpas un aprīkojums.	Nosauc pasākuma telpu izkārtojuma veidus un pamataprīkojumu.	Raksturo pasākuma telpas atbilstoši pasākuma formātam, skaidro pamataprīkojuma un papildaprīkojuma lietošanu.	Informācijas tehnoloģiju izmantošana.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, sagatavo prezentāciju par pasākumu telpu iekārtojuma veidiem, pamataprīkojumu un papildaprīkojumu. Izglītojamie prezentē savu darbu.
2. Spēj: izstrādāt ēdināšanas pakalpojumu pasākumam.	2.1. Ēdināšanas pakalpojumu organizācija pasākumos.	2.1.1. Ēdināšanas pakalpojuma veidi.	Uzskaita ēdināšanas pakalpojumu veidus pasākumos, izvērtējot to specifiku.	Detalizēti skaidro pakalpojumu veidus un pakalpojuma izvēli ietekmējošos faktorus	Rakstu darbi.	Izglītojamie, izmantojot izmitināšanas un apkalpošanas mītņu tīmekļa vietnēs pieejamo informāciju,

Zina: ēdināšanas pakalpojuma organizācijas procesu izpildi. Izprot: ēdināšanas pakalpojuma īstenošanas posmu nozīmi pakalpojuma sniegšanā.	(35% no moduļa kopējā apjoma)			dažādos ēdināšanas pasākumos.		apkopo informāciju par pieejamajiem ēdināšanas pakalpojumu veidiem pasākumos. Diskutē par veidiem, to atšķirībām.
		2.2.2. Ēdināšanas pasākuma organizācijas posmi.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie sadalās grupās un saskaņā ar darba uzdevumu "Ēdināšanas pakalpojuma organizācija (seminārā, konferencē)" strādā pie plāna izstrādes. Atbilstoši darba uzdevuma saturam izplāno attiecīgā pasākuma ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanas darbu secību un to izskaidro.
		2.2.3. Darba pienākumi ēdināšanas pakalpojuma īstenošanā pasākumos.	Vispārīgi apraksta katra speciālista individuālos darba pienākumus un atbildību.	Skaidro iesaistīto speciālistu individuālos un kopējos pienākumus, atbildību un savstarpējo mijiedarbību.	Mācību ekskursija.	Izglītojamie apmeklē viesnīcas vai restorānus, kas nodarbojas ar pasākumu organizēšanu, un noskaidro attiecīgā uzņēmuma darbinieku iesaisti un pienākumus atsevišķu ēdināšanas pakalpojumu pasākumos.
3. Spēj: aprēķināt pasākuma ēdināšanas pakalpojuma izmaksas. Zina: pasākuma ēdināšanas pakalpojuma izmaksu aprēķināšanas metodiku. Izprot: ēdināšanas pakalpojuma izmaksu sadaļu kopējo izmaksu veidošanās procesā.	3.1. Ēdināšanas pakalpojuma izmaksas pasākumos. (15% no moduļa kopējā apjoma)	3.1.1. Izmaksu veidi.	Apraksta izmaksu veidus (pastāvīgās, mainīgās, kopējās) kopējā pasākuma tāmē.	Detalizēti ar piemēriem skaidro pastāvīgās, mainīgās, kopējās izmaksas, veidojot kopējo pasākuma tāmē.	Informācijas tehnoloģiju izmantošana. Praktiskais darbs.	Izglītojamie, izmantojot uzņēmumu tīmekļa vietņu informāciju, veic informācijas apkopošanu par ēdināšanas pakalpojumu izmaksu pozīcijām pasākumos. Izglītojamie veido sākotnējo (ietvertas izmaksu prognozes) kopējo pasākuma tāmē – aprēķina izmaksas manuāli un izmantojot datorprogrammu.
		3.1.2. Izmaksu aprēķināšana.	Aprēķina ēdināšanas pakalpojuma izmaksas veidlapā, kurā norādīts: - uzskaitījums un apraksts (ja attiecas), - mērvienība, daudzums, summas vai starpsummas (ja attiecas).	Detalizēti skaidro ēdināšanas pakalpojuma izmaksu aprēķināšanas procesu un izmaksu veidošanos kopējā tāmē. Sagatavo ēdināšanas pakalpojuma izmaksas tāmē.		

