

PAVĀRA PROFESIJAS STANDARTS

1. Profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Pavārs	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3. PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI))
2. Profesionālās kvalifikācijas prasības	
Profesijas specializācijas: Kuģa pavārs. Restorāna pavārs.	
Saistītās profesijas, kvalifikācijas līmenis: Pavāra palīgs, otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis (2. PKL) (atbilst trešajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (3.LKI)).	
3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu kopsavilkums	
<p>Pavārs gatavo un noformē dažādas sarežģītības ēdienus, ievērojot ēdienu gatavošanas tehnoloģiju, uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un racionālu visu resursu apriti, nodrošina ražošanas tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un lietošanu darbā, izvērtē izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu kvalitāti. Pavārs strādā uzņēmumos, kas nodarbojas ar ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu.</p> <p>Pavāra pienākumi un uzdevumi:</p> <p>3.1. Darbu organizēšana virtuvē:</p> <ul style="list-style-type: none">– plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu;– pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, inventāra gatavību darbam;– uzturēt darba vietu un darba vidi atbilstoši higiēnas prasībām;– sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos;– kontrolēt tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu ražošanas plūsmā;– īstenot izejvielu un produktu izsekojamības prasības. <p>3.2. Izejvielu un produktu pirmapstrāde:</p> <ul style="list-style-type: none">– pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem;– izvērtēt saņemto izejvielu un produktu atbilstību pavaddokumentiem un normatīvajiem aktiem;– ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības;– sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam;– veikt sagatavoto izejvielu un produktu pieņemšanu un ievietošanu noliktavās;– veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi;– kontrolēt izejvielu un produktu apriti ražošanas procesā. <p>3.3. Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas veidošana:</p> <ul style="list-style-type: none">– veidot tehnoloģiskās kartes ēdieniem un dzērieniem;	

- veidot kalkulācijas kartes ēdieniem un dzērieniem;
- veidot ēdienkartes;
- nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas pielietošanu ražošanā;
- aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un atskaites dokumentāciju;
- veikt inventarizāciju.

3.4. Ēdienu, piedevu, starpproduktu gatavošana:

- gatavot starpproduktus;
- gatavot ēdienus, piedevas un dzērienus;
- uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas gatavošanas laikā;
- gatavot veselīgu uzturu;
- attīstīt Latvijas produktu gatavošanas tradīcijas;
- noformēt ēdienus;
- sagatavot ēdienus pasniegšanai.

3.5. Ēdienu, piedevu, starpproduktu uzglabāšana:

- pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām;
- piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidu dažādi sagatavotiem produktiem;
- nodrošināt produktu grupu saderību un produkta uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā;
- nodrošināt produktu, izejvielu, pusfabrikātu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.

3.6. Viesu apkalpošanas nodrošināšana:

- noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu;
- organizēt galdu klāšanu atbilstoši apkalpošanas veidam;
- pieņemt pasūtījumu, uzklauset viesu vajadzības un vēlmes;
- koordinēt pasūtījumu izpildi.

3.7. Profesionālās darbības pamatprincipu ievērošana:

- sazināties valsts valodā;
- lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās;
- sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus;
- pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas atskaišu sagatavošanā;
- ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības;
- ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus;
- organizēt darba vietu atbilstoši darba drošības prasībām;
- nelaimes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem;
- iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā;
- pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.

