



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»

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena satura TITULLAPA

Nozares / sektora nosaukums	Tūrisma nozare
Profesionālā kvalifikācija	"Kuģa pavārs"
Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenis	4. LKI līmenis

Pasūtītājs:

Valsts izglītības satura
centrs

Metodiskais atbalsts:

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

Literārā redaktore:

Ilze Štrausa

Izpildītāja:

VAS "Rīgas Tūrisma un
radošās industrijas
tehnikums"

Darba grupas vadītāja:

Gunta Šmaukstele

Jānis Jenzis, Rolands Ščerbinkins, Aleksandrs Pavlovičs, Iveta
Austruma, Margarita Rjahovska, Solvita Siliņa

Vērtētāji:

Latvijas Darba devēju konfederācija
Nozares eksperte: Iveta Zisberga

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība
Nozares eksperte: Alda Cīrule

Profesionālās kvalifikācijas eksāmena PROGRAMMA
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Kuģa pavārs", 4. LKI līmenis

Mērķis	Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences atbilstoši profesijas standarta prasībām vai profesionālās kvalifikācijas prasībām.	
Darba uzbūve	Uzdevumu skaits	3
	Uzdevumu veidi	Praktiskais darbs, situācijas analīze, rakstiskas atbildes uz zināšanu pārbaudes jautājumiem, darbs ar profesionālo dokumentāciju.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	280 min. (kopējais laiks) 1. dienā 100 min. (1. un 3. uzdevums) 2. dienā 180 min. (2. uzdevums)
Uzdevumu apraksts	1. Sagatavot tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši darba uzdevumam un pieejamo produktu sarakstam. 1.1. Atbilstoši darba uzdevumam sagatavot angļu valodā ēdienkarti vienai dienai. 1.2. Atbilstoši sagatavotajai ēdienkartei izstrādāt tehnoloģiskās kartes vakariņu ēdieniem (zupai, pamatēdienam un desertam). 1.3. Atbilstoši sagatavotajām tehnoloģiskajām kartēm izveidot angļu valodā sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai (divām porcijām). (izpildes laiks 60 min.) 2. Gatavot un noformēt ēdienus (divas porcijas) atbilstoši 1.2. uzdevumā sagatavotajām tehnoloģiskajām kartēm, racionāli izmantojot pasūtītos produktus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. Prezentēt pagatavotos ēdienus. (izpildes laiks 180 min.) 3. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus. 3.1. Atbildēt uz jautājumiem par veselības un darba aizsardzības principu ievērošanu darba pienākumu veikšanā uz kuģa. 3.2. Atbildēt uz jautājumiem par saistošo normatīvo aktu prasību ievērošanu. 3.3. Atbildēt uz jautājumiem par vides piesārņojuma novēršanas prasību ievērošanu atbilstoši MARPOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām. 3.4. Atbildēt uz jautājumiem par rīcību ārkārtas situācijās uz kuģa atbilstoši to veidam, kuģa trauksmju sarakstam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās. (izpildes laiks 40 min.) Uzdevumi izpildāmi eksāmena laikā.	
Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi	1. un 3. uzdevuma izpildei nepieciešama telpa, kas aprīkota ar darba vietu katram eksaminējamajam, dators ar interneta pieslēgumu. Telpā atrodas pulkstenis. Katram eksaminējamajam nepieciešami rakstāmpiederumi, kalkulators, A4 formāta lapas piezīmju veikšanai. 2. uzdevuma izpildei nepieciešama profesionāli aprīkota virtuve un ēdienu degustācijas telpa; produkti ēdienu gatavošanai; darba apģērbs, apavi, individuālie aizsardzības līdzekļi.	

		Eksāmena laikā nav atļauts izmantot mobilo telefonu un citas individuālās elektroniskās datu pārraides ierīces. Telpas, kurās notiek eksāmens, atbilst darba drošības, sanitārajām un higiēnas prasībām, aprīkojums un iekārtas ir darba kārtībā.								
Vērtēšanas kārtība		Uzdevumu izpildi vērtē eksaminācijas komisija. Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 257, kas atbilst 100 %. Eksāmens ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60 %. Eksāmena vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:								
Iegūto punktu skaits	1–38	39–76	77–115	116–153	154–174	175–194	195–215	216–235	236–248	249–257
Uzdevumu izpildes apjoms (%)	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildei nepieciešamo
MATERIĀLO LĪDZEKĻU PAPLAŠINĀTS SARAKSTS**
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Kuģa pavārs", 4. LKI līmenis

Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti	Eksāmena norisei nepieciešams: • atsevišķa darba vieta katram eksaminējamajam, kas aprīkota ar datoru, interneta pieslēgumu; nodrošināta iespēja izdrukāt sagatavotos darbus, • ēdināšanas uzņēmuma ražošanas telpa / mācību darbnīca, kas iekārtota atbilstoši darba drošības un higiēnas prasībām; tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums ir darba kārtībā. Eksāmena norisei nepieciešamās koplietošanas iekārtas, aprīkojums un inventārs: • atkritumu kaste, • cirkulators, • <i>kombi</i> krāsns (ar grila režīmu) vai cepeškrāsns (maksimālā temperatūra +250 °C, grila režīms), • ledus kaste, • ledusskapji ar saldētavu – 2 gab., • piesta, • plīts, • putotājs, • rokas blenderis, • rokas blenderis ar krūzi, • sienas pulkstenis, • slaiseris (griezējs), • svari (līdz 1 kg) – 5 gab., • termometri (plaša temperatūras skala) – 3 gab., • vakuumpaparāts, • gredzeni (mīklai, dārzeņiem, gaļai, zivīm; dažāda izmēra) – 3 komplekti, • silikona formas (dažādas) – 6 gab., • dakšiņas, naži, karotes, glāzes u. c. trauki (komisijai, degustācijas organizēšanai, ievērojot higiēnas prasības) – atbilstoši izglītojamo skaitam. Katram eksaminējamajam nepieciešams: • bļoda (lēzena, 1–3 l), • bļodas (dažāda tilpuma) – 6 gab., • caurduris, • dakšiņas (metāla) – 10 gab., • dārzeņu rīve (dažādi izmēri), • desertu traučiņi – 3 gab., • dēļīši (marķēti: gaļa, jēlprodukti, zivs, dārzeņi) – 3 gab., • dēlītis, • karote (koka), • karotes (lielās) – 2 gab.,
--	---

