



Valsts izglītības
attīstības aģentūra

ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI

PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS PARAUGS

Konditors, 4.PKL	LKI 4. līmenis
Konditora palīgs, 3.PKL	LKI 3. līmenis
Pavārs, 4.PKL	LKI 4. līmenis
Restorāna pavārs, 4.PKL	LKI 4. līmenis
Kuģa pavārs, 4.PKL	LKI 4. līmenis
Pavāra palīgs, 3.PKL	LKI 3. līmenis

SASKAŅOTS
Izglītības un zinātnes ministrija

2026

Saturs

Profesionālās izglītības programmas mērķi.....	5
Konditors	5
Konditora palīgs.....	8
Pavārs	11
Restorāna pavārs.....	14
Kuģa pavārs	17
Pavāra palīgs.....	21
Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie mācīšanās rezultāti	23
Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors	23
Profesionālās kvalifikācijas pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām	26
Profesionālās izglītības apguves iespējas	30
Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors	30
Profesionālās kvalifikācijas pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām	32
Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums	35
Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors	35
Profesionālās kvalifikācijas, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām	37
Modulārās profesionālās izglītības programmas parauga moduļu karte.....	39
Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors	39
Profesionālās kvalifikācijas pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām	40
Moduļa “Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi” saturs	42
Moduļa “Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā” apraksts	47
Moduļa “Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā” apraksts	47
Moduļa “Lietišķās saskarsmes pamatprincipi” apraksts	53
Moduļa “Lietišķās saskarsmes pamatprincipi” apraksts	53
Moduļa “Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)” apraksts.....	56
Moduļa “Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)” saturs	56
Moduļa “Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)” saturs	60
Moduļa “Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde” apraksts.....	64
Moduļa “Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde” saturs.....	64
Moduļa “Produktu un izstrādājumu uzglabāšana” saturs.....	72
Moduļa “Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)” apraksts.....	79
Moduļa “Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)” apraksts.....	80
Moduļa “Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)” apraksts.....	96
Moduļa “Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)” saturs	96
Moduļa “Ēdienkartes izveide” apraksts	100
Moduļa “Ēdienkartes izveide” saturs	100
Moduļa “Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve” apraksts.....	104

Moduļa "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" saturs	104
Moduļa "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" apraksts	110
Moduļa "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" saturs	110
Moduļa "Profesionālā saziņa svešvalodās" apraksts	115
Moduļa "Profesionālā saziņa svešvalodās" saturs	115
Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" apraksts	118
Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" saturs	119
Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" apraksts	124
Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" saturs	124
Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (1.līmenis)" apraksts	130
Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (1.līmenis)" saturs	130
Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" apraksts	136
Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" saturs	137
Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (1.līmenis)" apraksts	143
Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (1.līmenis)" saturs	143
Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (2.līmenis)" apraksts	148
Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (2.līmenis)" saturs	148
Moduļa "Konditora palīga prakse" apraksts	153
Moduļa "Konditora palīga prakse" saturs	154
Moduļa "Konditora prakse" apraksts	158
Moduļa "Konditora prakse" saturs	158
Moduļa "Pavāra palīga prakse" apraksts	162
Moduļa "Pavāra palīga prakse" saturs	162
Moduļa "Pavāra prakse" apraksts	166
Moduļa "Pavāra prakse" saturs	166
Moduļa "Ēdienu gatavošanas pamatiemājas" apraksts	172
Moduļa "Ēdienu gatavošanas pamatiemājas" saturs	172
Moduļa "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" apraksts	176
Moduļa "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" saturs	176
Moduļa "Maizes gatavošanas un cepšanas pamati" apraksts	179
Moduļa "Maizes gatavošanas un cepšanas pamati" saturs	179
Moduļa "Gaļas produktu ražošanas pamati" apraksts	184
Moduļa "Gaļas produktu ražošanas pamati" saturs	184
Moduļa "Banketa/pasākuma plānošana" apraksts	189
Moduļa "Banketa/pasākuma plānošana" saturs	189
Moduļa "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" apraksts	193
Moduļa "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" saturs	193
Moduļa "Banketa/pasākuma norises nodrošināšana" apraksts	209

Moduļa "Banketa/pasākuma norises nodrošināšana" saturs	209
Moduļa "Restorāna pavāra prakse" apraksts.....	215
Moduļa "Restorāna pavāra prakse" saturs	215
Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apraksts	226
Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" saturs	226
Moduļa "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" apraksts	232
Moduļa "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" saturs.....	232
Moduļa "Telpu dizains un floristika" apraksts	240
Moduļa "Telpu dizains un floristika" saturs	240
Moduļa "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" apraksts.....	243
Moduļa "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" saturs	243
Moduļa "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" apraksts	251
Moduļa "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" saturs.....	251
Moduļa "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" apraksts.....	254
Moduļa "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" saturs	254
Moduļa "Jūrniecības angļu valoda" apraksts	268
Moduļa "Jūrniecības angļu valoda" saturs	268
Moduļa "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība" apraksts.....	273
Moduļa "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība" saturs	273
Moduļa "Kuģa pavāra prakse" apraksts	279
Moduļa "Kuģa pavāra prakse" saturs.....	280
Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apraksts	285
Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" saturs	285
Moduļa "Pasākumu apkalpošana" apraksts.....	290
Moduļa "Pasākumu apkalpošana" saturs	290
Moduļa "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi" apraksts.....	294
Moduļa "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi" saturs.....	294
Programmas īstenošanai obligāti nepieciešamie materiālie līdzekļi.....	299
Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors	299
Profesionālās kvalifikācijas pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām	300

Profesionālās izglītības programmas mērķi

Konditors

Izglītības procesā sagatavot konditoru, kurš spēj veikt pilna tehnoloģiskā cikla darbu izpildi konditorejas uzņēmumā/struktūrvienībā un organizēt savu darbu – sagatavot atbilstošās izejvielas, gatavot un noformēt dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus un desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

1. Plānot un veikt savu darbu, racionāli izmantojot saistītos resursus.
2. Atbildīgi novērtēt tehnoloģiskā aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesiem.
3. Ievērot personiskās, personāla un ražošanas higiēnas prasības ražošanas procesos atbilstoši normatīvo aktu prasībām.
4. Atbildīgi sadarboties ar kolēģiem darba un laika plānošanā uzdevumu izpildei.
5. Ievērot tehnoloģiskās prasības ražošanas procesos un kopējā ražošanas plūsmā.
6. Veidot dokumentus atbilstoši uzņēmuma un dokumentu pārvaldības prasībām.
7. Atbildīgi pieņemt produktus/izejvielas.
8. Precīzi svērt un dozēt produktus/izejvielas, ievērojot receptūru nosacījumus.
9. Atbildīgi izvēlēties un veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģisko procesu.
10. Ievērot un kontrolēt katras produktu grupas uzglabāšanas režīmu un kvalitāti dažādos termiņos.
11. Atbildīgi izvērtēt produktu/izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās (sensorās) vērtēšanas metodes.
12. Atbildīgi sagatavot produktus/izejvielas ražošanas procesam.
13. Ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.
14. Precīzi ievērot tehnoloģisko instrukciju prasības un nodrošināt to ievērošanu konditorejas produktu un izstrādājumu ražošanas procesā.
15. Patstāvīgi sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, kā arī iestatīt atbilstošus parametrus izstrādājumu ražošanai.
16. Patstāvīgi nodrošināt produktu ražošanas tehnoloģisko procesu, kontrolējot izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.
17. Novērtēt gatavos izstrādājumus, lietojot organoleptiskās (sensorās) vērtēšanas metodes.

- 18.** Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai.
- 19.** Precīzi sagatavot produktus/izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam.
- 20.** Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus.
- 21.** Veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus.
- 22.** Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā.
- 23.** Apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, novērtējot izstrādājumu kvalitāti.
- 24.** Gatavot dažādas mīklas atbilstoši receptūrai.
- 25.** Veidot dažādu mīklu starpproduktus, izvērtējot mīklas kvalitātes rādītājus.
- 26.** Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus un precīzi ievērot gatavo izstrādājumu uzglabāšanas prasības.
- 27.** Sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei.
- 28.** Cept dažādu mīklu gatavos izstrādājumus, ievērojot temperatūras režīmu.
- 29.** Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus izmantojamus materiālus.
- 30.** Radoši noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus dažādos veidos.
- 31.** Piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu dažādu desertu gatavošanai, precīzi ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības.
- 32.** Atbildīgi izvēlēties dažādu desertu gatavošanai produktus, izejvielas un materiālus.
- 33.** Gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.
- 34.** Sagatavot atbilstošo iepakojumu un materiālu gatavo produktu un starpproduktu uzglabāšanai saskaņā ar normatīvo aktu prasībām.
- 35.** Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos konditorejas izstrādājumus.
- 36.** Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
- 37.** Sagatavot pasūtījumus un nodrošināt to nodošanu noliktavā vai realizācijai.
- 38.** Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu kvalitāti uzglabāšanas laikā.
- 39.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 40.** Pilnveidot profesionālās kompetences, zināšanas un prasmes.

- 41.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 42.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 43.** Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.
- 44.** Sniegt pirmo palīdzību.

Profesionālās izglītības programmas apguves kvalitātes novērtēšana.

Izglītojamie, kuri apguvuši programmas paraugā profesionālās kvalifikācijas ieguvei paredzētos A, B un C daļas moduljus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu atbilstoši programmas veidam, kārtos valsts noslēguma pārbaudījumu.

Tālākās izglītības iespējas.

Izglītojamajiem, apgūstot papildu moduljus atbilstoši nozares/sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālo kvalifikāciju vai papildu kompetences.

Konditora palīgs

Izglītības procesā sagatavot konditora palīgu, kurš spēj pildīt darba uzdevumus konditorejas vai ēdināšanas uzņēmumā atbilstoši konditora norādījumiem – veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi, sagatavot darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavot konditorejas starpproduktus un izstrādājumus, ievērojot receptūru un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Izvērtēt un veikt savu darba uzdevumu, nodrošinot saistīto resursu racionālu izmantošanu.
- 2.** Atbildīgi apzināt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesiem.
- 3.** Ievērot personiskās, personāla un ražošanas higiēnas prasības ražošanas procesos atbilstoši normatīvo aktu prasībām.
- 4.** Atbildīgi sadarboties ar konditoru darba un laika plānošanā uzdevumu izpildei.
- 5.** Precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības un tehnoloģisko procesu secību.
- 6.** Pieņemt izejvielas atbilstoši norādījumiem.
- 7.** Precīzi svērt un dozēt produktus/izejvielas, ievērojot receptūru nosacījumus.
- 8.** Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam.
- 9.** Ievērot un kontrolēt katras produktu grupas uzglabāšanas režīmus un kvalitāti dažādos termiņos.
- 10.** Izvērtēt produktu/izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/sensorās vērtēšanas metodes.
- 11.** Sagatavot produktus/izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam.
- 12.** Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai.
- 13.** Precīzi sagatavot produktus/izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam.
- 14.** Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus.
- 15.** Pēc konditora norādījumiem veidot dažādas sarežģītības izstrādājumus.
- 16.** Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu.
- 17.** Apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, novērtējot izstrādājumu kvalitāti.

- 18.** Gatavot dažādas mīklas atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai.
- 19.** Veidot dažādu mīklu starpproduktus un izvērtēt mīklas kvalitātes rādītājus sadarbībā ar konditoru.
- 20.** Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus un precīzi ievērot gatavo izstrādājumu uzglabāšanas prasības.
- 21.** Sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei.
- 22.** Cept dažādu mīklu gatavos izstrādājumus atbilstoši konkrētā izstrādājuma prasībām.
- 23.** Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus izmantojamus materiālus.
- 24.** Piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu dažādu desertu gatavošanai, precīzi ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasību.
- 25.** Sagatavot ražošanai tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši deserta veidam.
- 26.** Atbildīgi sagatavot dažādu desertu gatavošanai nepieciešamos produktus/izejvielas un materiālus.
- 27.** Gatavot un noformēt desertus, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus.
- 28.** Sagatavot pasūtījumu un nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu nodošanu noliktavā vai realizācijai.
- 29.** Sagatavot atbilstošu iepakojumu un materiālu, precīzi ievērojot higiēnas prasības.
- 30.** Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
- 31.** Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos konditorejas izstrādājumus.
- 32.** Sagatavot pasūtījumu un nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu nodošanu noliktavā vai realizācijai.
- 33.** Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā.
- 34.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 35.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 36.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 37.** Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā.
- 38.** Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas pamatprincipus.
- 39.** Pilnveidot profesionālās kompetences, zināšanas un prasmes.
- 40.** Sniegt pirmo palīdzību.

Profesionālās izglītības programmas apguves kvalitātes novērtēšana.

Izglītojamie, kuri apguvuši programmas paraugā profesionālās kvalifikācijas ieguvei paredzētos A, B un C daļas moduljus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu atbilstoši programmas veidam, kārtos valsts noslēguma pārbaudījumu.

Tālākās izglītības iespējas.

Izglītojamajiem, apgūstot papildu moduljus atbilstoši nozares/sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālo kvalifikāciju vai papildu kompetences.

Pavārs

Izglītības procesā sagatavot pavāru, kurš spēj gatavot un noformēt dažādas sarežģītības ēdienus, ievērojot ēdiena gatavošanas tehnoloģiju, uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un racionālu visu resursu apriti, izvērtēt izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdiena kvalitāti.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Atbildīgi plānot darba procesus, izvērtējot visu saistīto resursu atbilstību darba uzdevumam.
- 2.** Novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesam.
- 3.** Uzturēt kārtībā darba vietu un vidi atbilstoši normatīvo aktu prasībām;
- 4.** Precīzi ievērot un kontrolēt tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus ražošanas plūsmā.
- 5.** Nodrošināt produktu/izejvielu izsekojamību uzņēmumā.
- 6.** Pieņemt produktus/izejvielas no noliktavas un piegādātājiem, novērtējot to kvalitāti.
- 7.** Precīzi aizpildīt preču pieņemšanas un nodošanas dokumentus.
- 8.** Ievērot un kontrolēt produktu uzglabāšanas režīmus un prasības.
- 9.** Sagatavot produktus/izejvielas ražošanas procesam, precīzi ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus.
- 10.** Pieņemt un novērtēt produktus/izejvielas, izvietojot noliktavās.
- 11.** Atbildīgi veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.
- 12.** Ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.
- 13.** Veidot dažādu ēdiena un dzērienu tehnoloģiskās kartes.
- 14.** Lietot matemātiskos aprēķinus tehnoloģiskās dokumentācijas veidošanā.
- 15.** Veidot ēdiena un dzērienu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izmaksas.
- 16.** Veidot dažādas ēdienkartes, ievērojot uzņēmuma veidu un citus priekšnoteikumus.
- 17.** Precīzi ievērot un nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas lietošanu un tās prasību izpildi ražošanas procesā.
- 18.** Patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei.
- 19.** Gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus.
- 20.** Uzraudzīt ēdiena kvalitātes izmaiņas ēdiena gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus.

- 21.** Piemērot veselīga uztura pamatprincipus dažādu ēdienu gatavošanā.
- 22.** Atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot etnogrāfisko reģionu un novadu ēdienu gatavošanas īpatnības.
- 23.** Radoši noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus.
- 24.** Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei.
- 25.** Nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas procesiem.
- 26.** Pielietot atbilstošu produktu uzglabāšanai paredzēto iepakojumu un marķējumu.
- 27.** Piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidu produktiem, ēdieniem, starpproduktiem, ievērojot produktu grupu saderību un pārtikas produktu uzglabāšanas prasības.
- 28.** Atbildīgi nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.
- 29.** Noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus un galda veļu.
- 30.** Organizēt galdu klāšanu, piemērojot atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu.
- 31.** Pieņemt pasūtījumu, uzklusot pasūtītāja vajadzības un iespējas.
- 32.** Atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā.
- 33.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 34.** Strādāt ar pārtikas produktu ražošanas iekārtām un aprīkojumu, ievērojot darba drošības noteikumus.
- 35.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 36.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 37.** Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.
- 38.** Sniegt pirmo palīdzību.
- 39.** veikt savus uzdevumus atbilstoši uzņēmuma darba organizācijas principiem.

Profesionālās izglītības programmas apguves kvalitātes novērtēšana.

Izglītojamie, kuri apguvuši programmas paraugā profesionālās kvalifikācijas ieguvei paredzētos A, B un C daļas moduljus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu atbilstoši programmas veidam, kārtos valsts noslēguma pārbaudījumu.

Tālākās izglītības iespējas.

Izglītojamajiem, apgūstot papildu modulūkus atbilstoši nozares/sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālo kvalifikāciju vai papildu kompetences.

Restorāna pavārs

Izglītības procesā sagatavot pavāra specializāciju restorāna pavāru, kurš spēj iepazīstināt viesus ar restorāna piedāvājumu, piedalīties banketa/pasākuma ēdienkartes un programmas veidošanā, plānot banketam nepieciešamos resursus un uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanu un norisi, gatavot un noformēt ēdienus pēc pasūtījuma, tajā skaitā – viesu klātbūtnē.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Atbildīgi plānot darba procesus, izvērtējot visu saistīto resursu atbilstību darba uzdevumam.
- 2.** Novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesam.
- 3.** Uzturēt kārtībā darba vietu un vidi atbilstoši normatīvo aktu prasībām.
- 4.** Precīzi ievērot un kontrolēt tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus ražošanas plūsmā.
- 5.** Nodrošināt produktu/izejvielu izsekojamību uzņēmumā.
- 6.** Pieņemt produktus/izejvielas no noliktavas un piegādātājiem, novērtējot to kvalitāti.
- 7.** Precīzi aizpildīt preču pieņemšanas un nodošanas dokumentus.
- 8.** Ievērot un kontrolēt produktu uzglabāšanas režīmus un prasības.
- 9.** Sagatavot produktus/izejvielas ražošanas procesam, precīzi ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus.
- 10.** Pieņemt un novērtēt produktus/izejvielas, izvietojot noliktavās.
- 11.** Atbildīgi veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.
- 12.** Ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.
- 13.** Veidot dažādu ēdienu un dzērienu tehnoloģiskās kartes.
- 14.** Lietot matemātiskos aprēķinus tehnoloģiskās dokumentācijas veidošanā.
- 15.** Veidot ēdienu un dzērienu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izmaksas.
- 16.** Veidot dažādas ēdienkartes, ievērojot uzņēmuma veidu un citus priekšnoteikumus.
- 17.** Precīzi ievērot un nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas lietošanu un tās prasību izpildi ražošanas procesā.
- 18.** Patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei.
- 19.** Gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus.

- 20.** Uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus.
- 21.** Piemērot veselīga uztura pamatprincipus dažādu ēdienu gatavošanā.
- 22.** Atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot etnogrāfisko reģionu un novadu ēdienu gatavošanas īpatnības.
- 23.** Radoši noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus.
- 24.** Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei.
- 25.** Nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas procesiem.
- 26.** Pielietot atbilstošu produktu uzglabāšanai paredzēto iepakojumu un marķējumu.
- 27.** Piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidu produktiem, ēdieniem, starpproduktiem, ievērojot produktu grupu saderību un pārtikas produktu uzglabāšanas prasības.
- 28.** Atbildīgi nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.
- 29.** Noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus un galda veļu.
- 30.** Organizēt galdu klāšanu, piemērojot atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu.
- 31.** Pieņemt pasūtījumu, uzklusot pasūtītāja vajadzības un iespējas.
- 32.** Atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā.
- 33.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 34.** Strādāt ar pārtikas produktu ražošanas iekārtām un aprīkojumu, ievērojot darba drošības noteikumus.
- 35.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 36.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 37.** Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.
- 38.** Sniegt pirmo palīdzību.
- 39.** Veikt savus uzdevumus atbilstoši uzņēmuma darba organizācijas principiem.
- 40.** Plānot banketa/pasākuma/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem.
- 41.** Atbildīgi plānot un organizēt resursus un darba procesus atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam.
- 42.** Atbildīgi uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanās darbus, to norisi un atbilstību izstrādātajam plānam.

- 43.** Veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā.
- 44.** Gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, tajā skaitā viesu klātbūtnē, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus un nodrošināt vienlaicīgu ēdienu gatavošanu un izsniegšanu lielos pasākumos.
- 45.** Radoši noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam.
- 46.** Atbildīgi veikt ēdiena gatavošanu, noformēšanu, veikt ēdiena dalīšanu un/vai porcionēšanu kā arī papildus noformēšanu viesu klātbūtnē.
- 47.** Vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu.

Profesionālās izglītības programmas apguves kvalitātes novērtēšana.

Izglītojamie, kuri apguvuši programmas paraugā profesionālās kvalifikācijas ieguvei paredzētos A, B un C daļas moduljus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu atbilstoši programmas veidam, kārtot valsts noslēguma pārbaudījumu.

Tālākās izglītības iespējas.

Izglītojamajiem, apgūstot papildu moduljus atbilstoši nozares/sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālo kvalifikāciju vai papildu kompetences.

Kuģa pavārs

Izglītības procesā sagatavot pavāra specializāciju kuģa pavāru, kurš spēj strādāt uz Latvijas vai citu valstu karogu kuģiem starptautiskajā kuģošanā ar nosacījumu, ka ir sertificēts atbilstoši nacionālo normatīvo aktu par jūrnieku sertificēšanu prasībām, aprēķināt kuģa apkalpes ēdināšanai nepieciešamo produktu daudzumu, gatavot un noformēt ēdienus, ņemot vērā kuģa apkalpes prasības, sabalansēta uztura principus un kultūru īpatnības daudznacionālās apkalpēs, organizēt un vadīt kambīzes un apkalpojošā personāla darbu, ievērot personīgās un pārtikas higiēnas, darba aizsardzības, kuģošanas drošības, vides aizsardzības un saistošo nacionālo un starptautisko normatīvo aktu prasības un labu jūras praksi.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.
- 2.** Aprēķināt līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu.
- 3.** Ievērot kuģa apkalpes prasības, kultūru un reliģiju, īpatnības pārtikas produktu izvēlē.
- 4.** Izvēlēties pārtikas produktus, izvērtējot to kvalitāti un drošumu attiecīgajā produktu piegādes valstī.
- 5.** Izvēlēties nepieciešamos krājumus atbilstoši budžetam.
- 6.** Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.
- 7.** Ziņot kuģa kapteinim par pārtikas krājumu nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.
- 8.** Sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības.
- 9.** Aprēķināt dienas vidējo uztura normu, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu noslodzi.
- 10.** Sagatavot ēdienkarti, ņemot vērā sabalansēta uztura principus, nepieciešamo dienas uztura normu, kuģa apkalpes locekļu prasības, arī kultūras un reliģijas īpatnības.
- 11.** Pielāgot ēdienkarti apkalpes locekļiem, kuriem ir alerģiska reakcija uz dažādiem pārtikas produktiem, vai to nepanesība.
- 12.** Sagatavot ēdienkarti atbilstoši kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem.
- 13.** Pielāgot ēdienkarti pārtikas krājuma trūkumu gadījumos.
- 14.** Gatavot ēdienus racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības.

- 15.** Gatavot dažādu kultūru tradicionālos ēdienus, izmantojot pieejamos pārtikas krājumus uz kuģa.
- 16.** Gatavot maizes un konditorejas izstrādājumus.
- 17.** Konservēt dārzeņus, augļus un ogas.
- 18.** Racionāli izmantot pārtikas produktus un ēdiena pārpalikumus.
- 19.** Ievērot pārtikas higiēnas prasības.
- 20.** Ievērot higiēnas prasības kuģa sadzīves sistēmām un aprīkojumam.
- 21.** Pārzināt infekcijas slimības izplatīšanās un profilakses principus.
- 22.** Pārzināt pretepidēmijas pasākumu nepieciešamību un rīkoties uzliesmojuma gadījumā.
- 23.** Ievērot prasības uz kuģiem noteiktajām speciālajām pasažieru uzturēšanās zonām.
- 24.** Ievērot prasības, kas attiecas uz personīgo higiēnu un veselības stāvokļa pārbaudēm.
- 25.** Ievērot organizatoriskos pasākumus, lai nodrošinātu drošu un kvalitatīvu produktu uzglabāšanu un sagatavošanu.
- 26.** Identificēt infekcijas slimības, kas saistītas ar pārtikas produktu izmantošanu.
- 27.** Pārzināt pārtikas produktu piesārņojuma riskus un ievērot speciālās prasības personām, kas ir tieši saistīts ar; pārtikas produktu transportēšanu, uzglabāšanu un ēdiena gatavošanu.
- 28.** Nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa arī stipras šūpošanās apstākļos.
- 29.** Pasniegt ēdienu atbilstoši ēdināšanas režīmam un maiņu darba laikam uz kuģa.
- 30.** Sagatavot ēdamzāli ēdienu pasniegšanai arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
- 31.** Ievērot saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa.
- 32.** Rūpēties par personīgo veselību uz kuģa.
- 33.** Ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa.
- 34.** Ievērot jūrniecības jomu reglamentējošo starptautisko un nacionālo normatīvo aktu prasības.
- 35.** Ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus.
- 36.** Ievērot komandas darba principus uz kuģa.
- 37.** Skaidri un nepārprotami nodot un saņemt darba pienākumu veikšanai nepieciešamo informāciju.
- 38.** Lietot iekšējo sakaru sistēmas, sekmīgi pārraidot un saņemot ziņojumus.
- 39.** Ievērot veicamo darbu prioritāti un saistošos kapteiņa un kuģa virsnieku norādījumus.

- 40.** Skaidri un saprotami sazināties angļu valodā, rakstiski un mutiski darba pienākumu veikšanā.
- 41.** Efektīgi lietot angļu valodu, sazinoties ar kuģa apkalpi un citām personām uz kuģa, darba pienākumu veikšanā.
- 42.** Efektīgi lietot angļu valodu dažādās ikdienas (sadzīves) un ārkārtas situācijās uz kuģa.
- 43.** Lietot darba pienākumu veikšanā nepieciešamo dokumentāciju angļu valodā.
- 44.** Ievērot vides piesārņojuma novērošanas prasības atbilstoši MAPOOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām.
- 45.** Šķirot pārtikas un citus atkritumus uz kuģa.
- 46.** Ievērot jūras vides piesārņojuma novēršanas procedūras.
- 47.** Rīkoties ārkārtas situācijās uz kuģa atbilstoši to veidam, kuģa trauksmju sarakstam, rīcības plāniem ārkārtas situācijās.
- 48.** Atpazīt kuģa tipus un to ekspluatācijas principus.
- 49.** Atpazīt kuģa konstrukcijas elementus un pārzināt to uzbūvi un nozīmi kopējā kuģa konstrukcijā.
- 50.** Apzināties kuģa peldamības pamatnosacījumus.
- 51.** Nekavējoties rīkoties kuģa trauksmes laikā atbilstoši ārkārtas situācijas veidam, kuģa trauksmes sarakstam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās.
- 52.** Dzēst ugunsgrēku uz kuģa.
- 53.** Izmantot dzīvības glābšanas līdzekļus.
- 54.** Sniegt pirmo palīdzību uz kuģa.
- 55.** Atpazīt kuģa aizsardzības riskus un draudus kuģa drošībai (pirātisms, laupīšana u.tml.), ziņot par tiem un rīkoties atbilstoši kuģa procedūrām aizsardzības draudu gadījumā.
- 56.** Sekmēt un īstenot gatavību pieņemt savai un līdzcilvēku fiziskajai, garīgajai un sociālajai drošībai un veselībai labvēlīgus lēmumus.
- 57.** Veidot izpratni un prasmes par drošas un darba veikšanai piemērotas darba vides veidošanu.
- 58.** Apzināties savas iespējas sakoptas, tīras un veselībai drošas apkārtējās vides veidošanā.
- 59.** Izprast sakārtotas vides nepieciešamību, saglabāšanu un apzināties sevi kā tās sastāvdaļu.
- 60.** Atbildīgi rīkoties sadzīves un ekstremālās situācijās.
- 61.** Veidot izpratni par veselības kopveseluma jēdzienu un faktoriem, kas ietekmē veselību.

Profesionālās izglītības programmas apguves kvalitātes novērtēšana.

Izglītojamie, kuri apguvuši programmas paraugā profesionālās kvalifikācijas ieguvei paredzētos A, B un C daļas moduljus un ieguvuši

nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu atbilstoši programmas veidam, kārtu valsts noslēguma pārbaudījumu.

Tālākās izglītības iespējas.

Izglītojamajiem, apgūstot papildu modulus atbilstoši nozares/sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālo kvalifikāciju vai papildu kompetences.

Pavāra palīgs

Izglītības procesā sagatavot pavāra palīgu, kurš spēj pildīt darba uzdevumus ēdināšanas uzņēmumā atbilstoši pavāra norādījumiem – veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi, sagatavot darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavot starpproduktus, ēdienus un piedevas, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Veikt darba uzdevumu, izvērtējot darba plānu.
- 2.** Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru darba uzdevumu izpildei.
- 3.** Uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši normatīvo aktu prasībām;
- 4.** Atbildīgi sadarboties ar kolēģiem darba un laika plānošanā uzdevumu izpildē.
- 5.** Pieņemt produktus un izejvielas no noliktavas, ievērojot pavāra norādījumus.
- 6.** Precīzi svērt un dozēt produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.
- 7.** Veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi, lietojot atbilstošu pirmapstrādes veidu.
- 8.** Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādes procesos.
- 9.** Izvērtēt izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus, izmantojot sensorās vērtēšanas metodes.
- 10.** Sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam.
- 11.** Sagatavot dažādus starpproduktus, ievērojot tehnoloģiskos procesus un pavāra norādījumus.
- 12.** Gatavot ēdienus, piedevas un dzērienus atbilstoši produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un pavāra norādījumus.
- 13.** Reaģēt uz ēdienu kvalitātes izmaiņām gatavošanas laikā, precīzi ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģisko procesus.
- 14.** Pēc norādījumiem piemērot veselīga uztura pamatprincipus dažādu ēdienu gatavošanā.
- 15.** Atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot novadu un etnogrāfisko reģionu ēdienu gatavošanas īpatnības.
- 16.** Pēc norādījumiem noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus.

