

**TŪRISMA
NOZARES KVALIFIKĀCIJU STRUKTŪRA**

1. Nozares profesiju vispārīgs raksturojums	
1.1. Kvalifikācijas līmenis*	1.2. Nozares profesiju kvalifikācijas līmeņa raksturojums (sasniedzamie mācīšanās rezultāti: zināšanas, prasmes, kompetence, autonomija un atbildība)
1. LKI	Nav attiecināms.
2. LKI	Veikt norādītos izmitināšanas mītņu/uzņēmumu telpu un vides uzturēšanas, viesu uzņemšanas darbus atbilstoši detalizētai instrukcijai un speciālista uzraudzībā, veikt ēdiena gatavošanas un viesu apkalpošanas palīgdarbus atbilstoši speciālista norādījumiem un uzraudzībā, ievērojot darba drošības, elektrodrošības, ugunsdrošības, ergonomikas, higiēnas un sanitārijas prasības. Viesu izmitināšanā – veikt telpu un vides uzkopšanas darbus, sagatavot un lietot telpu un vides uzkopšanas, profesionālos un tehniskos līdzekļus. Ēdināšanā – veikt izejvielu un produktu pieņemšanas un uzglabāšanas palīgdarbus, sagatavot darba vietu, tehnoloģisko aprīkojumu un inventāru darbam/ražošanai, veikt produktu pirmapstrādi un termisko apstrādi, sagatavot telpas, inventāru viesu apkalpošanas procesam, veikt vienkāršus viesu apkalpošanas pamatdarbus un palīgdarbus. Uzkopšanas darbu, to veidu, profesionālo uzkopšanas un tehnisko līdzekļu, materiālu un iekārtu zināšanas. Darbu veikšanai nepieciešamā profesionālā virtuves tehnoloģiskā aprīkojuma un inventāra, to darbības principu zināšanas, darba vietas un inventāra sagatavošanas, izejvielu pieņemšanas un uzglabāšanas un produktu pirmapstrādes veidu zināšanas, vienkāršu viesu apkalpošanas pamatdarbu un palīgdarbu zināšanas. Vispārējas zināšanas par uzņēmuma paškontroles sistēmas prasību piemērošanu, tūrisma nozares terminoloģijas zināšanas.