	• karotes (metāla) – 10 gab., • katli ar vāku (2 l) – 3 gab., • katli ar vāku (1 l) – 6 gab., • kausiņš (mērces), • kausiņš, • lāpstīņas (cepšanai) – 2 gab., • nazis (universālais), • naži (mazie) – 3 gab., • sakņu dārzeņu mizojamais nazis, • naži (galda, metāla) – 10 gab., • pannas ar vāku (Ø 20–26 cm) – 3 gab., • putojamā slotiņa, • putu karote, • sietiņš (mazais), • sietiņš, • standziņas, • šķīvji (uzkodu) – 6 gab., • šķīvji (pamatēdiena) – 3 gab., • šķīvji (deserta / zupas) – 3 gab.
Materiāli, palīgmateriāli u. tml.	Eksāmena norisei nepieciešams: • atkritumu maisi, • cepamais papīrs, • cimdi (L) – 2 iepakojumi, • cimdi (M) – 2 iepakojumi, • darba virsmu tīrāmās lupatiņas, • dvieļi (papīra), • folija, • medicīniskā aptieciņa, • plastmasas / stikla kastes (atbilstoši HACCP; 1–2 litri) – atbilstoši eksaminējamo skaitam, • trauku mazgājamais līdzeklis, • trauku mazgājamais sūklis, • vakuumpļēve. Katram eksaminējamajam: • nepieciešamie produkti būs zināmi pēc <i>tehnoloģisko karšu</i> izstrādes un <i>saraksta nepieciešamo krājumu pasūtīšanai</i> sagatavošanas, • kancelejas piederumu komplekts (pildspalva, zīmulis, dzēšgumija), • pavāra darba apģērbs un apavi.

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena
UZDEVUMU KOMPLEKTS**
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Kuģa pavārs", 4. LKI līmenis

1. uzdevums. Sagatavot tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši darba uzdevumam un pieejamo produktu sarakstam (1. pielikums).

(izpildes laiks 60 min.)

1.1. Atbilstoši darba uzdevumam sagatavot angļu valodā ēdienkarti vienai dienai, izmantojot 2. pielikumā pievienoto veidlapu.

1.2. Atbilstoši sagatavotajai ēdienkartei izstrādāt latviešu valodā tehnoloģiskās kartes vakariņu ēdieniem (zupai, pamatēdienam un desertam), izmantojot 3. pielikumā pievienoto veidlapu.

1.3. Atbilstoši sagatavotajām tehnoloģiskajām kartēm izveidot angļu valodā sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai (divām porcijām), izmantojot 4. pielikumā pievienoto veidlapu.

Darba uzdevums

Nr. p. k.	Uzdevuma izpildes nosacījumi	Situācijas apraksts
1.	Darba devējs	Kompānija "Kompānijas nosaukums"
2.	Reisa maršruts	Dienvidamerika–Eiropa
3.	Klimatiskie apstākļi	Vidējā gaisa temperatūra +25 °C; paaugstināts gaisa relatīvais mitrums
4.	Kuģa tips	Kravas kuģis
5.	Komandas sastāvs	15 cilvēki; darba valoda – angļu
6.	Darba režīms	24/7
7.	Komandas dzīvesveids	Mazkustīgs
8.	Kompānijas norādījumi ēdināšanai	HACCP prasību ievērošana; produktu sarakstā iekļauto produktu izmantošana ēdienu gatavošanā
9.	Ēdienreīzu skaits	3
10.	Vakariņu ēdieni	Zupa, pamatēdiens, deserts
11.	Komandas vēlmēs ēdienu izvēlei	Neiekļaut treknus ēdienus Vienam cilvēkam no komandas ir alerģiska reakcija no zemesriekstiem

2. uzdevums. Gatavot un noformēt ēdienus (divas porcijas) atbilstoši 1.2. uzdevumā sagatavotajām tehnoloģiskajām kartēm, racionāli izmantojot pasūtītos produktus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. Pagatavotos ēdienus prezentēt latviešu valodā un vienā svešvalodā*.

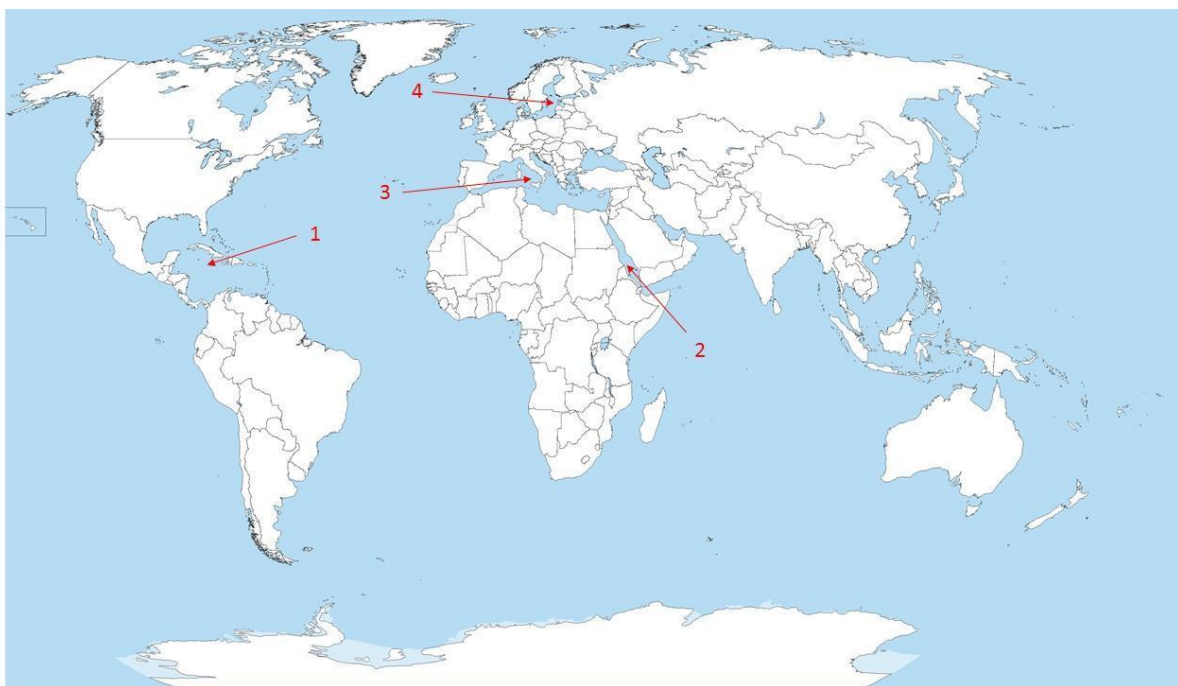
(izpildes laiks 180 min.)

** Par svešvalodas izvēli vienojas pirms uzdevuma veikšanas.*

3. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par saistošo normatīvo aktu, veselības, darba aizsardzības un vides piesārņojuma novēršanas prasību ievērošanu un rīcību ārkārtas situācijās uz kuģa.