- 17.** Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši norādījumiem un pasniegšanas metodei.
- 18.** Nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un telpu gatavību dažādu produktu uzglabāšanai.
- 19.** Pēc norādījumiem lietot atbilstošu produktu uzglabāšanai paredzēto marķējumu un iepakojumu.
- 20.** Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
- 21.** Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā.
- 22.** Precīzi ievērot saderību un produktu uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā.
- 23.** Ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.
- 24.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 25.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 26.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 27.** Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas pamatprincipus.
- 28.** Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā.
- 29.** Pilnveidot profesionālās kompetences, zināšanas un prasmes.
- 30.** Sniegt pirmo palīdzību.

Profesionālās izglītības programmas apguves kvalitātes novērtēšana.

Izglītojamie, kuri apguvuši programmas paraugā profesionālās kvalifikācijas ieguvei paredzētos A, B un C daļas moduljus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu atbilstoši programmas veidam, kārtos valsts noslēguma pārbaudījumu.

Tālākās izglītības iespējas.

Izglītojamajiem, apgūstot papildu moduljus atbilstoši nozares/sekтора moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālo kvalifikāciju vai papildu kompetences.

Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie mācīšanās rezultāti

Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Konditora palīgs	Konditors
LKI līmenis	LKI 3. līmenis	LKI 4. līmenis
Profesionālo kvalifikāciju sasniedzamie mācīšanās rezultāti	- Raksturot ēdināšanas uzņēmumu veidus, darba organizāciju. - Izvērtēt uzņēmuma darbinieku un savus pienākumus un atbildību un sadarboties ar kolēģiem. - Lietot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, materiālus un citus resursus ēdināšanas uzņēmuma ražošanas procesos. - Izvērtēt darba vides riska faktoros un darba aizsardzības specifiku ēdināšanas uzņēmuma ražošanas un tirdzniecības telpās. - Uzturēt kārtībā savu darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ēdināšanas uzņēmumā. - Novērtēt iespējamos riskus un noteikt kritiskos kontroles punktus produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā. - Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības. - Sekot līdzi izmantojamo produktu un izejvielu apjomam, derīguma termiņiem un kvalitātei. - Lietot darba vietas prasībām atbilstošu darba apģērbu, ievērojot normatīvo aktu prasības. - Apzināt darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus. - Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas principus un lietišķo etiķeti saskarsmē ar viesiem un kolēģiem. - Ievērot viesmīlības pamatprincipus, veicot darba pienākumus. - Sagatavot un noformēt lietišķo saraksti ar uzņēmuma viesiem un ieinteresētajām pusēm. - Komunicēt ar viesiem un sniegt informāciju, konsultēt viesus par uzņēmuma pakalpojumiem klātienē un attālināti. - Uzklausīt un risināt problēmsituācijas atbilstīgi savai kompetencei - Atbildīgi sadarboties ar darba vadītāju un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē. - Veikt darba uzdevumus, ievērojot darba plānu. - Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru attiecīga darba uzdevumu veikšanai. - Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām. - Uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši higiēnas prasībām. - Precīzi ievērot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā. - Pieņemt pārtikas produktus un izejvielas no noliktavas atbilstoši prasībām. - Atbildīgi izvērtēt pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/sensorās vērtēšanas metodes. - Sagatavot pārtikas produktus un izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. - Precīzi svērt un dozēt pārtikas produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus. - Veikt pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrādi. - Novērtēt organoleptiski/sensori pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesos. - Ievērot pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas režīmus. - Ievērot pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. - Sagatavot atbilstošus iepakojumus un materiālus starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanai. - Iepakot uzglabāšanai speciālajos iepakojumos un vakuumā starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Konditora palīgs	Konditors
	▪ Marķēt sagatavotos starpproduktus un ēdienus pēc noteiktām prasībām un rādītājiem tālākai uzglabāšanai. ▪ Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus. ▪ Nodrošināt starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā. ▪ Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem. ▪ Veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. ▪ Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. ▪ Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. ▪ Noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus ▪ Lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši deserta veidam pēc konditora norādījumiem. ▪ Sagatavot produktus/izejvielas un materiālus dažādiem desertiem un krēmiem. ▪ Gatavot desertu sagataves, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus. ▪ Precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības desertu gatavošanas procesos. ▪ Gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc konditora norādījumiem.	▪ Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu sadarbībā ar kolēģiem dažādos termiņos. ▪ Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma u.c. resursu gatavību darbam. ▪ Atbildīgi nodrošināt visu materiālo resursu – pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu – racionālu apriti uzņēmumā. ▪ Izvērtēt ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitu. ▪ Veidot tehnoloģiskās kartes, lietojot matemātiskos aprēķinus. ▪ Veidot ēdienu, dzērienu un konditorejas izstrādājumu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izejvielu izmaksas. ▪ Aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentāciju. ▪ Patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei. ▪ Apstrādāt inventarizācijās iegūto informāciju atbilstīgi savai kompetencei. ▪ Lietot nozares profesionālos terminus svešvalodās, t.sk. angļu valodā. ▪ Brīvi sazināties svešvalodās, t.sk. angļu valodā – lietot plašus skaidrojumus, diskutēt, risināt problēmas darba vietā par saistītām tēmām. ▪ Izmantot svešvalodu, t.sk. angļu valodas, prasmes rakstiskajā saziņā, t.sk., izmantojot datora programmatūru. ▪ Skaidrot un izvērtēt komunikācijā ar tūrisma nozari visdažādāko/saistīto informāciju svešvalodās, t.sk. angļu valodā. ▪ Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem. ▪ Veidot mīklas izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. ▪ Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus.

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Konditora palīgs	Konditors
		▪ Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. ▪ Kontrolēt produktu ražošanas tehnoloģiskajā procesā izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņas. ▪ Noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus. ▪ Nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas laikā. ▪ Atbildīgi izvēlēties un sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādu desertu gatavošanai. ▪ Gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus. ▪ Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus. ▪ Radoši noformēt dažādas sarežģītības desertus. ▪ Izvērtēt krēmu un desertu gatavošanas procesu tehnoloģisko gaitu. ▪ Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes cepšanai. ▪ Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus. ▪ Veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus. ▪ Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā. ▪ Apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, izvērtējot izstrādājumu kvalitāti.

Profesionālās kvalifikācijas pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Pavāra palīgs	Pavārs	Restorāna pavārs	Kuģa pavārs
LKI līmenis	LKI 3. līmenis	LKI 4. līmenis	LKI 4. līmenis	LKI 4. līmenis
Profesionālo kvalifikāciju sasniedzamie mācīšanās rezultāti	- Atbildīgi sadarboties ar darba vadītāju un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē. - Veikt darba uzdevumus, ievērojot darba plānu. - Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru attiecīga darba uzdevumu veikšanai. - Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām. - Uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši higiēnas prasībām. - Precīzi ievērot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā. - Organoleptiski/sensori novērtēt pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti. - Piemērot ēdienu gatavošanā veselīga uztura/ēdiena pamatprincipus pēc pavāra norādījumiem. - Gatavot dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus, ievērojot pavāra norādījumus. - Gatavot ēdienus un dzērienus sadarbībā ar pavāru. - Sekot līdzi ēdiena kvalitātes izmaiņām un reaģēt uz tām gatavošanas laikā. - Ievērot pārtikas produktu un izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. - Pēc norādījumiem noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus. - Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pavāra norādījumiem un pasniegšanas metodei.			
		- Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu sadarbībā ar kolēģiem dažādos termiņos. - Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma u.c. resursu gatavību darbam. - Atbildīgi nodrošināt visu materiālo resursu – pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu – racionālu apriti uzņēmumā. - Izvērtēt ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitu. - Gatavot dažādas sarežģītības un daudzveidīgus ēdienus un dzērienus atbilstoši pārtikas produkta veidam un ēdiena veidam. - Uzraudzīt ēdiena kvalitātes izmaiņas ēdiena gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus. - Novērtēt gatavos ēdienus un dzērienus, to kvalitātes rādītājus. - Nodrošināt starpproduktu un gatavo ēdienu, dzērienu racionālus aprites nosacījumus ražošanas telpās. - Analizēt nepieciešamo informāciju par uzņēmuma resursiem, lai sekmīgi spētu izveidot dažādas ēdienkartes. - Plānot ēdienkarti sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. - Plānot un veidot dažādas ēdienkartes, ievērojot ēdināšanas uzņēmuma specifiku un citus priekšnoteikumus. - Izvērtēt dažādas ēdienkartes un to atbilstību pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principiem. - Izvērtēt ēdienkartes saturiskos un vienkāršotus finansiālos datus sadarbībā ar		

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Pavāra palīgs	Pavārs	Restorāna pavārs	Kuģa pavārs
		ieinteresētajām pusēm. ▪ Atbildīgi rūpēties par Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu kulinārā mantojuma saglabāšanu. ▪ Gatavot Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu raksturīgākos tradīciju un gadskārtu ēdienus. ▪ Izmantot ēdienu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā Latvijā audzētus, ražotus un savvaļā iegūtus pārtikas produktus. ▪ Gatavot mūsdienu latviešu virtuvei raksturīgus sezonālos ēdienus, ievērojot cikliskā kalendāra principu. ▪ Veidot tehnoloģiskās kartes, lietojot matemātiskos aprēķinus. ▪ Veidot ēdienu, dzērienu un konditorejas izstrādājumu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izejvielu izmaksas. ▪ Aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentāciju. ▪ Patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei. ▪ Apstrādāt inventarizācijās iegūto informāciju atbilstīgi savai kompetencei. ▪ Lietot nozares profesionālos terminus svešvalodās, t.sk. angļu valodā. ▪ Brīvi sazināties svešvalodās, t.sk. angļu valodā – lietot plašus skaidrojumus, diskutēt, risināt problēmas darba vietā par saistītām tēmām. ▪ Izmantot svešvalodu, t.sk. angļu valodas, prasmes rakstiskajā saziņā, t.sk., izmantojot datora programmatūru. ▪ Skaidrot un izvērtēt komunikācijā ar tūrisma nozari visdažādāko/saistīto informāciju svešvalodās, t.sk. angļu valodā.		
			▪ Vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu. ▪ Plānot banketa/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem. ▪ Atbildīgi plānot un organizēt resursus atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam. ▪ Veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā. ▪ Gatavot ēdienus pēc	▪ Atpazīt kuģu tipus un vispārēji raksturot to ekspluatācijas principus. ▪ Atpazīt kuģa aprīkojumu un sistēmas un izvērtēt to galvenās funkcijas. ▪ Ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērojot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus. ▪ Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Pavāra palīgs	Pavārs	Restorāna pavārs	Kuģa pavārs
			pasūtījuma, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus. ▪ Atbildīgi veikt dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienu (atbilstoši produkta un ēdiena veidam) gatavošanu viesu klātbūtnē. ▪ Veikt gatavo ēdienu (t.sk. zivis, mājputni u.c.) sadali un papildus pasūtījuma ēdienu noformēšanu viesu klātbūtnē. ▪ Prezentēt viesiem ēdiena gatavošanas procesu un veicamās darbības. ▪ Radoši noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam. ▪ Atbildīgi uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanas darbus. ▪ Nodrošināt efektīvu banketa/pasākuma uzraudzību. ▪ Sekot banketa/pasākuma norisei un tā atbilstībai izstrādātajam plānam. ▪ Izvērtēt rezultātus un klientu atsauksmes par saņemtajiem pakalpojumiem tālākās darbības uzlabošanai.	apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem. ▪ Sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības. ▪ Gatavot ēdienus un izstrādājumus (t.sk. maizi un konditorejas izstrādājumus), racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. ▪ Nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos. ▪ Sazināties mutiski un rakstiski angļu valodā darba pienākumu veikšanā uz kuģa. ▪ Skaidrot un piedāvāt kuģa apkalpes locekļiem ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, un saistītos pakalpojumus angļu valodā dažādām ēdienreizēm. ▪ Skaidrot angļu valodā drošības pasākumus uz kuģa. ▪ Ievērot saistošo normatīvo aktu prasības darba pienākumu veikšanā uz kuģa. ▪ Rūpēties par personīgo veselību un ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa. ▪ Ievērot vides piesārņojuma novēršanas prasības atbilstoši

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Pavāra palīgs	Pavārs	Restorāna pavārs	Kuģa pavārs
				MARPOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām.

Profesionālās izglītības programmas īstenošanai obligātie vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu pamatkursi un padziļinātie kursi

- Latviešu valoda I un Literatūra I (optimālais līmenis);
- Matemātika I (optimālais līmenis);
- Svešvaloda I (B2);
- Sports (vispārīgais līmenis);
- Valsts aizsardzības mācība.

Programmas pamata daļā:

- Latviešu valoda I un Literatūra I (optimālais līmenis)
- Matemātika (optimālais līmenis)
- Svešvaloda I (B2)
- Sports (vispārīgais līmenis)
- Valsts aizsardzības mācība

Programmas mainīgajā daļā:

- Sociālās zinības un vēsture (vispārīgais līmenis)
- Dabaszinības (vispārīgais līmenis)
- Ķīmija I (optimālais līmenis)
- Svešvaloda (B1) (vispārīgais līmenis)

Profesionālās izglītības apguves iespējas

Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors

Profesionālās izglītības programmas veids (turpmāk – programma)		Profesionālās vidējās izglītības programma		Arodizglītības programma			Profesionālās tālākizglītības programma	
Konditora palīgs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	-		Pamatizglītība	Pamatizglītība (no 17 gadu vecuma)	Vidējā izglītība	Bez iepriekšējās izglītības ierobežojuma	-
	Programmas īstenošanas ilgums gados			2 gadi	1 gads	1 gads	-	
	Programmas īstenošanas ilgums stundās			3120 stundas	Vismaz 1420 stundas	Vismaz 1560 stundas	Vismaz 640 stundas	
	LKI līmenis			LKI 3.līmenis			LKI 3.līmenis	
	Izglītības klasifikācijas kods			32 811 02 1	32a 811 02 1	35a 811 02 1	20T 811 02 1	
Konditors	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība	Vidējā izglītība	-			Vidējā izglītība	-
	Programmas īstenošanas ilgums gados	3,5 gadi +0,5 gadi*	1,5 gadi				-	
	Programmas īstenošanas ilgums stundās	5740 stundas	2120 stundas				Vismaz 960 stundas	
	LKI līmenis	LKI 4. līmenis					LKI 4. līmenis	
	Izglītības klasifikācijas kods	33 811 02 1	35b 811 02 1				30T 811 02 1	

* 8.semestra saturu veido - Vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu padziļinātie kursi (saskaņā ar 02.06.2020. Ministru kabineta noteikumiem Nr. 332 "Noteikumi par valsts profesionālās vidējās izglītības standartu un valsts arodizglītības standartu" un 03.09.2019. Ministru kabineta noteikumiem Nr. 416 "Noteikumi par valsts vispārējās vidējās izglītības standartu un vispārējās vidējās izglītības programmu paraugiem") un/vai profesionālās kvalifikācijas specializācijas profesionālās kompetences moduļi un/vai profesionālās kompetences papildus moduļi no profesionālās kompetences izvēles moduļiem vai citu saistīto profesionālo kvalifikāciju profesionālās kompetences moduļiem.

Profesionālās kvalifikācijas pavāra paligs un pavārs ar specializācijām

Profesionālās izglītības programmas veids (turpmāk – programma)		Profesionālās vidējās izglītības programma		Arodizglītības programma			Profesionālās pamatizglītības programma	Profesionālās tālākizglītības programma		
Pavāra palīgs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	-		Pamatizglītība	Pamatizglītība (no 17 gadu vecuma)	Vidējā izglītība	-	Bez iepriekšējās izglītības ierobežojuma		
	Programmas īstenošanas ilgums gados			2 gadi	1 gads	1 gads		-		
	Programmas īstenošanas ilgums stundās			3120	Vismaz 1420 stundas	1560 stundas		Vismaz 640 stundas		
	LKI līmenis			LKI 3. līmenis				LKI 3. līmenis		
	Izglītības klasifikācijas kods			32 811 02 1	32a 811 02 1	35a 811 02 1		20T 811 02 1		
Pavārs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība	Vidējā izglītība	-			-	Vidējā izglītība	-	
	Programmas īstenošanas ilgums gados	3,5 gadi +0,5 gadi*	1,5 gadi					-		
	Programmas īstenošanas ilgums stundās	No 4760 stundas	2120 stundas					Vismaz 960 stundas		
	LKI līmenis	LKI 4. līmenis						LKI 4. līmenis		
	Izglītības klasifikācijas	33 811 02 1	35b 811 02 1					30T 811 02 1		

Profesionālās izglītības programmas veids (turpmāk – programma)		Profesionālās vidējās izglītības programma		Arodizglītības programma	Profesionālās pamatizglītības programma	Profesionālās tālākizglītības programma	
	kods						
Restorāna pavārs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība	Vidējā izglītība		-	Vidējā izglītība	Iegūta pavāra kvalifikācija
	Programmas īstenošanas ilgums gados	3,5+0,5 gadi	1,5+0,5 gadi			-	-
	Programmas īstenošanas ilgums stundās	5740 stundas	3120 stundas			Vismaz 1200 stundas	Vismaz 640 stundas
	LKI līmenis	LKI 4. līmenis				LKI 4. līmenis	
	Izglītības klasifikācijas kods	33 811 02 1	35b 811 02 1			30T 811 02 1	30T 811 02 1
Kuģa pavārs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	-		-	-	-	Iegūta pavāra kvalifikācija
	Programmas īstenošanas ilgums gados						-
	Programmas īstenošanas ilgums stundās						Vismaz 1200 stundas
	LKI līmenis						LKI 4. līmenis
	Izglītības klasifikācijas kods						30T 811 02 1

* 8.semestra saturu veido - Vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu padziļinātie kursi (saskaņā ar 02.06.2020. Ministru kabineta noteikumiem Nr. 332 "Noteikumi par valsts profesionālās vidējās izglītības standartu un valsts arodizglītības standartu" un 03.09.2019. Ministru

kabineta noteikumiem Nr. 416 "Noteikumi par valsts vispārējās vidējās izglītības standartu un vispārējās vidējās izglītības programmu paraugiem") un/vai profesionālās kvalifikācijas specializācijas profesionālās kompetences moduļi un/vai profesionālās kompetences papildus moduļi no profesionālās kompetences izvēles moduļiem vai citu saistīto profesionālo kvalifikāciju profesionālās kompetences moduļiem.

Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums

Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors

LKI līmenis/ Kvalifikācijas nosaukums	Kurss (ja attiecināms)	Profesionālo kompetenču moduļi	Mūžizglītības kompetenču moduļi (līmenis)	Vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu pamatkursi un padziļinātie kursi (ja attiecināmi)	
		Nosaukums (NP*, ja attiecināms)		Nosaukums (ieteicamais apgaves līmenis) (NP*-tā gads, ja attiecināms)	
LKI 3. līmenis / Konditora palīgs	LKI 4. līmenis / Konditors	1. kurss	Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā Lietišķās saskarsmes pamatprincipi Ražošanas darba organizācija (1.līmenis) Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde (NP) Produktu un izstrādājumu uzglabāšana	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis) Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1., 2. līmenis) Zaļās prasmes	Latviešu valoda I un Literatūra I (optimālais), (NP-3. kursā) Matemātika (optimālais), (NP- 3. kursā) Svešvaloda I (B2) (optimālais), (NP-3. kursā) Sports (vispārīgais) Sociālās zinības un vēsture (vispārīgais) Svešvaloda (B1) (vispārīgais), Dabaszinības (vispārīgais) Ķīmija I (optimālais) Valsts aizsardzības mācība
		2. kurss	Produktu un izstrādājumu uzglabāšana (NP) Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1.līmenis) (NP) Krēmu un desertu gatavošana (1.līmenis) Maizes gatavošana un cepšana (1.līmenis) Konditora palīga prakse	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)	
		3. kurss	Konditorejas izstrādājumu gatavošana, 2.līmenis (NP) Krēmu un desertu gatavošana, 2.līmenis Maizes gatavošana un cepšana, 2.līmenis Ražošanas darba organizācija, 2.līmenis Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide	Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis) Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis) Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)	
		4. Kurss (I)	Profesionālā saziņa svešvalodās Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas (NP) Bāra uz kodu sagatavju gatavošana Konditora prakse	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)	Ķīmija II (augstākais), vai Latviešu valoda un literatūra II (augstākais), vai
		4. Kurss (II)	Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana Galda klāšanas pamati		Svešvaloda II (C1) (augstākais)

			Viesu apkalpošana un sagatavju gatavošana		
--	--	--	---	--	--

*NP – noslēguma pārbaudījums

Profesionālās kvalifikācijas, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām

LKI līmenis/ Kvalifikācija s nosaukums			Kurss (ja attiecināms)	Profesionālo kompetenču moduļi	Mūzizglītības kompetenču moduļi (līmenis)	Vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu pamatkursi un padziļinātie kursu (ja attiecināmi) nosaukums (ieteicamais apgaves līmenis un NP*-tā gads, ja attiecināms)
				Nosaukums (NP*, ja attiecināms)		
LKI 3. līmenis / pavāra palīgs			1. kurss	Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā Lietišķās saskarsmes pamatprincipi Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde (NP) Produktu un izstrādājumu uzglabāšana (NP)	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis) Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1., 2. līmenis) Zaļās prasmes	Latviešu valoda I un Literatūra I (optimālais) (NP-3. kursā) Matemātika (optimālais) (NP- 3. kursā) Svešvaloda I (B2) (optimālais) (NP-3. kursā) Sports (vispārīgais) Sociālās zinības un vēsture (vispārīgais) Svešvaloda (B1) (vispārīgais) Dabaszinības (vispārīgais) Ķīmija I (optimālais) Valsts aizsardzības mācība
				Ražošanas darba organizācija (1.līmenis) (NP)		
			2. kurss	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1.līmenis) (NP) Pavāra palīga prakse	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)	
				Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2.līmenis) Ēdienkartes izveide		
LKI 4. līmenis / Pavārs			3.kurss	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2.līmenis) (NP) Ēdienkartes izveide Latviešu nacionālā un mūsdienīgu virtuve Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide Ražošanas darba organizācija (2.līmenis) Profesionālā saziņa svešvalodās	Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis) Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis) Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)	Ķīmija II (augstākais), vai Latviešu valoda un literatūra II (augstākais), vai Svešvaloda II (C1) (augstākais)
			4. Kurss (I)	Profesionālā saziņa svešvalodās Bāra uzskaites sagatavošana (NP) Gaļas produktu ražošanas pamati Maizes gatavošanas un cepšanas pamati Miltu konditorejas izstrādājumu ražošana Viesu apkalpošana Pavāra prakse	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)	

LKI 4. Līmenis Restorānapavārs¹/ Kuģa pavārs²	4. Kurss (II)	Banketa/ pasākuma plānošana ² Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā ² Banketa/pasākuma norises nodrošināšana ² Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana ² Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi ² Telpu dizains un floristika ² Gastronomiskā tūrisma produktupiedāvājums Latvijā un pasaulē ² Restorāna pavāra prakse ² Kuģa uzbūve un ekspluatācija ³ Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa ³ Kuģošanas drošība ³ Jūrniecības angļu valoda ³ Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība ³ Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi ³ Pasākumu plānošana ³ Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi ³ Kuģa pavāra prakse ³		
--	----------------------	---	--	--

² Tiek īstenots profesionālās kvalifikācijas "Pavārs" (LKI 4. līmenis) specializācijas "Restorāna pavārs" apguvei

³Profesionālās kvalifikācijas "Pavārs" (LKI 4. līmenis) specializāciju "Kuģa pavārs" (LKI 4. līmenis) var iegūt tikai profesionālās tālākizglītības programmā pēc iegūtas pavāra kvalifikācijas. Plānojumā profesionālās kvalifikācijas "Kuģa pavārs" profesionālo kompetenču moduļiem ir tikai ilustratīva nozīme, lai atspoguļotu savstarpējo pēctecību.

Kvalifikācijā "Pavārs" (LKI 4. līmenis) ar specializāciju "Restorāna pavārs" profesionālās kvalifikācijas eksāmenu starpkvalifikācija "Pavāra palīgs" (LKI 3. līmenis) 2 gadi ir iespēja kārtot tikai tiem izglītojamiem, kas neapgūst programmu pilnā apjomā un pabeigs mācības pēc 2 kursa, iegūstot Pavāra palīga kvalifikāciju (saņems Profesionālās kvalifikācijas apliecību). Profesionālās kvalifikācijas eksāmenu starpkvalifikācija "Pavārs" (LKI 4. līmenis) 3,5 gadi kvalifikācijas ieguvei kārtos tie izglītojamie, kas neturpina mācības specializācijā (saņems Diplomu par profesionālās vidējās izglītību, ja ir izpildīti visi pārējie programmas apguves nosacījumi). Tie, kāš mācīsies vēl 0,5 gadi. specializācijā – kārtos profesionālās kvalifikācijas eksāmenu "Restorānu pavāra" kvalifikācijas ieguvei un saņems Diplomu par profesionālo vidējo izglītību.

Modulārās profesionālās izglītības programmas parauga moduļu karte

Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors

C	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)	Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (2. līmenis)	Bāra uzskatu un sagatavju gatavošana	Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas		
B	Zaļās prasmes		Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)	Konditora prakse		
	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)		Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide	Profesionālā saziņa svešvalodās	Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)	Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)
	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis)		Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)	Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)	Konditora palīga prakse	Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)
	Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis)		Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)	Produktu un izstrādājumu uzglabāšana	Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde	Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)
A	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)	Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1. līmenis)	Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi	Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā	Lietišķās saskarsmes pamatprincipi	
	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)	Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)	Obligātā veselības pārbaude - Izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatiņa atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr.447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaudi veikšanas kārtība			

* Mūžizglītības moduļu saturs pieejams: <https://www.viaa.gov.lv/lv/profesionalas-izglitibas-programmas>

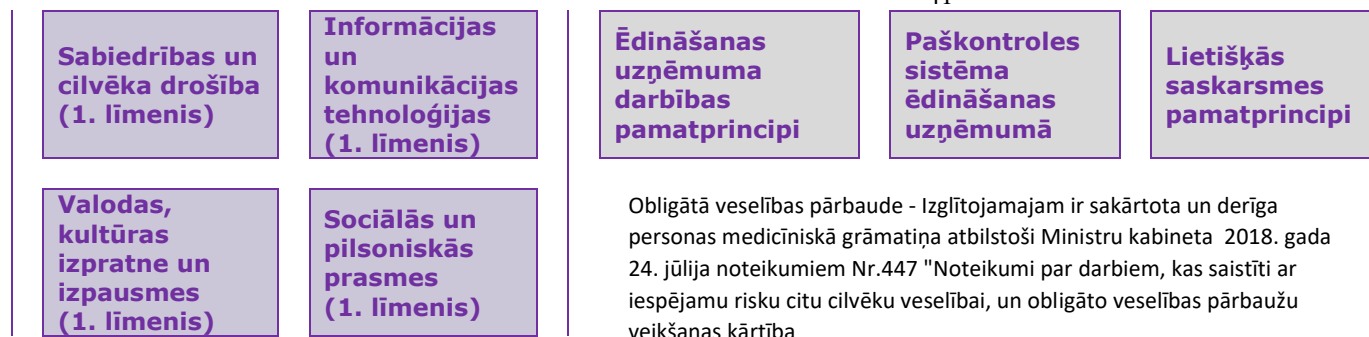
Konditora palīgs
(LKI 3. līmenis)



Konditors
(LKI 4. līmenis)

Profesionālās kvalifikācijas pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām

C	Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)		Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē	Galda kultūra un etiķetes principi	Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi	Pasākumu apkalpošana	Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi
	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)	Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (2. līmenis)	Maizes gatavošanas un cepšanas pamati	Bāra uzskatu un sagatavju gatavošana	Gaļas produktu ražošanas pamati	Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana	Telpu dizains un floristika
B			Jūrniecības angļu valoda	Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība	Kuģa pavāra prakse		
	Zaļās prasmes		Banketa pasākuma norises nodrošināšana	Restorāna pavāra prakse	Kuģa uzbūve un ekspluatācija	Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa	Kuģošanas drošība ^{1,2}
	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)		Ēdienkartes izveide	Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve	Pavāra prakse	Banketa / pasākumu plānošana	Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā
	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis)		Pavāra palīga prakse	Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)	Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide	Profesionālā saziņa svešvalodās	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)
	Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis)		Produktu un izstrādājumu uzglabāšana	Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde	Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)	
A							



* Mūžizglītības moduļu saturs pieejams: <https://www.viaa.gov.lv/lv/profesionalas-izglitiba-programmas>

Saskaņā ar Ministru kabineta noteikumu Nr. 273 "Noteikumi par jūrnieku veselības atbilstību darbam uz kuģa" prasībām veselības pārbaude ir jāveic arī personām, kuras plāno uzņemt profesionālās izglītības programmā, pēc kuras apgūšanas var saņemt jūrnieka kvalifikāciju apliecinošu dokumentu. Izziņa par personas veselības stāvokļa atbilstību darbam uz kuģa izraudzītajā specialitātē jāiesniedz izglītības iestādē.

¹Kuģošanas drošības modulis sastāv no jūrnieku mācību kursiem "Drošības pamatkurss" un "Aizsardzības kurss jūrniekiem ar aizsardzības funkcijām". Aktuālās mācību kursu programmas pieejamas Latvijas Jūras administrācijas mājas lapā:

²Pirms mācību kursa "Drošības pamatkurss" izglītojamajiem ir jāiegūst jūrnieka medicīniskais sertifikāts.

Moduļa "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas identificēt ēdināšanas uzņēmumu darbības procesus un darbu specifiku, lietot drošas darba metodes profesionālajā darbībā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Raksturot ēdināšanas uzņēmumu veidus, darba organizāciju. 2. Izvērtēt uzņēmuma darbinieku un savus pienākumus un atbildību un sadarboties ar kolēģiem. 3. Lietot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, materiālus un citus resursus ēdināšanas uzņēmuma ražošanas procesos. 4. Izvērtēt darba vides riska faktorus un darba aizsardzības specifiku ēdināšanas uzņēmuma ražošanas un tirdzniecības telpās.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" ir A daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar A un B daļas moduļiem.

Moduļa "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: raksturot ēdināšanas uzņēmumus un to darba organizāciju. Zina: ēdināšanas uzņēmumu darba procesus, ražošanas un apkalpošanas organizāciju.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc ēdināšanas uzņēmumu veidus un specializācijas pazīmes, nosauc pamatfunkcijas.	Raksturo katru ēdināšanas uzņēmuma veidu, darba īpatnības jeb atšķirīgās iezīmes specializētajos uzņēmumos, detalizēti apraksta uzņēmuma pamatfunkcijas un darbības procesus.	Aanalizē dažādu ēdināšanas uzņēmumus, to struktūrvienības, definējot to atbildību, vadīšanas un ražošanas funkcijas.