3. LKI	Patstāvīgi veikt norādītos izmitināšanas mītņu/uzņēmumu telpu un vides uzturēšanas darbus, asistēt viesu uzņemšanas darbos, individuāli un/ vai komandā veikt ēdienu gatavošanas vai viesu uzņemšanas darbus, ievērojot darba drošības, vides aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, ergonomikas, higiēnas un sanitārijas prasības. Viesu izmitināšanā – uzņemt un uzturēt kārtībā telpas, vidi un profesionālos uzkopšanas un tehniskos līdzekļus, asistēt viesu uzņemšanas struktūrvienību ikdienas darbā, apkopot un sagatavot informāciju par viesu izmantotajiem pakalpojumiem. Ēdināšanā – sagatavot tehnoloģiskās iekārtas tehnoloģiskajam procesam. Pieņemt un organoleptiski vērtēt izejvielas un produktus. Veikt produktu pirmapstrādi un termisko apstrādi, gatavot starpproduktus un vienkāršus ēdienus un dzērienus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus. Piedalīties viesu apkalpošanas pamatdarbu izpildē. Telpu, vides un materiāltehniskās bāzes uzturēšanas un viesu cikla procesu pamatdarbu zināšanas. Tehnoloģisko iekārtu sagatavošanas un to ekspluatācijas noteikumu un dokumentācijas zināšanas. Preču un izejvielu pieņemšanas, produktu pirmapstrādes un termiskās apstrādes, starpproduktu un vienkāršu ēdienu un dzērienu gatavošanas pamatzināšanas. Valsts un vismaz vienas svešvalodas un nozares profesionālās terminoloģijas zināšanas. Izpratne par uzņēmuma paškontroles sistēmas prasību piemērošanu. Tūrisma nozares terminoloģijas zināšanas, nozari reglamentējošo normatīvo aktu, un profesionālās saskarsmes principu zināšanas.
4. LKI	Koordinēt un patstāvīgi veikt izmitināšanas mītņu/uzņēmumu telpu un vides uzturēšanas un viesu uzņemšanas darbus, piedalīties pakalpojumu pārdošanas darbos, individuāli un komandā veikt ēdiena sagatavošanas un viesu apkalpošanas darbus, veikt tūrisma pakalpojumu sagatavošanu, ievērojot darba drošības, vides aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, higiēnas un sanitārijas prasības starptautiskā vidē. Viesu izmitināšanā – veikt telpu, vides un profesionālo uzkopšanas un tehnisko līdzekļu uzturēšanas darbus, sekot materiālo resursu atbilstībai standartiem, veikt viesu uzņemšanas darbus, konsultēt viesus un līdzdarboties pakalpojumu pārdošanas procesā. Ēdināšanā – izvērtēt tehnoloģisko iekārtu un inventāra atbilstību ēdienu gatavošanas tehnoloģiskajiem procesiem un tehnoloģiskās dokumentācijas prasībām, novērtēt piegādāto preču un izejvielu kvalitāti, nodrošināt piegādāto preču un izejvielu apriti un uzglabāšanu atbilstoši preču grupām, veikt dažādas sarežģītības ēdienu gatavošanu, izvērtēt uzņēmuma piedāvājumu un piedalīties tā izstrādē, sagatavot tehnoloģisko dokumentāciju, nodrošināt pilnvērtīgu un efektīvu uzņēmuma resursu izmantošanu, piedalīties viesu apkalpošanas darba dienas plāna izveidē, apkalpot viesus. Tūrismā – rezervēt atsevišķus pakalpojumus saskaņā ar pieprasījumu, iepazīties, izvērtēt un precizēt klienta pieprasījumu, sniegt informāciju un piedāvāt citus tūrisma pakalpojumus klientam, sagatavot un saskaņot ar klientu gala piedāvājumu. Telpu un vides kopšanas un materiālo resursu atbilstības zināšanas. Zināšanas par viesu uzņemšanas uzņēmuma struktūrvienības darba procesiem un pamatpakalpojumiem, to standarta uzskaites sistēmām. Pārdošanas procesa zināšanas. Tehnoloģisko iekārtu, inventāra un tehnoloģiskās dokumentācijas zināšanas. Izpratne par preču un izejvielu apriti. Ēdināšanas piedāvājuma izstrādes, vienlaicīgas dažādas sarežģītības ēdienu gatavošanas zināšanas. Izpratne par struktūrvienību sadarbību un pilnvērtīgu un efektīvu resursu izmantošanu, viesu apkalpošanas plānošanu. Valsts un vismaz divu svešvalodu zināšanas. Izpratne par uzņēmuma paškontroles sistēmas piemērošanu uzņēmumā. Tūrisma pakalpojumu rezervēšanas un pārdošanas zināšanas, tūrisma uzņēmuma infrastruktūras, atbilstošo apskates, atpūtas un izklaides objektu, to izmantošanas iespēju, kompleksa pakalpojuma veidošanas zināšanas. Tūrisma nozares terminoloģijas zināšanas, nozari reglamentējošo aktu un profesionālās saskarsmes principu zināšanas.