(izpildes laiks 40 min.)

3.1. Noteikt kartē (3.1.1. attēls) atzīmētos īpašos rajonus un 1. tabulā ierakstīt to nosaukumus latviešu un angļu valodā (saskaņā ar MARPOL V pielikumu).



3.1.1. attēls. Pasaules karte

1. tabula

Īpašie rajoni saskaņā ar MARPOL

	Latviešu valodā	Angļu valodā
3.1.1.		
3.1.2.		
3.1.3.		
3.1.4.		

3.2. Norādīt zem katras drošības zīmes (3.2.1., 3.2.2. un 3.2.3. attēls) tās nosaukumu latviešu un angļu valodā.



3.2.1. attēls. Drošības zīme

	Latviešu valodā	Angļu valodā
3.2.1.		



3.2.2. attēls. Drošības zīme

	Latviešu valodā	Angļu valodā
3.2.2.		



3.2.3. attēls. Drošības zīme

	Latviešu valodā	Angļu valodā
3.2.3.		

3.3. Papildināt formulējumus par veselības un darba aizsardzības principu ievērošanu darba pienākumu veikšanā uz kuģa, ierakstot trūkstošos vārdus.

3.3.1. "DPA" (*Designated Person Ashore*) uzrauga un novēršanu uz kuģa.

3.3.2. "DPA" (*Designated Person Ashore*) ir kompānijas augstākajam vadības līmenim.

3.3.3. Lai pasargātu kuģi no pirātu uzbrukuma, "CSO" (*Company Security Officer*) izstrādā kuģa

3.4. Atbildēt uz zināšanu pārbaudes jautājumiem par saistošo normatīvo aktu prasību ievērošanu.

3.4.1. Kura starptautiskā konvencija nosaka jūrnieru profesionālo sagatavošanu un sertificēšanu?

3.4.2. Kura konvencija nosaka glābšanas laivu nepieciešamību uz kuģiem?

3.4.3. Kurš kodekss nosaka glābšanas laivu ekipējumu un izmērus?

PRODUKTU SARAKSTS

Produkta nosaukums	Mērvienība
Gaļa un gaļas produkti	
Cūkas gaļa (šķiņķis)	kg
Cūkas gaļa (karbonāde)	kg
Cūkas fileja	kg
Liellopa gaļa (šķiņķis)	kg
Liellopa fileja	kg
Vistas stilbiņš	kg
Vistas fileja	kg
Vistas šķiņķīši	kg
Vistas aknas	kg
Pīles krūtiņa	kg
Vītina bēkšs	kg
Liellopa gaļa (vītina)	kg
Tītara fileja	kg
Žāvēta cūkgaļa	kg
Bēkšs (šķēles)	kg
Zivis, to pārstrādes produkti, jūras veltes	
Menca (svaiga)	kg
Lasis (svaigs)	kg
Forele (svaiga)	kg
Silke (marinēta)	kg
Garneles (saldētas, tīrītas)	kg
Garneles (marinētas)	kg
Lasis (kūpināts)	kg
Skumbrija (kūpināta)	kg
Krabju nūjiņas (saldētas)	kg
Ķilavas	kg
Piens, piena produkti, olas	
Kefīrs	l
Jogurts (bez piedevām)	l
Piens	l
Sviests	kg
Biezpiens (9 %)	kg
Saldais krējums (35 %)	kg
Skābais krējums (25 %)	kg
Rikotas siers	kg
Cietais siers (parmezāns)	kg
Siers (<i>Krievijas</i>)	kg
Siers (<i>Holandes</i>)	kg
Kamambērs (<i>Brie</i>)	kg
Kausētais siers (<i>Dzintars</i>)	kg
Kūpināts siers	kg
Fetas siers	kg
Zilais siers	kg
Mocarella	kg
Siers (<i>Filadelfijas</i>)	kg
Maskarpone	kg
Paipalu olas	gab.
Vistu olas	gab.
Saldējums (plombīrs)	kg

Sulas, dzērieni, buljoni	
Tomātu sula	l
Ābolu sula	l
Apelsīnu sula	l
Smiltsērķšķu sula	l
Ananāsu sula	l
Burkānu sula	l
Vīnogu sula	l
Baltvīns	l
Sarkanvīns	l
Liellopa gaļas buljons	l
Vistas gaļas buljons	l
Zivju buljons	l
Dārzeņi, pārstrādāti dārzeņi, zaļumi, sēnes	
Gurķi (svaigi)	kg
Gurķi (marinēti)	kg
Tomāti	kg
Ķiršu tomāti	kg
Tomāti (saulē kaltēti)	kg
Tomāti savā sulā	kg
Cukīni	kg
Kabači	kg
Ķirbji	kg
Ziedkāposti	kg
Kāposti	kg
Ķīnas kāposti	kg
Baklažāni	kg
Spargēļi	kg
Fenhelis	kg
Brokoļi	kg
Čili pipari (svaigi)	kg
Šampinjoni (svaigi)	kg
Šampinjoni (marinēti)	kg
Burkāni	kg
Paprika (krāsaina)	kg
Pētersīļi (sakne)	kg
Pētersīļi (zaļumi)	kg
Selerija (sakne)	kg
Selerija (kāti)	kg
Redīsi (baltie, daikoni)	kg
Redīsi	kg
Kāļi	kg
Kartupeļi	kg
Kartupeļi (jaunie)	kg
Batātes	kg
Galda bietes	kg
Biešu lapiņas	kg
Pastinaki	kg
Pākšu pupiņas	kg
Sviesta pupiņas	kg
Pelēkie zirņi	kg
Lēcas	kg

Pupiņas (konservētas)	kg
Zaļie zirnīši (saldēti)	kg
Turku zirņi (konservēti)	kg
Kukurūza (saldēta)	kg
Svaigas cūku pupas	kg
Puravi	kg
Ķiploki	kg
Sīpoli	kg
Sarkanie sīpoli	kg
Šalotes sīpoli	kg
Sīpolloki	kg
Salāti (MIX)	kg
Salāti (lapu)	kg
Baby Bok choy	kg
Rukola	kg
Baziliks (zaļumi)	kg
Dilles	kg
Piparmētra (lapas)	kg
Rozmarīns (svaigs)	kg
Timiāns (svaigs)	kg
Koriandrs (svaigs)	kg
Spināti (svaigi) / spināti (saldēti)	kg
Dīgsti (lēcas)	kg
Dīgsti (redīsi)	kg
Dīgsti (zirņi)	kg
Augļi, ogas, to pārstrādes produkti	
Āboli	kg
Bumbieri	kg
Dzērvenes	kg
Zemenes	kg
Avenes	kg
Mellenes	kg
Brūklenes	kg
Apelsīni	kg
Greipfrūti	kg
Citroni	kg
Laims	kg
Vīnogas	kg
Avokado	kg
Mango	kg
Banāni	kg
Kivi	kg
Persiki	kg
Granātāboli	kg
Melone	kg
Rabarberi	kg
Dateles	kg
Ķirši (saldēti)	kg
Persiki (konservēti)	kg
Ananasi (konservēti)	kg
Rozīnes	kg
Melnās plūmes (žāvētas)	kg
Aprikozes (žāvētas)	kg