Izprot: uzņēmuma darbības mērķus un uzdevumus un darbinieku lomu to īstenošanā.		Atpazīst uzņēmumu (t.sk. struktūrvienības) organizatorisko struktūru veidus.	Diferencē uzņēmuma (t.sk. struktūrvienības) organizatorisko struktūru priekšrocības un trūkumus.	Raksturo dažādu ēdināšanas uzņēmumu organizatorisko struktūru, to struktūrvienību iedalījumu un pamato izvēlētajās struktūras galvenās priekšrocības
		Atpazīst uzņēmuma telpas pēc to darbības procesiem.	Nosaka atšķirības starp ražošanas, tirdzniecības un pārējām uzņēmuma telpām, izvērtējot tajās notiekošos procesus.	Analizē dažādu ēdināšanas uzņēmumu struktūrvienību telpu un procesu atbilstību un to to funkcionalitātei.
		Nosauc ēdināšanas uzņēmumu darbinieku galvenos pienākumus.	Raksturo ēdināšanas uzņēmumu darbinieku galvenos pienākumus un atbildību.	Interpretē ēdināšanas uzņēmumu darbinieku nepieciešamo profesionālo kompetenci, profesionālās prasmes un rakstura īpašības profesionālajai darbībai.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc ēdināšanas uzņēmumu produktu un pakalpojumu veidus.	Raksturo ēdināšanas uzņēmumu produktu un pakalpojumu veidus.	Analizē dažādu ēdināšanas uzņēmumu piedāvāto produktu un pakalpojumu atbilstību patrizējam tirgus pieprasījumam un klientu vajadzībām/vēlmēm.
		Nosauc ēdināšanas uzņēmumu produktu un pakalpojumu pazīmes.	Raksturo ēdināšanas uzņēmumu produktus un pakalpojumus pēc dažādām pazīmēm, izvērtējot to saturu.	Salīdzina un analizē dažādu ēdināšanas uzņēmumu produktus un pakalpojumus pēc dažādām pazīmēm – ēdienkartes piedāvājums, izejvielu iespējamība, atbilstība un izmantošana, darbinieku kvalifikācija u.c.
2. Spēj: piemērot savā darbā nozares un uzņēmuma kvalitātes standartu prasības. Zina: kvalitātes standartu saturu un pamatprincipus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Izskaidro personālam izvirzītās profesionālās prasības.	Detalizēti raksturo personālam izvirzītās profesionālās prasības.	Analizē dažādu darbinieku, t.sk. struktūrvienībās, profesionālās kompetences un prasmju atbilstību konkrētām amata pozīcijām.
		Izskaidro darbiniekiem izvirzītās saskarsmes kultūras un lietišķās etiķetes prasības.	Analizē darbiniekiem izvirzītās kultūras, lietišķās etiķetes un saskarsmes prasības.	Veido un prezentē priekšlikumus uzņēmuma iekšējās saskarsmes kultūras pilnveidei savas kompetences

Izprot: pozitīva uzņēmuma tēla, imidža nozīmi uzņēmuma darbībā un viesu apkalpošanas procesos.				ietvaros, balstoties uz analīzes rezultātiem.
		Nosauc apkalpošanas kvalitāti ietekmējošos faktorus.	Piemēro savā darbā apkalpošanas kvalitāti ietekmējošos faktorus.	Vispusīgi analizē klientu apmierinātības pamatrādītājus - ēdiena kvalitāti un pakalpojumu kvalitāti, skaidrojot rezultātus saisaistot tos ar nozares un uzņēmuma kvalitātes standartu prasībām.
3. Spēj: sadarboties ar ēdināšanas uzņēmuma darbiniekiem. Zina: ēdināšanas uzņēmuma struktūru, darbinieku pienākumu un atbildības sadali. Izprot: komandas darba nepieciešamību kvalitatīvu ēdināšanas pakalpojumu sniegšanā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst pašapkalpošanās un apkalpošanas ar viesmīļiem ēdināšanas uzņēmuma struktūru veidus un darbinieku galvenās atbildības jomas.	Patstāvīgi raksturo pašapkalpošanās un apkalpošanas ar viesmīļiem ēdināšanas uzņēmuma struktūrvienību veidus, galvenās atbildības jomas.	Salīdzina abu apkalpošanas veidu efektivitāti pēc vairākiem kritērijiem (piemēram: atrašanās vieta, mērķauditorijas novatīvs ēdienkarte, viesu skaits u.c.) dažādos ēdināšanas uzņēmumos.
		Nosauc galvenos struktūrvienību sadarbības veidus uzņēmumā, ražošanas un viesu apkalpošanas procesa laikā.	Nosauc un raksturo galvenos struktūrvienību sadarbības veidus uzņēmumā, ražošanas un viesu apkalpošanas procesa laikā.	Izvērtē struktūrvienību sadarbības iespējas dažādos ēdināšanas uzņēmumos (pamatpakalpojumi un papildu pakalpojumi) efektīvāku darba procesu veikšanai.
		Nosauc galvenos restorāna struktūrvienību sadarbības veidus viesu apkalpošanas procesa laikā.	Nosauc un raksturo galvenos restorāna struktūrvienību sadarbības veidus viesu apkalpošanas procesa laikā.	Modelē komandas darba sadarbības ietvaru robežas (komunikācija, organizatoriskās prasmes, prasme risināt konflikta situācijas, atbildības sajūta u.c.) dažādās situācijās saistītās ar ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu.
4. Spēj: lietot ēdināšanas uzņēmumā tehnoloģiskās iekārtas, materiālus, aprīkojumu. Zina: uzņēmuma darbībā siltumiekārtu, aukstumiekārtu un	30% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tehnoloģisko iekārtu, t.sk. siltumiekārtu, aukstumiekārtu un aprīkojuma veidus, to darbības	Izskaidro tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma veidus, to izmantošanas iespējas.	Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma izmantošanu atbilstoši tehnoloģiskajai plūsmai, to lietošanas, drošības un higiēnas noteikumiem.

citu iekārtu, kā arī aprīkojuma veidus un to izmantošanas iespējas. Izprot: uzņēmuma darbībā lietoto tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma nozīmi uzņēmuma klientu apkalpošanas nodrošināšanai.		pamatfunkcijas, raksturo drošības pasākumus, min piemērus.		
		Definē tehnoloģiskā procesa gaitas/plūsmas raksturīgākos posmus un iesaistītās tajos tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.	Secīgi pa posmiem izskaidro tehnoloģiskā procesa gaitu/plūsmu uzņēmumā, .	Modelē tehnoloģisko procesu atbilstoši uzņēmuma specifikai un tehnoloģiskā procesa plūsmai uzņēmumā savas kompetences ietvaros.
		Identificē ražošanas procesa apgādi ar nepieciešamajām tehnoloģiskajām iekārtām, aprīkojumu - mehāniskās iekārtas; - siltumiekārtas; - aukstumiekārtas; - aprīkojumus (lielais un mazais), ēdināšanas uzņēmumā/struktūrvienībās.	Raksturo galvenās darba organizācijas prasības tehnoloģiskām iekārtām un aprīkojumam, definējot to izvēles kritērijus ēdināšanas uzņēmumā/struktūrvienībās.	Analizē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma - mehāniskās iekārtas; - siltumiekārtas; - aukstumiekārtas; - aprīkojumus (lielais un mazais), to atbilstību tehnoloģiskā procesa/plūsmas un ražošanas procesu efektivitāti visu procesu nodrošināšanā.
5. Spēj: izvērtēt darba vides riska faktorus ēdināšanas uzņēmumā. Zina: galvenos riska faktorus, darba vides risku faktoru iedarbības iespējamās sekas, pasākumus risku faktoru samazināšanai vai novēršanai. Izprot: bīstamo un kaitīgo faktoru iedarbību uz cilvēka veselību, iespējas izvairīties un aizsargāties.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pasākumus darba vides risku fizikālo faktoru mazināšanai.	Raksturo pasākumus darba vides risku fizikālo faktoru mazināšanai.	Izvērtē darba devēja pienākumus drošas darba vides un apstākļu nodrošināšanai, kas saistīti ar psihoemocionālo un fizisko/ biomehānisko risku faktoru mazināšanu.
		Nosauc pasākumus un ergonomiskos rādītājus darba vides fizisko risku mazināšanai.	Raksturo pasākumus un ergonomiskos rādītājus darba vides fizisko risku mazināšanai.	Vizuāli novērtē un analizē darba vides un savas darba vietas atbilstību ergonomiskajām prasībām, lai mazinātu fizisko/ biomehānisko risku faktorus.
		Nosauc pasākumus darba vides ķīmisko risku mazināšanai.	Raksturo pasākumus darba vides ķīmisko risku mazināšanai	Veic ķīmisko risku ietekmes novērtējumu ēdināšanas uzņēmuma darba vidē un darba vietās.

		Nosauč biežākos traumatisma veidus un pasākumus darba vides risku mazināšanai.	Nosauč pasākumus darba vides riska psihosociālo/ psihoemocionālo un organizatorisko faktoru mazināšanai.	Izvērtē psihosociālo/ psihoemocionālo darba vides riska faktoru ietekmi (pastāvīgā vidē un mainīgos apstākļos) uz darbinieku veselību un iespējamo traucējumu radītās sekas.
		Nosauč pasākumus darba vides riska psihosociālo un organizatorisko faktoru mazināšanai.	Raksturo pasākumus darba vides riska psihosociālo un organizatorisko faktoru mazināšanai.	Veido ieteikumus psihosociālo un organizatorisko risku novēršanai savai darba videi.

Moduļa "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot noteiktas pamatprasības pārtikas produktu nekaitīguma nodrošināšanai uzņēmumā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Apzināt darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus 2. Lietot darba vietas prasībām atbilstošu darba apģērbu, ievērojot normatīvo aktu prasības. Uzturēt kārtībā savu darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ēdināšanas uzņēmumā. 3. Uzturēt kārtībā darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu. 4. Sekot līdzi izmantojamo produktu un izejvielu apjomam, derīguma termiņiem un kvalitātei. 5. Novērtēt iespējamos riskus un noteikt kritiskos kontroles punktus produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summatīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summatīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā" ir A daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi", "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" un "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana".

Moduļa "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā" apraksts

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: apzināt darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus.	15 % no moduļa kopējā apjoma	Skaidro, kas ir higiēna, tās ietekmi personīgajā un darba/ profesionālajā dzīvē.	Apraksta higiēnas būtību, higiēnas prasības un to darbības pamatprincipus, kas palīdz nodrošināt cilvēka veselību, drošību un labklājību, novēršot slimību	Izvērsti raksturo higiēnas prasību - personīgā higiēna, vides, darba vietas higiēna, pārtikas higiēna – pamatprincipus.

Zina: HACCP principu elastīgu piemērošanu savā darbā. Izprot: kritisko kontroles punktu koncepciju, labas higiēnas prakses vadlīniju saturu.			izplatību un uzturot tīru un drošu vidi.	
		Nosauc un ievēro minimālās higiēnas prasības un noteikumus savā darba vietā - personīgā higiēna, telpu un aprīkojuma higiēna u.c.	Vispusīgi raksturo higiēnas prasību pamatprincipu aspektus – arī pārtikas uzglabāšana un apstrāde, tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma uzturēšana darba kārtībā.	konsekventi piemēro minimālās higiēnas uzņēmumam savā profesionālajā darbībā/ veicot savus darba pienākumu/ slkaidrojot ar detalizētiem piemēriem.
	15 % no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita vismaz septiņus galvenos pamatprincipus, uz kā balstīta paškontroles sistēma uzņēmumā.	Raksturo paškontroles sistēmas galvenos pamatprincipus, izskaidro labas higiēnas prakses vadlīniju ieteikumu nozīmi drošas pārtikas ražošanā.	Nodrošina drošas pārtikas ražošanā, t.sk ēdienu gatavošanā, piemērojot HACCP sistēmas vispārējās prasības.
		Vispārīgi apraksta paškontroles sistēmas dokumentus.	Raksturo paškontroles sistēmas dokumentu nosacījumu būtību un nozīmi.	Analizē uzņēmuma paškontroles sistēmas dokumentus savas kompetences ietvaros: - Procesa plūsmas diagramma pārtikas uzņēmumos - Mazgāšana un dezinfekcija - Temperatūru tabula - Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskā karte - Saldēto produktu atkausēšanas lapa - Preču pieņemšanas kontrole - Gatavo ēdienu uzskaites lapa u.c.
		Apraksta darbinieku funkcijas un atbildību paškontroles principu īstenošanā.	Izskaidro un pamato darbinieku funkcijas un atbildību paškontroles principu īstenošanā. Apzina un piemēro darbā	Apzina un piemēro savā profesionālā darbībā paškontroles sistēmas principus/darbību kopumu savas profesionālās darbības ietvaros:

			paškontroles sistēmas principus.	personīgā higiēna, izejvielu kvalitāte temperatūras kontrole, aprīkojuma kontrole, regulāra uzkopšana u.c.
2. Spēj: lietot darba vietas prasībām atbilstošu darba apgērbi, ievērojot normatīvo aktu prasības. Zina: darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus, personiskās un personāla higiēnas prasības. Izprot: sanitārā minimuma prasību nozīmi un ietekmi.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Apraksta minimālo higiēnas prasību darbību kopumu drošas pārtikas ražošanā un izplatīšanā.	Raksturo minimālo higiēnas prasību darbību kopumu un pamato to nozīmi drošas pārtikas ražošanā un izplatīšanā.	<i>Analizē higiēnas noteikumu kopumu un pamato ar aktuālo normatīvo aktu prasību informāciju pārtikas realizācijas risku un draudu novēršanai.</i>
		Vispārīgi raksturo pārtikas apritē nodarbināto personu personīgās un personāla/ražošanas higiēnas prasības.	Piemērot un skaidrot ar atbilstošiem piemēriem ēdināšanas uzņēmuma darbinieku personīgās un personāla/ražošanas higiēnas higiēnas prasības.	Izvērtē personāla/ražošanas higiēnas noteikumu ievērošanas ietekmi uz savu profesionālo pienākumu un darbības veikšanu.
		Raksturo roku mazgāšana procedūru – secība, biežumu u.c.	Patstāvīgi izstrādā roku mazgāšanas procedūru savas profesionālās darbības veikšanas ietvaros.	Detalizēti skaidro roku mazgāšana procedūras ietekmi un nozīmīgumu augstu higiēnas standartu uzturēšanai - drošība (visiem pārtikas apritē iesaistītajiem darbiniekiem), infekcijas profilakse u.c.
		Raksturo prasības darba apgērbam un individuālajiem darba aizsardzības līdzekļiem, to nozīmi un pamatfunkcijas	Pamato izvēlēto darba apgērbi individuālo darba aizsardzības līdzekļu izvēli, to uzturēšanu darba kārtībā un atbilstību higiēnas prasībām.	Izvērtē darba apgērbi un individuālo darba aizsardzības līdzekļu nozīmīgumu darba vidē un darba vietā, izvērtē riska faktorus savai un kolēģu drošībai un veselībai veicot darba pienākumus, ja tos nelieto.
3. Spēj: uzturēt kārtībā darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.	15 % no moduļa kopējā apjoma	Ievēro apkopes grafikus darba vietas uzturēšanā.	Nodrošina tīrību un kārtību visas darba dienas laikā neatkarīgi no apkopes grafika.	Detalizēti skaidro darba vides un vietas darba tīrības programmas pasākumus –

Zina: darba vietas un iekārtu apkopes un tīrīšanas procesus, secību un higiēnas pasākumus. Izprot: higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumā.				biežums/regularitāte, metodes, līdzekļi.
		Piemēro savā darbā iekārtu un aprīkojuma apkopes pamatprincipus.	Uztur kārtībā darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.	Nodrošina tīrīšanas un dezinfekcijas pasākumus uzņēmuma iekārtu un aprīkojuma kopšanā ar atbilstošiem līdzekļiem un aprīkojumu, lai nepieļautu iekārtu un aprīkojuma piesārņošanu.
		Lieto mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus darba vietas un aprīkojuma apkopē.	Raksturo un lieto mazgāšanas līdzekļus uzkopšanas procesos atbilstoši virsmām, u.c. mazgāšanas līdzekļu atbilstības kritērijiem.	Nodrošina mazgāšanas, tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu pareizu lietošanu un uzglabāšanu atbilstoši instrukcijām, tīrīšanas programmai/apkopes grafikam.
4. Spēj: sekot līdzi izmantojamo produktu un izejvielu apjomam, derīguma termiņam un kvalitātei. Zina: produktu un izejvielu uzglabāšanas prasības. Izprot: noliktavas plānošanas pamatprincipus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta pārtikas aprites posmus un izejvielu un produktu kustības un rotācijas principus.	Detalizēti raksturo pārtikas aprites posmus, veic izejvielu un produktu kvalitātes kontroli pārtikas aprites posmos.	Zīmē/veido uzņēmuma iekšējās izsekojamības vienkāršotu sistēmu, kas izstrādāta atbilstoši katra uzņēmuma aprites posma specifikai /raksturam.
		Nosauc noliktavas plānošanas pamatjēdzienus (noliktavas funkcijas, preču plūsmas, krājumu uzglabāšanas veidi, preču novietošana u.c.)	Raksturo savstarpējo saistību starp dažādiem noliktavu organizācijas principiem, t.sk. kā preču izvietojums ietekmē apstrādes laiku, krājumu izvietojums noliktavā, aprites intensitāte u.c.	Nodrošina darba efektivitāti un drošību noliktavā savu darba pienākumu un uzdevumu ietvarā - pārtikas produktu saņemšana un pārbaude, pareiza produktu izvietošana, noliktavas kārtības un tīrības uzturēšana, drošības pasākumu ievērošana, dokumentācijas kārtošana.
		Atpazīst un nosauc izmantotos produktus un izejvielas, skaidro to derīguma termiņu informāciju, lai uzraudzītu	Patstāvīgi kontrolē izmantoto produktu un izejvielu apjomu, seko derīguma termiņiem un	Optimizē produktu un izejvielu izmantošanu, analizējot to kvalitāti un derīgumu, ievērojot pārtikas aprites, higiēnas

		kvalitāti pēc pamata kvalitātes pazīmēm (smarža, krāsa, konsistence).	novērtē kvalitāti pēc konkrētiem kritērijiem.	un drošības prasības.
5. Spēj: novērtēt iespējamos riskus un noteikt kritiskos kontroles punktus produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā. Zina: produktu uzglabāšanas, ēdienu un dzērienu gatavošanas un pasniegšanas nekaitīguma principus. Izprot: paškontroles sistēmas (HACCP) principus uzņēmumā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji apraksta pārtikas piesārņojuma veidus - fiziskais, ķīmiskais, mikrobioloģiskais.	Detalizēti raksturo pārtikas piesārņojuma veidus.	Analizē iespējamos pārtikas piesārņojuma riskus - visos pārtikas aprites posmos uzņēmumā - fiziskais, ķīmiskais, mikrobioloģiskais šķērspiesārņojums.
		Apraksta apdraudējumus pārtikas aprites posmos un pārtikas apstrādes tehnoloģiskā procesa posmos.	Detalizēti raksturo apdraudējuma riskus pārtikas aprites posmos un tehnoloģiskā procesa posmos.	Zīmē/veido pārtikas aprites/ēdināšanas uzņēmuma tehnoloģiskā procesa plūsmas diagrammu, nosakot reālas iespējas pārtikas piesārņojumam (pārtikas apstrādes tehnoloģiskā procesa posmos).
		Vispārīgi apraksta saindēšanās ar pārtiku/ uzturu cēloņus.t.sk. mikroorganismu izraisīta pārtikas/uztura bojāšanās, saindēšanās, u.c.	Detalizēti raksturo pārtikas/uztura bojājumu redzamās (pamanāmās) un neredzamās (nepamanāmās) pazīmes un izmaiņas.	Atšķir izplatītākos pārtikas piesārņošanas iemeslus un sasaista tos ar profilakses pasākumiem uzņēmumā piesārņojuma novēršanai (Higiēnas prasības pārtikas aprītē, pārtikas drošība u.c.) .
		Apraksta higiēnas prasības pārtikas aprites posmos un produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā.	Organizē darbu atbilstoši higiēnas prasībām pārtikas aprites posmos un produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā.	Nodrošina savas kompetences ietvaros higiēnas prasību ievērošanu pārtikas aprites posmos un produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā, lai izvairītos no šķērspiesārņošanās.
		Skaidro, kas ir Kritiskais kontroles punkts (KKP) pārtikas aprites uzņēmumā.	Nosaka KKP kritiskos limitus (robežas) savu darba pienākumu veikšanā un piesardzības pasākumus lai	Demonstrē savas kompetences ietvaros KKP (mērāmi parametri, to skaitā kvantitatīvie (laiks,

			saglabātu produkta drošumu un kvalitāti.	temperatūra, svars, izmērs u.c.) un kvalitatīvie (krāsa, struktūra, konsistence u.c.).nosakot pie robežu pārsniegšanas konkrētas korektīvās darbības
		Apraksta kritisko kontroles punktu mērāmos parametrus.	Nosauc un raksturo kritisko kontroles punktu mērāmos parametrus un kritiskās robežas.	Definē kritiskos kontroles punktus (vieta, posms vai darbība uzņēmumā), kurus nepieciešams uzraudzīt, lai noteiktu iespējamo un nepieciešamo kontroli.
		Apraksta kontroles parametru novērojumus, vērtējumus, mērījumus un analīzes.	Detalizēti raksturo kontroles parametru novērojumus, vērtējumus, mērījumus un analīzes. Veic uzraudzības procedūru.	Nosaka viegli saprotamas un realizējamās korektīvās darbības katrā kritiskajā kontroles punktā, veicot uzraudzības procedūras.

Moduļa "Lietišķās saskarsmes pamatprincipi" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo komunikācijas spējas ikdienā un profesionālajā darbībā, ievērojot vispārējās un profesionālās ētikas, lietišķās etiķetes priekšnoteikumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas principus un lietišķo etiķeti saskarsmē ar viesiem un kolēģiem. 2. Ievērot viesmīlības pamatprincipus, veicot darba pienākumus. 3. Sagatavot un noformēt lietišķo saraksti ar uzņēmuma viesiem un ieinteresētajām pusēm. 4. Komunicēt ar viesiem un sniegt informāciju, konsultēt viesus par uzņēmuma pakalpojumiem klātienē un attālināti. 5. Uzklaut un risināt problēmsituācijas atbilstīgi savai kompetencei.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A daļas moduli "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi" un "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Lietišķās saskarsmes pamatprincipi" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Lietišķās saskarsmes pamatprincipi" ir A daļas modulis.

Moduļa "Lietišķās saskarsmes pamatprincipi" apraksts

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: ievērot vispārējās un profesionālās ētikas principus un lietišķo etiķeti saskarsmē ar viesiem un kolēģiem.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darbinieka uzvedības un pozitīvas sadarbības pamatprincipus saskarsmē ar viesiem/ kolēģiem.	Izskaidro darbinieka uzvedības un pozitīvas sadarbības pamatprincipus saskarsmē ar viesiem/ kolēģiem.	Efektīvi un savlaicīgi komunicē un sadarbojas ar ar viesiem/ kolēģiem.
Zina: lietišķās etiķetes un ētikas pamatprincipus, pozitīvas sadarbības mijiedarbību.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta lietišķās etiķetes pamatprincipus.	Izskaidro lietišķās etiķetes pamatprincipus un to nozīmi savā darbībā.	Kritiski izvērtē savas un kolēģu etiķetes mijiedarbības saskarsmes procesā, tās izpausmes un cēloņsakarības.

Izprot: uzņēmuma darba ētikas pamatprincipus, ēdināšanas uzņēmuma darbinieku darba pienākumu profesionālu izpildi.		Nosauc starpkultūru etiķetes pamatprincipus un izprot starpkultūru etiķetes nozīmi.	Izvērtē starpkultūru etiķetes pamatprincipus un piemēro tos apkalpošanas procesos.	Pielāgojas dažādām kultūras vidēm, pārvarot saziņas šķēršļus ar viesiem un kolēģiem veicot savus pienākumus.
2. Spēj: ievērot konfidencialitātes pamatprincipus, veicot darba pienākumus.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc konfidencialitātes pamatprincipus.	Piemēro konfidencialitātes principus, sniedzot pakalpojumus.	Demonstrē taktu, veido pozitīvi gaisotni un pakalpojumu sniegšanā dažādām viesu mērķgrupām.
Zina: konfidencialitātes pamatprincipus darbā ar dažādām viesu mērķgrupām. Izprot: konfidencialitātes, profesionālās saskarsmes un ētikas principus, mainīgo viesu vēlmju un prasību piemērošanu.		Lieto verbālo un neverbālo saskarsmi klienta vēlmju un prasību izzināšanā un ilgtspējīgu attiecību uzturēšanā ar klientiem.	Pamato un izvērtē verbālās un neverbālās saskarsmes lomu klienta vēlmju un prasību izzināšanā un ilgtspējīgu attiecību uzturēšanā ar klientiem.	Saņem un nodod informāciju klientu, nodrošinot viņa apmierinātību ar pakalpojumu.
3. Spēj: sagatavot un noformēt lietišķo saraksti ar tūrisma nozares uzņēmuma viesiem un ieinteresētajām pusēm.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc lietišķās vēstules struktūras pamatelementus.	Raksta lietišķās vēstules, atklājot jautājuma vai risinājuma būtību un ievērojot pareizrakstību.	Sniedz precīzi mērķētu jautājuma vai risinājuma informāciju lietišķajā vēstulē un kopējā informācijas aprītē.
Zina: lietišķās rakstības stilus (vēstulju formas), komunikācijas metodes, tūrisma nozares uzņēmuma biroja tehnikas darbību.		Nosauc elektroniskās saziņas kultūras pamatprincipus.	Raksturo elektroniskās saziņas kultūras pamatprincipus un izmanto tos praktiski.	Atbildīgi uzvedas un komunicē digitālajā vidē atbilstoši savu un citu interesēm, piemērojot elektroniskās saziņas kultūras (digitālās kultūras) prasmes.
Izprot: darbinieka lomu efektīvas komunikācijas veidošanā ar uzņēmuma viesiem.		Lieto biroja tehniku informācijas sagatavošanas un apmaiņas procesā uzņēmumā pēc norādījumiem.	Patstāvīgi lieto biroja tehniku informācijas sagatavošanas un apmaiņas procesā.	Efektīvi pārvaldat biroja tehnikas lietošanu un tās piedāvātās iespējas informācijas sagatavošanas un apmaiņas procesā.
4. Spēj: komunicēt ar viesiem un sniegt informāciju, konsultēt klientu par tūrisma nozares	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta komunikācijas kanālu nozīmīgumu informācijas saņemšanas un nodošanas procesā.	Detalizēti raksturo komunikācijas procesa pamatprincipus un veidus.	Efektīvi izmanto jebkuru saziņas kanālu, t.sk. digitālās platformas,

pakalpojumiem klātienē un attālināti. Zina: dažādu komunikācijas kanālu izmantošanas veidus, starpkultūru komunikācijas principus, produkta realizācijas procesus. Izprot: veiksmīgas komunikācijas principus un nozīmi ilgtermiņa attiecību uzturēšanā ar uzņēmuma viesiem, viesu kultūru un paradumu respektēšanas nozīmību, individualizētas komunikācijas būtību.				informācijas saņemšanas un nodošanas procesā.
		Izprot balss lomu komunikācijas procesā ar viesiem.	Izprot balss lomu komunikācijas procesā ar viesiem un spēj to lietot (balss tembrs, skaļums, augstums u.c.), sniedzot pakalpojumus.	Izmanto balsi pārliecinoši un atbilstoši situācijai, lai veicinātu pozitīvu komunikāciju ar viesiem.
		Izprot neverbālās komunikācijas lomu viesmīlības pakalpojuma sniegšanas procesā.	Izprot un praktiski lieto neverbālās komunikācijas zināšanas viesmīlības pakalpojuma sniegšanas procesā.	Adekvāti reaģē uz neverbālo komunikāciju (ķermeņa valodi, žesti) atbilstoši ētikas un ilgtspējas principiem.
	20% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo kultūras jēdzienu, vērtību un citu kultūras elementu nozīmi dažādu kultūru izpratnē.	Raksturo kultūru, pieminot metaforas. Izskaidro un pamato dažādu kultūru vērtības, stereotipus, aizspriedumus, minot piemērus.	Pielāgo savu uzvedību un saziņu dažādu kultūru pārstāvjiem, ievērojot cieņu un kultūras īpatnības.
5. Spēj: uz klausīt un risināt problēmsituācijas atbilstīgi savai kompetencei. Zina: uzņēmumā noteikto kārtību problēmsituāciju risināšanā. Izprot: uzņēmumā noteikto kārtību informācijas apritē un problēmsituāciju risināšanā, klientu vēlmju un prasību piemērošanu mainīgos apstākļos.	20% no moduļa kopējā apjoma	Reaģē uz viesu sūdzībām, ievērojot sūdzību risināšanas soļus. Problēmsituācijas risināšanā konsultējas ar kvalificētu speciālistu un ievēro informācijas aprites noteikumus.	Reaģē uz viesu sūdzībām, ievērojot sūdzību risināšanas soļus. Patstāvīgi risina problēmsituācijas, ievērojot ētikas, informācijas aprites u.c. noteikumu pamatprincipus un priekšnoteikumus.	Izvērtē problēmsituāciju un piedāvā piemērotu risinājumu atbilstoši sava kompetencei un atbildības robežām vai nodot savam vadītāja.
		Nosauc un vispārīgi apraksta atzinību un komplimentu pieņemšanas soļus.	Reaģē uz atzinību un komplimentiem, ievērojot vispārējās un profesionālās ētikas un lietišķās etiķetes u.c. priekšnoteikumus.	Izrāda sapratni un empātiju, pieklājīgi un profesionāli reaģē uz atzinību.