5. LKI	Koordinēt izmitināšanas mītņu/uzņēmuma telpu un vides uzturēšanas darbus, veikt viesu uzņemšanas un uzņēmuma pakalpojumu pārdošanas darbus sadarbībā ar citiem darbiniekiem un speciālistiem; vadīt viesu apkalpošanas darbus, sadarbojoties ar citām struktūrvienībām, uzraudzīt un individuāli vai komandā veikt ēdienu piedāvājuma sagatavošanas darbus un kontrolēt ēdienu gatavošanas darbus; sagatavot tūrisma pakalpojumus. Ievērot darba drošības, vides aizsardzības, elektrodrošības, ergonomikas, ugunsdrošības un higiēnas prasības un skaidrot tās citiem darbiniekiem starptautiskā vidē. Viesu izmitināšanā – veidot telpu un vides uzkopšanas un uzturēšanas procesu un resursu grafikus, organizēt izmitināšanas mītnes/uzņēmuma resursu apriti, veidot viesu uzņemšanas pakalpojumu piedāvājumu, organizēt viesiem piedāvātos papildu pakalpojumus, izvērtēt konkurentus un noteikt mārketinga un pārdošanas kanālus, pakalpojumu pārdošanas cenas. Ēdināšanā – veidot ēdināšanas pakalpojumu uzņēmuma piedāvājumu un tehnoloģisko dokumentāciju. Plānot un uzraudzīt preču un izejvielu iepirkumus. Izvērtēt un kontrolēt ēdienu un dzērienu gatavošanas procesus un viesu apkalpošanas resursu atbilstību kvantitatīvi un kvalitatīvi. Vadīt apmaksas dokumentu apriti. Tūrismā – sagatavot tūrisma pakalpojumu programmu atbilstoši pasūtījumam un pieejamiem resursiem, sagatavot tās aprakstus, aprēķināt tūrisma pakalpojumu programmas izmaksas un pārdošanas cenu, veikt tūrisma pakalpojumu programmas rezervācijas. Telpu un vides uzkopšanas un izmitināšanas mītnes/uzņēmuma resursu aprites zināšanas. Vispusīgas un specializētas zināšanas par viesu uzņemšanas pakalpojumu piedāvājuma veidošanu, darbības un efektivitātes izvērtēšanu. Papildu pakalpojumu organizēšanas, jaunu izmitināšanas mītņu/uzņēmumu pakalpojumu noteikšanas, konkurences izvērtēšanas, mārketinga un pārdošanas zināšanas. Ēdināšanas piedāvājuma veidošanas, tehnoloģiskās dokumentācijas attīstīšanas un pilnveidošanas, resursu un organizācijas plānošanas zināšanas. Preču un izejvielu fizikālo un ķīmisko rādītāju atbilstības izvērtēšanas, ražošanas plānošanas, virtuves tehnoloģisko procesu kontroles un izvērtēšanas zināšanas. Viesu apkalpošanas plānošanas, organizēšanas, un resursu sadales organizēšanas zināšanas. Izpratne par uzņēmuma paškontroles sistēmas prasību nodrošināšanu uzņēmumā. Tūrisma nozares terminoloģijas, nozari reglamentējošo nacionālo un ES normatīvo aktu, tūrisma pakalpojumu programmu izveides un profesionālas saskarsmes principu zināšanas.
----------------------	---