Graudu produkti, maizes izstrādājumi	
Rīsi	kg
Griķi	kg
Auzu pārslas	kg
Pērļu kuskuss / kuskuss	kg
Bulgurs	kg
Rīsu nūdeles	kg
Nūdeles	kg
Spageti pasta	kg
Manna	kg
Polenta	kg
Milti (kviešu, a/l)	kg
Milti (kviešu, rupjie)	kg
Milti (rudzu)	kg
Baltmaize	kg
Tostermaize	kg
Rīvmaize (baltmaizes)	kg
Rudzu maize / rupjmaize	kg
Lavašs	gab.
Smilšu mīklas cepumi / Selga	kg
Cukurs, ciete, medus	
Cukurs	kg
Brūnais cukurs	kg
Pūdercukurs	kg
Medus	kg
Kartupeļu ciete	kg
Eļļa, etiķis, mērces	
Saulespuķu eļļa	l
Rapšu eļļa	l
Oļīveļļa (Extra Virgin)	l
Ķirbju sēklu eļļa	l
Valriekstu eļļa	l
Baltvīna etiķis	l
Sarkanvīna etiķis	l
Ābolu etiķis	l
Etiķis (9 %)	l
Balzamiko etiķis	l
Balzamiko mērce	kg
Sojas mērce	l
Vorčesteras mērce	l
Tabasko mērce	kg
Tomātu mērce	kg
Kečups	kg
Tomātu pasta	kg
Sinepes (dažādas)	kg
Dižonas sinepes	kg
Olīvas (zaļas)	kg
Olīvas (melnas)	kg
Garšas preces, garšvielas	
Sāls	kg
Jūras sāls	kg
Melnie pipari (malti)	kg
Melnie pipari (graudu)	kg
Baltie pipari (graudu)	kg
Smaržīgie pipari	kg

Rozā pipari	kg
Čili pulveris	kg
Kurkuma	kg
Karijs	kg
Raudene / oregano	kg
Citronzāle	kg
Ķīmenes	kg
Koriandrs	kg
Rozmarīns	kg
Soda	kg
Cepamais pulveris	kg
Vanilīns	kg
Vaniļas cukurs	kg
Vaniļas pāksts	gab.
Želatīns	kg
Ķimeņu pulveris	kg
Kūpinātas paprikas pulveris	kg
Dārzeņu buljona pasta	kg
Muskatrieksts	kg
Krustnagliņas	kg
Lauru lapas	kg

Kanēlis (malts)	kg
Kanēlis (standziņa, miziņa)	kg
Saulespuķu sēklas	kg
Ķirbju sēklas	kg
Sezama sēklas	kg
Linsēklas	kg
Garšviela zivīm	kg
Citronpipari	kg
Mārrutki	kg
Majonēze	kg
Kakao pulveris	kg
Dabīgā kafija	kg
Šķīstošā kafija	kg
Ciedru rieksti	kg
Lazdu rieksti	kg
Valrieksti	kg
Mandeles	kg
Mandeļu skaidiņas	kg
Kokosa skaidiņas	kg
Baltā šokolāde	kg
Tumšā šokolāde	kg

1.1. uzdevuma izpildei

MENU

BREAKFAST

LUNCH

DINNER

1.2. uzdevuma izpildei

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums	angļu valodā	
	latviešu valodā	

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg / l	Ielikums 15 porc., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
Iznākums					

Tehnoloģiskais apraksts

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildes
VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI**
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Kuģa pavārs", 4. LKI līmenis

Vērtēšanas kritēriji

Uzdevums	Veicamās darbības	Maksimāli iegūstamais punktu skaits
1. Sagatavot tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši darba uzdevumam un pieejamo produktu sarakstam. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 71)</i>	1.1. Ēdienkartes izstrāde.	14
	1.2. Tehnoloģisko karšu izstrāde.	43
	1.3. Saraksta nepieciešamo krājumu pasūtīšanai izveide.	14
2. Gatavot un noformēt ēdienus (divas porcijas) atbilstoši 1.2. uzdevumā sagatavotajām tehnoloģiskajām kartēm, racionāli izmantojot pasūtītos produktus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. Prezentēt pagatavotos ēdienus. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 156)</i>	2.1. Darba vides organizēšana.	26
	2.2. Ēdienu gatavošana.	74
	2.3. Pagatavoto ēdienu servēšana un prezentēšana.	56
3. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par saistošo normatīvo aktu, veselības, darba aizsardzības un vides piesārņojuma novēršanas prasību ievērošanu un rīcību ārkārtas situācijās uz kuģa. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 30)</i>	3.1. Īpašo rajonu noteikšana.	12
	3.2. Drošības zīmju noteikšana.	9
	3.3. Formulējumu papildināšana.	6
	3.4. Atbildēšana uz jautājumiem par saistošo normatīvo aktu prasību ievērošanu.	3
Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits		257

Paplašināts vērtēšanas kritēriju apraksts

1. uzdevums. Sagatavot tehnoloģisko dokumentāciju atbilstoši darba uzdevumam un pieejamo produktu sarakstam (1. pielikums). *(maksimāli iegūstamais punktu skaits 71)*

