

SASKAŅOTS
Profesionālās izglītības un nodarbinātības
trīspusējās sadarbības apakšpadomes
2018. gada 15. augusta sēdē, protokols Nr.6.
(grozīts Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās
sadarbības apakšpadomes 2019. gada 12. jūnija sēdē, protokols Nr.4.)

KUĢA PAVĀRA PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS

1. Specializācijas vai saistītās profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Kuģa pavārs	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3. PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4. LKI))
2. Profesijas nosaukums	
<p>Kuģa pavārs ir specializācija profesijai:</p> <p>Pavārs, 3. PKL atbilst 4. LKI.</p> <p>Kuģa pavārs aprēķina kuģa apkalpes ēdināšanai nepieciešamo produktu daudzumu, gatavo un noformē ēdienus, ņemot vērā kuģa apkalpes prasības, sabalansēta uztura principus un kultūru 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.</p> <p>Kuģa pavārs var strādāt uz Latvijas vai citu valstu karogu kuģiem starptautiskajā kuģošanā ar nosacījumu, ka viņš ir sertificēts atbilstoši nacionālo normatīvo aktu par jūrnieku sertificēšanu prasībām.</p> <p>Kuģa pavāra kvalifikāciju iegūst pēc pavāra kvalifikācijas iegūšanas¹, 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.</p> <p>Uz kuģa pavāra profesiju attiecināmi pavāra profesijas pienākumi un uzdevumi, kā arī šādi papildu pienākumi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa;2. Rūpes par kuģa un cilvēku drošību un jūras vides piesārņojuma novēršanu no kuģiem.	

¹ Kuģa pavāra kvalifikāciju var iegūt arī pēc citas pavāra kvalifikācijai līdzvērtīgas trešā vai augstāka līmeņa profesionālās kvalifikācijas iegūšanas, kas ietver pavāra kvalifikācijai atbilstošas zināšanas un prasmes (kompetences).

**3. Darba uzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes un attieksmes,
zināšanas un PROFESIONĀLĀS kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)
3.1.	Sagatavot sarakstu nepieciešamo pārtikas produktu un kambīzes piederumu (turpmāk – krājumi) pasūtīšanai.	<p>Aprēķināt līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu.</p> <p>Ievērot kuģa apkalpes locekļu prasības, kultūru un reliģiju īpatnības pārtikas produktu izvēlē.</p> <p>Izvēlēties pārtikas produktus, izvērtējot to kvalitāti un drošumu attiecīgajā produktu piegādes valstī.</p> <p>Izvēlēties nepieciešamos krājumus atbilstoši budžetam.</p> <p>Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumi un ēdienkartē neiekļaujамie produkti. Pārtikas drošuma un kvalitātes prasības. Dažādu valstu sezonālie pārtikas produkti. Eksotisko pārtikas produktu ietekme uz cilvēka organismu.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Krājumu aprēķināšanas metodes noteiktam laika periodam. Pārtikas produktu izvēles principi, ņemot vērā darba apstākļus uz kuģa.</p>	<p>Spēja sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.</p> <p align="right">4. LKI</p>
3.2.	Sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa.	<p>Aprēķināt dienas vidējo uztura normu, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu noslodzi.</p> <p>Sagatavot ēdienkarti, ņemot vērā sabalansēta uztura principus, nepieciešamo dienas uztura normu, kuģa apkalpes locekļu prasības, arī kultūru un reliģiju īpatnības.</p> <p>Pielāgot ēdienkarti apkalpes locekļiem, kuriem ir alergiska reakcija uz dažādiem pārtikas produktiem vai to nepanesība.</p> <p>Sagatavot ēdienkarti atbilstoši kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Pārtikas produktu uzturvērtība. Starptautiskā jūrmieku labklājības un atbalsta tīkla (ISWAN) u.tml. vadlīniju par veselīgu un drošu uzturu uz kuģa ieteikumi. Laikapstākļu ietekme uz cilvēka darbību un veselību. Pārtikas alerģijas, to simptomi. Pārtikas alerģēni. Pārtikas nepanesība, tās simptomi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Dienas vidējās uztura normas aprēķināšanas metodes. Pārtikas krājumu patēriņa aprēķins. Ēdienkartes sagatavošanas principi pārtikas trūkuma gadījumā.</p>	<p>Spēja sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības.</p> <p align="right">4. LKI</p>