Moduļa "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas izprast ēdināšanas uzņēmuma un/vai struktūrvienību ražošanas procesu, to veikšanas secību un tehnoloģiskās dokumentācijas prasību ievērošanu darba uzdevumu izpildē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Atbildīgi sadarboties ar darba vadītāju un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē. 2. Veikt darba uzdevumus, ievērojot darba plānu. 3. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru attiecīga darba uzdevumu veikšanai. 4. Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām. 5. Uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši higiēnas prasībām. 6. Precīzi ievērot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A daļas modulis "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ražošanas darba organizācija (1.līmenis)" ir B daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar moduli "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1 līmenis)".

Moduļa "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimālais apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: atbildīgi sadarboties ar darba vadītāju un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē.	10% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita darbinieku pamatpienākumus un atbildību.	Analizē faktoros, kas ietekmē savstarpējo sadarbību darba pienākumu izpildē.	Definē sasaisti starp uzņēmuma mērķiem un rezultātiem, izvērtējot komandas un savus pienākumus un atbildību.
Zina: savus pienākumus un atbildību, gatavošanas tehnoloģijas (ēdienu, konditorejas izstrādājumu u.c.).		Nosauc darbinieku profesionālās un vispārējās prasmes un kompetences ēdināšanas profesijās, t.sk. darbu komandā.	Analizē darbinieku profesionālās un vispārējās prasmes un kompetences ēdināšanas profesijās. Veiksmīgi piedalās komandas darbā, ievērojot	Novērtē darba uzdevumu izpildei nepieciešamās savas un kolēģu profesionālās prasmes, to līmeni.

Izprot: profesionālās ētikas, profesionālās saskarsmes un komandas darba nozīmi.			pozitīvas sadarbības principus.	Veiksmīgi sadarbojas gan viendabīgā, gan neviendabīgā grupā, atbalsta un virza konstruktīvu grupas sadarbību.
2. Spēj: veikt darba uzdevumus, ievērojot darba plānu. Zina: darba plānu un izpildes grafiku ievērošanu. Izprot: darba uzdevuma izpildes resursus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darba plāna izveides pamatprincipus, veido savu darbadienas (darba) plānu atbilstoši norādījumiem.	Patstāvīgi veido savu darbadienas darba plānu, ievērojot darbu secību noteicošos kritērijus.	Patstāvīgi plāno savu darba dienu, ievērojot uzņēmuma/ struktūrvienības mērķus vai darba plānu.
		Uzskaita ēdināšanas uzņēmuma iekšējās kārtības noteikumos iekļautos pamatprincipus.	Izskaidro ēdināšanas uzņēmuma un/vai struktūrvienību iekšējās kārtības noteikumos iekļautos principus un prasības darbiniekiem.	Nodrošina efektīvu darbu izpildi dažādos termiņos un situācijās, t.sk. laikus reaģējot uz situācijas izmaiņām u.c., veicot savus darba pienākumus.
3. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu attiecīgā darba uzdevumu veikšanai. Zina: uzņēmumā izmantoto tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma veidus, to raksturojumu. Izprot: tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma izmantošanu ražošanas procesā, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojuma veidus un to sagatavošanas procesus, ievērojot darba aizsardzības sistēmas pasākumus uzņēmumā/ struktūrvienībā.	Izskaidro tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanas procesu noteikta darba veikšanai. Identificējot darba aizsardzības sistēmas pasākumus, izvērtē drošas darba vides veidošanas paņēmienus (saistībā ar tehnoloģiskajām iekārtām un aprīkojumu).	Analizē darba vides un tehnoloģisko procesu atbilstību darbinieku prasmēm un kompetencēm saistībā ar uzņēmumā esošo tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma efektīvu lietošanu.
		Sagatavo noteiktu darba vietu, ievērojot higiēnas, ergonomikas un drošības prasības un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus.	Patstāvīgi sagatavo darba vietu, ievērojot higiēnas, ergonomikas un drošības prasības, un veic korekcijas (darba vietas iekārtošanā), ievērojot darba plānu un citus ietekmējošos apstākļus.	Nodrošina visu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanu atbilstoši ražošanas procesiem, tehnoloģiskajai plūsmai, ražošanas higiēnas, ergonomikas un drošības prasībām.
4. Spēj: pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu pārtikas	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc uzņēmumu noliktavu telpu iedalījuma pazīmes (produktu grupas,	Diferencē noliktavas pēc uzņēmuma tipa, jaudas un rakstura. Analizē prasības	Attiecina un nodrošina prasības noliktavu telpām, lai pasargātu

produktu/izejvielu uzglabāšanas prasībām. Zina: pārtikas produktu izejvielu uzglabāšanas režīmus un termiņus, noliktavu veidus un to raksturojumu. Izprot: tehnoloģisko iekārtu un noliktavu uzturēšanas darba kārtībā nozīmi ēdināšanas uzņēmumu sekmīgai darbībai.		veidi u.c.) un izvērtē noliktavu funkcionālo un savstarpējo saistību ar pārējām uzņēmuma telpām.	izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu/izstrādājumu īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai.	izejvielas, starpproduktus un gatavos ēdienus/izstrādājumus no piesārņošanās īslaicīgas un ilglaicīgas uzglabāšanas laikā (aprīkojums, iepakojums, atsevišķa uzglabāšana u.c.).
		Nosauc iekārtas un aprīkojumu pārtikas produktu/izejvielu piegāšanai un uzglabāšanai noliktavās.	Pārbauda un uztur darba kārtībā iekārtas un aprīkojumu noliktavās, ievērojot higiēnas, ergonomikas, drošības un ekspluatācijas prasības.	Veido un nodrošina nepieciešamos uzraudzības pasākumus, t.sk. vienkāršas/skaidri saprotamas instrukcijas, iekārtu un aprīkojuma noliktavās uzturēšanai darba kārtībā.
		Nosauc izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu/izstrādājumu uzglabāšanas vispārējās prasības.	Identificē uzglabāšanas režīmus izejvielām, starpproduktiem un gataviem ēdieniem/izstrādājumiem, raksturojot katru lielumu – relatīvo gaisa mitrumu, temperatūru u.c.	Seko un nodrošina uzglabāšanas režīmus un termiņus dažādām izejvielām, starpproduktiem un gatavajiem ēdieniem/izstrādājumiem, lai nepieļautu un novērstu šķērspiesārņošanas.
5. Spēj: uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši higiēnas prasībām. Zina: nozares iekšējos un ārējos normatīvos aktus, labas higiēnas prakses vadlīnijas. Izprot: personāla higiēnas, personiskās un minimālās higiēnas prasības ēdināšanas uzņēmumā, tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu lietojumu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darbinieku sadarbības veidus, lai nodrošinātu veiksmīgu darba vietas un vides pārbaudīšanu un pilnveidošanu.	Izvērtē uzņēmuma iekšējo un ārējo normatīvo aktu prasības drošai un veselībai nekaitīgai darba vietai un videi.	Ikdienā nodrošina darba vides un savas darba vietai uzturēšanu darba kārtībā.
		Piemēro darba vietas un vides apkopē higiēnas prasības. Nodrošina darba vietas uzturēšanu atbilstoši noteiktam grafikam/plānam.	Pastāvīgi nodrošina darba vietas tīrību un kārtību atbilstoši prasību kopumam – normatīvajiem aktu prasībām, tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu lietošanas noteikumiem,	Plāno un īsteno preventīvas darbības, lai samazinātu vai novērstu darba vides un darba vietas apdraudējumus (drošība un higiēna).

			personāla higiēnas prasībām u.c.	
6. Spēj: precīzi ievērot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā. Zina: kvalitātes standartu prasības, ražošanas plūsmas nepārtrauktības nozīmi. Izprot: tehnoloģiskos un ražošanas procesus, tehnoloģiskās dokumentācijas saturu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi izvērtē noteikta produkta/ izstrādājuma tehnoloģisko procesu secību.	Definē un apraksta katru noteikta produkta/ izstrādājuma tehnoloģisko procesu, ievērojot loģisko secību.	Savlaicīgi/regulāri/ pastāvīgionrolē ēdienu gatavošanas procesus, gatavo porciju iznākumus un ēdiena uzglabāšanas un realizācijas nosacījumus, salīdzinot tos ar tehnoloģiskās dokumentācijas informāciju.
	25% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tehnoloģiskās dokumentācijas veidus. Lasa norādīto informāciju, atpazīst tehnoloģiskā dokumentācijas terminus un pamatinformāciju.	Skaidro tehnoloģiskās dokumentācijas lietojumu uzņēmumā. Izvērtē tehnoloģiskajā dokumentācijā norādītās informācijas atbilstību noteiktam ēdienam/ izstrādājumam.	Veido tehnoloģisko precesu ražošanas plūsmā shematisku attēlojumu (pilns cikls) ēdināšanas uzņēmumam, detalizēti aprakstot katra procesa posmus, to kontroli un uzraudzību.

Moduļa "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas īstenot racionālas ražošanas organizācijas prasības uzņēmumā un/vai tā struktūrvienībās.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu sadarbībā ar kolēģiem dažādos termiņos. 2. Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma u.c. resursu gatavību darbam. 3. Atbildīgi nodrošināt visu materiālo resursu – pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu – racionālu apriti uzņēmumā. 4. Izvērtēt ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitu.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi .
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: pārbauda tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma gatavību darbam, nodrošina visu materiālo resursu racionālu apriti uzņēmumā, izvērtē ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar citiem B daļas moduļiem.

Moduļa "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu sadarbībā ar kolēģiem dažādos termiņos. Zina: darba plānu un laika grafiku veidošanu, ražošanas plūsmas virzību uzņēmumā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Izskaidro ēdināšanas uzņēmuma un/vai struktūrvienību ražošanas procesu, plūsmas plānošanas un laika grafika veidošanas principus; veido grafikus un plānus noteiktam termiņam/darbadienai.	Apkopo informāciju un plāno ēdināšanas uzņēmuma un/vai struktūrvienību darbu secību un procesu/darbu plūsmu dažādos termiņos.	Veido darba plānus un laika grafikus dažādiem termiņiem, ievērojot darbu prioritāti, resursu ekonomiju, iekšējās kārtības u.c. noteikumus.

Izprot: darbu secības un izpildes plānošanas principus, darba plāna izveides nosacījumus, laika plānošanas un efektīvas sadarbības nosacījumus.		Izvērtē darbinieku (pavāri, viesmīļi u.c.) kompetenci un atbildību.	Analizē uzņēmuma un/vai struktūrvienības, un katra darbinieka profesionālās iemaņas, izvērtē savas atbildības un pienākumu līmeni noteiktā struktūrā.	Veido efektīvu darba grafiku sev un kolēģiem darbu izpildei ikdienā, t.sk. stresa apstākļos/ neparedzētos apstākļos, savas kompetences ietvaros.
		Iedala un apraksta uzņēmuma telpas pēc to funkcionalitātes un ražošanas procesa savstarpējās saistības.	Papildina telpu aprakstus ar informāciju par uzņēmuma iekārtām un aprīkojumu, lai nodrošinātu visus tehnoloģiskā procesa posmus.	Definē ražošanas plūsmas virzību uzņēmumā, prasības visām uzņēmuma telpas,
	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos darba vides riskus, to rašanās cēloņus.	Analizē darba vides risku ietekmējošos faktorus un iesaka risku novēršanas darbības ikdienas darbā.	Regulāri īsteno preventīvas darbības, lai samazinātu jebkādu piesārņojuma risku uzņēmuma visām iesaistītām tehnoloģiskajā plūsmas procesos iekārtām un aprīkojumam.
2. Spēj: pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma u.c. resursu gatavību darbam. Zina: tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma veidus, to raksturojumus un ekspluatācijas noteikumus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Vizuāli izvērtē ražošanas procesam sagatavoto tehnoloģisko iekārtu (siltuma, aukstuma, mehānisko) un aprīkojuma izvietojumu un iekārtojumu darba vietā.	Patstāvīgi pārbauda (atbilstīgi savai kompetencei) tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu u.c. resursus ~~visai ražošanas plūsmai un~~ konkrētu darbu veikšanai.	Veido tehnoloģisko precesu ražošanas plūsmā shematisku attēlojumu (pilns cikls) ēdināšanas uzņēmumam, detalizēti aprakstot tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma u.c. resursu lietojumu un atbilstību uzņēmuma specifikai.

Izprot: tehnoloģisko procesu secību ražošanas plūsmā.		Vizuāli izvērtē jebkuru darbību/vietu/apstākļus, kas saistīti ar iekārtu un aprīkojuma lietošanu. Ievēro darba drošības un iekārtu ekspluatācijas noteikumus.	Patstāvīgi pārbauda un kontrolē visas ar iekārtu un aprīkojuma drošu lietošanu saistītās darbības/vietas/ apstākļus u.c. faktoros.	Patstāvīgi/ regulāri izvērtē uzņēmuma tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma u.c. resursu tehnisko un tehnoloģisko atbilstību uzņēmuma specifikai, ēdienkartei, personāla kompetencei u.c. kritērijiem.
3. Spēj: atbildīgi nodrošināt visu materiālo resursu – produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu –racionālu apriti uzņēmumā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo materiālo resursu – produktu/ izejvielu, starpproduktu, gatavo ēdienu u.c. –efektīvas izmantošanas pamatprincipus.	Patstāvīgi nodrošina visu materiālo resursu efektīvu uzraudzību un racionālu izmantošanu.	Piemēro rotācijas principu aprītē uzņēmumā un/vai struktūrvienībās atbilstoši uzņēmumā noteiktajai kārtībai.
Zina: pārtikas produktu aprites prasības visos ražošanas posmos, produktu uzglabāšanas režīmus, higiēnas prasības uzglabāšanā. Izprot: produktu aprites prasības, "pirmais iekšā – pirmais ārā" (FIFO) principa lietošanu aprītē.		Raksturo "pirmais iekšā – pirmais ārā" (FIFO) preču krājumu novērtēšanas principu uzņēmumā un/vai struktūrvienībās.	Nodrošina visiem saistītajiem resursiem FIFO principa lietošanu, precīzi veicot pierakstus un veicot citas darbības atbilstoši uzņēmuma noteiktajā kārtībā.	Analizē visu materiālo resursu apriti – produktu/ izejvielu, starpproduktu, gatavo ēdienu u.c., visos ražošanas posmos uzņēmumā un sagatavo pārskatus savas kompetences ietvaros.
4. Spēj: nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas prasību ievērošanu ražošanas procesā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Aizpilda ēdienu, dzērienu, izstrādājumu tehnoloģiskās kartes un kalkulācijas kartes visas sadaļas, norādot precīzu informāciju.	Patstāvīgi veido ēdienu, dzērienu, izstrādājumu tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes vairākos variantos – mainot izejvielas, starpproduktu un gatavā produkta iznākumus, t.sk., veidojot jaunas receptūras ēdieniem.	Seko un regulāri veic tehnoloģiskās dokumentācijas pārrēķinus atbilstoši situācijai (sezona, neparedzētas izmaiņas u.c.).
Zina: tehnoloģiskās dokumentācijas saturu un prasības. Izprot: ražošanas procesa kontroles principus/ organizācijas ietekmējošos rādītājus.		Nosauc ražošanas procesus ietekmējošos elementus un analizē to ietekmēji uz tehnoloģisko dokumentācijas saturu.	Analizē ražošanas procesa kontroles principus un organizācijas ietekmējošos rādītājus, t.sk tehnoloģisko dokumentāciju	Nodrošina tehnoloģiskās dokumentācijas regulāru izvērtējumu un tās ajaunošanu, to atbilstību

				ražošanas procesiem u.c. faktoriem.
5. Spēj: izvērtēt ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitu. Zina: izstrādājumu gatavošanas procesu tehnoloģiskos procesus, to ietekmējošos faktorus un kvalitātes rādītājus. Izprot: kvalitātes rādītāju izmaiņas un iespējamās korekcijas gatavošanas gaitā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc ražošanas komponentus (darbinieku kvalifikācija, iekārtas un aprīkojums, izejvielas un materiāli, u.c.) un raksturo to ietekmi uz ražošanas procesiem kopumā.	Analizē ražošanas komponentu (darbinieku kvalifikācija, iekārtas un aprīkojums, izejvielas, materiāli u.c.) ietekmi uz ražošanas procesiem pēc noteiktiem kritērijiem (kvantitatīvi un kvalitatīvi).	Detalizēti izvērtē savu un kolēģu pienākumus un atbildību ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitā (sākot ar izejvielu piegādi līdz uzglabāšanai) savas kompetences ietvaros un iesaka darbības ražošanas procesu uzlabošanai.
		Piemēro tehnoloģiskās dokumentācijas informāciju un nosaka katra ražošanas komponenta nozīmi ražošanas procesā.	Analizē tehnoloģisko procesu izmaiņas, paredz nosakot iespējamās korekcijas paredzamās situācijās, veic tehnoloģiskās dokumentācijas satura papildināšanu savu pienākumu ietvaros.	Nodrošina kompleksu tehnoloģiskās dokumentācijas un tehnoloģisko procesu regulāru izvērtējumu, izmaiņas fiksējot tās arī tehnoloģiskajā dokumentācijā.
		Klasificē ēdienu, dzērienu, izstrādājumu kvalitātes rādītājus tehnoloģisko procesu laikā.	Atšķir kvalitātes rādītāju izmaiņas un patstāvīgi veic iespējamās korekcijas gatavošanas laikā.	Seko līdzī daudzas sarežģītības produktu un izstrādājumu gatavošanai un iesaka tehnoloģiskos pilveidojumus/uzlabojumus kvalitātes uzlabošanai.

Moduļa "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas veikt dažādu pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģiskajās kartēs definētās prasības.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Pieņemt pārtikas produktus un izejvielas no noliktavas atbilstoši prasībām. 2. Atbildīgi izvērtēt pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/sensorās vērtēšanas metodes. 3. Sagatavot pārtikas produktus un izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. 4. Precīzi svērt un dozēt pārtikas produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus. 5. Veikt pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrādi. 6. Novērtēt organoleptiski/sensori pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesos.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" ir B daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar citiem B daļas moduļiem.

Moduļa "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: pieņemt pārtikas produktus/ izejvielas no piegādātājiem vai noliktavas, ievērojot norādījumus. Zina: pārtikas produktu/izejvielu raksturojumu, izejvielu kvalitātes rādītājus, pieņemšanas kontroles kritērijus.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pārtikas produktus/izejvielas, raksturo to uzturvērtību un ķīmisko sastāvu.	Detalizēti raksturo pārtikas produktus/ izejvielas, to grupas, iedalījumu (pēc noteiktām pazīmēm –pēc pārtikas produktu un ēdiena veida u.c.	Izvērtē izejvielu piegādātājus vai tie ir reģistrēti vai aatzīti Pārtikas un veterinārajā dienestā, analizē izejvielu atbilstību ražošanas procesiem
		Nosauc pārtikas produktu/izejvielu vispārējos kvalitātes rādītājus pieņemšanas laikā.	Izvērtē un apraksta pārtikas produktu/ izejvielu kvalitātes rādītājus pieņemšanas laikā.	Pieņemšanas procesā kā primāro pieņemot augsta riska pārtiku – saldēta, svaiga gaļa, zivis u.c., lai

Izprot: pārtikas produktu/izejvielu organoleptisko/ sensoro vērtēšanu.				neietekmētu kvalitātes rādītājus un nepieļautu izejvielu mikrobioloģisko, ķīmisko un fizisko apdraudējumu.
		Atšķir dokumentu veidus, raksturo to aizpildīšanas kārtību.	Raksturo un salīdzina pārtikas produktu/ izejvielu un materiālu pavaddokumentu veidus. Aizpilda pārtikas produktu/ izejvielu un materiālu pieņemšanas pavaddokumentus.	Izejvielu pieņemšanas procesos atbildīgā veic sekojošās darbības i: 1) pārbauda produktu pavaddokumentus un marķējumu; 2) novērtē produkta iepakojumu vai produkta ārējo izskatu un iepakojumu; 3) pārbauda produktu temperatūru atdzesētiem un saldētiem pārtikas produktiem; 4) pārbauda derīguma termiņu.
2. Spēj: atbildīgi izvērtēt pārtikas produktu/izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/sensorās vērtēšanas metodes. Zina: pārtikas produktu/izejvielu raksturojošās īpašības. Izprot: organoleptiskās/sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojumus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo pārtikas produktu/izejvielu sastāvdaļas un to īpašības. Nosauc produktu/ izejvielu grupas.	Raksturo pārtikas produktu/izejvielu uzbūvi, sastāvu, īpašības un ķīmiskās pārvērtības apstrādes, pārstrādes un uzglabāšanas laikā. Raksturo izejvielu grupas vienojošos elementus.	Vispusīgi analizē pārtikas produktu/ izejvielu (grupu/veidu) raksturojošās īpašības: - enerģētisko uzturvērtību (olbaltumvielas, tauki un ogļhidrāti); - bioloģisko nozīmi (vitamīni, minerālvielas, šķiedrvielas, neaizvietojamās taukskābes un aminoskābes)
		Raksturo organoleptiskās/sensorās vērtēšanas vispārējos rādītājus – izskatu, konsistenci, smaržu, krāsu u.c.	Veic izejvielu organoleptiskās/sensorās vērtēšanas procedūru vairākiem	Veicot dažādu grupu.veidu produktu/ izejvielu organoleptisko/sensoro vērtēšanu - novērtē to fizikālās un

			produktiem/izejvielām pirmapstrādes procesa laikā.	sensorās īpašības, lai noteiktu to kvalitātes rādītājus, piemērotību tālākai pārstrādei vai lietošanai gala produktā.
		Novērtē (vismaz 5 vienības - pārtikas produkti/izejvielas) un apraksta krāsu, smaržu, konsistenci, ārējo izskatu un garšu.	Novērtē (vismaz 15 vienības - pārtikas produkti/izejvielas) un raksturo krāsu, smaržu, konsistenci, ārējo izskatu un garšu, kā arī apraksta uzturvielu sastāvu un svaiguma pakāpi.	Izvērtē uzņēmumā aprītē esošajiem produktiem/ izejvielām, starpproduktiem, gatavajiem ēdieniem/ produktiem un konditorejas izstrādājumiem organoleptiskās/sensorās vērtēšanas rezultātus, salīdzinot tos ar noteiktām kvalitātes prasībām
		Vispārīgi apraksta laboratorijas metodes, raksturo pārbaudāmos lielumus.	Detalizēti raksturo katras laboratorijas metodes – fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās – pārbaudāmos lielumus.	Izvērtē savas kompetences ietvaros noteiktas laboratorijas (testēšanas) metodes kvalitātes noteikšanai atbilstību un piemērošanu uzņēmumā aprītē esošajiem produktiem/ izejvielām, starpproduktiem, gatavajiem ēdieniem/ produktiem un konditorejas izstrādājumiem.
3. Spēj: sagatavot pārtikas produktus/ izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. Zina: pārtikas produktu/izejvielu aprites un darba laika plānošanu, starpproduktu	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādes veidus – gaļas un zivju, piena, graudu, dārzeņu, augļu pirmapstrāde.	Apraksta un salīdzina pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādes veidus – gaļas un zivju, piena, graudu, dārzeņu, augļu pirmapstrāde. Patstāvīgi sagatavo izejvielas pirmapstrādei.	Apraksta dažādu pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādes veidus un uzsāk veidot konkrētu produktu/ izejvielu pirmapstrādes aprakstu, morādot mērķi, darbības, kas tiek veiktas ar

gatavošanas veidus un paņēmienus, svara izmaiņas pirmapstrādes laikā (bruto/neto). Izprot: sagatavoto pārtikas produktu/ izejvielu un starpproduktu kvalitātes nozīmi tālākos gatavošanas procesos.		Sagatavo izejvielas (nosaukums un daudzums) pirmapstrādei.		izejvielu pirms tālākās pārstrādes vai lietošanas, veicamo darbību secību,
		Nosauc un apraksta pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un materiālus.	Detalizēti raksturo pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un materiālus.	Papildina konkrēto produktu/ izejvielu pirmapstrādes aprakstu ar izmantoto iekārtu un aprīkojuma informāciju, to lietošanas specifiku un noteikumiem u.c. informāciju.
		Skaidro un uzrauga izejvielu pirmapstrādes procesu un kontrolējamās kvalitātes rādītājus.	Patstāvīgi uzrauga izejvielu pirmapstrādes procesu un kontrolējamās kvalitātes rādītājus.	Definē konkrētā/-os produktu/ izejvielu pirmapstrādes aprakstā/os pirmapstrādes procesu specifiku, kvalitātes rādītājus un pieļaujamās atkāpes, higiēnas prasības un noteikumus.
		Nolasa tehnoloģiskajās kartēs pārtikas produktu/izejvielu kvalitatīvo un kvantitatīvo informāciju.	Nolasa tehnoloģiskajās kartēs pārtikas produktu/izejvielu kvalitatīvo un kvantitatīvo informāciju, paredzot secīgu tehnoloģiskā procesa norisi laikā un vietā.	Kritiski izvērtē tehnoloģiskās kartes kvantitatīvo informāciju – precīzs izejvielu daudzums 1 porcija/ 1000 gramu u.c., zudumi/atbirums u.c., kvalitatīvo informāciju - izejvielu nosaukumi un to veids, kvalitātes rādītāji, derīguma termiņš, uzglabāšanas apstākļi. specifiskas īpašības u.c.
		Aprēķina nepieciešamo pārtikas produktu/ izejvielu daudzumu noteiktam ēdienu/ izstrādājumu skaitam/svaram/ tilpumam.	Patstāvīgi aprēķina pārtikas produktu/ izejvielu daudzumu dažādiem (vismaz 10) ēdieniem/ izstrādājumiem un veic pārrēķinus.	Patstāvīgi veic pārrēķinus tehnoloģiskajā kartē pie dažādiem kritērijiem: sastāvdaļu daudzumu pārrēķins (ja mainās porciju skaits), svara izmaiņas pirmapstrādes

				laikā (bruto/neto), pārrēķini pēc zuduma/atbiruma % izmaiņām, uzturvērtības pārrēķins, pārrēķins pēc sastāvdaļu cenu izmaiņām, pārrēķins, mainot receptes min izmaiņu nosacījumus u.c.
4. Spēj: precīzi svērt un dozēt pārtikas produktus/izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus. Zina: mērinstrumentu izmantošanu, profesionālos terminus, svara un tilpuma mērvienības. Izprot: tehnoloģiskās kartes informāciju un nosacījumus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc mehānisko un automātisko svaru veidus un to darbības principus, un mērīšanas apjomu.	Detalizēti raksturo mehānisko un automatizēto svaru darbības un lietošanas noteikumus, mērīšanas apjomu, precizitātes robežas.	Nodrošina precizitāti, kvalitāti un atkārtojamību. mērinstrumentu (mērkrūzes, virtuves termometrs, mērtrauki, u.c.) un svaru lietošanā ēdienu gatavošanas procesos, lai sasniegtu labāko iespējamo rezultātu.
		Raksturo piemērotāko svēršanas veidu (mehānisks vai automatizēts) dažādu izejvielu svēršanai. Dozē pēc norādījumiem izejvielas ar atbilstošu aprīkojumu/ierīcēm.	Izvēlas un pamato piemērotāko svaru un svēršanas metodes izvēli dažādām izejvielām un produktiem. Precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot tehnoloģiskās kartes informāciju un aprīkojuma/mērierīču lietošanas noteikumus.	Visās ar svēršanu un dozēšanu saistītajās darbībās nodrošina mērījumu precizitāti un efektivitāti, t.sk. piemēro pārtikas drošības prasības.
		Nosauc dažādu pārtikas produktu/ izejvielu svara un tilpuma mērvienības.	Raksturo dažādu pārtikas produktu/ izejvielu svara mērvienības, ieskaitot starptautiski lietotās (britu, amerikāņu u.c.), un konvertē tās.	Svara un tilpuma mērvienības. Precīzi veikt aprēķinus vai pārrēķinus, izmērit un nosvērt pareizu produktu daudzumu, tilpumu u.c.
5. Spēj: veikt pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādi.	40% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo aprīkojumu/ inventāru (nažus, sadales dēļus u.c.) noteiktam produktu veidam, ievērojot	Piemēro aprīkojumu/ inventāru (nažus, sadales dēļus u.c.) noteiktam produktu veidam, ievērojot	Uzsākot pirmapstrādes procesus, nodrošina dažādu izejvielu pirmapstrādei: atbilstošu

Zina: pirmapstrādes tehnoloģisko aprīkojumu un inventāru, izejvielu pirmapstrādes veidus, svara zudumus un uzturvērtības izmaiņas pirmapstrādē. Izprot: higiēnas prasības pārtikas produktu/izejvielu pirmapstrādē.		lietošanas un higiēnas prasības.	lietošanas un higiēnas prasības. Nodrošina atbilstošus vides apstākļus (telpu, temperatūru, ventilāciju u.c.).	iekārtu un aprīkojuma izvēli, efektīvu to ekspluatāciju, apkopi un higiēnu, savlaicīgu dokumentācija un izsekojamības (iekārtu tīrīšanu un apkopi, bojājumiem un remontiem) ierakstu veikšanu.
		Pirms izmantošanas pārbauda katras izejvielas kvalitātes rādītājus. Veic izejvielu pirmapstrādi pēc norādījumiem, ievērojot higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic izejvielu pirmapstrādi vienā (ražošanas plūsmas) virzienā, nepieļaujot šķērspiesārņojumu un ievērojot tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumus, higiēnas u.c. prasības.	Uzsākot pirmapstrādes procesus, nodrošina tehnoloģiskās dokumentācijas un specifiskas prasību ievērošanu atkarībā no izejvielu veida - augļu, dārzeņu, gaļas, zivju, piena vai graudu produktu u.c. izejvielu pirmapstrādē.
		Nosauc izejvielu tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus pirmapstrādē – atpazīst zudumu veidus dažādu pārtikas produktu izejvielu pirmapstrādē.	Atpazīst un apraksta izejvielu zudumu veidus un rādītājus pirmapstrādē – salīdzina un vērtē dažādu pārtikas produktu tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus.	Izvērtē pārtikas produktu/izejvielu zudumu veidus un apjomus, kas var ievērojami ietekmēt uzņēmuma efektivitāti, produktu kvalitāti un izmaksas: tehnoloģiskie zudumi(atbirums), mehāniskie zudumi (pirmapstrāde), fizikālie zudumi (termiskā apstrāde), ķīmiskie zudumi (uzturvielas, vitamīni) u.c.
6. Spēj: novērtēt organoleptiski/sensori pārtikas produktu/ izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesos.	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo dažādus aukstumiekārtu veidus un to lietojumu pirmapstrādes procesos. .	Analizē noliktavu un aukstumiekārtu veidus – izejvielu saderību, temperatūras un gaisa	Izvērtē aukstumiekārtas noliktavās: to atbilstību pārtikas drošības prasībām (temperatūras

Zina: pārtikas produktu/izejvielu kvalitātes rādītājus. Izprot: organoleptiskās/sensorās kvalitātes vērtēšanas metodes lietošanu.			mitruma režīmus un citus parametrus.	režīmu ievērošana, higiēnas standarti), aukstumiekārtu tehniskās uzturēšanas , energoefektivitātes, temperatūras uzraudzības pasākumus.
		Nolasa izejvielu marķējumā (t.sk. iekšējā) norādīto derīguma termiņu.	Novērtē izejvielu marķējumā (t.sk. iekšējā) norādīto derīguma termiņu, ievērojot izejvielu minimālo derīguma termiņu vai galīgo derīguma termiņu, ja prece ātri bojājas.	Uzraudzīt pārtikas produktu/ izejvielu derīguma termiņus, lai novērstu to bojāšanos: produktu pieņemšanā, inventarizācijā un marķēšanā, uzglabāšanas kontrolē, derīguma termiņa uzraudzības žurnālos/sistēmās un veicot regulāras pārbaudes (iekšējais audits).
		Nosauc atbildīgās personas atbildību pārtikas produktu/ izejvielu aprites posmos un veido tīrīšanas plānu, kas saistīts ar pārtikas produktu/izejvielu apriti uzņēmumā.	Pamato iesaistīto personu atbildību pārtikas produktu/ izejvielu aprites posmos. Veido tīrīšanas plānu iekārtām un darba vietām.	Izvērtē aspektus, lai aprītē nodrošinātu pārtikas kvalitāti, drošību, ilgtspēju un efektīvu loģistiku: pārtikas drošība, kvalitāte un uzglabāšana, loģistika un piegādes ķēde, normatīvo aktu prasību ievērošana, ilgtspēja un atkritumu samazināšana, digitalizācija un dati.