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
1.1. Ēdienkartes sagatavošana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 14)</i>	Ēdienkarte uzrakstīta angļu valodā, ievērojot profesionālo terminoloģiju un pareizrakstības prasības	2
	Ēdienkarte izveidota vienai dienai	2
	Ēdienkartē iekļautas visas darba uzdevumā norādītās ēdienreizes (brokastis, pusdienas un vakariņas)	2
	Ēdienkartes izveidē ir ņemts vērā:	
	• darba režīms uz kuģa un komandas dzīvesveids	2
	• kuģošanas rajona klimatiskie apstākļi (temperatūra un gaisa relatīvais mitrums)	2

	kuģa apkalpes īpašās vajadzības – neiekļaut dažādus produktus	1
	kuģa apkalpes īpašās vajadzības – dažādu produktu nepanesība	1
	kompānijas norādījumi ēdināšanai – higiēnas prasības	1
	kompānijas norādījumi ēdināšanai – produktu izvēle atbilstoši produktu sarakstam	1
1.2. Tehnoloģisko karšu izstrāde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 43)	Tehnoloģiskās kartes izstrādātas, izmantojot dotās veidlapas, veidlapās iekļauti visi prasītie dati (piemēram, paraksts, izmantotas atbilstošās mērvienības) (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Tehnoloģisko karšu izstrādē izmantoti produkti no izmantojamo produktu saraksta	2
	Izstrādājot tehnoloģiskās kartes, ievērota produktu saderība (piemēram, termiskās apstrādes veids, garšas īpašības u. c.) (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ēdienos ievērota uzturvērtību dažādība (sabalansēts taukvielu, olbaltumvielu un ogļhidrātu saturs dažādos ēdienos un ēdienreizē kopumā) (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Izstrādājot tehnoloģisko karti, ņemts vērā darba režīms uz kuģa un komandas dzīvesveids (enerģijas patēriņš darba pienākumu izpildei)	2
	Pareizi veikti zudumu aprēķini (zudumi pirmapstrādē, termiskajā apstrādē, ievērojot sezonālītāti) (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Pareizi veikti produktu daudzuma aprēķini gatavojamo porciju skaitam (veikts aprēķins divām porcijām, nav pieļautas aritmētikas kļūdas un kļūdas mērvienībās) (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Aprakstīti visi ēdiena gatavošanas tehnoloģiskie procesi (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ir ievērota pareiza ēdiena gatavošanas tehnoloģisko procesu secība (1 punkts par katru ēdienu)	3
	Visi ēdiena gatavošanas tehnoloģiskie procesi aprakstīti skaidri un saprotami	1
1.3. Nepieciešamo krājumu saraksta izveide. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 14)	Saraksts sagatavots angļu valodā, ievērojot gramatikas un pareizrakstības prasības	2
	Saraksts sagatavots, pilnībā aizpildot veidlapu (piemēram, dokumenta rekvizīti, paraksts, izmantotas atbilstošās mērvienības)	2
	Sarakstā iekļauti visi gatavojamo ēdienu nosaukumi	2
	Sarakstā iekļauti visi pasūtāmie produkti atbilstošā daudzumā, norādot atbilstošās mērvienības (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Pareizi aprēķināts pasūtāmo produktu atsevišķais un kopējais daudzums	2
Kopā		71

2. uzdevums. Gatavot un noformēt ēdienus (divas porcijas) atbilstoši 1.2. uzdevumā sagatavotajām tehnoloģiskajām kartēm, racionāli izmantojot pasūtītos produktus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. Pagatavotos ēdienus prezentēt latviešu valodā un vienā svešvalodā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 156)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
2.1. Darba vides organizēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 26)	Ierodas uz eksāmenu, ģērbies tīrā, kārtīgā, profesijas standartiem atbilstošā darba formā	2
	Ir noņēmis rotas, pulksteni un citus neatbilstošus aksesuārus; eksaminācijas telpā ierodas bez mobilā tālruņa	2
	Sejas apmatojums ir nosepts ar bārdas aizsegu (ja tas nav nepieciešams, eksaminējamais saņem 2 punktus)	2
	Visā gatavošanas procesa laikā seko personīgās higiēnas standartiem	2
	Starp gatavošanas posmiem mazgā rokas	2
	Garšošanai izmanto karotes un starp garšošanas reizēm tās nomazgā	2
	Izmanto pareiza izmēra un formas nažus, katlus, pannas un citu inventāru	2
	Iekārtas un inventāru darbam sagatavo pareizi	2
	Darba virsmas un lietderīgo virtuves platību izmanto efektīvi un higiēniski	2
	Virtuves traukus nomazgā pēc gatavošanas posmiem, izlietne nav pārpildīta	2
	Tīrīšanu un mazgāšanu veic pareizi	2
	Ievēro darba aizsardzības prasības un drošus darba paņēmienus	2
	Pēc darba beigām atstāj tīru darba vietu	2
2.2. Ēdienu gatavošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 74)	Gatavo ēdienu atbilstoši izstrādātajai receptūrai (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Veicot svaigi pasniedzamu produktu pirmapstrādi, izmanto cimdus (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Starpproduktus apstrādā, uzglabā, sagriež un pagatavo pareizi (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Izvēlas ēdiena veidam atbilstošus tehnoloģiskās apstrādes paņēmienus (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Izvēlas ēdiena veidam atbilstošus termiskās apstrādes paņēmienus (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ievēro ēdiena veidam atbilstošu gatavošanas tehnoloģisko secību (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Pārdomāti un tehniski pareizi plāno, strukturizē darba procesu un secīgi izpilda darbības (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Izmanto mūsdienīgas ēdienu gatavošanas metodes un tehnikas (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Produktus izmanto ekonomiski un lietderīgi (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ievēro iznākuma normas (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ēdienu gatavo pareizi, nemazinot produktu uzturvērtību (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Svaigos produktus starp gatavošanas procesiem novieto ledusskapī	4
	Uzdevums veikts tam paredzētajā laikā	4
2.3. Pagatavoto	Pirms ēdiena servēšanas notīra darba virsmas	2

ēdienu servēšana un prezentēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 56)	Pagatavoto ēdienu servē tīrā apģērbā	2
	Ēdiena servēšanai izmanto cimdus	2
	Šķīvja / trauka platību izmanto pareizi un proporcionāli	2
	Nopulē šķīvi; šķīvja malas ir tīras, bez ēdiena daļiņām, pirkstu nospiedumiem utt.	2
	Ēdiens ir acīm baudāms, tā vizuālais izskats raisa apetīti (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ievēro pareizu ēdiena pasniegšanas temperatūru (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ēdiena sastāvdaļu tekstūra un temperatūra ir patīkama, neizraisa nepatīkamas reakcijas (nav pārāk lipīga, asa, sasaldēta u. tml.) (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Garša, smarža, struktūra veido vienotu harmonisku kompozīciju (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Ir viegli identificēt dažādus ēdiena komponentus (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Nav konfliktējošu garšu (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Piedevu un pamatprodukta daudzums ir proporcionāli sabalansēts (2 punkti par katru ēdienu)	6
	Skaidri un saprotami formulē pagatavoto ēdienu izvēli	2
	Ēdiena mutiskā prezentācija ir skaidra, saprotama, atraktīva, īsa, izmantojot profesionālo valodu un etiķeti, atstāj pozitīvu iespaidu	2
	Ēdienu prezentē latviešu valodā	1
	Ēdienu prezentē vienā svešvalodā	1
Kopā		156