4. Spēj: sagatavot pasākuma telpu ēdināšanas pakalpojuma sniegšanai. Zina: galdu, krēslu izvietojuma veidus, apgaismojuma un tehniskā aprīkojuma iespējas pasākumos. Izprot: pasākuma telpas iekārtošanas atbilstību ēdināšanas pakalpojuma sniegšanai.	4.1. Telpas iekārtojums ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai. (20% no moduļa kopējā apjoma)	4.1.1. Telpu sagatavošana.	Sagatavo telpas ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai (izvieto mēbeles un dekoratīvos elementus u.c.).	Izvērtē sagatavoto telpu higiēnisko stāvokli, piemērotību, izvietotās mēbeles atbilstoši telpas konfigurācijai, ēdināšanas pakalpojuma veidam u.c. kritērijiem.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie izvieto mēbeles, aprīkojumu un dekoratīvos elementus. Modelē pasākuma norisi. Analizē iespējamās viesu un personāla kustības plūsmas, veic korekcijas izvietojumā.
		4.1.2. Tehniskais aprīkojums.	Izvieto tehnisko aprīkojumu pasākuma norises telpā ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai.	Nokomplektē un izvieto (uzstāda un saslēdz) tehnisko aprīkojumu pasākuma norises telpās, pārbauda tā gatavību darbam.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie demonstrē un sagatavo tehnisko aprīkojumu atbilstoši tā ekspluatācijas noteikumiem u.c. kritērijiem.
5. Spēj: organizēt papildpakalpojumus pasākuma norises laikā ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai. Zina: papildpakalpojumu veidus un to saturu pasākumu organizēšanā. Izprot: papildpakalpojuma nozīmi pasākuma veiksmīgā realizācijā.	5.1. Papildpakalpojumi ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai. (10% no moduļa kopējā apjoma)	5.1.1. Papildpakalpojumu veidi (ziedu kompozīcijas, dekorācijas, interjera elementi, tehniskais papildaprīkojums).	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie izveido papildpakalpojumu sarakstu (pasākuma "X" pasūtījums) un analizē, kurus papildpakalpojumus var nodrošināt uzņēmums, kuri jāpiesaista kā ārpakalpojums, piemēram, multimediju projektoru īre, tulkošanas organizēšana, kafijas paužu organizēšana, dažāds muzikālais noformējums un koncertprogrammas, ziedu noformējums, florista pakalpojumi, sarīkojuma apsardze un dažādas citas lietas pasākuma veiksmīgai norisei.

Ieteicamie avoti

Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata. Red. I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017 [skatīts 2019. gada 5. janvārī] Pieejams:

http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf

Leiks N., Hekī K. Klientu apkalpošanas rokasgrāmata. – Rīga: Lietišķās informācijas dienests, 2008.

Tūrisma un viesmīlības terminu skaidrojošā vārdnīca. – Rīga: Latvijas Republikas Ekonomikas ministrija, 2008.

Cousins J., Lillicrap D. Food and Beverage Service. 8 th ed. – Italy: Hodder Education, 2012.

Dahmer S. J., Kahl K. W. Restaurant Service Basics. 2 nd ed. – JohnWiley & Sons, 2009.

Food Service Management. Joint Service Publication 456: Defence Catering Manual: Volume 1, Catering Management [skatīts 2019. gada 16. janvārī]. Pieejams:

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/33781/20110208JSP456_Vol1_Chap06_FoodServiceManagementv5_0webU.pdf.