6. LKI	Individuāli vai komandā, vai vadot komandas darbu, plānot, vadīt, izstrādāt un uzraudzīt tūrisma nozares – uzņēmuma organizatorisko struktūrvienību tehnoloģiskos procesus, pakalpojumus un to kvalitāti ikdienā un mainīgos apstākļos, organizēt to izpildei nepieciešamos resursus un atbildēt par savu un/ vai savas komandas veiktā darba rezultātiem un kvalitāti, ievērojot un skaidrojot darba drošības, vides aizsardzības, elektrodrošības, ergonomikas, ugunsdrošības un higiēnas prasības citiem darbiniekiem starptautiskā vidē. Noteikt risku mazinošos pasākumus un uzņēmuma kvalitātes prasības tehnoloģiskajiem un pakalpojumu sniegšanas procesiem, uzraudzīt to ievērošanu, piedalīties kvalitātes sistēmas ieviešanā uzņēmumā. Viesu izmitināšanā – izstrādāt viesu cikla darba organizācijas dokumentāciju un kvalitātes standartus, uzraudzīt struktūrvienības darbības procesus, atbildēt par ilgtspējīguma principu ievērošanu resursu apsaimniekošanā, nodrošināt visu resursu apsaimniekošanas kontroli, definēt uzņēmuma stratēģiskos darbības virzienus. Ēdināšanā – koordinēt tehnoloģisko iekārtu un ražošanas procesu mijiedarbību. Plānot preču un izejvielu pasūtījumu un iepirkumu grafikus dažādos termiņos. Koordinēt ēdiena gatavošanas darba uzdevumus atbilstoši plāniem. Plānot viesu apkalpošanas nedēļas/ mēneša darba procesus. Tūrismā – veidot tūrisma nozares uzņēmuma attīstības stratēģiju. Definēt galamērķus, ņemot vērā tirgus situāciju un uzņēmuma darbības specifiku vai stratēģiju, sastādīt programmu realizācijas grafikus, izvērtēt izmaksu aprēķinus un apstiprināt pārdošanas cenu, slēgt līgumus ar piegādātājiem, partneriem un vienoties par līgumu nosacījumiem, izvērtēt un apstiprināt tūrisma pakalpojumu programmu aprakstus. Konsultēt un vadīt rezervēšanas, ceļojumu veidošanas, klientu apkalpošanas un ceļojumu pārdošanas procesus. Telpu un vides kopšanas darba organizācijas, tehnoloģiskās dokumentācijas zināšanas. Izpratne par ilgtspējīguma principu struktūrvienības procesos un kvalitātes standartiem saimnieciskajā darbībā. Viesu uzņemšanas pakalpojumu mijiedarbības, stratēģijas plānošanas un pakalpojumu pārdošanas zināšanas. Zināšanas par resursu un organizācijas plānošanu visās struktūrvienībās. Izpratne par preču un izejvielu sagādes, pieņemšanas un uzglabāšanas procesu organizēšanu un plānošanu. Ēdināšanas piedāvājuma analīzes un stratēģijas veidošanas zināšanas. Pamata un specializētas zināšanas par viesu apkalpošanas darbu procesu. Izpratne par paškontroles sistēmas piemērošanu nozares uzņēmumā. Tūrisma pakalpojumu sagatavošanas, rezervēšanas un pārdošanas zināšanas. Tūrisma nozares pakalpojumu un nozares attīstības tendenču un inovāciju, nozari reglamentējošo nacionālo un ES normatīvo aktu prasību zināšanas.
7. LKI	Individuāli vai komandā, vai vadot vairākas komandas paralēli, plānot, vadīt un nodrošināt tūrisma nozares uzņēmuma tehnoloģisko procesu un pakalpojumu, to kvalitātes un pilnveides realizāciju ikdienā un mainīgos apstākļos, plānot un organizēt to izpildei nepieciešamos resursus un atbildēt par savu un savas komandas veiktā darba rezultātiem un kvalitāti, uzraugot darba drošības, vides aizsardzības, elektrodrošības, ergonomikas, ugunsdrošības un higiēnas prasību ievērošanu starptautiskā vidē. Noteikt risku mazinošos pasākumus, izstrādāt un ieviest uzņēmuma tehnoloģisko un pakalpojumu sniegšanas procesu kvalitātes prasības un/ vai uzņēmuma kvalitātes sistēmu, uzraudzīt to ievērošanu. Organizēt un nodrošināt darbinieku profesionālās pilnveides un attīstības pasākumus. Noteikt uzņēmuma virzienu un stratēģiju, plānot uzņēmuma pakalpojumu un piedāvājuma attīstības virzienus, tendences, finanšu resursus, atbilstoši pieprasījumam un normatīvo aktu prasībām. Koordinēt pakalpojumu izstrādi un ieviešanu, izmantojot uzņēmuma stratēģiju un citu dokumentāciju, atbilstoši uzņēmuma kvalitātes prasībām un/ vai kvalitātes sistēmas prasībām, uzraudzīt uzņēmuma mārketinga aktivitāšu un materiālu realizāciju. Izstrādāt uzņēmuma kvalitātes standartus. Uzraudzīt tehniskās un tehnoloģiskās dokumentācijas pilnveidi un ieviešanu. Analizēt informāciju par tūrisma nozares tendencēm vietējā un starptautiskā līmenī, pakalpojumu pieprasījuma izmaiņām, izstrādāt un ieviest izmaiņas tūrisma nozares pakalpojumu piedāvājumā vai