Moduļa "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu, gatavo ēdienu un konditorejas izstrādājumu uzglabāšanas pamatprasības ēdināšanas uzņēmumā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas režīmus. 2. Ievērot pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. 3. Sagatavot atbilstošus iepakojumus un materiālus starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanai. 4. Iepakot uzglabāšanai speciālajos iepakojumos un vakuumā starpproduktus un gatavos izstrādājumus. 5. Marķēt sagatavotos starpproduktus un ēdienus pēc noteiktām prasībām un rādītājiem tālākai uzglabāšanai. 6. Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus/gala produktus. 7. Nodrošināt starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Pārtikas produktu un izstrādājumu uzglabāšana" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summatīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summatīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana" ir B daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar citiem B daļas moduļiem.

Moduļa "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augstākais apguves līmenis
1. Spēj: ievērot pārtikas produktu/ izejvielu uzglabāšanas režīmus un kvalitāti dažādos termiņos. Zina: pārtikas produktu/izejvielu saderību, produktu/ izejvielu uzglabāšanas prasības un transportēšanas noteikumus; produktu grupu saderību; produktu/izejvielu kvalitātes rādītājus. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu kvalitātes rādītājus un uzglabāšanas nosacījumus ražošanas plūsmas laikā.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc uzglabāšanas režīmu pamatrādītājus noliktavās un transportēšanas laikā – temperatūras režīmus, gaisa relatīvā mitruma režīmus u.c. – produktu/izejvielu/ ēdienu/izstrādājumu uzglabāšanas vietās.	Raksturo un nodrošina produktu/ izejvielu uzglabāšanas režīmus un apstākļus dažādiem produktiem/ izejvielām u.c. – temperatūru, mitruma režīmus u.c.	Nodrošina iekšējo marķējumu uzglabāšanai, norādot produktu/izejvielu, starpproduktu, gatavo ēdienu/produktu un konditorejas izstrādājumu nosaukumu, saņemšanas datumu un derīguma termiņu, lai tiktu nodrošinātu izsekojamība un derīguma termiņš.
		Nosauc kritiskos kontroles punktus produktu/izejvielu, starpproduktu, gatavo ēdienu/produktu un konditorejas izstrādājumu uzglabāšanā, produktu/ izejvielu saderībā.	Analizē uzglabāšanas kritiskos kontroles punktus – kvantitatīvos (laiks, temperatūra, svars, izmērs u.c.) un kvalitatīvos (krāsa, struktūra, konsistence u.c.).	Izveido un īsteno uzraudzības sistēmas prasības katrā kritiskajā punktā - produktu/ izejvielu, starpproduktu, gatavo ēdienu/produktu un konditorejas izstrādājumu uzglabāšanā, nosakot vājo punktu iespējamību.
	2% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta noliktavu veidus, to funkcijas.	Detalizēti raksturo noliktavu veidus ēdināšanas uzņēmumos, izvērtē higiēnas prasības dažādām noliktavām.	Attiecīgo produkta/izejvielas/ ēdiena/izstrādājuma grupu uzglabāšanas apstākļus ēdināšanas uzņēmumos
		Nosauc noliktavu aprīkojuma un aukstumiekārtu veidus, to funkcijas un vispārējos lietošanas noteikumus.	Raksturo aprīkojumu (skapji, plaukti u.c.) un aukstumiekārtas noliktavās - ledusskapji, saldētavas, dzesēšanas vitrīnas un	Ndrošina dažādu pārtikas produktu grupu, ēdienu, izstrādājumu un satrpproduktu optimālu uzglabāšanu dažāda veida noliktavās.kalkul

			aukstuma galdi u.c., to lietošanas noteikumus.	
2. Spēj: ievērot pārtikas produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. Zina: aprites plānošanu, uzglabāšanas režīmu un termiņu nodrošināšanu. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu realizācijas termiņu kontroles ietekmi uz kvalitāti, izejvielu un produktu rotācijas principus noliktavās.	15% no moduļa kopējā apjoma	Definē un apraksta jēdzienu pārtikas higiēna kā darbību kopumu ēdināšanas uzņēmuma racionālā darbībā. Nosauc visas darbības ar pārtiku no tās piegādes līdz uzglabāšanai, raksturojot to sasaistes principus un nosacījumus.	Raksturo pārtikas higiēnas darbību kopumu, lai nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu uzturā. Uzskaita pārtikas aprites dalībnieku pienākumus.	Analizē katra pārtikas produktu aprites posma darbības, īpaši uzsverot uzņēmuma gatavās produkcijas (starpprodukti, gatavie ēdieni un konditorejas izstrādājumi) specifiku uzglabāšanā un realizācijā, analizē higiēnas un saistīto pasākumu nodrošināšanu katrā posmā.
		Definē izsekojamības prasības ēdināšanas uzņēmumā, t.sk. produktu iekšējās izsekojamības prasības, un darbinieka atbildības robežas.	Piedalās vienotas (visu procesu) sistēmas un tās procedūru produktu iekšējai izsekojamībai savas kompetences ietvaros.	Analizē uzņēmuma un struktrvienības rīcības produktu iekšējai izsekojamībai, lai nodrošinātu procesu un pārtikas produktu kontroli.
		Skaidro izejvielu un pārtikas produktu aprites un rotācijas principa būtību, nozīmi un nepieciešamību.	Raksturo izejvielu un pārtikas produktu aprites/rotācijas metodes - (FIFO (First In, First Out), - FEFO (First Expired, First Out) - LIFO (Last in, first out), u.c..	Detalizēti izvērtē un plāno vismaz 2 izpaltītākās metodes (FIFO, FEFO u.c.) dažādu pārtikas produktiem, izejvielu apteigi atbilstoši to marķējuma u.c. informācijai.
		Atšķir raksturīgākās pārtikas īpašības (izskats, konsistence, krāsa, smarža, garša u.c.).	Izvērtē visas raksturīgākās pārtikas īpašības (izskats, konsistence, krāsa, smarža, garša u.c.).	Analizē preču grupu sortimenta iedalījumu un raksturo to kvalitātes prasības, uzglabāšanai u.c kritērijus.
	5% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta informāciju marķējumā vai sertifikātā par	Raksturo un paskaidro informāciju marķējumā vai sertifikātā par pārtikas	Veido iekšējā marķējuma pierakstus uzņēmuma produkcijai (iekšējais un

		pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas apstākļiem.	produktu/ izejvielu uzglabāšanas apstākļiem. izvērtē to ietekmi uz pārtikas izejvielu kvalitāti tālākajos ražošanas posmos.	ātrējai realizācijai), atbilstoši normatīvo aktu, izsekojamības u.c. prasībām - sastāvdaļas, svaru vai tilpumu, derīguma termiņu, enerģētisko un uzturvērtību, norādes par ĢMO, alergēniem u.c. rādītājus.
		Apraksta atsevišķu produktu/izejvielu un izstrādājumu specifiskās uzglabāšanas prasības.	Raksturo katras produktu/izejvielu un izstrādājumu grupas specifiskās uzglabāšanas prasības.	Nodrošina katras katras produktu/izejvielu un izstrādājumu grupas specifiskās uzglabāšanas
		Apraksta prasības pārtikas produktu/ izejvielu transportēšanai noliktavā un tarai.	Raksturo prasības pārtikas produktu/ izejvielu transportēšanai un tarai, taras/iepakošanas veidus, materiālus u.c.	Definē kritiskos kontroles punktus (vieta, posms vai darbība uzņēmumā) pārtikas produktu/ izejvielu transportēšanā kurus nepieciešams uzraudzīt, lai noteiktu nepieciešamo kontroli.
3. Spēj: sagatavot atbilstošus iepakojumus starpproduktu un gatavo produktu uzglabāšanai. Zina: iepakojamā materiāla funkcijas, iepakojuma atbilstības raksturojumu un kritērijus. Izprot: iepakojamā materiāla higiēnas prasības un iepakojamā materiāla marķējumus.	5% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo iepakojuma veidus un materiālu (iesaiņojamā un iepakojamā) funkcijas, kritērijus, higiēnas prasības iepakojamajiem un iesaiņojamajiem materiāliem.	Analizē iepakojuma veidus un materiālu, un uzdevumus (iesaiņojamā un iepakojamā) saderību uzglabāšanā un higiēnas prasības un uzdevumus iepakojamajiem un iesaiņojamajiem materiāliem.	Izvērtē pārtikas aprites nosacījums par iepakojumu - ilgtspējīgs un "zaļš" iepakojums, materiāli no atjaunojamiem izejmateriāliem u.c. aspekti.
		Nosauc vispārējās iepakojuma materiālu higiēnas prasības saskarē ar pārtiku.	Sagatavo iepakojumu produktu uzglabāšanai atbilstoši higiēnas prasībām un veidam.	Izvērtē dažādu pārtikas produktu/izejvielu grupu uzglabāšanas obligātos nosacījumus savas kompetences ietvaros.

4. Spēj: iepakot uzglabāšanai speciālajos iepakojumos un vakuumā starpproduktus un gatavos izstrādājumus. Zina: iepakojšanas veidus, vakuuma iepakojumus, speciālo iepakojumu veidus, iepakojuma materiālu veidus, to raksturojumu. Izprot: iepakojuma materiālu izvēli, vakuuma iepakojumu un speciālo iepakojumu lietojumu, iepakojšanas paņēmienus.	10% no kopējā moduļa apjoma	Apraksta pārtikas produktu iepakojuma galvenos uzdevumus, raksturojot veidus un lietojumu.	Raksturo pārtikas produktu iepakojuma galvenos uzdevumus, aprakstot katra veida lietojumu un tā ietekmi uz produktu, kvalitāti, vidi u.c. faktoriem.	Pārbaudīa un nodrošina iepakojšanas materiālu atbilstību paredzētajam pielietojumam - starpprodukti, gatavie ēdieni un konditorejas izstrādājumi.
		Nosauc vakuuma tehnoloģijas ietekmi uz produktu kvalitāti visā produktu aprites/ražošanas ciklā.	Raksturo vairākus vakuuma tehnoloģijas raksturīgākos piemērus (zināmākos izstrādājumus, produktus) un tās ietekmi uz produktu kvalitāti, derīguma termiņiem u.c. priekšrocībām.	Piemēro vakuuma iepakojšanas iekārtu, aprīkojumu un materiālus dažādu pārtikas produktu/izejvielu grupu konservēšanai un uzglabāšanai - starpprodukti, gatavie ēdieni un konditorejas izstrādājumi.
		Sagatavo starpproduktus un gatavos izstrādājumus iepakojšanai vakuumā vai speciālajos iepakojumos pēc norādījumiem, vispārīgi raksturojot procesa būtību.	Sagatavo vakuuma un/vai speciālā iepakojuma materiālus, starpproduktus un gatavos izstrādājumus iepakojšanai, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas un iekārtu ekspluatācijas un higiēnas noteikumus.	Nodrošina pārtikas dažādu pārtikas produktu/ izejvielu grupu vakuuma iepakojšanas procesus atbilstoši tehnoloģiskās instrukcijas, higiēnas, un drošības prasībām.
5. Spēj: marķēt sagatavotos starpproduktus un ēdienus pēc noteiktām prasībām un rādītājiem tālākai uzglabāšanai. Zina: marķēšanas informāciju un tās pieraksta prasības. Izprot: starpproduktu un ēdienu marķēšanas prasības pēc noteiktiem kritērijiem.	10% no moduļa kopējā apjoma	Definē un apraksta jēdzienu <i>pārtikas higiēna</i> kā darbību kopumu ēdināšanas uzņēmuma racionālā darbībā.	Detalizēti raksturo pārtikas higiēnas darbību kopumu, lai nodrošinātu pārtikas produktu derīgumu uzturā.	Izvērtē esošo uzņēmuma un struktūrvienību higiēniskā stāvokļa kontroles pasākumus (iekārtu, gaisa, ūdens, palīgmateriālu, strādājošo roku tīrības kontrole u.c.), kas ietekmē produktu uzglabāšanu.
		Nosauc iekšējās marķēšanas pieraksta informāciju tālākai uzglabāšanai, t.sk. atvēsinātiem un saldētiem produktiem, izstrādājumiem.	Pieraksta iekšējās marķēšanas informāciju vairākiem starpproduktiem, gataviem ēdieniem un	Piemēro iekšējo un ārējo marķēšanu uzņēmuma produkcijai, nodrošinot marķēšanas noteikumu un prasību (fasēta,

			izstrādājumiem atbilstoši normatīvo aktu prasībām. Izmanto vārdus, zīmējumus vai grafiskus simbolus (uzsvērtā sastāvdaļas vai sastāvdaļu grupas klātbūtne) u.c.	nefasēta pārtika u.c. specifiskās marķēšanas prasības) precīzu izpildi.
6. Spēj: sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus/gala produktus. Zina: temperatūras režīmus, risku analīzi, marķēšanas noteikumus sasaldētiem un saldētiem produktiem. Izprot: sasaldēto un saldēto starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas noteikumus, mērinstrumentu lietošanu.	35% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta starpproduktu un gatavo izstrādājumu/gala produktu sasaldēšanas procesu un galvenos nosacījumus maksimālas kvalitātes saglabāšanai – temperatūras režīmu, materiālu un produktu saderību u.c.	Detalizēti raksturo starpproduktu un gatavo produktu/gala produktu sasaldēšanas galvenos nosacījumus, t.sk. temperatūras režīmu procesa laikā un tālākā uzglabāšanā.	Analizē starpproduktu un gatavo produktu/gala produktu, konditorejas izstrādājumu sasaldēšanas specifiku, priekšrocības un iespējas – uzturvērtība, organoleptiskās īpašības, sezonalitāte, temperatūras robežas, uzglabāšana u.c.
		Uzskaita prasības starpproduktiem un gatavajiem izstrādājumiem/gala produktiem, lai kvalitatīvi un droši veikti sasaldēšanas procesus. Vispārīgi apraksta sasaldēšanas un saldēšanas iekārtas, to ekspluatācijas noteikumus.	Apraksta prasības kvalitātei starpproduktiem un gatavajiem izstrādājumiem/gala produktiem sasaldēšanas procesu veikšanai.	Izvērtē sasaldēšanas un saldēšanas iekārtas un materiālus (iepakojuums), pieļaujamās temperatūras svārstības saldēšanas procesos u.c. ietekmējošos parametrus/faktorus.
		Apraksta starpproduktu un gatavo izstrādājumu/gala produktu marķējuma informāciju iekšējai lietošanai (uzņēmumā).	Definē marķējuma saturu, precīzi raksturojot informācijas ierakstus – nosaukumu, derīguma termiņus, svaru/daudzumu u.c. informāciju.	Veido marķējuma variantus (skaidra un viegli saprotama informācija) iekšējai lietošanai visiem uzņēmuma starpproduktiem, gatavajiem izstrādājumiem/gala produktiem, gataviem ēdieniem un konditorejas izstrādājumiem.

7. Spēj: nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā. Zina: starpproduktu, gatavo ēdienu, konditorejas izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus. Izprot: uzglabāšanas laikā notiekošos kontroles pasākumu nodrošināšanu..	15% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta starpproduktu, gatavo produktu un/vai konditorejas izstrādājumu. sagatavošanas, iesaiņošanas un atdzesēšanas darbības un procesus pēc termiskās apstrādes.	Detalizēti raksturo starpproduktu, gatavo produktu un/vai konditorejas izstrādājumu atdzesēšanas režīmus – atvēsināšanas laiku, vides, higiēnas prasības un potenciālos riskus uzglabāšanā.	Piemēro atbilstošus starpproduktu, gatavo produktu un/vai konditorejas izstrādājumu atdzesēšanas pasākumus pēc termiskās apstrādes.
		Vispārīgi apraksta riskus kādi var rasties uzglabāšanas laikā – temperatūra, relatīvais gaisa mitrums, u.c..	Analizē riskus uzglabāšanas laikā, t.sk. produktu saderība noliktavās/ aukstumiekārtās u.c.. un definē preventīvās darbības risku novēršanai.	Nodrošina starpproduktu, gatavo produktu un/vai konditorejas izstrādājumu pasargāšanu no bojāšanās ārējo faktoru ietekmes (piemēram, temperatūras, gaismas, mitruma) uzglabāšanas laikā dažādās sezonās.
		Vispārīgi apraksta dažādu produktu un grupu uzglabāšanas režīmus un termiņus.	Piemēro katram produktam atbilstošu uzglabāšanas režīmu – temperatūru, vides apstākļus, higiēnas prasības u.c.	Piemēro dažādu produktu un grupu, starpproduktu, gatavo produktu un/vai konditorejas izstrādājumu uzglabāšanā atbilstošos režīmus un termiņus– temperatūru, vides apstākļus, higiēnas prasības u.c..
		Apraksta kvalitātes jēdziena būtību un nosauc kvalitātes nodrošināšanas pasākumus/veidus katrā aprites/plūsmas posmā. Nosauc izplatītākos/biežāk sastopamos pārtikas bojāšanās iemeslus un pazīmes.	Detalizēti raksturo pārtikas izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus. Apraksta izplatītākos pārtikas bojāšanās iemeslus un pazīmes katrā aprites/plūsmas posmā.	Detalizēti izvērtē pārtikas aprites dalībnieku darbības kvalitātes nodrošināšanā aprites/ plūsmas posmos: - izejvielu un/vai starpproduktu saņemšana; - izejvielu, starpproduktu un gatavās produkcijas uzglabāšana;

				- apstrādi (izejvielu pirmapstrādi un ēdienu/izstrādājumu gatavošana); - gatavās produkcijas realizācija
--	--	--	--	--

Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot vienkāršus ēdienus un dzērienus atbilstoši produkta un ēdiena veidam.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot pārtikas produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. 2. Piemērot ēdienu gatavošanā veselīga uztura/ēdiena pamatprincipus pēc pavāra norādījumiem. 3. Gatavot dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus, ievērojot pavāra norādījumus. 4. Gatavot buljonus un zupas atbilstoši pavāra norādījumiem. 5. Gatavot mērces atbilstoši pavāra norādījumiem. 6. Gatavot dārzeņu, pākšaugu un sēņu un ēdienus atbilstoši pavāra norādījumiem. 7. Gatavot graudaugu pārstrādes produktu ēdienus atbilstoši pavāra norādījumiem. 8. Gatavot olu, piena un piena pārstrādes produktu ēdienus atbilstoši pavāra norādījumiem. 9. Gatavot zivju ēdienus atbilstoši pavāra norādījumiem. 10. Gatavot gaļas un mājputnu ēdienus atbilstoši pavāra norādījumiem. 11. Gatavot saldus ēdienus un dzērienus atbilstoši pavāra norādījumiem.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūts modulis "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1.līmenis)" ir B daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar moduli "Ražošanas darba organizācija(1. līmenis)".

Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)" apraksts

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: ievērot pārtikas produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. Zina: pārtikas produktu/izejvielu racionālas izmantošanas un aprites noteikumus. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu realizācijas termiņu ievērošanas priekšnoteikumus.	2% no kopējā moduļa apjoma	Nosauc pārtikas produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālas aprites pamatnosacījumus virtuvē – darba plānošana, termiņu ievērošana u.c.	Izvērtē un ievēro ražošanas procesa plūsmu un pārtikas produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites pamatnosacījumus – darba plānošanu, termiņus, uzglabāšanu, pierakstu veikšanu u.c.	Analizē aprites dalībnieku pienākumus noteiktā(-os) pārtikas aprites posmā(-os): – izejvielu un/vai starpproduktu saņemšanā; – izejvielu, starpproduktu un gatavās produkcijas uzglabāšanā; – apstrādē (izejvielu pirmapstrādē un ēdienu gatavošanā); – gatavās produkcijas (gatavo ēdienu) realizācijā.
		Piedalās un apraksta plūsmas principu tehnoloģiskajā procesā, izvērtējot pilnībā kādu no posmiem virtuvē.	Ievēro un izvērtē katru plūsmas principu tehnoloģiskā procesa norises laikā virtuvē atbilstīgi savai kompetencei.	Izvērtē plūsmas principa ievērošanu mācību virtuvē, nosakot kritiskos kontroles punktus/nepilnības.
2. Spēj: piemērot ēdienu gatavošanā veselīga uztura/ēdiena pamatprincipus. Zina: uzturvielas un to raksturojumu, veselīga un sabalansēta uztura raksturojumu un pamatprincipus, ieteicamās enerģijas un uzturvielu normas. Izprot: pārtikas produktu/izejvielu piemērotākos apstrādes	2% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta pamatuzturvielas – olbaltumvielas, ogļhidrātus un taukus, to nozīmi cilvēka organismā, ieskaitot pārējās uzturvielas bez uzturvērtības kcal. Sadala kopējo ieteicamo uzturvielu daudzumu (piemēram, 1700 kkal) enerģijas un uzturvielu normas dienai pēc	Izvērtē uzturvielas – olbaltumvielas, ogļhidrātus, taukus un pārējās uzturvielas, to uzturvērtību, nozīmi cilvēka organismā; aprēķina ieteicamās enerģijas un uzturvielu normas dienai (piecām ēdienreizēm).	Aprēķina olbaltumu, ogļhidrātu un tauku daudzuma proporcijas, kas izlietojamas visas dienas laikā, nepārsniedzot atļauto kaloriju daudzumu diennaktī (vidēji 2000 kkal), atbilstīgi ieteicamajām enerģijas devām (kcal) iedzīvotājiem, ņemot

paņēmienu maksimālai uzturvērtības saglabāšanai ēdienā.		noteiktiem kritērijiem (piecām ēdienreizēm).		vērā cilvēka fizisko aktivitāti (zema, mērena vai augsta) u.c. nosacījumus.
		Atšķir pareizās attiecības starp dažādām pārtikas produktu grupām katrā ēdienreizē un vispārēji raksturo ieteicamo produktu vērtību – graudu produktu, augļu un dārzeņu, gaļas un piena produktu.	Raksturo pareizās attiecības starp dažādām pārtikas produktu grupām katrā ēdienreizē un identificē vairākus ieteicamos produktus – graudu produktus, augļus un dārzeņus, gaļas un piena produktus u.c.	Veido ikdienas maltītes/ ēdienreizes vienkāršotu (3 ēdieni) veselīga fiziskās noslodzes uztura šķīvi dažāda vecuma cilvēkiem, nodrošinot uzturvielu pareizās attiecības u.c. priekšnoteikumus.
		Izskaidro apstrādes paņēmieni veikšanas iespējas (pirmapstrāde un termiskā apstrāde), lai samazinātu tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus.	Izvērtē tehnoloģisko/ uzturvērtības zudumu atkarībā no izvēlēta pārtikas produkta/ izejvielas pirmapstrādes/termiskā apstrādes paņēmiena, izejvielas apstrādes intensitātes, pirmapstrādes/termiskā apstrādes ilguma u.c.	Sadarbībā ar pavāru izvērtē ēdienu un starpproduktu gatavošanas procesā produktu apstrādes paņēmienu maksimālai uzturvērtības saglabāšanai.
3. Spēj: gatavot dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus, ievērojot pavāra norādījumus. Zina: termiskās apstrādes pamatpaņēmienu, palīgpaņēmienu un kombinētos paņēmienu starpproduktu gatavošanā. Izprot: tehnoloģiskā procesa izraisītās norises un izmaiņas	6% no moduļa kopējā apjoma	Lasa tehnoloģiskās kartes informāciju – sastāvdaļas un tehnoloģisko procesu gaitu, lai noteiktu sagatavoto izejvielu, produktu/ starpproduktu un citu nosacījumu atbilstību prasībām.	Izvērtē sagatavotās izejvielas, starpproduktus kvalitatīvi un kvantitatīvi (to atbilstību tehnoloģiskās kartes informācijai).	Izvērtē tehnoloģiskās kartes informācijas satura atbilstību faktiskajām starpprodukta, ēdiena un/vai izstrādājuma sastāvdaļām, to daudzumam un ar izpratni to piemēro ražošanas procesos.
		Sadarbībā ar pavāru nosaka atbilstošu pirmapstrādes veidu svaigiem un saldētiem	Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem veic pirmapstrādi pārtikas	Piemēro pirmapstrādes/sākotnējās apstrādes darbības

starpproduktos to gatavošanas laikā.		u.c. produktiem, izejvielām. Ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus pirmapstrādes izpildē manuāli un ar tehnoloģiskajām iekārtām/aprīkojumu. Skaidro higiēnas un pārtikas drošības prasības, veicot pirmapstrādi dažādiem pārtikas produktiem/ izejvielām.	dažādu grupu produktiem un izejvielām (svaigām un saldētām) – manuāli un ar tehnoloģiskajām iekārtām/aprīkojumu, ievērojot personāla un personiskās higiēnas prasības.	dažādu grupu produktiem un izejvielām (dārzeņi, augļi, sakņaugi u.c.) - izejvielu šķirošana, mazgāšana, mizošana, skalošana, griešana u.c., izvērtējot to racionālu pielietojumu.
		Skaidro tehnoloģiskās kartes nosacījumus: – dārzeņu, augļu u.c.; – zivs, jūras produktu u.c.; – gaļas, t.sk. subproduktu, medījumu u.c.; – mājputnu u.c.; Vispārīgi apraksta iespējamās svara izmaiņas – bruto/neto.	Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem nosaka pārtikas produktu/ izejvielu (svaigu un saldētu) sagriešanu un/vai sadali manuāli vai ar tehnoloģiskajām iekārtām/aprīkojumu: – vienkāršā un/vai figurālā griešana (dārzeņi, sakņaugi, augļi u.c.); – sadale filejās ar ādu/bez ādas u.c. (zivis, jūras produkti u.c.); – lielie/mazie/maltie u.c. (gaļa, t.sk. subprodukti un medījumi, u.c.); – veseli/porciju/malti u.c. (mājputni, t.sk. medījumi).	Veicot pārtikas produktu/ izejvielu (svaigu un saldētu u.c.) pirmapstrādi, uzrauga izejvielu kvalitātes rādītājus pirmapstrādes procesu laikā un izvērtē tehnoloģiskos zudumus (tehnoloģiskie zudumi, mehāniskie) un/vai atkritumu rašanās iemeslus. Izvērtē bruto un neto piemērošanu, raksturojot to ietekmi: - Porciju plānošanā – cik daudz faktiskā produkta (neto) būs pieejams; - Izmaksu aprēķinos – neto svars palīdz noteikt reālās produkta izmaksas; - Atkritumu/zudumu kontrolē - starpība starp bruto un neto parāda, cik daudz zūd apstrādes laikā.
		Raksturo un piemēro termiskās apstrādes	Lieto katram pārtikas produktam un izejvielai	Piemēro katram pārtikas produktam/ izejvielai

		pamatpaņēmienu – vārīšanu un cepšanu – starpproduktu/ēdienu gatavošanā, ievērojot higiēnas un temperatūras prasības, kā arī tehnoloģisko iekārtu/aprīkojuma u. c. līdzekļu/materiālu lietošanas nosacījumus.	atbilstošāko termiskās apstrādes paņēmienu – vārīšanu vai cepšanu – starpproduktu/ēdienu gatavošanā, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus u.c. kritērijus.	atbilstošo termiskās apstrādes pamatpaņēmienu/us (ilgums, temperatūra u.c.), lai maksimāli saglabātu pārtikas produktu uzturvērtību.
		Raksturo un piemēro termiskās apstrādes palīgpaņēmienu un kombinētos paņēmienu noteiktu starpproduktu (vismaz 10) gatavošanā.	Lieto katram pārtikas produktam un izejvielai atbilstošāko termiskās apstrādes palīgpaņēmienu un kombinēto paņēmienu starpproduktu gatavošanā, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus u.c. kritērijus.	Piemēro katram pārtikas produktam un izejvielai atbilstošāko termiskās apstrādes palīgpaņēmienu un kombinēto paņēmienu/us (ilgums, temperatūra u.c.) starpproduktu gatavošanā, lai maksimāli saglabātu pārtikas produktu uzturvērtību.
		Sadarbībā ar pavāru novērtē sagatavoto izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus un piemēro starpproduktu uzglabāšanas prasības un nosacījumus.	Novērtē visus sagatavoto izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus, nodrošinot sagatavoto izejvielu un starpproduktu tālākās uzglabāšanas prasības un nosacījumus.	Piemēro sagatavoto izejvielu un starpproduktu uzglabāšanā paškontroles sitēmas prasību ievērošanu - iekšējais marķējums, derīguma termiņi un nepiesārņošanās uzglabāšanas laikā.
		Identificē starpproduktu vizuālās ārējās izmaiņas pirmapstrādes un termiskās apstrādes laikā, kas būtiski ietekmē produkta sagremojamību.	Raksturo starpproduktu vizuālās ārējās un fizikāli ķīmiskās izmaiņas pirmapstrādes un termiskās apstrādes laikā, kas būtiski ietekmē produkta sagremojamību un uzturvērtību.	Seko starpproduktu tehnoloģiskajai kartei/shēmai, veicot tehnoloģiski secīgas darbības starpproduktu gatavošanā un uzglabāšanā- iekšējā temperatūra, atkārtota sildīšana, saldēšana/ sasaldēšana u.c.