		Ziņot kuģa kapteinim par pārtikas krājumu nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.			
		Pielāgot ēdienkarti pārtikas krājumu trūkuma gadījumos.			
3.3.	Gatavot ēdienus, racionāli izmantojot pārtikas krājumus uz kuģa.	Gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, izmantojot pieejamos pārtikas krājumus uz kuģa.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Dzeramā ūdens kvalitātes prasības uz kuģa. Saindēšanās ar pārtiku pazīmes.	Spēja gatavot ēdienus, racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības.	4. LKI
	Gatavot maizes un konditorejas izstrādājumus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Drošības noteikumi kambīzē, gatavojot ēdienu.	Maizes un konditorejas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģija.		
	Racionāli izmantot pārtikas produktus un ēdiena pārpalikumus.		Pārtikas produktu uzglabāšanas un realizācijas noteikumi uz kuģa.		
	Ievērot pārtikas higiēnu.		Dažādu pārtikas produktu savstarpējās piesārņošanās novēršana.		
	Pielāgot ēdiena gatavošanas procesu stipras kuģa šūpošanās apstākļiem.		Pārtikas produktu racionālas izmantošanas principi.		
			Ēdiena pārpalikumu uzglabāšanas un atkārtotas sildīšanas nosacījumi.		
			Tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu lietošanas un uzglabāšanas noteikumi.		
3.4.	Nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa.	Pasniegt ēdienu atbilstoši ēdināšanas režīmam un maiņu darba laikam uz kuģa.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Darba, atpūtas un ēdināšanas režīms uz kuģa.	Spēja nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	4. LKI
	Sagatavot ēdamzāli ēdienu pasniegšanai, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.		<u>Lietošanas līmenī:</u> Drošības noteikumi, servējot ēdienu.		

3.5.	Ievērot saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus uz kuģa.	Rūpēties par personīgo veselību uz kuģa.	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Stress un tā ietekme uz veselību un darba kvalitāti. Nogurums un tā ietekme uz veselību un darba kvalitāti. Starptautiskās Jūrnieceības organizācijas (IMO) vadlīniju par noguruma mazināšanu un tā pārvaldību ieteikumi. Starptautiskā jūrnieku labklājības un atbalsta tīkla (ISWAN) u.tml. vadlīniju ieteikumi personīgās veselības veicināšanai uz kuģa. Saistošo starptautisko (SOLAS, MLC, STCW konvencijas u.tml.) un nacionālo normatīvo aktu prasības.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Kvalitatīvas atpūtas un miega ietekme stresa un noguruma mazināšanā. Aktīva un veselīga dzīvesveida principi. Darba un veselības aizsardzības prasības, strādājot kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās, arī kuģa šūpošanās gadījumā. Kambīzes, noliktavu, aukstumkameru un ēdamzāles sagatavošana iziešanai jūrā, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos. Drošas smagu un lielgabarīta priekšmetu celšanas un pārvietošanas metodes. Risku izvērtēšanas principi darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās.</p>	Spēja ievērot saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa.	4. LKI
		Ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa.			
		Ievērot jūrnieceības jomu reglamentējošo starptautisko un nacionālo normatīvo aktu prasības.			
3.6.	Ievērot kuģa darba organizācijas kārtību.	Ievērot komandas darba principus uz kuģa.	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Darba organizācija uz kuģa, subordinācija un atbildības jomas. Dažādu kultūru raksturīgās iezīmes.</p>	Spēja ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērojot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus.	4. LKI
		Skaidri un nepārprotami nodot un saņemt darba pienākumu veikšanai nepieciešamo informāciju.			

		Lietot iekšējo sakaru sistēmas, sekmīgi pārraidot un saņemot ziņojumus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Komandas darba principi. Labas jūras prakses principi. Efektīvas komunikācijas un konfliktu risināšanas metodes uz kuģa. Kuģa iekšējo sakaru sistēmu lietošanas noteikumi.		
		Ievērot veicamo darbu prioritāti un saistošos kapteiņa un kuģa virsnieku norādījumus.			
3.7.	Lietot profesionālo angļu valodu darba pienākumu veikšanā.	Skaidri un saprotami sazināties angļu valodā ar kuģa apkalpi un citām personām uz kuģa darba pienākumu veikšanā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Komunikācija angļu valodā dažādās darba un sadzīves situācijās. Vispārējā jūrniecības terminoloģija angļu valodā.	Spēja skaidri un saprotami sazināties angļu valodā rakstiski un mutiski darba pienākumu veikšanā.	4. LKI
		Lietot darba pienākumu veikšanā nepieciešamo dokumentāciju angļu valodā.			
3.8.	Ievērot jūras vides piesārņojuma novēršanas prasības.	Šķirot pārtikas un citus atkritumus uz kuģa.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Piesārņojuma no kuģiem ietekme uz jūras vidi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojuma un līdzekļu izvietojums uz kuģa un lietošanas principi. Rīcības plāns naftas u.c. produktu noplūdes gadījumā (SOPEP, SMPEP u.tml.). <u>Lietošanas līmenī:</u> Pārtikas un citu atkritumu šķirošanas, uzglabāšanas un apstrādes kārtība saskaņā ar 1973. gada Starptautiskās konvencijas par piesārņojuma novēršanu no kuģiem (MARPOL konvencija) V pielikuma prasībām.	Spēja ievērot vides piesārņojuma novēršanas prasības atbilstoši MARPOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām.	4. LKI
		Ievērot jūras vides piesārņojuma novēršanas procedūras.			