	tehnoloģiskajos procesos. Tūrisma nozares pakalpojumu, to izstrādes un ieviešanas padziļinātas zināšanas. Tehnoloģiskā un/ vai pakalpojumu sniegšanas procesa un uzņēmuma saimnieciskās darbības plānošanas, organizēšanas, vadīšanas un ilgtspējīgas attīstības principu, resursu nodrošināšanas procesa vadības paplašinātas zināšanas. Kvalitātes sistēmas, paškontroles sistēmas izstrādes, ieviešanas un uzraudzības zināšanas. Jaunāko tūrisma nozares un starpnozaru tendenču, inovāciju un metožu, nozari reglamentējošo nacionālo un ES normatīvo aktu prasību, to izmaiņu un ietekmes uz nozares darbību zināšanas.
8. LKI	Nav attiecināms.

* Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras (LKI) līmenis, Izglītības likuma 8.¹ pants. Atbilstoši Profesionālās izglītības likuma 5. pantam 1. un 8. LKI līmenis nav attiecināms.

2. Nozares profesionālo kvalifikāciju ¹ (profesiju), tajās ietilpstošo specializāciju, saistīto profesionālo kvalifikāciju (profesiju) pārskats							
2.1. Profesionālās kvalifikācijas (profesijas) nosaukums		2.2. Kvalifikācijas līmenis	2.3. Profesijas kods	2.4. Profesionālās kvalifikācija (profesijas) raksturojums	2.5. Profesionālās kvalifikācijas (profesijas) specializācijas	2.6. Saistītās profesionālās kvalifikācijas (profesijas), profesionālās kvalifikācijas līmenis*	
2.1.1.	Mājkaltpotājs	2. PKL	9111 01	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Mājkaltpotājs nodrošina iekštelpu un ārtelpas uzturēšanu kārtībā, veicot iepriekš noteiktus telpu uzkopšanas darbus, piedalās tekstilizstrādājumu kopšanas darbos un virtuves palīgdarbos. Mājkaltpotājs veic uzdevumus speciālista pārraudzībā, dotos uzdevumus pildot individuāli vai darba grupā, vai daļēji patstāvīgi. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> EN: housekeeper	Nav.	Viesnīcas istabenis.	3. PKL
2.1.2.	Konditora palīgs.	3. PKL	7512 10	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Konditora palīgs veic izejvielu pirmapstrādi un termisko apstrādi, gatavo starpproduktus un vienkāršus konditorejas izstrādājumus, pielietojot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.	Nav.	Pavāra palīgs.	3. PKL

¹ Veidlapā precizēts termins “profesija” uz “profesionālā kvalifikācija” atbilstoši 01.04.2022. Profesionālās izglītības likuma grozījumiem.