3. uzdevums. Rakstiski izpildīt zināšanu pārbaudes uzdevumus par saistošo normatīvo aktu, veselības, darba aizsardzības un vides piesārņojuma novēršanas prasību ievērošanu un rīcību ārkārtas situācijās uz kuģa. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 30)

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
3.1. Īpašo rajonu noteikšana (1. tabula). (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	Uzraksta īpašo rajonu nosaukumus latviešu valodā (1 punkts par katru pareizu nosaukumu)	4
	Uzraksta īpašo rajonu nosaukumus angļu valodā (2 punkti par katru pareizu nosaukumu)	8
3.2. Drošības zīmju noteikšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 9)	Nosaka drošības zīmi un latviešu valodā uzraksta tās nozīmi (1 punkts par katru pareizu atbildi)	3
	Uzraksta drošības zīmes nosaukumu angļu valodā (2 punkti par katru pareizu nosaukumu)	6
3.3. Formulējumu papildināšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	Ieraksta trūkstošo vārdu pēc būtības (1 punkts par katru pareizu atbildi)	6
3.4. Atbildēšana uz jautājumiem par saistošo normatīvo aktu prasību ievērošanu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 3)	Pareizi atbild uz jautājumiem (1 punkts par katru pareizu atbildi)	3
Kopā		30

Pareizās atbildes

1. 1. uzdevuma pareizās atbildes piemērs

Ēdienkarte angļu valodā vienai dienai

MENU

BREAKFAST

Continental Breakfast
(Cereals, Yogurts, Fruit Selection, Cold Cuts, Toasts)

(Food does not contain peanuts)

LUNCH

Spiced Carrot and Lentil soup
One-pan Salmon with roast vegetables
Turkey meatballs with citrus couscous
(Food does not contain peanuts)

DINNER

Moroccan Chickpea soup
Rosemary Chicken with oven roasted ratatouille
Steak with goulash sauce and sweet potato fries
Lemon cheesecake
(Food does not contain peanuts)

1.2. uzdevums

Tehnoloģiskās kartes atbilstoši sagatavotajai ēdienkartei vakariņu ēdieniem (zupai, pamatēdienam un desertam).

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums	angļu valodā	Moroccan Chickpea soup
	latviešu valodā	Turku zirņu zupa marokāņu gaumē

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg	Ielikums 15 porc., kg
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.	Olīveļļa	15	15	0,030	0,225
2.	Sīpoli	25	21	0,050	0,375
3.	Selerijas (kāti)	15	10	0,030	0,225
4.	Ķimeņu pulveris	1	1	0,002	0,015
5.	Ūdens	150	150	0,300	2,250
6.	Tomāti savā sulā (konservēti, sasmalcināti)	100	100	0,200	1,500
7.	Turku zirņi (konservēti)	100	100	0,200	1,500
8.	Cūku pupas (svaigas)	25	20	0,050	0,375
9.	Citrona sula	10	10	0,020	0,150
10.	Koriandrs	5	4	0,010	0,075
11.	Pētersīļi (zaļumi)	5	4	0,010	0,075
12.	Sāls	pēc garšas	pēc garšas		pēc garšas
13.	Melnie pipari (malti)	pēc garšas	pēc garšas		pēc garšas
14.	Citrona miziņa (sarīvēta)	1	1	0,002	0,015
Iznākums			350		

Tehnoloģiskais apraksts

Sālsūdenī uzvāra cūku pupas.

Dziļā katlīnā uzkaršē eļļu (no +120 līdz +130 °C).

Kamēr eļļa silst, nomizo sīpolus un sagriež kopā ar seleriju kātiem vidēja lieluma kubiņos.

Sagrieztos dārzeņus, bieži apmaisot, 10 min. apcep uzkaršētajā eļļā (līdz sīpoli un selerija kļūst mīksti).

Pievieno ķimenes un apcep vēl 1 min.

Palielina plīts siltuma režīmu (no +150 līdz +160 °C).

Pie apceptajiem dārzeņiem pievieno ūdeni, tomātus un turku zirņus, kā arī maltus melnos piparus (pēc garšas).

Pēc 8 min. pievieno cūku pupas un citrona sulu un vāra vēl 2 min.

Pievieno sāli (pēc garšas), pēc tam visu pārkausa ar citrona miziņu un sasmalcinātiem pētersīļu zaļumiem.

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs

vārds un uzvārds

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums	angļu valodā	Rosmary Chicken with oven roasted ratatouille
	latviešu valodā	Rozmarīnā marinēta vistas fileja ar krāsni gatavotu dārzeņu sautējumu

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg / l	Ielikums 15 porc., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.	Baklažāns	100	85	0,200	1,500
2.	Cukīni	125	100	0,250	1,875
3.	Paprika	50	38	0,100	0,750
4.	Rozmarīns (svaigs)	0,5	0,4	0,001	0,008
5.	Ķiploks	8	6	0,016	0,120
6.	Olīveļļa	10	10	0,020	0,150
7.	Vistas fileja	200	170/120	0,400	3,000
8.	Ķiršu tomāti	65	55	0,130	0,975
9.	Sāls	pēc garšas	pēc garšas		pēc garšas
		Iznākums	120/190		

Tehnoloģiskais apraksts

Uzkarsē cepeškrāsni (līdz +180 °C).

Sagriež baklažānu, cukīni un papriku palielos kubiņos. Sagrieztos dārzeņus liek lielā cepešpannā, pievienojot pusi no sasmalcinātā svaigā rozmarīna, saspīstā ķiploka, olīveļļas un nedaudz sāls (pēc garšas). Dārzeņus izklāj vienmērīgā kārtā cepešpannā un cep cepeškrāsnī 20 min.

Kamēr cepas dārzeņi, sajauc kopā atlikušo rozmarīnu, ķiplokus, eļļu un sāli (pēc garšas). Vistas krūtiņu 4–5 reizes iegriež ar asu nazi, pārklāj ar aromatizēto eļļu un ļauj 15 min. ievilkties.

Kad dārzeņi ir gatavojušies 20 min., iemaisa dārzeņos ķiršu tomātus.

Sarp dārzeņiem izveido iedobi, tajā liek vistas krūtiņu.

Pārklāj cepešpannu ar foliju un cep cepeškrāsnī 18–20 min. (līdz vistas gaļa ir gatava, dārzeņi ir viegli karamelizēti).