**4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,
PROFESIONĀLĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Profesionālās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)
4.1.	Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu.	<p>Atbildīgi izvērtēt resursu pieejamību.</p> <p>Novērtēt darba vidi.</p> <p>Organizēt darba vietas virtuvē.</p> <p>Izstrādāt dienas/darba plānu un laika grafiku.</p> <p>Uzraudzīt dienas/darba plānu un laika grafiku izpildi.</p> <p>Uzraudzīt saistīto resursu izmantošanai.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Darba uzdevuma izpildes resursi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Ražošanas plūsmas. Racionāla darba procesa paņēmieni. Darba plānu un grafiku veidošana. Dienas darba plāna izveide.</p>	<p>Spēja atbildīgi plānot darba procesus, izvērtējot visu saistīto resursu atbilstību darba uzdevumam.</p> <p align="right">4. LKI</p>
4.2.	Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, inventāra gatavību darbam.	<p>Izvēlēties un noteikt tehnoloģisko aprīkojumu un inventāru atbilstoši darba uzdevumam.</p> <p>Izvērtēt tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra tehnisko stāvokli un gatavību darbam.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskie procesi. Darba drošības prasības. Tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumi.</p>	<p>Spēja novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesam.</p> <p align="right">4. LKI</p>
4.3.	Uzturēt darba vietu un darba vidi atbilstoši higiēnas prasībām.	<p>Piemērot personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasības.</p> <p>Ievērot telpu, iekārtu un personīgās higiēnas prasības darba uzdevuma veikšanā.</p> <p>Atbildīgi lietot darbā individuālos aizsardzības līdzekļus, t.sk aizsargtērpu.</p> <p>Veikt regulāru veselības stāvokļa pārbaudi.</p> <p>Pielietot atbilstošus tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļus.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Nozares iekšējie un ārējie normatīvie akti.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Labas higiēnas prakses vadlīnijas.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Personīgās un personālās higiēnas prasības. Tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļi. Minimālās higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumā.</p>	<p>Spēja uzturēt kārtībā darba vietu un vidi atbilstoši normatīvo aktu prasībām.</p> <p align="right">4. LKI</p>

		Ievērot uzņēmuma iekārtu un aprīkojuma tīrīšanas un dezinfekcijas plānu.			
4.4.	Kontrolēt tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu ražošanas plūsmā.	Ievērot tehnoloģisko procesu izpildes prasības.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Kvalitātes standartu prasības.	Spēja precīzi ievērot un kontrolēt tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu ražošanas plūsmā.	4. LKI
		Precīzi lasīt tehnoloģiskās kartes.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ražošanas plūsmas princips. Tehnoloģiskie un ražošanas procesi. Tehnoloģiskā dokumentācija.		
		Nodrošināt plūsmas principa ievērošanu ražošanas tehnoloģiskā procesa norises laikā			
4.5.	Īstenot izejvielu un produktu izsekojamības prasības.	Precīzi piemērot ieviestā paškontroles sistēmas prasības savā darbā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Nozares normatīvie akti.	Spēja nodrošināt izejvielu un produktu izsekojamību uzņēmumā.	4. LKI
		Nodrošināt produktu marķējumu atbilstoši produktu grupām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Pārtikas produktu izsekojamības nodrošināšanas metodes. Izsekojamības nodrošināšana. Produktu pieņemšanas nosacījumi un kārtība. Paškontroles sistēmas prasības (HACCP).		
		Īstenot izsekojamības principus ražošanas procesā.			
		Veikt pierakstus izsekojamības nodrošināšanai visos produktu aprites posmos.			
4.6.	Pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem.	Izvērtēt izejvielas un produktus, izmantojot sensorās vērtēšanas metodes.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Mikrobioloģiskās, fizikālās un ķīmiskās vērtēšanas metodes.	Spēja pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem, novērtējot to kvalitāti.	4. LKI
		Piemērot kvalitātes rādītājus vērtēšanā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Sensorās vērtēšanas metodes. Produktu pieņemšanas kontroles kritēriji.		
		Atbildīgi novērtēt iepakojumu un marķējumu.			
4.7.	Izvērtēt saņemto izejvielu un produktu atbilstību pavaddokumentiem un normatīvajiem aktiem.	Izvērtēt saņemtās izejvielas, preces un materiālus, precīzi nolaset to marķējumu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Pārtikas produktu raksturojums. Produktu kvalitātes rādītāju raksturojums. Marķējuma informācija.	Spēja precīzi aizpildīt preču pieņemšanas un nodošanas dokumentus.	4. LKI
		Sensori izvērtēt izejvielu kvalitātes rādītājus.			