				<u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> EN: pastry-cook's assistant.		Konditors.	4. PKL
2.1.3.	Pavāra palīgs.	3. PKL	9412 01	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Pavāra palīgs veic izejvielu pirmapstrādi un termisko apstrādi, gatavo starpproduktus un vienkāršus ēdienus, pielietojot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> EN: cook's assistant (ESCO).	Nav.	Konditora palīgs.	3. PKL
						Pavārs.	4. PKL
2.1.4.	Viesnīcas istabenis.	3. PKL	9112 03	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Viesnīcas istabenis uzkopj un uztur kārtībā izmitināšanas mītņu telpas un vidi. Veic	Nav.	Viesmīlības pakalpojumu speciālists.	4. PKL

				viesu uzņemšanas darbus un ievēro konfidencialitātes principus. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Profesionālās darbības veikšanai nepieciešams iegūt personas medicīnisko grāmatiņu. Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: istabenis, tūrisma mītnes istabenis. EN: hotel cleaner (ESCO).		Viesu uzņemšanas dienesta speciālists.	4. PKL
2.1.5.	Konditors.	4. PKL	7512 06	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Konditors gatavo dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus un starpproduktus ražošanas procesam, noformē gatavos konditorejas izstrādājumus pasniegšanai. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> EN: pastry-cook (ISCO).	Nav.	Konditors palīgs.	3. PKL
						Pavārs.	4. PKL
2.1.6.	Pavārs.	4. PKL	5120 02	<u>Profesijas būtības apraksts:</u>	Kuģa pavārs.	Pavāra palīgs.	3. PKL

				Pavārs nodrošina piegādāto produktu un izejvielu apriti un uzglabāšanu, gatavo dažādas sarežģītības ēdienus un noformē ēdienus pasniegšanai. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> EN: cook (ISCO, ESCO).	Restorāna pavārs.	Konditors. Ēdināšanas tehnologs.	4. PKL 5. PKL
2.1.7.	Viesmīlis.	4. PKL	5131 01	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Viesmīlis apkalpo viesus, izmantojot dažādas apkalpošanas metodes. Veic skaidras un bezskaidras naudas norēķinus. Piedalās viesu apkalpošanas procesa plānošanā. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados. Sertifikāts (apliecība), kas apliecina, ka	Bārmenis. Vīnzinis. Kafijas viesmīlis.	Restorānu pakalpojumu organizators.	5. PKL

				persona ir apmācīta darbam ar kases aparātu vai kases sistēmu. Bārmeņa vai vīnziņa profesionālo kvalifikāciju var iegūt tikai pēc viesmīļa profesionālās kvalifikācijas iegūšanas. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> EN: waiter, waitress (ISCO, ESCO).			
2.1.8.	Viesmīlības pakalpojumu speciālists.	4. PKL	5131 06	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Viesmīlības pakalpojumu speciālists nodrošina telpu un vides uzturēšanas procesus un viesu uzņemšanas pakalpojumus, konsultē viesus par papildu pakalpojumiem, kā arī apkopo informāciju par viesu izmantotajiem pakalpojumiem. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: viesnīcu pakalpojumu speciālists. EN: hospitality services specialist.	Nav.	Viesnīcas istabenis.	3. PKL
						Viesu uzņemšanas dienesta speciālists.	4. PKL
						Viesnīcu pakalpojumu organizators.	5. PKL
2.1.9.	Viesu uzņemšanas	4. PKL	4224 04	<u>Profesijas būtības apraksts:</u>	Nav.	Viesnīcas istabenis.	3. PKL

	dienesta speciālists.			Viesu uzņemšanas dienesta speciālists nodrošina pieprasījumu un pasūtījumu apstiprināšanu, viesu istabu rezervēšanu, viesu reģistrāciju un viesu konsultēšanu par papildu pakalpojumiem, kā arī apkopo informāciju par viesu izmantotajiem pakalpojumiem. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: viesnīcas klientu reģistrators, viesnīcas administrators. EN: hotel receptionist (ESCO, ISCO).		Viesmīlības pakalpojumu speciālists. Viesnīcu pakalpojumu organizators.	4. PKL 5. PKL
2.1.10.	Tūrisma pakalpojumu konsultants.	4. PKL	Nav.	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Tūrisma pakalpojumu konsultants apkopo klientu pieprasījumu, konsultē klientus, sagatavo piedāvājumu, veic rezervācijas un tūrisma pakalpojumu pārdošanu. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi trijos gados ir jāveic obligātā veselības pārbaude. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: tūrisma pakalpojumu speciālists, ceļojumu aģents, ceļojumu konsultants, tūrisma informācijas konsultants. EN: tourism services consultant.	Nav.	Tūrisma pakalpojumu organizators.	5.PKL
2.1.11.	Ēdināšanas tehnologs.	5. PKL	Nav.	<u>Profesijas būtības apraksts:</u>	Nav.	Šefpavārs.	6.PKL