Potvin H. Planning and Organizing an Annual Conference [skatīts 2019. gada 5. martā]. Pieejams: <http://kmh-lanl.hansonhub.com/pc-26-123-potvin.pdf>

MODUĻA "Pasākumu apkalpošana"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediālais projektors un ekrāns (komplekts)	1
1.3.	Profesionāli aprīkota mācību telpa konferenču vai semināru praktiskai organizēšanai	1
1.4.	Tāfele – <i>Flipchart</i>	1
1.5.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Pirmās palīdzības aptieciņa (komplekts)	1
2.3.	Drošības tehnikas instruktāžas	Atbilstoši moduļa īstenošanai



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr.8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»



Uz sākumu

MODUĻA "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi uz kuģa" 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 kārto pārbaudījumu – analizē jūrnika 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 uz kuģa" SATURS

Sasniedzamais rezultāts	Temats	Ieteicamais saturs	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Metodiskais nodrošinājums	
			Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Metodiskie paņēmieni un mācību organizācijas formas	Idejas īstenošanai
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: stresa ietekmi uz veselību un darba kvalitāti, noguruma ietekmi uz veselību un darba kvalitāti; veselīga dzīvesveida ietekmi uz garīgo un fizisko veselību; kaitīgu ieradumu ietekmi uz garīgo un fizisko veselību.	1.1. Stresa un noguruma rašanās iemesli. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.1.1. Kuģa personāla pienākumi uz kuģa.	Nosauc kuģa personāla amatus un galvenos pienākumus.	Raksturo kuģa personāla darba pienākumus un padotību, kuģa komandas komplektēšanas normas.	Mācību ekskursija. Intervija.	Izglītojamie: <i>klātienē</i> – tiekas ar speciālistiem uz kuģa, iegūto informāciju pieraksta, sistematizē, veic pārrunas, piedalās diskusijās ar darbiniekiem u.c.; <i>neklātienē</i> – iepazīstas ar interneta vietnēs atrodamo interaktīvo informāciju, to analizē. Izglītojamie iztaujā vienu vai vairākus kuģa pavārus par viņu darba pienākumiem un darbadienu, pēc sarunas apkopo rezultātus un formulē secinājumus.
		1.1.2. Kuģa pavāra darbadienas raksturojums.	Identificē kuģa pavāra darbadienas galvenos pienākumus un uzdevumus.	Raksturo kuģa pavāra darbadienas standartuzdevumus, izvērtē to sarežģītību, laika patēriņu un sadarbību ar citiem darbiniekiem.	Intervija/aptauja.	
	1.2. Stress un nogurums darbā. (10% no moduļa kopējā apjoma)	1.2.1. Stresa un noguruma ietekme uz darba kvalitāti un veselību.	Atpazīst noguruma rašanās cēloņus un to izpausmes.	Formulē noguruma rašanās cēloņus, to ietekmi uz darba kvalitāti, definē darba un atpūtas laika ierobežojumus.	Patstāvīgais darbs – izpēte.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju par noguruma veidiem, rašanās cēloņiem un izpausmēm.
			Nosauc stresa simptomus un situācijas, kas var izraisīt stresu.	Atpazīst stresa simptomus un apzina stresu radošas situācijas savā darbā.	Patstāvīgais darbs.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, iegūst un apkopo informāciju par stresa