		Precīzi ievērot dokumentu aprites prasības uzņēmumā.	Izejvielu un produktu pieņemšanas kārtība.		
4.8.	Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības.	Veikt izejvielu un produktu uzglabāšanas uzraudzības pasākumus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Noliktavu saimniecības raksturojums.	Spēja ievērot un kontrolēt produktu uzglabāšanas režīmus un prasības.	4. LKI
		Kontrolēt produktu un izejvielu kvalitāti uzglabāšanas laikā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu un izejvielu uzglabāšanas prasības un transportēšanas noteikumi. Izejvielu un produktu rotācijas princips noliktavās.		
4.9.	Sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam.	Sagatavot ražošanai (svērt, dozēt u.c.) izejvielas un produktus.	<u>Lietošanas līmenī</u> Izejvielu un produktu grupas, veidi, to raksturojums.	Spēja sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam, precīzi ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus.	4. LKI
		Precīzi ievērot uzglabāšanas prasības un nosacījumus sagatavotajām izejvielām un produktiem.	Tehnoloģiskais aprīkojums un inventārs. Tehnoloģiskās kartes.		
4.10.	Veikt sagatavoto izejvielu un produktu pieņemšanu un ievietošanu noliktavās.	Novērtēt noliktavu atbilstību higiēnas prasībām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Noliktavu un noliktavu inventāra raksturojums.	Spēja pieņemt un novērtēt izejvielas un produktus izvietojot noliktavās.	4. LKI
		Veikt primāro izejvielu, preču un materiālu apstrādi pirms ievietošanas noliktavās.	Mērinstrumentu izmantošana. Profesionālā terminoloģija. Svaru mērvienības.		
		Izvietot noliktavās, ievērojot izejvielu un produktu saderību.	Izejvielu un produktu saderība. Izejvielu produktu uzglabāšanas prasības un transportēšanas noteikumi.		
4.11.	Veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi.	Noteikt produktiem un izejvielām atbilstošu pirmapstrādes veidu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskās kartes. Produktu un izejvielu pirmapstrādes veidi.	Spēja atbildīgi veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.	3. LKI
		Sagatavot pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.	Tehnoloģiskais aprīkojums un inventārs.		
		Veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem.	Higiēnas noteikumi pirmapstrādes procesos.		
		Ievērot higiēnas noteikumus pirmapstrādes			

		procesos.			
4.12.	Kontrolēt izejvielu un produktu apriti ražošanas procesā.	Ievērot ražošanas plūsmas un to secību. Kontrolēt izejvielu un produktu apriti ražošanas procesā un laikā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu un produktu realizācijas termiņi. Produktu aprites un darba laika plānošana.	Spēja ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.	4. LKI
4.13.	Veidot tehnoloģiskās kartes ēdieniem un dzērieniem.	Ievērot tehnoloģiskās kartes veidošanas struktūru. Precīzi aprēķināt nepieciešamo ēdiena vai dzēriena pagatavošanai vajadzīgo izejvielu un produktu daudzumu. Pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģiskās kartes struktūra. Tehnoloģiskā procesa shēma. <u>Lietošanas līmenī:</u> Svara zudums produktiem pirmapstrādes un termiskās apstrādes laikā. Izejvielu ielikuma normas un iznākums. Tehnoloģiskajās kartēs norādāmā informācija. Profesionālā terminoloģija. Izmaiņu veikšana tehnoloģiskajās kartēs. Mērvienības un formas. Matemātikas metodes un instrumenti	Spēja veidot dažādu ēdienu un dzērienu tehnoloģiskās kartes. Spēja pielietot matemātiskos aprēķinus tehnoloģiskās dokumentācijas veidošanā.	4. LKI 4. LKI
4.14.	Veidot kalkulācijas kartes ēdieniem un dzērieniem.	Precīzi aprēķināt ēdienu un dzērienu pašizmaksu. Noteikt ēdienu un dzērienu pārdošanas cenu atbilstoši uzņēmuma prasībām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Kalkulācijas kartes saturs un norādāmā informācija. Kalkulācijas kartes, pārrēķini.	Spēja veidot ēdienu un dzērienu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izmaksas.	4. LKI
4.15.	Veidot ēdienkartes.	Plānot ēdienkarti, ievērojot uzņēmuma specifiku u.c. ietekmējošos faktorus. Ievērot ēdienkartē ēdienu grupu secību. Veidot daudzveidīgas ēdienkartes, ievērojot veselīga uztura pamatprincipus, klientu pieprasījumu, u.c. priekšnoteikumus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Nozares iekšējie un ārējie normatīvie akti. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienkartes struktūra. Ēdienkartes veidošanu ietekmējošie faktori. Ēdienkaršu veidi. Veselīga uztura pamatprincipi.	Spēja veidot dažādas ēdienkartes, ievērojot uzņēmuma veidu un citus priekšnoteikumus.	4. LKI