		Veic pirmapstrādes darbus atbilstoši tehnoloģiskās kartes norādījumiem un raksturo izejvielu svara izmaiņas - tehnoloģiskos svara zudumus ēdienu gatavošanā dažādu termiņu un mehānisku apstrāžu laikā - vārīšanā, cepšanā u.c. termiskās apstrādes procesos.	Plāno un veic pirmapstrādes darbus patstāvīgi, ievērojot tehnoloģiskās kartes prasības. Vizuāli nosaka svara izejvielu svara izmaiņas - tehnoloģiskos svara zudumus pirmapstrādes laikā, ņemot vērā izejvielas veidu un apstrādes veidu.	Analizē izejvielu svara izmaiņas dažādu apstrāžu laikā un pielāgo tehnoloģisko procesu, lai samazinātu svara zudumus un nodrošinātu kvalitāti. Sadarbībā ar pavāru izvērtē svara zudumu (tehnoloģisko) pirmapstrādes laikā, ņemot vērā izejvielas veidu, apstrādes veidu, arī darbinieka iemaņas u.c. faktoros.
4. Spēj: gatavot buljonus un zupas atbilstoši pavāra norādījumiem. Zina: buljonu un zupu veidus raksturojumu, gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības buljonu un zupu gatavošanā, aprīkojuma un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus Izprot: tehnoloģiskās kartes prasības.	10 % no moduļa kopējā apjoma	Izejvielu pirmapstrādes izpildē ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus, higiēnas un drošības prasības un pavāra norādījumus. Kopā ar pavāru uzrauga buljonu un zupu gatavošanas /kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c. un izvērtē svara (bruto/netto) zudumus un izejvielu kvalitāti.	Patstāvīgi veic dažādu buljonu un zupu izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģiskās kartes, higiēnas un pārtikas drošības prasības. Izvērtē izejvielu kvalitāti un svara zudumus (bruto/netto).	Patstāvīgi piemēro sākotnējās apstrādes darbības vairākām buljonu un zupu gatavošanas izejvielām (kauli, gaļa, sakņaugi u.c.) - izejvielu šķīrošana, atlaidināšana, mazgāšana, skalošana, griešana un tālākās pirmapstrādes darbības atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.
		Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem un pavāra norādījumiem gatavo buljonus: – kaulu, kaulu-gaļas, vistas, zivju, dārzeņu - ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus, tehnoloģisko iekārtu lietošanas noteikumus, higiēnas prasības. Gatavošanas laikā kopā ar	Gatavo buljonus – kaulu, kaulu-gaļas, vistas, zivju, dārzeņu, atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem. Gatavošanas laikā seko līdzī buljonu kvalitātes rādītājiem – smaržai, krāsai, garšai, ārējam izskatam u.c.	Gatavo dažādus buljonus, ievērojot ne tikai tehnoloģiskās kartes nosacījumus un aprīkojuma lietošanas noteikumus, bet arī pielāgojot tehnoloģiskos procesus konkrētām izejvielu īpatnībām. Kombinē termiskās apstrādes veidus un paņēmienus, lai uzlabotu

		pavāru uzrauga ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.		buljonu uzturvērtību, garšu un vizuālo kvalitāti. Raksturo katra buljona organoleptiskos kvalitātes rādītājus - krāsu, garšu, smaržu, dzidrumu.
		Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem un pavāra norādījumiem gatavo vienkāršas dzidrās un nedzidrās zupas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus, termiskās apstrādes iekārtas/ aprīkojuma lietošanas noteikumus. Gatavošanas laikā kopā ar pavāru uzrauga ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.	Gatavo dažādas zupas tehnoloģiskās kartes nosacījumiem, termiskā apstrādes iekārtas/aprīkojuma lietošanas noteikumiem, lietojot katram produktu veidam atbilstošu termiskās apstrādes veidu un paņēmieni : karstās (dzidrās, nedzidrās, biezeņzupas un krēmzupas, piena zupas) un aukstās zupas. Gatavošanas laikā seko līdzī buljonu kvalitātes rādītājiem – smaržai, krāsai, garšai, ārējam izskatam u.c.	Gatavo dažādas zupas: karstās (dzidrās, nedzidrās, biezeņzupas un krēmzupas, piena zupas) un aukstās zupas., ievērojot ne tikai tehnoloģiskās kartes nosacījumus un aprīkojuma lietošanas noteikumus, bet arī pielāgojot tehnoloģiskos procesus konkrētām izejvielu īpatnībām. Izvēlas un kombinē termiskās apstrādes veidus un paņēmienus, lai uzlabotu zupu uzturvērtību, garšu un vizuālo kvalitāti. Raksturo katras zupas buljona organoleptiskos kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, ārējo izskatu u.c.
		Sadarbībā ar pavāru izvēlas un sagatavo traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši zupu un pasniegšanas veidam. Karstās zupas pasniedz tūlīt vai uzglabā līdz pasniegšanai temperatūrā, kas nav zemāka par +60 °C.	Sagatavo noteiktu daudzumu/skaitu traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši zupu un buljonu, to pasniegšanas veidam un sagatavo tos zupu pasniegšanai.	Sagatavo traukus un piederumus zupu pasniegšanai pietiekamā daudzumā un kvalitātē atbilstoši zupus un buljonus, atbilstoši to pasniegšanas veidam, temperatūrai. Pasniedz dažādas zupas un buljonus, atbilstoši

				kvalitātes prasībām, ēdienu secības un higiēnas prasībām.
5. Spēj: gatavot mērces atbilstoši pavāra norādījumiem. Zina: mērču veidus, to raksturojumu, gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības mērču gatavošanā, aprīkojuma un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus Izprot: mērču tehnoloģiskās kartes prasības.	5% no moduļa kopējā apjoma	Mērču izejvielu pirmapstrādes izpildē ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus un pavāra norādījumus, ievērojot higiēnas prasības. Kopā ar pavāru izvērtē svara (bruto/netto) zudumus un izejvielu kvalitāti.	Veic dažādu mērču izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģiskās kartes, higiēnas un pārtikas drošības prasības. Izvērtē izejvielu kvalitāti un svara zudumus (bruto/netto).	Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādes darbības, nodrošinot dažādu mērču (karstās aukstās u.c. veidu (pēc pamatizejvielām) gala produkta augstu kvalitāti, drošību, konsistenci un garšu.
		Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem un pavāra norādījumiem gatavo vienkāršas mērces, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus, termiskās apstrādes iekārtu/ aprīkojuma lietošanas noteikumus. Gatavošanas laikā kopā ar pavāru uzrauga ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.	Gatavo dažādas mērces sekojot līdzī tehnoloģiskās kartes nosacījumiem, lietojot katram izejvielu veidam atbilstošu termiskās apstrādes veidu un paņēmieni ; miltu, piena, krējuma, sviesta u.c. un aukstās mērces. Gatavošanas laikā seko līdzī mērču kvalitātes rādītājiem – smaržai, krāsai, garšai, ārējam izskatam u.c.	Gatavo dažādas mērces, ievērojot ne tikai tehnoloģiskās kartes nosacījumus un aprīkojuma lietošanas noteikumus, bet arī pielāgojot tehnoloģiskos procesus konkrētām izejvielu īpatnībām. Kombinē termiskās apstrādes veidus un paņēmienus, lai uzlabotu mērču uzturvērtību, garšu un vizuālo kvalitāti. Darba gaitā uzrauga tehnoloģisko preocesu gaitu, pēc nepieciešamības veic korekcijas. Raksturo katras mērces organoleptiskos kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, ārējo izskatu u.c.

		Sadarbībā ar pavāru izvēlas un sagatavo traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši mērču un pasniegšanas veidam. Mērces pasniedz tūlīt vai uzglabā līdz pasniegšanai temperatūrā, kas nav zemāka par +60 °C.	Sagatavo noteiktu daudzumu/skaitu traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši aukstās vai karstās mērces un pasniegšanas veidam un sagatavo tos mērču pasniegšanai, piemērojot pasniegšanas metodei.	Sagatavo traukus un piederumus mērču pasniegšanai pietiekamā daudzumā, un kvalitātē atbilstoši mērču un pasniegšanas veidam, temperatūrai. Pasniedz aukstās un karstās mērces, atbilstoši kvalitātes prasībām, ēdienu secības un higiēnas prasībām.
6. Spēj :gatavot dārzeņu, pākšaugu un sēņu ēdienus atbilstoši pavāra norādījumiem. Zina: dārzeņu pākšaugu un sēņu ēdienu veidus raksturojumu, gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības dārzeņu pākšaugu un sēņu ēdienu gatavošanā, aprīkojuma un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus Izprot: dārzeņu pākšaugu un sēņu ēdienu tehnoloģiskās kartes prasības.	10% no moduļa kopējā apjoma	Izejvielu pirmapstrādes izpildē ievēro atbilstošu pirmapstrādes veidu dārzeņiem, pākšaugiem un sēnēm. Ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus, higiēnas u.c. prasības . Kopā ar pavāru izvērtē svara (bruto/netto) zudumus un izejvielu kvalitāti.	Veic dažādu dārzeņu, pākšaugu un sēņu ēdienu izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģiskās kartes, higiēnas un pārtikas drošības prasības. Izvērtē izejvielu kvalitāti un svara zudumus (bruto/netto).	Sagatavo pirmapstrādei – tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu produktus/izejvielas noteiktā daudzumā, veic to sākotnējo apstrādi: atlaidināšanu (ja nepieciešamas), šķirošanu, mazgāšanu, mizošanu, skalošanu, griešanu un tālākās pirmapstrādes darbības atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.
		Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem un pavāra norādījumiem gatavo vienkāršus dārzeņu pākšaugu un sēņu ēdienu, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus, termiskās apstrādes iekārtu/ aprīkojuma lietošanas noteikumus. Gatavošanas laikā kopā ar pavāru uzrauga ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu,	Gatavo dārzeņu pākšaugu un sēņu ēdienus, sekojot tehnoloģiskās kartes nosacījumiem, termiskā apstrādes iekārtas/ aprīkojuma lietošanas noteikumiem, lietojot katram produktam veidam atbilstošu termiskās apstrādes veidu un paņēmieni. Gatavošanas laikā seko līdz dārzeņu pākšaugu un sēņu ēdienu kvalitātes	Gatavo dārzeņu, pākšaugu un sēņu un ēdienus, ievērojot ne tikai tehnoloģiskās kartes nosacījumus un aprīkojuma lietošanas noteikumus, bet arī pielāgojot tehnoloģiskos procesus konkrētām izejvielu īpatnībām. Izvēlas un kombinē termiskās apstrādes veidus un paņēmienus, lai uzlabotu dārzeņu,

		garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.	rādītājiem – smaržai, krāsai, garšai, ārējam izskatam u.c.	pākšaugu un sēņu un ēdienus uzturvērtību, garšu un vizuālo kvalitāti. Darba gaitā uzrauga tehnoloģisko precesu gaitu, pēc nepieciešamības veic korekcijas. Raksturo katra ēdiena organoleptiskos kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, ārējo izskatu u.c.
		Veido vienkāršas formas noformēšanas pamat-elementus no noteiktas/regulāras formas dārzeņiem ar dekoratīvās griešanas nažiem/aprīkojumu.	Veido vairākus noformēšanas elementus no dārzeņiem un augļiem ar dekoratīvās griešanas nažiem/aprīkojumu.	Veido vizuāli pievilcīgu vienkāršas, tīras un estētiskas formas elementu, ko var izmantot kā ga;da dekoru.
		Sadarbībā ar pavāru izvēlas un sagatavo traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši dārzeņu, pākšaugu un sēņu ēdienu un pasniegšanas veidam. Kārto ēdiena/ uzkodas sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam, pasniedz tūlīt vai uzglabā līdz pasniegšanai temperatūrā, kas nav zemāka par +60 °C.	Sagatavo noteiktu daudzumu/skaitu traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši dārzeņu, pākšaugu un sēņu ēdienu veidam un sagatavo tos ēdienu pasniegšanai, piemērojot pasniegšanas metodei. Kārto ēdiena/ uzkodas sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, pasniegšanas veidam, trauka/ šķīvja lielumam/ izmēram/ krāsai, ēdiena sastāvdaļām.	Sagatavo traukus un piederumus dārzeņu, pākšaugu un sēņu ēdienu pasniegšanai pietiekamā daudzumā, un kvalitātē atbilstoši ēdiena un pasniegšanas veidam, temperatūrai. Pasniedz dārzeņu, pākšaugu un sēņu ēdienus atbilstoši kvalitātes prasībām, ēdienu secības un higiēnas prasībām.

7. Spēj: gatavot graudaugu pārstrādes produktu ēdienus atbilstoši pavāra norādījumiem. Zina: graudaugu pārstrādes produktu ēdienu veidus raksturojumu, gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības graudaugu pārstrādes produktu ēdienu gatavošanā, aprīkojuma un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus Izprot: graudaugu pārstrādes produktu ēdienu tehnoloģiskās kartes prasības un gatavošanas tehnoloģijas .	10 % no moduļa kopējā apjoma	Izejvielu pirmapstrādes izpildē ievēro atbilstošu pirmapstrādes veidu graudaugu pārstrādes produktiem – putraimi, milti, graudu pārslas, makaroni u.c. Ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus un higiēnas prasības pirmapstrādes izpildē. Kopā ar pavāru izvērtē svara(bruto/netto) zudumus un izejvielu kvalitāti. Gatavo vienkāršus graudaugu pārstrādes produktu ēdienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus, termiskās apstrādes iekārtu/ aprīkojuma lietošanas noteikumus. Gatavošanas laikā kopā ar pavāru uzrauga ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.	Veic dažādu graudaugu pārstrādes produktu ēdienu izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģiskās kartes, higiēnas un pārtikas drošības prasības. Izvērtē izejvielu kvalitāti un svara zudumus (bruto/netto). Gatavo graudaugu pārstrādes produktu ēdienus sekojot līdzī tehnoloģiskās kartes nosacījumiem, termiskā apstrādes iekārtas/ aprīkojuma lietošanas noteikumiem, lietojot katram produktam veidam atbilstošu termiskās apstrādes veidu un paņēmieni. Gatavošanas laikā seko līdzī ēdienu kvalitātes rādītājiem – smaržai, krāsai, garšai, ārējam izskatam u.c.	Sagatavo pirmapstrādei – tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu produktus/izejvielas noteiktā daudzumā, veic to sākotnējo apstrādi: šķirošanu, mazgāšanu, mērcēšanu, mizošanu, skalošanu un tālākās pirmapstrādes darbības atbilstoši tehnoloģiskajai kartei. Gatavo dažādus graudaugu pārstrādes produktu ēdienus, ievērojot ne tikai tehnoloģiskās kartes nosacījumus un aprīkojuma lietošanas noteikumus, bet arī pielāgojot tehnoloģiskos procesus konkrētām izejvielu īpatnībām. Izvēlas un kombinē termiskās apstrādes veidus un paņēmienus, lai uzlabotu graudaugu pārstrādes produktu ēdienu uzturvērtību, garšu un vizuālo kvalitāti. Darba gaitā uzrauga tehnoloģisko procesu gaitu, pēc nepieciešamības veic korekcijas. Raksturo katra ēdiena organoleptiskos kvalitātes rādītājus – smaržu,
--	-------------------------------------	---	---	--

				krāsu, garšu, ārējo izskatu u.c.
		Sadarbībā ar pavāru izvēlas traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši ēdienam/uzkodai un pasniegšanas veidam. Kārto ēdiena/ uzkodas sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam.	Sagatavo traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši ēdienam/uzkodai un pasniegšanas veidam un sagatavo tos ēdiena kārtošanai. Kārto ēdiena/ uzkodas sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, pasniegšanas veidam, trauka/ šķīvja lielumam/ izmēram/ krāsai, ēdiena sastāvdaļām u.c.	Sagatavo traukus un piederumus graudaugu pārstrādes produktu ēdienu pasniegšanai pietiekamā daudzumā, un kvalitātē atbilstoši ēdiena un pasniegšanas veidam, temperatūrai. Pasniedz aukstās un graudaugu pārstrādes produktu ēdienus atbilstoši kvalitātes prasībām, ēdienu secības un higiēnas prasībām.
8. Spēj: gatavot olu, piena un piena pārstrādes produktu ēdienus atbilstoši pavāra norādījumiem. Zina: olu, piena un piena pārstrādes produktu ēdienu veidus, raksturojumu, gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības olu ,piena un piena pārstrādes produktu ēdienu gatavošanā, aprīkojuma un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus Izprot: olu, piena un piena pārstrādes produktu ēdienu tehnoloģiskās kartes prasības.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Izejvielu pirmapstrādes izpildē ievēro atbilstošu pirmapstrādes veidu olu, piena un piena pārstrādes produktiem. Ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus, higiēnas u.c. prasības. Kopā ar pavāru izvērtē svara (bruto/netto) zudumus un izejvielu kvalitāti.	Veic olu, piena un piena pārstrādes produktus pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģiskās kartes, higiēnas un pārtikas drošības prasības. Izvērtē izejvielu kvalitāti un svara zudumus (bruto/netto).	Sagatavo pirmapstrādei – tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu produktus/izejvielas noteiktā daudzumā, veic to sākotnējo apstrādi: šķirošanu, skalošanu un tālākās pirmapstrādes darbības atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.
		Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem un pavāra norādījumiem gatavo vienkāršus olu, piena un piena pārstrādes produktu ēdienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus, termiskās apstrādes iekārtu/ aprīkojuma lietošanas noteikumus. Gatavošanas	Gatavo olu, piena un piena pārstrādes produktu ēdienus sekojot līdzī tehnoloģiskās kartes nosacījumiem, termiskā apstrādes iekārtas/aprīkojuma lietošanas noteikumiem, lietojot katram produktu veidam atbilstošu termiskās apstrādes veidu	Gatavo dažādus olu, piena un piena pārstrādes produktu ēdienus, ievērojot ne tikai tehnoloģiskās kartes nosacījumus un aprīkojuma lietošanas noteikumus, bet arī pielāgojot tehnoloģiskos procesus konkrētām izejvielu īpatnībām.

		laikā kopā ar pavāru uzrauga ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.	un paņēmieni. Gatavošanas laikā seko līdzī olu, piena un piena pārstrādes produktu ēdienu kvalitātes rādītājiem – smaržai, krāsai, garšai, ārējam izskatam u.c.	Kombinē termiskās apstrādes veidus un paņēmienus, lai uzlabotu olu, piena un piena pārstrādes produktu ēdienu uzturvērtību, garšu un vizuālo kvalitāti. Darba gaitā uzrauga tehnoloģisko procesu gaitu, pēc nepieciešamības veic korekcijas. Raksturo katra ēdiena /uzkodas organoleptiskos kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, ārējo izskatu u.c.
		Sadarbībā ar pavāru izvēlas traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši ēdienam/uzkodai un pasniegšanas veidam. Kārto ēdiena/ uzkodas sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam.	Sagatavo traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši ēdienam/uzkodai un pasniegšanas veidam un sagatavo tos ēdiena kārtošanai. Kārto ēdiena/ uzkodas sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, pasniegšanas veidam, trauka/ šķīvja lielumam/ izmēram/ krāsai, ēdiena sastāvdaļām u.c.	Sagatavo traukus un piederumus dārzeni, pākšaugu un sēņu ēdienu pasniegšanai pietiekamā daudzumā un kvalitātē atbilstoši ēdiena un pasniegšanas veidam, temperatūrai. Pasniedz olu, piena un piena pārstrādes produktu ēdienus atbilstoši kvalitātes prasībām, ēdienu secības un higiēnas prasībām.
9. Spēj: gatavot zivju ēdienus atbilstoši pavāra norādījumiem. Zina: zivju ēdienu, ēdienu veidus raksturojumu, gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības zivju un jūras produktu ēdienu gatavošanā, aprīkojuma un	20 % no moduļa kopējā apjoma	Izejvielu pirmapstrādes izpildē ievēro atbilstošu pirmapstrādes veidu svaigām un saldētām zivīm u.c. produktiem, izejvielām. Ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus, higiēnas u.c. prasības. Kopā ar pavāru izvērtē svara(bruto/netto)	Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem un pārtikas drošības prasībām veic pirmapstrādi (svaigām un saldētām) – manuāli un ar tehnoloģiskajām iekārtām/aprīkojumu, ievērojot personāla un personīgās higiēnas	Sagatavo pirmapstrādei – tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu (t.sk. marķētus sadales dēļus u.c.), produktus/ izejvielas noteiktā daudzumā, veic to sākotnējo apstrādi: atlaudināšanu (ja

tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus Izprot: zivju ēdienu, tehnoloģiskās kartes prasības.		zudumus un izejvielu kvalitāti.	prasības. Izvērtē tehnoloģiskos zudumus un kvalitāti.	nepieciešamas u.tml.), šķirošanu, mazgāšanu, skalošanu, griešanu un tālākās pirmapstrādes darbības atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.
		Atbilstoši tehnoloģiskās kartes nosacījumiem un pavāra norādījumiem gatavo vienkāršus zivju ēdienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus, termiskās apstrādes iekārtu/ aprīkojuma lietošanas noteikumus. Gatavošanas laikā kopā ar pavāru uzrauga ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.	Gatavo zivju ēdienus sekojot līdzī tehnoloģiskās kartes nosacījumiem, termiskā apstrādes iekārtas/aprīkojuma lietošanas noteikumiem, lietojot katram produktu veidam atbilstošu termiskās apstrādes veidu un paņēmieni. Gatavošanas laikā seko līdzī zivju ēdienu kvalitātes rādītājiem – smaržai, krāšai, garšai, ārējam izskatam u.c.	Gatavo dažādus zivju ēdienus, ievērojot ne tikai tehnoloģiskās kartes nosacījumus un aprīkojuma lietošanas noteikumus, bet arī pielāgojot tehnoloģiskos procesus konkrētām izejvielu īpatnībām. Izvēlas un kombinē termiskās apstrādes veidus un paņēmienus, lai uzlabotu zivju ēdienu uzturvērtību, garšu un vizuālo kvalitāti. Darba gaitā uzrauga tehnoloģisko procesu gaitu, pēc nepieciešamības veic korekcijas. Raksturo katra ēdiena organoleptiskos kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, ārējo izskatu u.c.
		Sadarbībā ar pavāru izvēlas traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši ēdienam/uzkodai un pasniegšanas veidam. Kārto ēdiena/ uzkodas sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas	Sagatavo traukus un piederumus (individuālos un koplietošanas) atbilstoši ēdienam/uzkodai un pasniegšanas veidam un sagatavo tos ēdiena kārtošanai. Kārto ēdiena/ uzkodas sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai	Sagatavo traukus un piederumus zivju ēdienu pasniegšanai pietiekamā daudzumā, un kvalitātē atbilstoši ēdiena un pasniegšanas veidam, temperatūrai. pasniedz zivju ēdienus atbilstoši kvalitātes prasībām,

		veidam.	kartei, pasniegšanas veidam, trauka/ šķīvja lielumam/ izmēram/ krāsai, ēdiena sastāvdaļām u.c..	ēdienu secības un higiēnas prasībām.
10. Spēj: gatavot gaļas un mājputnu ēdienus atbilstoši pavāra norādījumiem. Zina: gaļas un mājputnu ēdienu gatavošanas tehnoloģijas, ēdienu veidus raksturojumu higiēnas prasības gaļas un mājputnu ēdienu gatavošanā, aprīkojuma un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus Izprot: gaļas un mājputnu gaļas ēdienu tehnoloģiskās kartes prasības.	20% no moduļa kopējā apjoma	Izejvielu pirmapstrādes izpildē ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus, higiēnas prasības un pavāra norādījumus. Veic svaigas/saldētas gaļas un mājputnu pirmapstrādi - (atlaidinašana, liemeņa sadalīšana, porcionēšana u.c.). Kopā ar pavāru izvērtē svara(bruto/netto) zudumus un izejvielu kvalitāti.	Veic svaigas/saldētas gaļas un mājputnu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģiskās kartes prasības, pārtikas drošības un higiēnas normas. Sadarbojas ar pavāru, lai uzlabotu pirmapstrādes procesu un nodrošinātu gatavās produkcijas kvalitāti. Izvērtē tehnoloģiskos/ uzturvērtības un tehniskos zudumus un kvalitāti.	Patstāvīgi veic svaigas/saldētas gaļas un mājputnu sākotnējo apstrādi: šķirošanu, mazgāšanu, skalošanu un tālākās pirmapstrādes darbības atbilstoši tehnoloģiskajai kartei. Sadarbībā ar pavāru izvērtē svara zudumus pirmapstrādes laikā, ņemot vērā izejvielas veidu, apstrādes veidu.
		Gatavo ēdienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus (termiskās apstrādes iekārtas/ aprīkojuma u.c.) un konsultējoties ar pavāru. Gatavošanas laikā kopā ar pavāru uzrauga ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.	Gatavo ēdienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes prasības, efektīvi izmantojot aprīkojumu un termiskās apstrādes iekārtas. Gatavošanas procesā uzrauga un kontrolē ēdienu kvalitātes rādītājus (smarža, krāsa, garša, tekstūra, svars, vizuālais izskats), savlaicīgi novēršot novirzes.	Gatavo gaļas un mājputnu ēdienus, ievērojot ne tikai tehnoloģiskās kartes nosacījumus un aprīkojuma lietošanas noteikumus, bet arī pielāgojot tehnoloģiskos procesus konkrētām izejvielu īpatnībām. Izvēlas un kombinē termiskās apstrādes veidus un paņēmienus, lai uzlabotu gaļas un mājputnu ēdienu uzturvērtību, garšu un vizuālo kvalitāti. Darba gaitā uzrauga tehnoloģisko procesu gaitu, pēc nepieciešamības veic korekcijas,

				raksturo katra ēdiena organoleptiskos kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, ārējo izskatu u.c.
		Sagatavo pēc pavāra norādījumiem (skaits, veids) atbilstošos traukus ēdienu/uzkodu pasniegšanai. Gatavos karstos ēdienus/uzkodas pasniedz tūlīt vai uzglabā līdz pasniegšanai temperatūrā, kas nav zemāka par +60 °C.	Sagatavo dažādu ēdienu pasniegšanai traukus, piederumus u.c. līdzekļus, veicot noteiktas sagatavošanas darbības – trauku pārskatīšanu, pulēšanu, u.c. darbības. Patstāvīgi piemēro savā darbībā higiēnas prasības.	Sagatavo traukus un piederumus gaļas un mājputnu ēdienu pasniegšanai pietiekamā daudzumā, un kvalitātē atbilstoši ēdiena un pasniegšanas veidam, temperatūrai. pasniedz gaļas un mājputnu ēdienus atbilstoši kvalitātes prasībām, ēdienu secības un higiēnas prasībām.
11. Spēj: gatavot saldus ēdienus un dzērienus atbilstoši pavāra norādījumiem. Zina: saldo ēdienu gatavošanas tehnoloģijas, ēdienu veidus raksturojumu, higiēnas prasības saldo ēdienu gatavošanā, aprīkojuma un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus Izprot: saldo ēdienu tehnoloģiskās kartes prasības.	10 % no moduļa kopējā apjoma	Izejvielu pirmapstrādes izpildē ievēro tehnoloģiskās kartes nosacījumus, higiēnas prasības un pavāra norādījumus atbilstoši saldo ēdienu un dzērienu veidam. Kopā ar pavāru izvērtē svara (bruto/netto) zudumus un izejvielu kvalitāti.	Precīzi veic izejvielu pirmapstrādi, konsekventi ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus, higiēnas un pārtikas drošības prasības. Izvērtē tehnoloģiskos zudumus un kvalitāti.	Sagatavo pirmapstrādei – tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu (t.sk. marķētus sadales dēļus u.c.), produktus/izejvielas noteiktā daudzumā, veic to sākotnējo apstrādi: atlaidināšanu (ja nepieciešamas u.tml.), šķirošanu, mazgāšanu, skalošanu, griešanu u.c. darbības.
		Gatavo saldus ēdienus un dzērienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus (termiskās apstrādes iekārtas/aprīkojuma u.c.) un sekojot pavāra ieteikumiem. Gatavo saldo ēdienu un dzērienu izejvielas kā starpproduktus	Gatavo saldus ēdienus un dzērienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus (termiskā apstrādes iekārtas/aprīkojums katram produktu veidam atbilstošu termiskās apstrādes veidu un	Gatavo gaļas un saldus ēdienus un dzērienus, ievērojot ne tikai tehnoloģiskās kartes nosacījumus un aprīkojuma lietošanas noteikumus, bet arī pielāgojot tehnoloģiskos procesus konkrētām

		vai ēdiena gatavošanai, gatavo saldus ēdienus. Gatavošanas laikā kopā ar pavāru uzrauga ēdiena kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.	paņēmienu u.c.): starpproduktus, saldus ēdienus un dzērienus. Gatavošanas laikā seko līdz ēdiena kvalitātes rādītājiem – smaržai, krāsai, garšai, svaram, ārējam izskatu u.c.	izejvielu īpatnībām. Kombinē termiskās apstrādes veidus un paņēmienu, lai uzlabotu saldo ēdiena un dzērienu uzturvērtību, garšu un vizuālo kvalitāti. Darba gaitā uzrauga tehnoloģisko procesu gaitu, pēc nepieciešamības veic korekcijas. raksturo katra ēdiena un dzēriena organoleptiskos kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, ārējo izskatu u.c.
		Sagatavo pēc pavāra norādījumiem (skaits, veids) atbilstošos traukus saldo ēdiena un dzērienu pasniegšanai. Gatavos saldus ēdienus un dzērienus pasniedz tūlīt vai uzglabā līdz pasniegšanai atbilstošā temperatūrā.	Sagatavo saldo ēdiena un dzērienu pasniegšanai traukus, piederumus u.c. līdzekļus, veicot noteiktas gatavošanas darbības – trauku pārskatīšanu, pulēšanu, u.c. darbības. Patstāvīgi piemēro savā darbībā higiēnas prasības.	Sagatavo traukus un piederumus saldo ēdiena un dzērienu pasniegšanai pietiekamā daudzumā un kvalitātē atbilstoši pasniegšanas veidam, temperatūrai, kvalitātes un higiēnas prasībām.

Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot daudzveidīgus un dažādas sarežģītības ēdienus, tai skaitā karstās, aukstās uzkodas un dzērienus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Gatavot dažādas sarežģītības un daudzveidīgus ēdienus un dzērienus atbilstoši pārtikas produkta veidam un ēdiena veidam. 2. Uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus. 3. Novērtēt gatavos ēdienus un dzērienus, to kvalitātes rādītājus. 4. Nodrošināt starpproduktu un gatavo ēdienu, dzērienu racionālus aprites nosacījumus ražošanas telpās.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūts modulis "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" , kuru apgūst vienlaicīgi ar moduli "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide".

Moduļa "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: gatavot dažādas sarežģītības un daudzveidīgus ēdienus un dzērienus: a) atbilstoši pārtikas produkta veidam: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus, – zivju (t.sk. saldūdens) un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus,	75% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo ēdienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus: no katra pārtikas produktu veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus, – zivju un jūras produktu ēdienus, – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus,	Patstāvīgi gatavo ēdienus, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus: no katra pārtikas produktu veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus, – zivju un jūras produktu ēdienus,	Droši un atbildīgi lieto visas virtuves tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un mērierīces ēdienu gatavošanā: no katra pārtikas produktu veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus,

– pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); b) atbilstoši ēdiena veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus. Zina: ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģiju, termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus. Izprot: ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģijas, uzturvērtības saglabāšanu pārtikas produktos un ēdienos gatavošanas laikā, gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības ēdienu gatavošanā.		– pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); no katra ēdienu veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas, – mērces, – buljonus, zupas, – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.), – saldus ēdienus, – dzērienus.	– dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); no katra ēdienu veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas, – mērces, – buljonus, zupas, – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.), – saldus ēdienus, – dzērienus.	– zivju un jūras produktu ēdienus, – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); no katra ēdienu veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas, – mērces, – buljonus, zupas, – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.), – saldus ēdienus, – dzērienus. vienlaicīgi apvienojot un izmantojot dažādas gatavošanas, t.sk. termiskās apstrādes paņēmienus un metodes dažādu izejvielu apstrādē. Optimizē gatavošanas procesu, racionāli izmantojot visus resursus-laiks, izerjvielas, iekārtas un aprīkojums, energo resursi u.c.
		Apraksta ar vairākiem piemēriem (no katras ēdienu/produktu grupas) uzturvērtības saglabāšanas procesu produktos un	Raksturo uzturvērtības saglabāšanu produktos un ēdienos visā ražošanas procesā – sākot ar produktu	Izmanto mūsdienīgus tehnoloģiskos paņēmienus, apzinās un paredz termiskās apstrādes ietekmi uz uzturvērtības

		ēdienos ēdienu gatavošanas laikā – pirmapstrādē un ēdienu gatavošanā – paņēmieni, temperatūra, aprīkojums u.c.	pieņemšanu un beidzot ar realizāciju un/vai uzglabāšanu, t.sk. ārējo faktoru ietekmi.	saglabāšanu produktos un ēdienos, pielāgo darba metodes noteiktai situācijai, termiņiem un apstākļiem.
2. Spēj: uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus. Zina: izejvielu tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus gatavošanas laikā; kvalitātes rādītājus un to rezultātu analīzi. Izprot: ēdienu gatavošanas laikā notiekošos uzturvielu izmaiņas procesus un kvalitātes izmaiņas.	10% no moduļa kopējā apjoma	Uzrauga ēdienu gatavošanu, ievērojot tehnoloģiskajā kartē noteikto ēdienu un dzērienu tehnoloģisko gaitu un secību.	Ievēro un koriģē gatavošanas tehnoloģiskās kartes nosacījumus – darbību vai apstākļus.	Apzinās gatavošanas procesu/ temperatūras ietekmi uz ēdiena un izstrādājuma uz uzturvērtību, vizuālajiem un kvalitāt organoleptiskajiem rādītājiem.
		Novērtē noteiktus gatavo ēdienu kvalitātes pamatrādītājus – smaržu, krāsu, garšu.	Patstāvīgi izvērtē visus gatavo ēdienu kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, svaru, ārējo izskatu u.c.	Patstāvīgi uzrauga visus gatavošanas tehnoloģiskos parametrus- gatavošanas temperatūra, ilgums u.c., ēdienu kvalitātes uzturēšanai.
		Vispārīgi apraksta tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus katrai izejvielai ēdienu (vismaz 3) gatavošanas laikā.	Analizē un aprēķina tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus – atbilstoši izejvielu pirmapstrādes veidam un izejvielu apstrādes intensitātei, pirmapstrādes ilgumam u.c. kritērijiem.	Uzrauga izejvielu racionālu izmantošanu ēdienu gatavošanas procesu laikā un izvērtē to zudumus (dabiskie zudumi) nepieļaujot produktu izšķērdēšanu.
	5% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta vizuālās un kvantitatīvās pārtikas produktu/izejvielu izmaiņas termiskās apstrādes laikā.	Raksturo iespējamās produktu/izejvielu kvalitātes izmaiņas termiskās apstrādes laikā, t.sk. fizikāli ķīmiskās un ārējo apstākļu ietekmē radušās.	Savlaicīgi identificē ēdiena/ izstrādājuma sastāvdaļu/izejvielu kvalitāti, lai fizikāli ķīmiskās un ārējo apstākļu ietekmē radušās izmaiņas neietekmētu ēdiena/ izstrādājuma kvalitātes

				organoleptiskos kvalitātes rādītājus. .
3. Spēj: novērtēt gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus. Zina: ēdienu gatavošanas tehnoloģijas un pieļaujamās atkāpes dažādu ēdienu gatavošanā. Izprot: gatavo ēdienu kvalitātes rādītājus.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosaka ēdienu, starpproduktu un atsevišķu sastāvdaļu faktisko svaru, veic organoleptisko/ sensoro pārtikas kvalitātes noteikšanu, izvēlas pasniegšanas temperatūru.	Analizē gatavo produktu, starpproduktu un atsevišķas sastāvdaļas pēc vairākiem kritērijiem un sniedz priekšlikumus garšas uzlabošanai.	Lieto atbilstošu gatavošanas tehnoloģiju (metodi) katrai ēdiena/ izstrādājuma sastāvdaļai un katram ēdienam ēdienkartē visos tehnoloģijas/ gatavošanas posmos.
4. Spēj: nodrošināt starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. Zina: starpproduktu un gatavo produktu aprites un darba laika plānošanu. Izprot: starpproduktu un gatavo ēdienu realizācijas termiņu kontroles darbību pastāvīgu un regulāru lietošanu savā darbā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Izvērtē pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu racionālas aprites pamatnosacījumus ražošanā – darba plānošana, termiņu ievērošana u.c. Analizē plūsmas principu ražošanas procesā, izvērtējot pilnībā kādu no posmiem.	Nodrošina saistītos aprites posmus ražošanas plūsmā un ievēro pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo produktu racionālus aprites pamatnosacījumus darba plānošanā, termiņu ievērošanā, uzglabāšanā, pierakstu veikšanā u.c. Nodrošina nepārtrauktību un plūsmas principu katrā ražošanas procesa posmā, ievērojot noteiktus termiņus, visu resursu racionālu izmantošanu un kvalitātes prasības.	Izvērtē plūsmas principa ievērošanu virtuvē, analizējot kritiskos kontroles punktus/ nepilnības, specifiskos iespējamās darba vides riskus, to ietekmi uz ēdienu gataviošanas procesiem. Pastāvīgi izvērtē plūsmas principus katrā ražošanas procesa posmā, lai novērstu iespējamās riskus/ nepilnības un veiktu pasākumus procesu pilnveidei savas kompetences un pienākumu ietavos.

Moduļa "Ēdienkartes izveide" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas veidot dažādas ēdienkartes ēdināšanas uzņēmumos, ievērojot pieejamos resursus un pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Analizēt nepieciešamo informāciju par uzņēmuma resursiem, lai sekmīgi spētu izveidot dažādas ēdienkartes. 2. Plānot ēdienkarti sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. 3. Plānot un veidot dažādas ēdienkartes, ievērojot ēdināšanas uzņēmuma specifiku un citus priekšnoteikumus. 4. Izvērtēt dažādas ēdienkartes un to atbilstību pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principiem. 5. Izvērtēt ēdienkartes saturiskos un vienkāršotus finansiālos datus sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A un B daļas moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdienkartes izveide" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdienkartes izveide" ir B daļas modulis, kuru apgūst vienlaikus ar B daļas moduli "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis).

Moduļa "Ēdienkartes izveide" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: analizēt nepieciešamo informāciju par pašreizējiem uzņēmuma resursiem un iespējām, veidojot dažādas ēdienkartes. Zina: ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktoros. Izprot: tehnisko un citu resursu priekšnosacījumu ietekmi uz ēdienkartes veidošanu.	5% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta ēdienkartes veidošanas priekšnosacījumus un ēdienkartes funkcijas.	Detalizēti raksturo ēdienkartes veidošanas priekšnosacījumus un ēdienkartes funkcijas.	Vispusīgi izvērtē uzņēmuma/struktūrvienības ēdienkartes informāciju, analizējot noteiktus saturu kritērijus - pareiza un veselīga uztura pamatprincipi, īpašas atzīmes (alergēni u.c.), mūsdienīgs noformējums, atbilstība normatīvo aktu prasībām u.c. saistīto informāciju.

		Apraksta uzņēmuma resursus – ražošanas jaudas (t.sk. tehniskās) un darbinieku resursus.	Raksturo un analizē: – uzņēmuma resursus pēc noteiktiem kritērijiem, t.sk. pēc uzņēmuma lieluma, darbinieku skaita un kvalifikācijas u.c.; – uzņēmuma iespējas pilnveidot/attīstīt pakalpojumus.	Vispusīgi izvērtē uzņēmuma/struktūrvienības ēdienkartes satura atbilstību uzņēmuma resursiem, analizējot pēc noteiktiem kritērijiem - piedāvājuma sortiments, piedāvāto pakalpojumu līmenis, pārmaiņu procesi un tendences u.c. -
2. Spēj: piedalīties dažādu ēdienkaršu plānošanā sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm (konditoru, pavāru u.c.). Zina: ēdienkaršu veidus, pieprasījuma īpatnības dažādu apstākļu ietekmē. Izprot: ēdienkartes plānošanas pamatojumu, tās svarīgumu uzņēmuma darbības nodrošināšanai.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus: uzņēmuma veidu, ražošanas jaudu, iekārtas, personāla kvalifikāciju, apkalpošanas veidu un sezonālītāti u.c.	Izvērtē un analizē ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus noteiktās dažādu ēdināšanas uzņēmumu ēdienkartēs (vismaz 3) un salīdzina pēc noteiktiem kritērijiem.	Piedāvā vairākus ēdienkartes standarta variantus sabalansējot ēdienkartes veidošanas ietekmējošos faktorus ar pasūtījuma specifiku, tendencēm un citiem nosacījumiem.
		Apraksta ēdināšanas uzņēmumu ēdienkaršu veidus: pamata/paplašināto (dienas), izvēles, biznesa pusdienu, degustācijas u.c. Raksturo katru ēdienu grupu ēdienkartē.	Izvērtē un analizē vismaz 5 ēdienkaršu veidus, katras ēdienkartes raksturojošās iezīmes un katras ēdienu grupas ēdienus (termiskās apstrādes veidi, pamatēdienu (skaits), piedevas, mērces u.tml.).	Piedāvā vairākus ēdienkartes standarta variantus (pamata/paplašināto (dienas u.c.), atbilstīgi sezonai, tendencēm ar iespēju to piemērot konkrētam pasūtījumam.
		Apraksta sadarbību ar kolēģiem ēdienkartes plānošanā un izveidē.	Detalizēti raksturo sadarbību ēdienkartes plānošanā un izveidē ar uzņēmuma speciālistiem un pasūtītāju, lai saskaņotu ēdienkarti.	Kopā ar uzņēmuma sadarbības ar speciālistiem un pasūtītāju ēdienkartes veidošanas procesā – pasūtījuma informācija, apzina resursus, sagatavo ēdienkartes variantus u.c.
3. Spēj: veidot dažādas (t.sk. pasūtījuma) ēdienkartes, ievērojot uzņēmuma specifiku un citus priekšnoteikumus.	55% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta ēdienkartes plānošanas secību u.c. Veido vienkāršotu ēdienkarti noteiktam ēdienreīžu skaitam (piemēram, dienas laikā).	Patstāvīgi plāno ēdienkarti vienai ēdienreizei pēc noteiktiem kritērijiem – min./maks. ēdienu skaits, pieejamās pārtikas	Piedāvā vairākus vienas reizes standarta ēdienkartes variantus sabalansējot veselīga uztura pamatprincipus- uzturvērtību,

Zina: ēdienkartes veidošanas pamatus, ēdienu secību ēdienkartē, ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus, pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principu, profesionālo terminoloģiju. Izprot: ēdienkartes struktūru, pasūtījuma ēdienkartes izveides principus.			izejvielas un produkti un tehnoloģiskās iekārtas.	izejvielu/produktu dažādību, sezonalitāti u.c. priekšnoteikumus.
		Veido izvēles/a <i>la carte</i> ēdienkarti, ievērojot noteikto ēdienu grupu secību un izvēlas un ieraksta vismaz 3 ēdienu nosaukumus katrā grupā.	Patstāvīgi veido izvēles/a <i>la carte</i> ēdienkarti, ievērojot noteikto secību: katrā ēdienu grupā izvēlas vismaz 5 ēdienu nosaukumus, pamato izvēli.	Piedāvā vairākus izvēles/a <i>la carte</i> ēdienkartes variantus sabalansējot izejvielu/produktu dažādību un atbilstību, ēdienu grupas un to sortimenta dažādību, u.c. priekšnoteikumus.
		Raksta pareizus profesionālos ēdienkartes pamatterminus latviešu valodā – ēdienu grupas, klasiskie ēdieni, dzērieni u.c.	Raksta pareizus profesionālos ēdienkartes pamatterminus latviešu valodā – ēdienu grupas, klasiskie ēdieni, dzērieni u.c. un angļu valodā (vismaz 30).	Piemēro ēdienkartes izveides procesos precīzus latviešu un citu starptautiskos "gastronomijas" profesionālos terminus ēdienu, uzskodu un konditorejas izstrādājumu pierakstā.
		Apraksta vispārējos ēdienkartes vizuālā izskata/dizaina pamatprincipus.	Analizē vairāku ēdienkaršu – biznesa piedāvājuma, pasūtījuma, vegāniskās, a <i>la carte</i> u.c. – vizuālā izskata/dizaina pamatprincipus, kopīgās un atšķirīgās pazīmes.	Izvērtē ēdienkartes noformējumu/ vizuālo izskatu kā vienu no ēdināšanas uzņēmumā, mārketinga elementiem –vai ir inovatīvs, estētisks. godīgs, saprotams . neuzbāzīgs, videi draudzīgs u.c.
		Veido dažāda veida ēdienkartes, ievērojot visus iepriekš minētos pamatprincipus.	Veido (pamata un/vai paplašināto, un/vai izvēles) ēdienkartes, ievērojot ēdienu grupu secību, ēdienu secību grupās, produktu un ēdienu daudzveidību, veselīga uztura pamatprincipus, ēdienu izvēles iespējas, uzturvērtību u.c. faktorus.	Veido dažādas sarežģītības ēdienkartes (pamata, paplašināto, izvēles) ievērojot visus iepriekšminētos nosacījumus, t.sk. pasūtītāja vēlmes, vajadzības, maksātspēju.

4. Spēj: izvērtēt dažādas ēdienkartes un to atbilstību pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principiem. Zina: pilnvērtīga, daudzveidīga uztura pārtikas produktu grupas u.c. Izprot: pilnvērtīga, daudzveidīga, sabalansēta uztura raksturojumu, veselīga uztura ieteikumus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principu ievērošanu ēdienkartes veidošanā, vispārīgi skaidro vismaz 3 rādītājus.	Analizē pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principu iekļaušanu ēdienkartes veidošanā, skaidrojot ietekmi uz dažādu ēdienkaršu saturu.	Izvērtē pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principu iekļaušanu klasiskas/ikdienas ēdienkartes veidošanā 5 dienām, variējot ēdienu dažādību, to sabalansētību, mērenību u.c. veselīga uztura ieteikumus.
		No doto ēdienu klāsta ēdienkartei izvēlas ar daudzveidīgiem un veselīgiem produktiem bagātus ēdienus, īpašu uzmanību pievēršot pilnvērtīga, daudzveidīga uztura piedāvājumam.	Piedāvā ēdienkartes izveidei daudzveidīgus un veselīgus, kā arī jaunus produktus, tai pašā laikā piedāvājot inovatīvus risinājumus ēdienu gatavošanā.	Veido dažādas ikdienas ēdienkartes 5 dienām ar pilnvērtīga daudzveidīga uztura piemērošanu, atbilstīgi sabalansētu uzturvielu, minerālviešu, vitamīnu patēriņu, t.sk. veselīga uztura pamatnostādnes.
5. Spēj: izvērtēt ēdienkartes saturiskos un vienkāršotus finansiālos datus sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. Zina: ēdienu realizācijas un ēdienu pārdošanas apjomu dažādos termiņos, ēdienu grupu īpatsvara izvērtējamu un katra ēdiena analīzes pamatprincipus u.c. Izprot: ēdienkartes izvērtēšanas nosacījumu ietekmi uz ēdināšanas uzņēmuma darbību.	20% no moduļa kopējā apjoma	Veic vispārēju satura (ēdienu grupas un skaits tajās, ēdienu nosaukumi, termiskās apstrādes paņēmieni dažādība u.c.) izvērtējumu.	Detalizēti izvērtē uzņēmuma ēdienkartes (ēdienu) saturu mijiedarbībā ar: – mērķgrupas raksturojumu, – uzņēmuma atrašanās vietu, – materiālo un nemateriālo produktu; – ēdienu sarežģītības pakāpi u.c.	Veic ēdienkartes satura vispusīgu izvērtējumu-un/vai salīdzinājumu pa ēdienu apakšgrupām kopā vai analizējot atsevišķus ēdienus, to tehnoloģiskos procesus, lai izstrādātu saturiskus ieteikumus/izmaiņas un uzlabojumus ēdienkartē.
		Izvērtē ēdienu pārdošanas apjomu un ēdienu grupu īpatsvara datus noteiktā laika periodā.	Patstāvīgi izvērtē ēdienu pārdošanas apjomu un ēdienu grupu īpatsvaru.	Veic ēdienkartes ēdienkartes vienkāršotu finansiālo analīzi, izvērtējot ieņēmumus no ēdienu realizācijas un ēdienu pārdošanas apjomus noteiktā laika periodā (diena, nedēļa, mēnesis).

Moduļa "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot un pasniegt dažādas sarežģītības Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu ēdienus, dzērienus, saglabājot Latvijas kulināro mantojumu un veicinot mūsdienu latviešu virtuves attīstību.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Atbildīgi rūpēties par Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu kulinārā mantojuma saglabāšanu. 2. Gatavot Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu raksturīgākos tradīciju un gadskārtu ēdienus. 3. Izmantot ēdienu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā Latvijā audzētus, ražotus un savvaļā iegūtus pārtikas produktus. 4. Gatavot mūsdienu latviešu virtuvei raksturīgus sezonālos ēdienus, ievērojot cikliskā kalendāra principu.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summatīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summatīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" ir B daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar moduli "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)".

Moduļa "Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: atbildīgi rūpēties par Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu kulinārā mantojuma saglabāšanu. Zina: Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu kulinārā mantojuma raksturīgākās iezīmes. Izprot: Latvijas kulinārā mantojuma nozīmi latviskās identitātes saglabāšanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta Latvijas ģeogrāfiskā stāvokļa/apstākļu ietekmi uz latviešu virtuves (maize, ēdieni, dzērieni, izstrādājumi u.c.) veidošanos. Apraksta vēstures notikumus, faktus, apstākļus, ēšanas tradīcijas, tehnoloģijas, "jaunos" produktus u.c., kuri	Izskaidro Latvijas ģeogrāfiskā stāvokļa/apstākļu ietekmi uz latviešu virtuves veidošanos. Analizē ar piemēriem vēstures notikumus, faktus, apstākļus, ēšanas tradīcijas, tehnoloģijas, "jaunos" produktus u.c.,	Saskata cēloņsakarības un pamatvērtības starp latviešu virtuves tradīcijām un gastronomijas pamatprincipiem – produkti, gatavošanas veidi u.c. Izvērtē latviešu kulināro mantojuma, identificējot ēdienu un izstrādājumu saistību un izcelsmi ar Latvijas etnogrāfiskajiem reģioniem un novadiem, to

		ietekmējuši latviešu virtuves veidošanos.	kuri ietekmējuši latviešu virtuves veidošanos.	klimatiskajiem, vēsturiskajiem, ģeogrāfiskiem un kultūras aspektiem/apstākļiem.
	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta latvisko identitāti caur gadskārtu/godu tradīcijām un ēdieniem.	Detalizēti raksturo latvisko identitāti caur gadskārtu/godu tradīcijām un ēdieniem.	Analizē un salīdzina kā ēdieni un izstrādājumi atspoguļo tradīcijas piederību vietai dažādos Latvijas reģionos, novados.
		Izvēlas traukus, galda veļu, galda dekorus un lieto atbilstoši svētku tematikai.	Patstāvīgi demonstrē galda klāšanas prasmes un pamato trauku, galda dekoru, galda veļas izvēli atbilstoši svētku tematikai.	Izmanto un demonstrē galda klāšanā iespējamās vizuālā noformējuma līdzekļus, lai panāktu latviskās identitātes un svētku tematikas pilnīgu saskaņu.
2. Spēj: gatavot Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu raksturīgākos godu un gadskārtu ēdienus. Zina: Latvijas etnogrāfisko reģionu un novadu raksturīgāko ēdienu gatavošanas veidus, tradīcijas, gadskārtas. Izprot: atšķirības un īpatnības ēdienu pasniegšanā, uzturvērtības saglabāšanu gatavošanas laikā; dažādu ģeogrāfisku un vēsturisku apstākļu ietekmi uz latviešu virtuvi.	10% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo, noformē un pasniedz Latvijas novadu ēdienus atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas prasības.	Gatavo, noformē un pasniedz Latvijas novadu ēdienus saskaņā ar patstāvīgi izstrādātu tehnoloģisko karti un ievērojot higiēnas u.c. prasības.	Gatavo ar tradicionālām gatavošanas metodēm un aprīkojumu daudzveidīgus un/vai tradicionālus un/vai autentiskus Latvijas novadu ēdienus un izstrādājumus ar mērķētu vēstījumu (t.sk.galda u.c. noformējums), izmantojot raksturīgus Latvijai produktus/ izejvielas, materiālus. Noformēšanā un pasniegšanā izmanto radošu risinājumu- stāstījumu, demonstrējumu un/vai citu formu/veidu par Latvijas Latvijas etnogrāfiskajiem reģioniem un novadiem raksturīgākajiem godu un gadskārtu ēdieniem.

		Gatavo, noformē un pasniedz Latvijas etnogrāfisko reģionu ēdienus atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas prasības.	Gatavo, noformē un pasniedz Latvijas etnogrāfisko reģionu ēdienus saskaņā ar patstāvīgi izstrādātu tehnoloģisko karti un ievērojot higiēnas prasības.	Gatavo ar tradicionālām gatavošanas metodēm un aprīkojumu daudzveidīgus un/vai tradicionālus un/vai autentiskus Latvijas etnogrāfisko reģionu ēdienus un izstrādājumus ar atbilstošu vēstījumu (t.sk.galda u.c. noformējums), izmantojot raksturīgus Latvijai produktus/izejvielas, materiālus. Noformēšanā un pasniegšanā izmanto radošu risinājumu-stāstījumu, demonstrējumu un/vai citu formu/veidu par Latvijas Latvijas etnogrāfiskajiem reģioniem un novadiem, tradīcijām, gadskārtām un ēdieniem.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo, noformē un pasniedz starptautiski atzītus latviešu ēdienus atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas principus.	Gatavo, noformē un pasniedz starptautiski atzītus latviešu ēdienus saskaņā ar patstāvīgi izstrādātu tehnoloģisko karti un ievērojot higiēnas principus.	Gatavo daudzveidīgus starptautiski atzītus latviešu ēdienus ar atpazīstamu citiem vēstījumu (t.sk.galda u.c. noformējums) un izstrādājumus, izmantojot gan raksturīgus Latvijai, gan starptautiski atpazīstamus produktus/izejvielas, materiālus. Noformēšanā un pasniegšanā izmanto radošu risinājumu-stāstījumu, demonstrējumu un/vai citu formu/veidu par Latvijas starptautiski atzītiem

				ēdieniem un izstrādājumiem.
3. Spēj: izmantot ēdienu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā Latvijā audzētus, ražotus un savvaļā iegūtus pārtikas produktus. Zina: Latvijai raksturīgos pārtikas produktus un to lietojumu ēdienu gatavošanā, ēdienu pasniegšanas veidus atbilstoši tradīcijām, gadskārtām. Izprot: Latvijas virtuves īpatnības un produktu izmantošanu, tradicionālo produktu/izejvielu pielietojumu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Atšķir vietējās izcelsmes pārtikas produktus no importētajiem un apraksta tos.	Raksturo vietējās izcelsmes pārtikas produktus, uzsverot to vērtību, atšķirības, specifiku un citus faktorus.	Analizē vietējās izcelsmes pārtikas produktu un izejvielu uzturvērtību, orgnanoleptiskos kvalitātes rādītājus, izcelsmi un iespējamo pielietojumu ēdienu un izstrādājumu gatavošanā.
		Gatavo, noformē un pasniedz ēdienus no vietējās izcelsmes pārtikas produktiem atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas principus.	Gatavo, noformē un pasniedz ēdienus no vietējās izcelsmes pārtikas produktiem, vadoties pēc patstāvīgi izstrādātas tehnoloģiskās kartes, ievērojot higiēnas principus.	Gatavo ēdienus un izstrādājumus no vietējās izcelsmes pārtikas produktiem un izejvielām ar radošu pieeju, mērķtiecīgi izmanto un kombinē dažādas gatavošanas metodes un veidus, garšas. Noformēšanā un pasniegšanā izmanto radošu risinājumu-stāstījumu, demonstrējumu un/vai citu formu/veidu par Latvijas virtuves īpatnības un produktu izmantošanu, tradicionālo produktu/izejvielu pielietojumu.
	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tradicionālās savvaļas veltes.	Raksturo savvaļas veltes un to lietošanu.	Analizē un piemēro dažādu savvaļas velšu kā izejvielu (arī netradicionālu) lietošanu ēdienu un izstrādājumu gatavošanā.
		Gatavo, noformē un pasniedz ēdienus no savvaļas produktiem atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei,	Gatavo, noformē un pasniedz ēdienus no savvaļas produktiem saskaņā ar patstāvīgi izstrādātu tehnoloģisko	Gatavo ēdienus un izstrādājumus no savvaļā vāktām vēltēm (savvaļā vāktās ogas, augļus, riekstus, sēnes, augus),

		ievērojot higiēnas noteikumus.	karti un ievērojot higiēnas un drošības noteikumus.	sabalansējot garšas un nodrošinot pārtikas aprites higiēnas prasības un pārtikas drošības noteikumus. Noformēšanā un pasniegšanā izmanto radošu risinājumu-stāstījumu, demonstrējumu un/vai citu formu/veidu par Latvijā audzētiem, ražotiem un savvaļā iegūtiem pārtikas produktiem, izejvielām un garšaugiem.
4. Spēj: gatavot mūsdienu latviešu virtuvei raksturīgus sezonālos ēdienus, ievērojot cikliskā kalendāra principu. Zina: sezonālo pārtikas produktu pieejamību un to izmantošanu ēdienu gatavošanā. Izprot: uzturvērtības saglabāšanu gatavošanas laikā; dažādu ģeogrāfisku un vēsturisku apstākļu, cikliskā kalendāra ietekmi uz latviešu virtuvi.	2% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta sezonālītātes principa ietekmi uz latviešu virtuvi – maizi, ēdieniem, dzērieniem, izstrādājumiem u.c.).	Skaidro ar vairākiem piemēriem sezonālītātes principa ietekmi uz latviešu virtuvi – maizi, ēdieniem, dzērieniem, izstrādājumiem u.c.).	Izvērtē sezonālītātes principa ietekmi uz latviešu virtuvi – produktu un izstrādājumu ilgāka uzglabāšanas (dažādi konservēšanas veidi) iespējas un izmantošanu ēdienu un izstrādājumu gatavošanā..
	18% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta mūsdienu latviešu virtuves raksturīgākās iezīmes.	Detalizēti raksturo un izskaidro mūsdienu latviešu virtuves iezīmes.	Izvērtē mūsdienu izpratnē tradicionālās latviešu virtuves iezīmes – lauksaimniecības produkti (augu un dzīvnieku valsts produkti), savvaļas – mežs, ūdens (jūra, ezers u.c.).
		Gatavo, noformē un pasniedz sezonālos ēdienus atbilstoši dotajai tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas principus.	Gatavo, noformē un pasniedz sezonālos ēdienus saskaņā ar patstāvīgi izstrādātu tehnoloģisko karti un ievērojot higiēnas principus.	Gatavo daudzveidīgus sezonālos ēdienus un izstrādājumus ar atpazīstamu citiem vizuālu vēstījumu (t.sk.galda u.c. noformējums) un izstrādājumus, izmantojot attiecīgās sezonas atpazīstamus produktus/

				izejvielas, garšvielas, materiālus. Noformēšanā un pasniegšanā izmanto radošu risinājumu-stāstījumu, demonstrējumu un/vai citu formu/veidu par par mūsdienu latviešu virtuvei raksturīgus sezonālos ēdieniem un izstrādājumiem, garšaugiem.
--	--	--	--	---

Moduļa "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas izstrādāt ēdienu, dzērienu un konditorejas izstrādājumu tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes, sagatavot un noformēt uzskaites un pārskatu dokumentāciju.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Veidot tehnoloģiskās kartes, lietojot matemātiskos aprēķinus. 2. Veidot ēdienu, dzērienu un konditorejas izstrādājumu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izejvielu izmaksas. 3. Aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentāciju. 4. Patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei. 5. Apstrādāt inventarizācijās iegūto informāciju atbilstīgi savai kompetencei.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduli .
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" ir B daļas modulis, kuru izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis).