				Ēdināšanas tehnologs plāno un uzrauga ražošanas tehnoloģiskos procesus, veic tirgus izpēti un izstrādā ēdināšanas piedāvājumu. Plāno izejvielu iepirkumus un izvērtē un dokumentē piegādāto produktu un izejvielu kvalitāti. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> EN: catering technologist.		Restorānu pakalpojumu organizators.	5.PKL
						Pavārs.	4.PKL
2.1.12.	Restorānu pakalpojumu organizators.	5. PKL	2422 25	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Restorānu pakalpojumu organizators plāno un uzrauga viesu apkalpošanas procesus, izstrādā apkalpošanas plānu un koordinē resursu sadali. Plāno izejvielu iepirkumus un izvērtē un dokumentē piegādāto produktu un izejvielu kvalitāti. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude.	Nav.	Viesmīlis.	4.PKL
						Viesnīcu pakalpojumu organizators.	5.PKL

				Pirmreizēji jānoklausās kurss “Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā”, atkārtoti – reizi 3 gados. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: ēdināšanas pakalpojumu organizators. EN: restaurant supervisor.		Ēdināšanas tehnologs.	5.PKL
2.1.13.	Viesnīcu pakalpojumu organizators.	5. PKL	2422 25	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Viesnīcu pakalpojumu organizators plāno un organizē viesu apkalpošanas procesus, atbild par izmitināšanas mītnes/uzņēmuma resursu apriti. Analizē tirgus situāciju un uzņēmuma pakalpojumu sniegšanas efektivitāti, izstrādā izmitināšanas pakalpojumu piedāvājumus un nodrošina to ieviešanu. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: viesnīcu pakalpojumu organizators, tūrisma organizators, viesu uzņemšanas organizators. EN: hospitality services supervisor.	Nav.	Viesmīlības pakalpojumu speciālists.	4.PKL
						Viesu uzņemšanas dienesta speciālists.	4.PKL
						Restorānu pakalpojumu organizators.	5.PKL
2.1.14.	Tūrisma pakalpojumu organizators.	5. PKL	Nav.	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Tūrisma pakalpojumu organizators sagatavo tūrisma pakalpojumu programmas	Nav.	Tūrisma pakalpojumu konsultants.	4.PKL

				un aprakstus, aprēķina to izmaksas. Noformē tūrisma pakalpojumu piedāvājumus un veic rezervācijas. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi trijos gados ir jāveic obligātā veselības pārbaude. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: tūrisma organizators. EN: travel organizer.		Tūrisma pakalpojumu vadītājs.	6.PKL
2.1.15.	Šefpavārs.	6. PKL	3434 01	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Šefpavārs izvērtē ēdināšanas uzņēmuma iespējas tirgū un pieejamos resursus, veic budžeta plānošanu. Plāno produktu un izejvielu pasūtījumu grafikus un iepirkumus. Izstrādā ražošanas plānus atbilstoši uzņēmuma specifikai, plāno un uzrauga ēdināšanas uzņēmuma procesus. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: vecākais pavārs, galvenais pavārs. EN: chef (ESCO, ISCO).	Nav.	Ēdināšanas tehnologs.	5.PKL