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs

vārds un uzvārds

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums	angļu valodā	Steak with goulash sauce and sweet potato fries
	latviešu valodā	Liellopa steiks ar gulaša mērci un fritētiem saldajiem kartupeļiem

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg / l	Ielikums 15 porc., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.	Rapšu eļļa	30	30	0,060	0,450
2.	Saldais kartupelis	250	200/150	0,500	3,750
3.	Timiāns (svaigs)	0,5	0,4	0,001	0,008
4.	Sīpols	100	84	0,200	1,500
5.	Paprika (zaļā)	100	75	0,200	1,500
6.	Ķiploks	2	1,5	0,004	0,030
7.	Kūpinātas paprikas pulveris	1,5	1,5	0,003	0,023
8.	Ķiršu tomāti	40	39	0,080	0,600
9.	Tomātu pasta	8	8	0,016	0,120
10.	Dārzenu buljona pasta	4	4	0,008	0,060
11.	Liellopa filejas steiks	220	160/100	0,440	3,300
12.	Ūdens	75	75	0,150	1,125
13.	Sāls	pēc garšas	pēc garšas		pēc garšas
Iznākums		100/150/150			

Tehnoloģiskais apraksts

Uzkarsē cepeškrāsnī (līdz +220 °C). Notīra saldus kartupeļus un sagriež palielos salmiņos, liek bļodā, pievieno timiānu ar 2/3 rapšu eļļas un sāli. Visu apmaisa.

Kartupeļu salmiņus liek uz cepšanas režģa, kas novietots uz cepešpannas.

Sīpolus notīra, paprikai izņem sēklas, dārzenus sagriež salmiņos.

Uz plīts uzkarsē pannu ar atlikušo rapšu eļļu, pievieno sīpolus, pārklāj ar pannas vāku un atstāj sautēties 5 min., apmaisa. Sīpoli ir mazliet karamelizējušies. Pie sīpoliem pievieno zaļo papriku un sasmalcinātus ķiplokus. Turpina sautēt vēl 5 min.

Kamēr sautējas dārzeni, saldā kartupeļa salmiņus liek cepeškrāsnī un cep 15 min.

Kamēr kartupeļi gatavojas, kūpināto paprikas pulveri iemaisa sautētajos dārzeņos, pārlej ar ūdeni, pievieno uz pusēm sagrieztus ķiršu tomātus, tomātu biezeni un buljonu, vāra 10 min.

Uzkarsē vēl vienu pannu un cep liellopa steiku 2–3 min. no katras puses (atkarībā no tā biezuma). Apcepto liellopa steiku 5 min. atpūtina.

Uz šķīvja kārtu gulaša mērci un virsū liek liellopa gaļu. Pasniedz ar saldā kartupeļa salmiņiem.

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs

vārds un uzvārds

TEHNOLOĢISKĀ KARTE

Ēdiena nosaukums	angļu valodā	Lemon cheesecake
	latviešu valodā	Citrona un siera tarte

Nr. p. k.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g / ml		Ielikums 2 porc., kg / l	Ielikums 15 porc., kg / l
		Bruto	Neto	Bruto	Bruto
1.	Smilšu cepumi	20	20	0,040	0,300
2.	Sviests	8	7	0,016	0,120
3.	Brūnais cukurs (nerafinēts)	4	4	0,008	0,060
4.	Maskarpone	60	60	0,120	0,900
5.	Cukurs	12	12	0,024	0,180
6.	Citrona sula	15	15	0,030	0,225
7.	Citrona miziņa	2	2	0,004	0,030
		Iznākums	120		

Tehnoloģiskais apraksts

Smilšu cepumus sasmalcina.

Katliņā izkausē sviestu, noņem no uguns, iemaisa brūno cukuru un sasmalcinātos cepumus.

Kūkas formas pamatni izklāj ar cepamo pergamentu un tajā liek cepumu masu, izlīdzinot to pa visu pamatni.

Iegūto kūkas pamatni liek ledusskapī (no +4 līdz +6 °C) 30 min. atdzesēties.

Gatavo virskārtu: maskarponi, cukuru, citrona miziņu un sulu sakul, līdz veidojas viendabīga un krēmīga konsistence.

Pārklāj kūkas pamatni ar iegūto krēmu un liek kūku ledusskapī (no +4 līdz +6 °C) 60–120 min. atdzesēties.

Tehnoloģiskās kartes sagatavotājs

vārds un uzvārds

1.3. uzdevums

Saraksts angļu valodā un latviešu valodā nepieciešamo krājumu (divām porcijām) pasūtīšanai atbilstoši sagatavotajām tehnoloģiskajām kartēm.

Dokumenta nosaukums latviešu valodā	Saraksts nepieciešamo krājumu pasūtīšanai
Dokumenta nosaukums angļu valodā	List of required stocks for ordering

Ēdienreizes nosaukums angļu valodā	Dinner
---	---------------

Ēdiena nosaukums angļu valodā	<i>Moroccan Chickpea soup</i>	<i>Rosmary Chicken with oven roasted ratatouille</i>	<i>Lemon cheesecake</i>
Number of servings / Porciju skaits	2	2	2

Name of raw materials / Izejvielu nosaukums		Mērvienība				Kopā
Product name in English	Produkta nosaukums latviešu valodā					
Olive oil	Olīveļļa	l	0,030	0,020		0,050
Onion	Sīpols	kg	0,050			0,050
Celery	Selerijas kāts	kg	0,030			0,030
Ground Cumin	Ķimeņu pulveris	kg	0,002			0,002
Vegetable stock	Dārzeņu buljons	l	0,300			0,300
Can chopped tomatoes	Konservēti tomāti savā sulā (sasmalcināti)	kg	0,200			0,200
Can chickpeas	Konservēti turku zirņi	kg	0,200			0,200
Fresh broad beans	Svaigas cūku pupas	kg	0,050			0,050
Lemon juice	Citrona sula	l	0,020		0,030	0,050
Coriander	Koriandrs	kg	0,010			0,010
Parsley	Pētersīļi	kg	0,010			0,010
Lemon zest	Citrona miziņa	kg	0,002		0,004	0,006
Aubergine	Baklažāns	kg		0,200		0,200
Courgette	Cukīni	kg		0,250		0,250
Bell Pepper	Paprika	kg		0,100		0,100
Fresh rosemary	Svaigs rozmarīns	kg		0,001		0,001
Garlic	Ķiploks	kg		0,016		0,016
Chicken breast	Vistas fileja	kg		0,400		0,400
Cherry tomato	Ķiršu tomāti	kg		0,130		0,130
Shortbread cookies	Smilšu cepumi	kg			0,040	0,040
Butter	Sviests	kg			0,016	0,016
Dark soft brown sugar	Nerafinēts brūnais cukurs	kg			0,008	0,008
Mascarpone Cheese	Maskarpone	kg			0,120	0,120