4.16.	Nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas pielietošanu ražošanas procesā.	Ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas izpildi dažādu ēdienu, t.sk starpproduktu gatavošanā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskie un ražošanas procesi. Tehnoloģiskā dokumentācija.	Spēja precīzi ievērot un nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas pielietošanu un to prasību izpildi ražošanas procesā.	4. LKI
		Kontrolēt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu ražošanas procesā.			
		Analizēt tehnoloģisko karšu izmaiņas - produktu ielikuma normu un citu faktoru izmaiņas			
		Izvērtēt tehnoloģiskās dokumentācijas atbilstību un atjaunot tās, ja ir nepieciešamība.			
4.17.	Aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un atskaites dokumentāciju.	Uzskaitīt aprītē esošās izejvielas, produktus u.c.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ražošanas/materiālo vērtību procesa uzskaites un atskaites dokumentācija.		
		Veidot atskaites par izmantotajām izejvielām un produktiem.			
		Precīzi ievērot dokumentu aprites prasības uzņēmumā.			
4.18.	Veikt inventarizāciju.	Novērtēt materiālās vērtības.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Inventarizācijas pamatnoteikumi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Inventarizācijas veikšanas procedūra pa posmiem. Inventarizācijas dokumentācija.	Spēja patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām savas kompetences ietvaros.	4. LKI
		Veikt izejvielu un produktu uzskaiti virtuvē.			
		Veidot inventarizācijas dokumentāciju.			
4.19.	Gatavot starpproduktus.	Rūpīgi izvērtēt sagatavoto izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Gatavošanas veidi un procesi. Higiēnas noteikumi. Uzturvērtības saglabāšana starpproduktos.	Spēja gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus.	3. LKI
		Gatavot starpproduktus, ievērojot tehnoloģiskās kartes norādījumus.			
4.20.	Gatavot ēdienus un	Izvērtēt sagatavotās izejvielas un	<u>Lietošanas līmenī:</u>		

	dzērienus.	<p>produktus atbilstību tehnoloģiskajai kartei.</p> <p>Ievērot ēdienu un dzērienu tehnoloģiskās gatavošanas prasības.</p> <p>Novērtēt gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus.</p> <p>Gatavot atbilstoši produkta veidam:</p> <ul style="list-style-type: none"> – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieki un putni) 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; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.). <p>Gatavot atbilstoši ēdiena veidam:</p> <ul style="list-style-type: none"> – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldo ēdienus; – dzērienus. 	<p>Ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģija.</p> <p>Termiskās apstrādes pamatpaņēmieni, palīgpaņēmieni un kombinētie paņēmieni..</p> <p>Tehnoloģisko iekārtu lietošanas instrukcijas.</p> <p>Higiēnas prasības ēdienu gatavošanā.</p> <p>Auksto un karsto dzērienu gatavošanas tehnoloģija.</p> <p>Auksto un karsto uz kodu un ēdienu gatavošanas tehnoloģijas.</p>		
4.21.	Uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas gatavošanas laikā.	<p>Ievērot tehnoloģiskajās kartēs noteikto darba izpildes secību.</p> <p>Nodrošināt darba izpildes laiku un termiņus.</p> <p>Novērtēt sensoros kvalitātes rādītājus un izmaiņas gatavošanas laikā.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Izejvielu dabiskie zudumi un tehnoloģiskie zudumi gatavošanas laikā.</p> <p>Kvalitātes rādītāji un to rezultātu analīze.</p> <p>Izmaiņas produktos termiskās apstrādes laikā, to raksturojums.</p>	Spēja uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus.	4. LKI