3.9.	Rīkoties ārkārtas situācijās uz kuģa.	Nekavējoties rīkoties kuģa trauksmes laikā atbilstoši ārkārtas situācijas veidam, kuģa trauksmju sarakstam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās.	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Kuģu uzbūves pamati. Personu evakuācijas kārtība, arī evakuācija ar helikoptera palīdzību no kuģa vai glābšanās līdzekļa. Kuģa mācību trauksmju nozīme. Ugunsgrēku veidi un stadijas. Glābšanās peldlīdzekļu un glābšanas dežūrlaivu nolaišanas/pacelšanas ierīču darbības principi. Raksturīgie ievainojumi un saslimšanas uz kuģa. Cietušās personas pārvietošana un transportēšana.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Kuģa trauksmes un briesmu signāli. Trauksmes izziņošana. Piesardzības pasākumi personu drošībai un aizsardzībai ārkārtas situācijās. Ugunsgrēka izcelšanās risku samazināšanas paņēmieni. Ugunsdrošības noteikumi uz kuģa. Kuģa, īpaši kambīzes, ugunsdzēsības sistēmu pielietošanas principi. Procedūras rīcībai ugunsgrēka gadījumā un ugunsgrēka dzēšanas metodes, arī ja ugunsgrēks saistīts ar naftas produktu u.tml. sistēmām. Izdzīvošanas paņēmieni jūrā. Individuālie glābšanās līdzekļi un to izmantošana. Glābšanās peldlīdzekļu un glābšanas dežūrlaivu nolaišanas, pacelšanas un darbināšanas procedūras. Pienākumi kuģa atstāšanas un glābšanās trauksmes laikā. Glābšanās peldlīdzekļu un glābšanas dežūrlaivu aprīkojuma, arī radioiekārtu, avārijas radioboja EPIRB, radiolokācijas atbildētāja SART, hidrotērpu un termiskās aizsardzības</p>	Spēja rīkoties ārkārtas situācijās uz kuģa atbilstoši to veidam, kuģa trauksmju sarakstam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās.	4. LKI
		Dzēst ugunsgrēku uz kuģa.			
		Izmantot dzīvības glābšanas līdzekļus.			
		Sniegt pirmo palīdzību uz kuģa.			

			līdzekļu izmantošana. Pirmās palīdzības sniegšanas paņēmieni uz kuģa.		
--	--	--	---	--	--

Vispārīga informācija	
Profesionālās kvalifikācijas prasību iesniedzējs	<p>Latvijas Darba devēju konfederācija.</p> <p>Profesionālās kvalifikācijas prasību izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Iveta Zisberga – eksperte, SIA "LSC", kuģa pavāre; – Edijs Štāls – eksperts, VAS "Latvijas Jūras administrācija" Jūrnieku reģistra Konvencionālās uzraudzības daļa, vecākais inspektors; – Elīna Strode – eksperte, VAS "Latvijas Jūras administrācija" Jūrnieku reģistra Konvencionālās uzraudzības daļa, vecākā inspektore; – Kalvis Innuss – eksperts, VAS "Latvijas Jūras administrācija" Jūrnieku reģistrs, vadītāja vietnieks; – Santa Graikste – eksperte, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, izpilddirektore; – Jāzeps Spridzāns – moderators, Latvijas Kuģu kapteiņu asociācija, prezidents; – Lana Giptere – moderatora asistente, VAS "Latvijas Jūras administrācija" Jūrnieku reģistrs, lietvedības sekretāre. <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.
Profesionālās kvalifikācijas prasību ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> – Madara Lūka – Ekonomikas ministrija, Nozaru politikas departaments, vecākā referente; – Santa Graikste – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, izpilddirektore; – Ruta Cīrule – SIA "LSC", kuģa pavāre; – Elīna Strode – VAS "Latvijas Jūras administrācija" Jūrnieku reģistra Konvencionālās uzraudzības daļa, vecākā inspektore; – Ieva Suškeviča – Valsts izglītības satura centrs, Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļa, vecākā referente.
Profesionālās kvalifikācijas prasību NEP atzinums	12.04.2019.
Profesionālās kvalifikācijas prasību saskaņošana PINTSA	12.06.2019.
Profesionālās kvalifikācijas prasību iepriekš saskaņotās redakcijas	25.10.2006.