2.1.16.	Tūristu gids.	6. PKL	5113 05	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Tūristu gids sniedz informāciju par tūrisma objektiem un vada vietējo vai ārvalstu tūristu ekskursijas iepriekš izstrādātos maršrutos. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi trijos gados ir jāveic obligātā veselības pārbaude. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> LV: tūrisma maršrutu gids, vietējais gids, ceļojumu gids, autobusa gids, ekskursiju gids. EN: tourist guide, tour guide (ESCO, ISCO).	Nav.	Nav.	Nav.
2.1.17.	Tūrisma pakalpojumu vadītājs.	6. PKL	Nav.	<u>Profesijas būtības apraksts:</u> Tūrisma pakalpojumu vadītājs plāno un vada tūrisma pakalpojumu sagatavošanas, rezervēšanas un pārdošanas procesus. Koordinē pakalpojumu programmas un to ieviešanu, apstiprina izmaksu aprēķinus. <u>Profesijas reglamentācija, papildu prasības:</u> Reizi trijos gados ir jāveic obligātā veselības pārbaude. <u>Profesijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā:</u> EN: travel manager.	Nav.	Tūrisma pakalpojumu organizators.	5. PKL

** Sadaļā "Profesijas raksturojums" attiecīgo profesijas reglamentāciju un papildu prasības nosaka spēkā esošie normatīvie akti.

Vispārīga informācija	
Nozares kvalifikāciju struktūras iesniedzējs	Eiropas Sociālā fonda projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai" (Vienošanās Nr. 8.5.2.0./16/I/001), izpildītājs – SIA "Ernst & Young Baltic". Nozares kvalifikāciju struktūras izstrādes darba grupa: – Inga Grāvīte – eksperte, SIA "Baltijas Ceļojumu grupa", Online nodaļas vadītāja; – Ināra Utināne – Suharevska – eksperte, AAA VIA LATVIA, viesnīcu rezervēšanas speciāliste, tūrisma nozares eksperte AIC augstākās izglītības kvalitātes novērtēšanā (augstskolu/koledžu studiju virzienu un studiju programmu kvalitātes novērtēšana); – Inese Vīcupa – eksperte, SIA "RX Īpašumi", direktore; – Māris Rudzītis – eksperts, "Grand Hotel Kempinski Rīga", bāru vadītājs, "STAGE 22", restorāna un bāra vadītājs; – Irēna Riekstiņa – eksperte, biedrība "Latvijas tūrisma aģentu un operatoru asociācija", ģenerālsekretāre; – Astrīda Trupovniece – eksperte, biedrība "Latvijas Tūrisma Aģentu un operatoru asociācija", izpilddirektore; – Kaspars Apse – eksperts, SIA "Averoja", projektu vadītājs; – Līga Indriksone – projekta vadītāja, ekspertu darba grupu vadītāja – moderatore, ekspertu grupu pētniece – metodoloģe, SIA "Ernst & Young Baltic", projektu vadītāja; – Zane Zilberga – ekspertu darba grupu vadītāja – moderatore, SIA "Ernst & Young Baltic", vecākā projektu vadītāja. Metodiskais atbalsts: – Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.
Nozares kvalifikāciju struktūras darba grupa	– Madara Lūka – Ekonomikas ministrija, Nozares politikas departaments, vecākā referente; – Dace Jansone – Izglītības un zinātnes ministrija, Augstākās izglītības, zinātnes un inovāciju departaments, vecākā eksperte; – Jānis Pumpiņš – Tūrisma un skaistumkopšanas nozaru ekspertu padome, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļas vadītājs; – Sarmīte Valaine – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", Profesionālās izglītības satura izstrādes struktūrvienība, vadītāja; – Agita Doniņa – Rektoru padome, deleģēts pārstāvis, Biznesa augstskola Turība, Starptautiskā tūrisma fakultāte, dekāne.
Nozares kvalifikāciju struktūras NEP atzinums	01.08.2023.

Nozares kvalifikāciju struktūras saskaņošana PINTSA	09.08.2023.
Nozares kvalifikāciju struktūras iepriekš saskaņotās redakcijas	Nav.