		Nodrošināt kvalitātes rādītāju analīzi tālākās darbības pilnveidei.			
4.22.	Gatavot veselīgu uzturu.	<p>Piemērot veselīga uztura gatavošanas pamatprincipus ikdienā.</p> <p>Dažādot ēdienu gatavošanā izmantojamus produktus.</p> <p>Lietot ēdienu gatavošanā produktus no visām pārtikas produktu grupām.</p> <p>Izmantot augu valsts produktus ikdienas ēdienreizēs.</p> <p>Veidot ēdienkartes atbilstīgi dzīvesveidam.</p> <p>Popularizēt veselīgu uzturu (misija).</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Produkta ražošanas tehnoloģijas (bioloģiskā un konvencionālā saimniekošana). Produktu uzturvielu raksturojums. Veselīga un sabalansēta uztura raksturojums.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu apstrādes paņēmieni maksimālai uzturvērtību saglabāšanai produktos. Veselīga dzīvesveida pamatprincipi. Ēdienreīžu regularitāte. Pilnvērtīga uztura nepieciešamais uzturvielu daudzums cilvēkam. Racionālas ēdienkartes uzturvielu un kaloritātes aprēķins. Veselīga uztura ieteikumi. Ieteicamās enerģijas un uzturvielu devas.</p>	Spēja piemērot veselīga uztura pamatprincipus dažādu ēdienu gatavošanā.	4. LKI
4.23.	Attīstīt Latvijas produktu gatavošanas tradīcijas.	<p>Atbildīgi rūpēties par Latvijas, novadu un reģionālo, kulinārā mantojuma saglabāšanu.</p> <p>Popularizēt reģionālos ēdienus, tradīciju un gadskārtu ēdienus.</p> <p>Ievērot ēdienu raksturīgās gatavošanas, noformēšanas un pasniegšanas tradīcijas.</p> <p>Iekļaut ēdienu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā Latvijā audzētus un ražotus produktus, savvaļas produktus.</p> <p>Gatavot daudzveidīgus ēdienus, izmantojot sezonālus (raksturīgus Latvijai) produktus.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Latvijas kulinārijas vēsture, vietējie produkti un to izcelsme, tradīcijas un gadskārtas. Novadu un reģionu ēdienu īpatnības.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Latvijas ēdienu prezentēšana. Ēdienu pasniegšanas tradīcijas. Ēdamās savvaļas veltes. Sezonālo ēdienu cikliskā kalendāra izstrādes principi. Sezonas produktu pieejamība, lietošana uzturā un to pagatavošana.</p>	Spēja atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot novadu, reģionu ēdienu gatavošanas īpatnības.	4. LKI

4.24.	Noformēt ēdienus.	Patstāvīgi izvēlēties traukus atbilstoši ēdiena un pasniegšanas veidam.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdiena izkārtošanas pamatprincipi. Ēdiena noformēšanā izmantojamie trauki, piederumi, materiāli. Noformēšanas pamatelementi. Dekoratīvās griešanas pamati.	Spēja radoši noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus.	4. LKI
		Kārtot ēdiena sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam.			
		Radoši pielietot ēdienu noformēšanai atbilstošus materiālus.			
4.25.	Sagatavot ēdienus pasniegšanai.	Izvēlēties atbilstošu ēdiena pasniegšanas veidu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdiena pasniegšanas temperatūras. Ēdiena pasniegšanas metodes. Ēdiena pasniegšanas secība. Iekārtas trauku uzturēšanai siltumā.	Spēja sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei.	4. LKI
		Precīzi plānot ēdienu sagatavošanu izsniegšanai.			
		Nodrošināt ēdienu uzglabāšanu pirms pasniegšanas.			
		Nodrošināt ēdienu pasniegšanas temperatūru.			
4.26.	Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām.	Atbildīgi novērtēt tehnoloģisko iekārtu, noliktavu, to inventāra un aprīkojuma stāvokli (higiēna u.c. rādītāji).	<u>Lietošanas līmenī:</u> Noliktavu veidi un raksturojums. Tehnoloģisko iekārtu – aukstumiekārtu uzturēšana darba kārtībā. Uzglabāšanas režīmi un termiņi.	Spēja nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas procesiem.	4. LKI
		Nodrošināt noliktavu temperatūras režīmus, uzglabāšanas prasības.			
4.27.	Piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidi dažādi sagatavotiem produktiem.	Izvēlēties un pielietot iepakojuma veidu, atbilstošu temperatūru un tehnoloģiskās iekārtas uzglabāšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Materiālu un iepakojumu veidi, izvēle. <u>Lietošanas līmenī:</u> Vakuuma iepakojumu vai speciālo iepakojumu veidi un pielietojums, izvēle. Marķējuma informācija produktu īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai.	Spēja pielietot atbilstošu produktu uzglabāšanai paredzēto iepakojumu un marķējumu.	4. LKI
		Precīzi marķēt produktus un starpproduktus atbilstoši uzņēmuma iekšējām uzglabāšanas prasībām.			
		Ievērot produkta veidam atbilstošus uzglabāšanas režīmus.			
		Precīzi aizpildīt mērījumu un kontroles			