						simptomiem, rašanās cēloņiem un izpausmēm.
1.3. Stresa un noguruma mazināšana. (70% no moduļa kopējā apjoma)	1.3.1. Pilnvērtīga, sabalansēta un droša pārtika.	Uzskaita pārtikas produktus un ēdienus, kas nodrošina pilnvērtīgu un sabalansētu uzturu noteikta darba (uz kuģa) veicējiem.	Raksturo sabalansētas un drošas pārtikas lietošanu uzturā ikdienā kā vienu no stresa pārvarēšanas paņēmieniem.	Patstāvīgais darbs.	Izglītojamie, izmantojot interneta resursus un mācību literatūru, sagatavo pilnvērtīgas un sabalansētas pārtikas produktu un ēdienu sarakstu, norādot iespējas tos savstarpēji aizvietot.	
	1.3.2. Kaitīgie ieradumi.	Identificē kaitīgo ieradumu jeb atkarību, t.sk. smēķēšanas, alkohola lietošanas, emocionālas ēšanas, datoratkarības, azartspēļu u.tml., ietekmi uz cilvēka veselību.	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.	Situācijas analīze.	Pedagogs vai kāds izglītojamais rakstveidā vai mutvārdos piedāvā situācijas aprakstus par kaitīgajiem ieradumiem un to ierobežošanu, piemēram, izglītojamie pārrunā pārmērīgas alkohola lietošanas bioloģiskos (kad cilvēks šo slimību pārmanto), sociālos (plaša alkohola pieejamība, reklāma), kā arī psiholoģiskos faktorus (par alkoholiķiem biežāk kļūst vientuļi, depresīvi noskaņoti un vāji cilvēki).	
	1.3.3. Sadzīves apstākļu piemērotība.	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.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie grupās analizē pienācīgu dzīvojamo telpu un atpūtai paredzētā aprīkojuma prasības.	
	1.3.4. Medicīniskās aprūpes iespējas uz kuģiem.	Nosauc darbinieku iespējas saņemt ātru un atbilstošu medicīnisko aprūpi	Apraksta iespējas saņemt ātru un atbilstošu medicīnisko aprūpi uz kuģa un	Praktiskais darbs.	Izglītojamie grupās analizē medicīniskās aprūpes un drošības pasākumus un to ievērošanas nozīmi jūrnieku	

			darba laikā un medicīnisko konsultāciju pieejamību.	medicīnisko konsultāciju pieejamību. Raksturo darba drošības un arodveselības programmas pasākumus noguruma un stresa mazināšanai.		labklājības nodrošināšanā.
		1.3.5. Savstarpējā komunikācija un sabiedriskā dzīve uz kuģa. Jūrnieku garīgā veselība.	Formulē kuģa sabiedriskās dzīves nozīmi jūrnieku garīgās veselības nodrošināšanā.	Modelē rīcību dažādās situācijās, lai novērstu stresorus. Raksturo jūrnieka karjeras izaugsmes nozīmi garīgās veselības uzlabošanā.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie grupās analizē savstarpējās komunikācijas ietekmi uz stresa rašanos, subordinācijas un dažādu nacionalitāšu komunikācijas īpatnības, iespējamās rīcības modeļus dažādās situācijās.
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 apstākļus un vidi, darbu secības un prioritātes noteikšanu.	2.1. Jūrnieka darbadienas norise no noguruma mazināšanas un stresa mazināšanas viedokļa. (5% no moduļa kopējā apjoma)	2.1.1. Darbadienu ietekmējošie faktori, "laika zagļi", psiholoģiskie šķēršļi.	Atpazīst darbadienas norisi ietekmējošos ārējos apstākļus, raksturo to ietekmi uz darba izpildes laiku un kvalitāti.	Sagatavo dažādu situāciju aprakstu, modelējot iespējamo ārējo apstākļu ietekmes mazināšanu.	Patstāvīgais darbs.	Izglītojamie raksturo dažādus jūrnieka darbadienu ietekmējošos faktorus. Izmanto darbadienas plānošanas galvenos elementus darbadienas programmas sagatavošanai, norāda ārējos apstākļus, kas to ietekmē, kā arī traucējošos faktorus, vidi, "laika zagļus", psiholoģiskos šķēršļus un analizē iespējas optimāli organizēt darbadienu.
			Nosaka prioritātes un skaidro sava darba plāna veidošanu, ievērojot mainīgos apstākļus, vidi un darbu secību, veido grafiku un uzdevumus noteiktam termiņam/ darbadienai.	Patstāvīgi plāno sava darba uzdevumu veikšanu un secību dažādos termiņos, ievērojot darbu prioritāti, resursu ekonomiju u.c. nosacījumus.	Situāciju modelēšana.	Izglītojamie, strādājot pāros/individuāli, modelē situācijas un nosaka konkrētu uzdevumu efektīvāko izpildes scenāriju pie dažādiem kritērijiem.
3. Spēj: sabalansēt	3.1. Darba un atpūtas	3.1.1. Darba un atpūtas	Izveido darbadienas	Raksturo darba un	Patstāvīgais	Izglītojamie sagatavo