Sugar	Cukurs	kg			0,024	0,024
Salt	Sāls	kg	0,001	0,001		0,002
Graund black pepper	Malti melnie pipari	kg	0,001	0,001		0,002

Sagatavotājs

Vārds un uzvārds

3.1. uzdevums

1. tabula

Īpašie rajoni saskaņā ar MARPOL

	Latviešu valodā	Angļu valodā
3.1.1.	Paplašinātais Karību reģions, iekļaujot Meksikas līci un Karību jūru	Wider Caribbean region including the Gulf of Mexico and the Caribbean Sea
3.1.2.	Sarkanā jūra	Red Sea
3.1.3.	Vidusjūra	Mediterranean Sea
3.1.4.	Baltijas jūra	Baltic Sea

3.2. uzdevums

Drošības zīmes

	Drošības zīmes nosaukums latviešu valodā	Drošības zīmes nosaukums angļu valodā
3.2.1.	Pulcēšanās vieta	Muster Station
3.2.2.	Pirmā palīdzība	First Aid
3.2.3.	Glābšanas laiva	Lifeboat

3.3. uzdevums

3.3.1.	drošību, piesārņojuma
3.3.2.	tieši pakļauts
3.3.3.	drošības plānu

3.4. uzdevums

3.4.1.	STCW
3.4.2.	SOLAS
3.4.3.	LSA

Uzziņu 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. Redaktore I. Millere. – Jelgava: LLU, 2017. [skatīts 2021. gada 4. februārī] Pieejams: http://llufb.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 2021. gada 4. februārī] Pieejams: <http://www.horeca.lv/raksti/horeca-abc-edienkartes-vesture-un-nozime>
- Jūras kodekss. [skatīts 2021. gada 11. martā] Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/76358-juras-kodekss>
- Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likums. [skatīts 2021. gada 11. martā] Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/68491-jurlietu-parvaldes-un-juras-drosibas-likums>
- Kuģu uzbūve. – Rīga: Latvijas Jūras akadēmija, 2012.
- Kuliša, I. Vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumu ražošanas dokumentācijai. – Rīga: ISMA, 2014.
- Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos, 06.2014. [skatīts 2021. gada 4. februārī] Pieejams: https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/43/73/Vadl_partikas_produktuzizsekojamibai.pdf
- LJA pārvaldība. [skatīts 2021. gada 11. martā] Pieejams: <https://lja.lv/par-lja/par-lja>
- Ministru kabineta 22.11.2005. noteikumi Nr. 895 "Jūrnieku sertificēšanas noteikumi". [skatīts 2021. gada 11. martā] Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/123870-jurnieku-sertificesanas-noteikumi>
- Ministru kabineta 15.02.2015. noteikumi Nr. 710 "Jūrnieku profesionālās sagatavošanas programmu sertificēšanas, īstenošanas un uzraudzības noteikumi". [skatīts 2021. gada 13. martā] Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/278793-jurnieku-profesionalas-sagatavosanas-programmu-sertificesanas-istenosanas-un-uzraudzibas-noteikumi>
- Ministru kabineta 27.02.2007. noteikumi Nr. 158 "Noteikumi par obligātajām nekaitīguma prasībām pārtikas piedevām un pārtikai, kurā izmantotas pārtikas piedevas, kā arī prasības pārtikas piedevu marķējumam". [skatīts 2021. gada 4. februārī] Pieejams: <https://m.likumi.lv/doc.php?id=153843>
- Rokasgrāmata pavāriem. – Jelgava: LLU, 2007.
- Rozenbergs, V. Uztura mācība. – Jelgava: LLU, 2008.
- Sakss, O. Kuģa teorija. – Rīga: Latvijas Jūras akadēmija, 2004.
- Sausā, M. Angļu-latviešu jūrnieceības terminu vārdnīca. – Rīga: Latvijas Jūras akadēmija, 2003.
- About IMO. [skatīts 2021. gada 1. martā] Pieejams: <http://www.imo.org/en/About/Pages/Default.aspx>
- About the ILO. [skatīts 2021. gada 11. martā] Pieejams: <https://www.ilo.org/global/about-the-ilo/lang--en/index.htm>
- Bagdan, P. Guest service in the hospitality industry. – Hoboken, New Jersey: Wiley, 2013.
- BIMCO, CLIA, ICS, INTERCARGO, INTERMANAGER, INTERTANKO, IUMI, OCIMF and WORLD SHIPPING COUNCIL. The Guidelines on Cyber Security Onboard Ships. [skatīts 2021. 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>
- Blakey, T. N. English for maritime studies, 2nd ed. – Hertfordshire: Prentice Hall International (UK) Ltd., 1987.

Dahmer, S. J., Kahl, K.W. Restaurant Service Basics. 2nd ed. – Hoboken, New Jersey: JohnWiley & Sons, 2009.

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

EMSA About us. [skatīts 2021. gada 11. martā]. Pieejams: <http://www.emsa.europa.eu/about.html>

ILO Guidelines on the training of ships' cooks. [skatīts 2021. gada 11. martā]. Pieejams: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_dialogue/---sector/documents/normativeinstrument/wcms_218575.pdf

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

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

International Chamber of shipping. Implementing an effective safety culture. [skatīts 2021. 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 Safety of Life at Sea (SOLAS). 1974, as amended.

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

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

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

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

ISWAN Guidelines for healthy food onboard merchant ships. [skatīts 2021. gada 4. februārī] Pieejams: <https://www.seafarerswelfare.org/seafarer-health-information-programme/healthy-food>

ISWAN Guidelines. Fit on board. [skatīts 2021. gada 11. martā] Pieejams: <https://www.seafarerswelfare.org/seafarer-health-information-programme/fit-on-board>

ISWAN Guidelines. Food safety. [skatīts 2021. gada 11. martā] Pieejams: <https://www.seafarerswelfare.org/seafarer-health-information-programme/food-safety>

ISWAN Guidelines. Good mental health. [skatīts 2021. gada 11. martā] Pieejams: <https://www.seafarerswelfare.org/seafarer-health-information-programme/good-mental-health>

ISWAN Guidelines. Healthy food. [skatīts 2021. gada 11. martā]. Pieejams: <https://www.seafarerswelfare.org/seafarer-health-information-programme/healthy-food>

Maritime & Coastguard Agency. Code of Safe Working Practices for Merchant Seafarers. [skatīts 2021. 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 & Coastguard Agency. Marine Guidance Note MGN 520 (M) Human element guidance part 2. The Deadly Dozen – 12 Significant People Factors in Maritime Safety. [skatīts 2021. gada 11. martā]. Pieejams: https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/837844/MGN_520_Final.pdf

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

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.

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