		tabulas.			
4.28.	Nodrošināt produktu grupu saderību un produkta uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā.	Izvietot produktus noliktavās, ievērojot saderību. Konsekventi ievērot produktu derīguma termiņus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Produktu uzglabāšanas principi, derīguma termiņi. Riski produktu uzglabāšanas laikā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Uzglabāšanas termiņi. Risku analīze. Noliktavu raksturojums. Uzglabāšanas taras, virtuves inventāra pielietojums. Mērījumu un kontroles prasības pārtikas produktu uzglabāšanai. Produktu uzglabāšanas kārtība. Produktu grupu saderība. Produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitrums, ilgums, u.c.). Sensorās novērtēšanas metodes.	Spēja piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidu produktiem, ēdieniem, starpproduktiem, ievērojot produktu grupu saderību un pārtikas produktu uzglabāšanas prasības.	4. LKI
4.29.	Nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	Ievērot produktu aprites prasības visos posmos (pirmais iekšā – pirmais ārā). Piemērot rotācijas principu produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu aprītē. Precīzi reģistrēt apriti produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu izsekojamības pierakstos.	<u>Lietošanas līmenī:</u> "Pirmais iekšā – pirmais ārā" (FIFO) metodes principi. Pārtikas produktu uzglabāšanas režīmi. Higiēnas prasības izejvielu uzglabāšanā.	Spēja atbildīgi nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	4. LKI
4.30.	Noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu.	Novērtēt galda klājumā lietojamus galda traukus, piederumus un veļu. Izvēlēties galda klājuma veidiem piemērotākos galda traukus un piederumus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Galda klājumos izmantojamie galda trauku, piederumu un veļas veidi. Galda trauku raksturojums un pielietojums. Galda piederumu raksturojums un pielietojums.	Spēja noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus un galda veļu.	4. LKI
4.31.	Organizēt galdu klāšanu	Izmantot sagatavotos galda traukus un	<u>Izpratnes līmenī:</u>	Spēja organizēt galdu klāšanu,	4.LKI

	atbilstoši apkalpošanas veidam.	piederumus noteiktam galda klājumam. Definēt atšķirības starp pamatklājumu un paplašinātajiem klājumu veidiem.	Galda klājumu veidi. Viesu apkalpošanas veidi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Galda trauku, piederumu un ēdienu izvietojuma nosacījumi.	piemērojot atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu.	
4.32.	Pieņemt pasūtījumu, uzklauset viesu vajadzības un vēlnes.	Raksturot ēdienkartē iekļautos ēdienus un dzērienus. Piemērot aktuālo piedāvājumu pasūtītāja vēlmēm un vajadzībām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Aktuālā piedāvājuma raksturojums. Lietišķā saskarsme.	Spēja pieņemt pasūtījumu, uzklauset pasūtītāja vajadzības un iespējas.	4.LKI
4.33.	Koordinēt pasūtījumu izpildi.	Izvērtēt un apkopot saistošo informāciju par pasūtījumiem. Noteikt un deleģēt darba uzdevumus atbilstoši kompetencei. Izveidot pasūtījuma dokumentāciju. Koordinēt pasūtījumu izpildi sadarbībā ar iesaistītajiem darbiniekiem. Nodrošināt pasūtījuma analīzi tālākās darbības pilnveidei.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Sadarbības nodrošināšana pasūtījuma izpildē. Pasūtījuma informācijas apmaiņas nodrošināšana. Pasūtījumu izpildes soļi. Pasūtījuma dokumentācijas izveide.	Spēja atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmuma ietvaros.	4.LKI