savu darbu un atpūtu dažādos termiņos paaugstināta stresa situācijās, mainīgos apstākļos un pastāvīgā vidē. Zina: prioritāro darbu noteikšanu savā darba plānā. Izprot: darba efektivitātes uzlabošanas darbību – fizisko vingrinājumu, veselīga ēdiena, pietiekama miega u.c. – nepieciešamību.	laika plānošana. (5% no moduļa kopējā apjoma)	laika plānošana no stresa un noguruma mazināšanas viedokļa.	plānu ikdienas situācijai uz kuģa un nosauc darba un atpūtas laika ierobežojumus.	atpūtas laika ierobežojumus, to nepieciešamību noguruma un stresa mazināšanā. Modelē darbadienas plānus dažādās situācijās uz kuģa – paaugstināta stresa gadījumos, intensīva darba laikā, nelabvēlīgos laikapstākļos u.c.	darbs.	darbadienas plāna variantus dažādās ar kuģošanu saistītās situācijās.
		3.1.2. Vingrojumi fiziskās formas un ķermeņa tonusa uzturēšanai.	Izpilda vingrojumus fiziskās formas un ķermeņa tonusa uzturēšanai, stresa mazināšanai.	Izpilda vingrojumus un raksturo fizisko vingrinājumu ietekmi uz noguruma un stresa mazināšanu; sagatavo vienkāršu vingrinājumu programmu ikdienai.	Praktiskais darbs.	Izglītojamie pedagoga vadībā izpilda vingrojumus fiziskās formas un ķermeņa tonusa uzturēšanai, sagatavo vienkāršu treniņa programmas variantu ikdienai.

Ieteicamie avoti

Glāsa L. Ķermeņa valoda. Kā iepazīt un izprast cilvēku. – Rīga: Valters un Rapa, 2005.

Kārnēģijs D. un biedri. Līderis tevī. – Rīga: Jumava, 2004.

Kincāns V. Lietišķā etiķete un protokols. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2009.

Latiševs V. Lietišķās sarunas. Lietišķie kontakti. – Rīga: Merkūrijs LAT, 2002.

Milts A. Ētika. Saskarsmes ētika. – Rīga: Zvaigzne, 2009.

Dodge R., Daly A., Huyton J. & Sanders L. The challenge of defining wellbeing. *International Journal of Wellbeing*, 2012.

Huppert F. A. Psychological Well-being: Evidence Regarding its Causes and Consequences. *Applied Psychology: Health and Well-Being*, 2009.

Lyubomirsky S. & Layous K. How do simple positive activities increase well-being? *Current Directions in Psychological Science*, 2013.

Keyes C. The Mental Health Continuum: From Languishing to Flourishing in Life. *Journal of Health and Social Behavior*. – American Sociological Association, 2002.

Seligman M. Flourish: A New Understanding of Happiness and Well-Being - and how to Achieve Them. Hodder & Stoughton. Kindle Edition, 2011.

Sin N. L. & Lyubomirsky S. Enhancing well-being and alleviating depressive symptoms with positive psychology interventions: A practice-friendly meta-analysis. *Journal of Clinical Psychology*: In Session, 2009.

Seligman M. E. P. Steen, T. A. Park N., Peterson C. Positive Psychology Progress: Empirical Validation of Interventions. *American Psychologist* 60, 2005.

WHO [skatīts 2019. gada 5. martā]. Pieejams: http://www.who.int/features/factfiles/mental_health/en/

**MODUĻA "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi uz kuģa"
ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI**

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1.	Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti	
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1
1.3.	Printeris, kopētājs, skeneris (vai "viss vienā")	1
2.	Materiāli, palīgmateriāli u.tml.	
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.2.	Biroja un kancelejas materiāli (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas, pildspalvas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.3.	Uzskates un izdales līdzekļi un/vai materiāli (tematiskie plakāti, izdales materiāli, fotoattēli u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.4.	Aktuālā un uzziņu periodika (mācību grāmatas, periodika u.c.)	Atbilstoši moduļa īstenošanai
2.5.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1