**5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,
VISPĀRĒJĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Vispārējās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
5.1.	Sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos.	Plānot darbus atbilstoši dienas plānam. Veikt darbus, ievērojot racionālu laika sadalījumu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Laika plānošana.	Spēja sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē.	4.LKI
5.2.	Sazināties valsts valodā.	Sazināties valsts valodā. Lietot profesionālo terminoloģiju darba uzdevuma veikšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Vārdu krājums. Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos. <u>Lietošanas līmenī:</u> Valsts valoda.	Spēja izteikt un interpretēt jēdzienus, domas, faktus un viedokli gan mutiski, gan rakstiski valsts valodā.	4.LKI
5.3.	Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.	Sazināties mutiski un rakstiski svešvalodās. Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos. <u>Lietošanas līmenī:</u> Svešvalodas. Starpkultūru mijiedarbība.	Spēja sazināties vismaz divās svešvalodās profesionālo darba uzdevumu veikšanai.	4.LKI
5.4.	Sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	Sadarboties komandā apzinoties savu atbildību kopējā uzdevuma veikšanā. Efektīvi sadarboties dažādās vidēs un situācijās, veicot profesionālos pienākumus. Kritiski un radoši domāt.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Sociālo attiecību dažādība. Sabiedrības sociālā un politiskā struktūra. <u>Izpratnes līmenī:</u> Sadarbības veicināšanas principi. Komandas izveide.	Spēja efektīvi iesaistīties komandas darbā, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	4.LKI

		Racionāli plānot savu un komandas laiku.	Konfliktu novēršana. <u>Lietošanas līmenī:</u> Laika plānošanas paņēmieni. Efektīvas saskarsmes un sadarbības paņēmieni. Lietišķās komunikācijas process.		
		Identificēt stresa rašanās cēloņus.			
5.5.	Pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas dažādu profesionālo dokumentu sagatavošanā.	Lietot datoru un biroja tehniku profesionālo darba uzdevumu veikšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Normatīvie akti informācijas tehnoloģiju jomā. Datora un biroja tehnikas darbības principi.	Spēja pārliecinoši un droši izvēlēties un lietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas profesionālo darba uzdevuma veikšanai.	4.LKI
	Mērķtiecīgi apstrādāt informāciju, izvēloties piemērotāko risinājumu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Lietojumprogrammas atbilstoši darba uzdevumam. Darbs ar biroja tehniku. Informācijas sistēmu drošība. Datoru drošības programmas.			
	Atbildīgi apmainīties ar informāciju.				
	Patstāvīgi sagatavot profesionālos dokumentus un organizēt to plūsmu, izmantojot lietojumprogrammas.				
	Atrast nepieciešamo informāciju interneta resursos, datu nesējos.				
	Izvērtēt kritiski informācijas ticamību.				
5.6.	Ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības.	Organizēt darba vietu atbilstoši darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības prasībām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Darba aizsardzības sistēmas organizācija. Nozares iekšējie un ārējie normatīvie akti. <u>Izpratnes līmenī:</u> Darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, dabas un vides aizsardzības normatīvie akti. Ilgtspējīgas attīstības būtība. Darba apstākļi un cilvēka veselība kā dzīves kvalitātes nosacījums. Ugunsdrošības aizsardzības līdzekļi un to pielietošana. Ergonomikas pamatprincipi. Darba vides riska faktori un	Spēja ievērot darba tiesību, darba vides, ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus, ievērojot normatīvo aktu prasības.	3.LKI
	Lietot darbā individuālos aizsardzības līdzekļus, t.sk. aizsargtērpu.				
	Novērtēt darba vides riska faktoru ietekmi uz veselību.				
	Ievērot darba likumdošanas prasības.				
	Ievērot uzņēmuma darba iekšējās kārtības noteikumus.				
	Ievērot prasības ražošanas procesā radušos				

		atkritumu šķirošanai.	novērtēšanas metodes. Atkritumu šķirošanas nepieciešamība.		
5.7.	Ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus.	Pielietot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus, veicot konditora pienākumus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Darba vides riska faktoru novēršanas preventīvie pasākumi. Elektrodrošības noteikumi. Drošības signāli un zīmes. Darba aizsardzības līdzekļi un to pielietošana. Individuālo un kolektīvo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības. Droši un ergonomiski darba paņēmieni. Pirmā palīdzība. Rīcība ārkārtas situācijā.		
		Pielietot ugunsdrošības aizsardzības līdzekļus.			
5.8.	Organizēt darba vietu atbilstoši darba drošības prasībām.	Piemērot ergonomikas prasības darba vietas iekārtošanā.			
		Sagatavot darba vietu drošai darba veikšanai.			
		Uzturēt patstāvīgā darba kartībā darba vietu un aprīkojumu.			
5.9.	Nelaiemes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem.	Pielietot ABC – shēmu kritisko stāvokļu novēršanai, dzīvības saglabāšanai un uzturēšanai.		Spēja sniegt pirmo palīdzību un rīkoties ārkārtas situācijā.	4.LKI
		Sniegt pirmo palīdzību aroda negadījumos.			
5.10.	Iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā.	Personīgi iesaistīties jaunu ideju (t.sk. ēdienu) radīšanā, izrādot iniciatīvu.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Uzņēmējdarbību regulējošie normatīvie akti. <u>Izpratnes līmenī:</u> Ekonomiskie resursi un ekonomikas pamatproblēmas. Komercedarbības veidi. Biznesa plāna nozīme uzņēmējdarbībā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Uzņēmuma darba organizācija. Tirgzinības pamati.	Spēja radīt jaunas idejas un pieņemt pamatotus lēmumus konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā.	4.LKI
		Argumentēti definēt prioritātes.			
		Efektīvi plānot resursus.			
		Izvērtēt ekonomiskos riskus.			
		Pieņemt lēmumus par problēmu risinājumu konkrētās situācijās.			
		Izstrādāt ieteikumus turpmākās darbības pilnveidošanas pasākumiem.			
5.11.	Pilnveidot profesionālai	Izvērtēt profesionālo pieredzi un savas	<u>Priekšstata līmenī:</u>	Spēja plānot un pieņemt lēmumus savas	4.LKI

darbībai nepieciešamās zināšanas.	karjeras izaugsmes iespējas.	Plānošanas un lēmumu pieņemšanas principi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Darbinieka motivēšanas un talantu attīstīšanas nozīme darba kvalitātes paaugstināšanā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Mācīšanās stratēģijas. Pašvērtējuma principi.	profesionālās karjeras veidošanā.	
	Kritiski izvērtēt un izmantot iegūto informāciju profesionālajā darbībā.			
	Pielietot dažādas mācīšanās stratēģijas.			
	Sekot aktualitātēm ēdināšanas sektorā.			

Vispārīga informācija	
Profesijas standarta iesniedzējs	<p>Latvijas Darba devēju konfederācija.</p> <p>Profesijas standarta izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Māris Jansons – eksperts, Latvijas pavāru klubs, valdes loceklis, restorāns "Kets", šefpavārs, līdzīpašnieks; – Ingmārs Ladīgs – eksperts, "Ladīg's cafe", koncepta šefpavārs; – Inese Vīcupa – eksperte, SIA "RX Īpašumi", valdes locekle; – Elmārs Kovaļevskis – eksperts, SIA "Kovel", valdes loceklis; – Jānis Kaļķis – eksperts, Latvijas Vīnziņu asociācija, prezidents; – Santa Graikste – moderatore, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas izpilddirektore; – Liene Kalberga – moderatores asistente, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, biroja vadītāja. <p>Metodiskais atbalsts:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.
Profesijas standarta ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> – Madara Lūka – Ekonomikas ministrija, Nozaru politikas departaments, vecākā referente; – Līga Saleniece – Latvijas Darba devēju konfederācija, profesiju standartu izstrādes projektu vadītāja; – Maija Kaire – SIA "Kairi", valdes priekšsēdētāja; – Santa Graikste – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, izpilddirektore; – Jānis Pumpiņš – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs; – Anda Rezgale – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Tūrisma un komerczinību nodaļa, vadītāja; – Rita Jaurēna – Valsts izglītības satura centrs, Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļa, vecākā referente.
Profesijas standarta NEP atzinums	29.01.2018.
Profesijas standarta saskaņošana PINTSA	07.02.2018.
Profesijas standarta iepriekš saskaņotās redakcijas	15.04.2009.