Moduļa "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1.Spēj: veidot tehnoloģiskās kartes, lietojot matemātiskos aprēķinus. Zina: tehnoloģiskās kartes struktūru un tās izstrādi. Izprot: tehnoloģisko karti, tās izstrādi un būtisko lomu ražošanas procesa nodrošināšanā.	40 % no moduļa kopējā apjoma	Apraksta ēdienu, dzērienu receptūru/receptes atšķirību no tehnoloģiskajām kartēm. Atpazīst tehnoloģiskās kartes terminus (bruto, neto u.c.).	Skaidro terminus tehnoloģiskajās kartēs. Izvērtē tehnoloģiskās kartes sastādīšanas secību.	Izvērtē informācijas korektu pārneši no receptes uz tehnoloģisko karti, piemērojot precīzus un profesionāli precīzus izejvielu sastāva un pagatavošanas pierakstus.
		Nosauc tehnoloģiskajā kartē uzrādāmo informāciju, t.i produktu/iozejvielu sastāvu un mērvienības.	Pamato tehnoloģiskajā kartē uzrādāmās informācijas un korektu produktu/iozejvielu	Detalizēti apraksta ēdiena gatavošanā izmantoto izejvielu sastāvu un daudzumu, kas nepieciešams konkrētas

			sastāvu un mērvienību nepieciešamību.	ēdiena porcijas pagatavošanai, ēdiena pagatavošanas procesu, gatavās porcijas iznākumu un ēdiena uzglabāšanas un realizācijas nosacījumus.
		Aprēķina pārtikas produktu/izejvielu bruto un neto svaru, pamatojoties uz tehnisko zudumu pirmapstrādē.	Patstāvīgi aprēķina pārtikas produktu/ izejvielu bruto un neto svaru, pamatojoties uz tehnisko zudumu pirmapstrādē.	Veido tehnoloģiskās kartes starpproduktiem, ēdieniem un izstrādājumiem, izmantojot atbilstošas mērvienības un apraksta ēdiena gatavošanā izmantoto izejvielu sastāvu un daudzumu, kas nepieciešams konkrētas ēdiena porcijas pagatavošanai, ēdiena pagatavošanas procesu, gatavās porcijas iznākumu un ēdiena uzglabāšanas un realizācijas nosacījumus.
		Vienkāršoti aprēķina dažādu pārtikas produktu un izejvielu uzturvērtību un enerģētisko vērtību (kalorijas).	Aprēķina dažādu gatavo ēdienu un dzērienu (noteikts porcijas iznākums) uzturvērtību un enerģētisko vērtību.	Arēķina vienas dienas vismaz 3 ēdienreīžu uzskodu, ēdienu, dzērienu kopējo uzturvērtību un enerģētisko vērtību.
2. Spēj: veidot gatavā produkta kalkulācijas karti, precīzi aprēķinot pārtikas produktu/ izejvielu izmaksas. Zina: gatavā produkta, pārtikas produktu/izejvielu un izmaksu	25% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc faktorus, kas ietekmē ēdienu un dzērienu pārdošanas cenu.	Uzskaita faktorus, kas ietekmē ēdienu un dzērienu pārdošanas cenu. Izskaidro cenu noteikšanas metodes.	Saskata cēloņsakarības starp pārtikas produktu/ izejvielu izmaksām, to pieejamību uzņēmuma noliktavās u.c. faktoriem un pašu ražotās un iepirktās produkcijas pārdošanas cenām.

aprēķinu, pārdošanas cenu ietekmējošos faktorus. Izprot: kalkulācijas kartes veidošanas principus.		Izveido ēdienu vai dzērienu kalkulācijas kartes (vismaz 5 no katras ēdienu un produktu grupas), aprēķina pašizmaksu un pārdošanas cenu.	Izveido ēdienu vai dzērienu kalkulācijas kartes (vismaz 10 no katras ēdienu un produktu grupas), aprēķina pašizmaksu un pārdošanas cenu ar vairākiem uzcenojumiem.	Veido katram ēdienam dzērienam izstrādājumam kalkulācijas karti, kurās aprēķina pašizmaksu/ izejvielu izmaksas - izejvielu vērtību 1 porcijai vai 100 porcijām vai 10 kg, kā arī pārdošanas cenu -nosaka uzcenojumu un PVN
		Nosauc un vispārīgi skaidro zināmākos (vismaz 5) pārdošanas cenu ietekmējošos faktorus, piemēram, sezona, uzņēmuma veids, vairumtirdzniecības piedāvājums u.c.	Detalizēti raksturo pārdošanas cenu ietekmējošos faktorus (vismaz 7), to ietekmi uz izmaksām un pārdošanas cenu.	Vispusīgi izvērtē pārdošanas cenu ietekmējošos faktoru sēdināšanas uzņēmumā un struktūrvienībās, sasaistot tos ar atbilstoši saražotās produkcijas daudzumu, tās realizāciju un pieprasījumu.
3. Spēj: aizpildīt ar ražošanas procesu saistīto uzskaites un pārskata dokumentāciju. Zina: ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentāciju; dokumentu aprites prasības uzņēmumā. Izprot: ražošanas procesa uzskaites un pārskata dokumentācijas lomu ēdināšanas uzņēmuma sekmīgai darbībai.	15 % no moduļa kopējā apjoma	Apraksta uzskaites un atskaites dokumentu veidus un to lietojumu savu pienākumu izpildē.	Raksturo uzskaites un pārskata dokumentus, to pielietojumu ražošanas procesos.	Izskaidro un analizē uzskaites un pārskata dokumentu pielietojumu ražošanas procesos un kopējā aprītē savu pienākumu/atbildības ietvaros.
		Uzskaita dažādas preces, izejvielas un materiāli tehniskās apgādes priekšmetus atbilstoši uzskaites noteikumiem kvalificēta speciālista vadībā.	Uzskaita dažādas preces, izejvielas un materiāli tehniskās apgādes priekšmetus atbilstoši uzskaites noteikumiem kvalificēta speciālista vadībā.	Sagatavo materiālo vērtību kustības dokumentus papīra formātā un nosaka materiālu daudzumu noteiktā laika periodā/uz noteiktu datumu.
		Nosauc preču, izejvielu un materiāltehniskās apgādes priekšmetu norakstīšanas procesu secību. Sastāda norakstīšanas aktu atbilstoši normatīvajiem aktiem	Izskaidro preču, izejvielu un materiāltehniskās apgādes priekšmetu norakstīšanas kārtību un iesaka uzlabošanas iespējas. Sastāda	Aizpilda un pārbauda norakstīšanas aktu atbilstoši prasībām un apkopo iegūto informāciju tālākai apstrādei, datu

			norakstīšanas aktu atbilstoši prasībām un apkopo iegūto informāciju tālākai apstrādei	izvērtēšanai u.c. darbībām..
4. Spēj: patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei. Zina: inventarizācijas veikšanas kārtību pa posmiem Izprot: inventarizācijas veikšanas kārtību, dokumentāciju-un noteikumus.	10 % no moduļa kopējā apjoma	Definē inventarizācijas galveno uzdevumu un apraksta vispārīgi inventarizācijas veikšanas kārtību.	Izskaidro inventarizācijas veikšanas kārtību pa posmiem, atbilstoši inventarizācijas instrukcijai vai kārtībai.	Raksturo inventarizācijas nepieciešamību uzņēmuma vadīšanai nepieciešamās finanšu un operatīvās informācijas vākšana, uzkrāšana, analīze, sagatavošana un atspoguļošana, lai plānotu, novērtētu un kontrolētu uzņēmuma darbību, nodrošinātu resursu optimālu izlietojumu un uzskaiti savas un kolēģu atbildības robežas tās veikšanā.
		Apraksta inventarizācijas dokumentus un izveido vienkāršotu daļējas inventarizācijas dokumentu	Izskaidro dokumentu veidošanas principus un veido/aizpilda tos atbilstoši norādēm un prasībām.	Veido daļējas inventarizācijas dokumentu papīra vai elektroniskā formātā, t.i. vienā struktūrvienībā/ ražošanas procesos esošās materiālās vērtības (produkti/izejvielas un gatavā produkcija).
		Pēc parauga aizpilda inventarizācijas akta sadaļas.	Patstāvīgi aizpilda inventarizācijas (daļējas) akta noteiktas sadaļas atbilstoši prasībām.	Aizpilda un pārbauda inventarizācijas (daļējas) aktu informācijas precizitāti.
5. Spēj: apstrādāt inventarizācijā iegūto informāciju atbilstīgi savai kompetencei.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta inventarizācijas informācijas vispārējās izmantošanas iespējas uzņēmumā.	Raksturo inventarizācijas informācijas izmantošanas iespējas savu pienākumu izpildē.	Apkopo inventarizācijā iegūto informāciju tālākai apstrādei, datu izvērtēšanai u.c. darbībām savas kompetences ietvaros.

Zina: informācijas izmantošanas un glabāšanas noteikumus. Izprot: inventarizācijas pārskatu nozīmi uzņēmuma darba organizācijā.		Apraksta inventarizācijas dokumentu sagatavošanu uzglabāšanai, ievērojot dokumentu glabāšanas noteikumus un termiņus.	Pēc speciālista norādījumiem sagatavo inventarizācijas dokumentus glabāšanai, ievērojot dokumentu uzglabāšanas noteikumus un termiņus.	Sagatavo un noformē inventarizācijas dokumentus glabāšanai savas kompetences ietvaros.
---	--	--	---	---

Moduļa "Profesionālā saziņa svešvalodās" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas patstāvīgi lietot profesionālo terminoloģiju mutiskajā un rakstiskajā saziņā, pilnveidojot izglītojamo komunikācijas prasmes svešvalodās.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Lietot nozares profesionālos terminus svešvalodās, t.sk. angļu valodā. 2. Brīvi sazināties svešvalodās, t.sk. angļu valodā – lietot plašus skaidrojumus, diskutēt, risināt problēmas darba vietā par saistītām tēmām. 3. Izmantot svešvalodu, t.sk. angļu valodas, prasmes rakstiskajā saziņā, t.sk., izmantojot datora programmatūru. 4. Skaidrot un izvērtēt komunikācijā ar tūrisma nozari visdažādāko/saistīto informāciju svešvalodās, t.sk. angļu valodā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi .
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Profesionālā saziņa svešvalodās" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Profesionālā saziņa svešvalodās" ir B daļas modulis.

Moduļa "Profesionālā saziņa svešvalodās" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: lietot saziņā nozares profesionālo terminoloģiju svešvalodās, t.sk. angļu valodā. Zina: profesionālās terminoloģijas lietojumu savā darbības jomā. Izprot: nozarē un savā darbības jomā izmantojamo terminu būtību.	20% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo tūrisma nozari un nosauc tūrisma nozarē raksturīgākos un biežāk lietotos profesionālos terminus.	Izmanto valodas zināšanas, raksturojot nozari un tās uzņēmumus, arī pakalpojumu izklāstā.	Izmantojot svešvalodas terminu zināšanas, salīdzina dažādus nozares uzņēmumus-izmitināšanā, ēdināšanā, tūrismā , apraksta to darbību un pakalpojumus .
		Nosauc atsevišķus profesionālos terminus katrā tūrisma nozares	Izmanto valodu zināšanas, skaidrojot tūrisma nozares sektorus,	Analizē un apraksta savu un kolēģu profesionālo darbību, pienākumus un

		sektorā, uzņēmumā un/vai struktūrvienībās/dienestos. Nosauc dienestu darbinieku amatus/profesijas raksturo pienākumus.	uzņēmuma un/vai struktūrvienību/dienestu darbību un personāla pienākumus.	atbildību izmitināšanas, ēdināšanas, tūrisma sektoru uzņēmumos vai struktūrvienībās.
2. Spēj: izskaidrot viesim ar tūrisma nozares uzņēmuma, tā telpām saistīto problēmu svešvalodās, t.sk. angļu valodā. Zina: profesionālās jomas jēdzienus svešvalodās, saistītus ar aktuālām vajadzībām. Izprot: pareizas svešvalodā lietotās terminoloģijas nozīmi viesu apkalpošanā dažādos posmos.	30% no moduļa kopējā apjoma	Ar pamatfrāzēm definē problēmsituācijas, atrisina tās komandā/sadarbībā ar speciālistiem tūrisma nozares uzņēmumā un/vai struktūrvienībā.	Izmanto profesionālajā saziņā svešvalodu zināšanas/kompetences, lai risinātu ar uzņēmuma un/vai struktūrvienības, tā telpām/ pakalpojumiem saistītās problēmas.	Lieto atbilstošas saziņas un sadarbības stratēģijas angļu valodas kontekstā, lai noskaidrotu pārpratumu un risinātu nesaprašanās iemeslus savu pienākumu/ atbildības ietvaros.
		Nepilnā apjomā (pamatfrāzes) profesionālajā saziņā lieto svešvalodas, t.sk. angļu valodu, atceras terminoloģiju, ar īsām frāzēm izskaidro procesus, uzdod jautājumus.	Profesionālajā saziņā brīvi izmanto svešvalodas, t.sk. angļu valodā lieto plašus skaidrojumus, diskutē, risina problēmas, ievērojot pozitīvas saskarsmes principus.	Mutiskā saziņā analizē un apraksta savu rīcību un darbību angļu valodas kontekstā, pamatojoties uz verbālo un neverbālo komunikāciju, pozitīvas saskarsmes prasmēm.
3. Spēj: piedāvāt un vienkāršoti aprakstīt viesim uzņēmuma pamatpakalpojumus, un papildpakalpojumus svešvalodās, t.sk. angļu valodā. Zina: uzņēmuma pamatpakalpojumu un papildpakalpojumu nosaukumus un saturu svešvalodās, t.sk. angļu valodā. Izprot: profesionālos terminus svešvalodās, t.sk. angļu valodā, to nozīmi uzņēmuma pamatpakalpojumu un papildpakalpojumu pārdošanas veicināšanā.	50% no moduļa kopējā apjoma	Lieto profesionālos terminus, raksturojot pamatpakalpojumus.	Lieto profesionālos terminus saziņā un sniedzot paskaidrojumus par pamatpakalpojumiem.	Formulē un izmanto mutiskā saziņā atbilstošus svešvalodas līdzekļus un izteiksmes, lai saprotami un skaidri izteiktu profesionālu viedokli dažādās saziņas situācijās par pamatpakalpojumiem izmitināšanas, ēdināšanas, tūrisma sektoru uzņēmumos vai struktūrvienībās.
		Lieto profesionālos terminus, skaidrojot uzņēmuma papildpakalpojumus.	Lieto profesionālos terminus saziņā un sniedzot paskaidrojumus par uzņēmuma papildpakalpojumiem.	Formulē un izmanto mutiskā saziņā atbilstošus svešvalodas līdzekļus un izteiksmes, lai saprotami un skaidri izteiktu

				profesionālu viedokli dažādās saziņas situācijās par papildpakalpojumiem izmitināšanas, ēdināšanas, tūrisma sektoru uzņēmumos vai struktūrvienībās.
--	--	--	--	---

Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus, pildījumus un noformēt gatavos izstrādājumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Gatavot dažādas mīklas. 2. Veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei pēc konditora norādījumiem. 3. Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus pēc konditora norādījumiem. 4. Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduli "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)" un "Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde" Apgūti moduli "Ražošanas darba organizācija 1. līmenis" , "Pārtikas izejvielu un produktu pirmapstrāde" un "Pārtikas izejvielu un produktu uzglabāšana".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summatīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summatīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru konditora palīga un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana". To apguve ir ieejas nosacījums modulim "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)". Modulis "Konditorejas izstrādājumu gatavošana 1.līmenis" ir B daļas modulis, kuru Konditora palīga un Konditora kvalifikācijas izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Krēmu un desertu gatavošana 1. līmenis". To apguve ir ieejas nosacījums modulim "Maizes gatavošana un cepšana 1.līmenis".

Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c. Zina: mīklas gatavošanas un ražošanas tehnoloģijas, tehnoloģiskās iekārtas, to veidi, lietojums. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un to ietekmējošos faktorus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta receptūru atšķirību no tehnoloģiskajām kartēm, izskaidro uzrādāmo informāciju (sastāvdaļas), mērvienības un apzīmējumus.	Pamato receptūrās un tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas (sastāvdaļas), mērvienību un apzīmējumu saistību.	Veic vienkāršus aprēķinus tehnoloģiskajās kartēs receptūrās doto produktu daudzumus gramos/kilogramos pareizā pierakstā. Raksturo tehnoloģiskās kartes atšķirības no receptūras – tehnoloģiskos mīklu gatavošanas un tālākos posmus.
		Raksturo izejvielu sortimentu, uzturvērtību. Izvērtē tehnoloģiskās prasības izejvielām, izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu ražošanas un gatavošanas procesiem. Ievēro sagatavoto sastāvdaļu savienošanas secību atbilstīgo konditora norādījumiem.	Analizē tehnoloģiskās prasības izejvielām un izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu gatavošanas/ražošanas procesiem un kvalitāti. Nosaka pēc vairākiem kritērijiem izejvielu un produktu savietojamību un savstarpējo aizvietojamību dažādās mīklās. Savieno sagatavotās sastāvdaļas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus.	izvērtē mīklu pamata izejvielas un papildizejvielas – izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem. Analizē izejvielu – miltu, cukura, sāls, olu, taukvielu u.c. – vērtību un nozīmi kvalitātes nodrošināšanā. Patstāvīgi savieno sagatavotās sastāvdaļas noteiktā secībā un noteiktā daudzumā.
		Vispārīgi raksturo un sagatavo darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši konditorejas krāšņu veidam,	Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma specifiku, sagatavošanas/lietošanas prasības un atbilstību gatavošanas tehnoloģijai, demonstrē	Sagatavo konditorejas krāsni cepšanai, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus, precīzi pielāgojot temperatūras režīmu konkrētajam

		ievērojot vispārējos ekspluatācijas noteikumus.	konditorejas krāšņu veidus, ekspluatācijas noteikumus un ikonām uz <u>paneļa</u> konvekcijas, karstā gaisa krāsns, u.c.	mīklas un starpproduktu veidam, iekārtu ekspluatācijas prasībām.
		Raksturo procesus, kas notiek dažādu mīklu mīcīšanas laikā, ievērojot tehnoloģisko dokumentācijas prasības.	Mīklas mīcīšanas laikā analizē notiekošos procesus. Novērtē kvalitātes rādītājus mīklu gatavošanas laikā.	Rūpīgi veic mīklas mīcīšanu ar rokām un mehāniski, piemērojot procesā tūlītējas korektīvas darbības, ja nepieciešams.
		Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar vismaz vienu paņēmieni, ievērojot gatavošanas un ražošanas tehnoloģiju noteikumus un konditora norādījumus.	Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar dažādiem paņēmieniem konsultējoties ar konditoru.	Savienot sagatavotās izejvielas noteiktā secībā, temperatūrā. Veic dažādu mīklu gatavošanu, ievērojot tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma atbilstību, ražošanas un gatavošanas pamatposmus: – izejvielu sagatavošanu, – mīklas iemīcīšanu, raudzēšanu, – dalīšanu un veidošanu, – mīklas pēc rūgšanas jeb uzraudzēšanas, – izstrādājumu cepšanu un atdzesēšanu.
		Pēc konditora norādījumiem vizuāli uzrauga gatavošanas procesu.	Novērtē gatavošanas procesu, sagatavotās mīklas kvalitāti konsultējoties ar konditoru par kvalitātes rādītājiem.	Identificē mīklas kvalitāti. defektus/nepilnības, nosaka to cēloņus un veic preventīvus pasākumus mīklas kvalitātes saglabāšanai pēc konditora ieteikuma..

2. . Spēj: veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei pēc konditora norādījumiem. Zina: starpproduktu veidus, starpproduktu gatavošanas un veidošanas metodes. Izprot: mīklas kvalitātes rādītāju izvērtēšanu tehnoloģiskā aprīkojumu lietošanu atbilstoši uzdevumam	30% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo katras mīklas izstrādājuma veidus - rauga, brezrauga, ar ieraugu, bez ierauga, kārtianās, smilšu u.c..	Izvērtē un raksturo dažādu mīklas izstrādājuma veidus un gatavošanas veiduS.	Izvērtē vismaz katras mīklas (rauga, brezrauga, ar ieraugu, bez ierauga, kārtianās, smilšu u.c..) 5 izstrādājumus, raksturojot mīklas un izstrādājumu specifiku.
		Veido mīklu izstrādājumus - ar rokām un/vai mehāniski un/vai daļēji mehāniski. Raksturo katras mīklas izstrādājuma veidus.- rauga, brezrauga, ar ieraugu, bez ierauga, kārtianās, smilšu u.c.	Veido mīklu izstrādājumus ar rokām un/vai mehāniski, un/vai daļēji mehāniski, veidošanas laikā pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem, ievēro higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas prasības.	Veido dažādu mīklu dažādas sarežģītības izstrādājumus un sagatavo tos termiskajai apstrādei.
		Ievēro gatavošanas tehnoloģiju un iekārtu ekspluatācijas noteikumus un prasības	Ievēro higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas noteikumus un prasības.	Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma lietošanā lieto drošus darba paņēmienus, ievērojot to lietošanas prasības.
		Pārbauda sagatavotos mīklas izstrādājumus pēc vizuāliem/ārējiem rādītājiem, novērš speciālista norādītās nepilnības.	Identificē mīklas izstrādājumu nepilnības, nosaka cēloņus un veic s pasākumus kvalitātes saglabāšanai pēc konditora norādījumiem.	Sagatavotos mīklas starpproduktus/ izstrādājumus novērtē kvalitatīvi, organolapetiski/ sensori un kvantitatīvi.
3. Spēj: cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. Zina: apstrādes materiālus un tehnoloģijas; konditorejas starpproduktu un izstrādājumu cepšanas režīmus, svāra	20% no moduļa kopējā apjoma	Ievēro temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam un tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus – cepšanas temperatūru un laiku.	Precīzi pielāgo temperatūras režīmu konkrētajam starpproduktu un mīklas veidam, iekārtu ekspluatācijas prasībām un citiem nosacījumiem.	Nodrošina tehnoloģisko iekārtu gatavību konkrētajam starpproduktu un mīklas veidu cepšana. Veic tehnoloģisko parametru (temperatūra u.c.) korekcijas pēc nepieciešamības.

zudumus termiskās apstrādes laikā; pēc apstrādes paņēmienus. Izprot: temperatūras režīma izvēli atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, termiskajā apstrādē noritošos procesus		Raksturo izstrādājumu pamatzmaiņas termiskās apstrādes laikā – ārējās (svara zudumi), vizuālās (garoziņas veidošanās) un organoleptiskās/sensorās (smarža, krāsa u.c.).	Raksturo fiziskās, fizikāli ķīmiskās, organoleptiskās un vizuālās izmaiņas termiskās apstrādes laikā, kā arī bioloģiskā, ķīmiskā vai fizikālā piesārņojuma riskus un to sasaisti ar temperatūras režīmiem un tehnoloģijas ievērošanu.	Darba gaitā uzrauga tehnoloģisko precesu gaitu un izmaiņas, pēc nepieciešamības veic korekcijas. Raksturo starpproduktu un izstrādājumu organoleptiskos kvalitātes rādītājus – smaržu, krāsu, garšu, ārējo izskatu u.c.
		Apstrādā gatavos izstrādājumus uzreiz pēc cepšanas saskaņā ar speciālista norādījumiem.	Veic pēc apstrādes darbības dažādiem izstrādājumiem (skaits, izmērs u.c.).	Veic atbilstošas pēc apstrādes darbības dažādiem konditorejas izstrādājumiem.
4. Spēj: sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. Zina: produktu/ izejvielu raksturojumus un specifikāciju, noformēšanas materiālu saderību ar izstrādājumu, aprīkojuma lietošanu noformēšanā, pārtikas piedevu nekaitīgumu, dabas velšu lietošanu konditorejas izstrādājumu noformēšanā, krāsvielu raksturojumu un iedalījumu. Izprot: noformēšanas nozīmi, noformēšanas materiālu apstrādes paņēmienus.	15% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo izstrādājumu noformēšanas materiālus ar termisko apstrādi un bez tās. Veic noformēšanas materiālu (pūdercukurs, rieksti, krāsainie cukura izstrādājumi, svaigas ogas un augļi u.c.) sagatavošanas priekšdarbus un sagatavo tos izstrādājumu noformēšanai.	Sadarbībā konditoru gatavo noformēšanas materiālus, t.sk. izmantojot termisko apstrādi, – šokolādi, žeļeju, cukura mastiku, karameli, glazūru, marcipānu u.c. Veido figūras, ornamentus u.c. ar trafaretu un specializētu aprīkojumu.	Sadarbībā ar konditoru gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. izmantojot termisko apstrādi. Pēc sagatavotā trafareta ar dažādiem materiāliem veido uz pergamenta (plaknē) līnijas, zīmējumus, ornamentus un citas figūras, veido vienkāršas formas ornamentus, figūras.
		Apraksta dabas veltes (ēdamās), to izmantošanas iespējas konditorejā – piemēram, svaigu ziedu, pumpuru, izejvielu/garšaugu izmantošana konditorejā u.c.	Pēc konditora norādījumiem sagatavo dažādas dabas veltes konditorejas izstrādājumu noformēšanai ar dažādiem paņēmieniem, t.sk. termisko apstrādi – kaltēšanu, saldēšanu u.c.	Atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un konditora padomiem, sagatavo dabas veltes – ogas, ziedus, garšaugus, u.c.- drošai/veselībai nekaitīgai izmantošanai ar atbilstīgu sagatavošanas metodi-žāvēšana, kaltēšana, "cukurošana" u.c.

		Apraksta krāsvielu grupas un min vismaz vienu piemēru no katras grupas: – dabīgās krāsvielas (no dabā sastopamajām izejvielām), – dabīgajām identiskas krāsvielas (ķīmiskas, bet identiskas dabā sastopamajām krāsvielām), – sintētiskās krāsvielas (iegūtas ķīmiskajā sintēzē).	Izvērtē krāsvielu izmantošanu un lietošanu un sagatavo tās noformēšanai.	Atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un konditora padomiem, sagatavo dabīgās, dabīgajām identiskas krāsvielas un/vai sintētiskās krāsvielas drošai/veselībai nekaitīgai izmantošanai, ievērojot ieteicamās devas vieglai, maigai nokrāsai vai intensīvai krāsai u.c. kritērijiem
5. Spēj: noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus: – cepumus; – piparkūkas; – smalkmaizītes; – plātsmaizes u.c. Zina: konditorejas izstrādājumu noformēšanas veidus pēc termiskās apstrādes, noformēšanas materiālus, t.sk. netradicionālos (svaigie ziedi utt.), gatavo izstrādājumu sagriešanas veidus un paņēmienus. Izprot: konditorejas izstrādājumu noformējuma nozīmi.	15% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo apdares un rotāšanas pusfabrikātus, ievērojot konditora norādījumus, tehnoloģisko karšu un receptūru prasības.	Gatavo vienkāršus apdares un rotāšanas pusfabrikātus, vizuāli pārbauda izejvielu kvalitāti un kvantitāti.	Analizē dažādiem konditorejas izstrādājumiem piemērotākos variantus, darba gaitā analizē vizuālos un organoleptiskos/sensoros rādītājus
		Raksturo dažādu gatavo konditorejas izstrādājumu noformēšanas iespējas: – cepumiem; – piparkūkām; – smalkmaizītēm; – plātsmaizēm u.c. Veic noformēšanas pamatdarbības.	Noformē dažādus konditorejas izstrādājumus (no katras grupas) ar vismaz trim radošiem/vizuāli atbilstošiem paņēmieniem, lai noformējums būtu atbilstošs konditorejas izstrādājuma sastāvdaļām un nosaukumam.	Piedāvā konditorejas izstrādājumu (no katras grupas) vismaz trīs radošus/ alternatīvus (t.sk. netradicionāliem) un vizuāli atbilstošus konditorejas izstrādājumu noformēšanas iespējas/paņēmieniem un tos demonstrē, lai noformējums būtu vizuāli efektīgs, interesants un atbilstošs konditorejas izstrādājuma sastāvdaļām un nosaukumam.

Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus, pildījumus un noformēt gatavos izstrādājumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem. 2. Veidot mīklas izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. 3. Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. 4. Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. 5. Kontrolēt produktu ražošanas tehnoloģiskajā procesā izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņas. 6. Noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" un "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summatīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summatīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru konditora kvalifikācijas izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide", "Profesionālā saziņa svešvalodās" un "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)".

Moduļa "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas;	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta receptūru atšķirību no tehnoloģiskajām kartēm, izskaidro uzrādāmo informāciju (sastāvdaļas), mērvienības un apzīmējumus.	Pamato receptūrās un tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas (sastāvdaļu), mērvienību un apzīmējumu saistību.	Sagatavo tehnoloģiskās kartes un pārveido receptūrās doto produktu daudzumus gramos/kilogramos pareizā pierakstā. Raksturo tehnoloģiskās kartes atšķirības no receptūras – tehnoloģiskos mīklu

– piparkūku mīklas u.c. Zina: mīklas gatavošanas un ražošanas tehnoloģijas, tehnoloģiskās iekārtas, to veidus, lietojumu. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un to ietekmējošos faktorus.		Raksturo izejvielu sortimentu, uzturvērtību. Izvērtē izejvielu tehnoloģiskās prasības, izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu gatavošanas/ ražošanas procesiem. Ievēro sagatavoto sastāvdaļu savienošanas secību	Analizē izejvielu tehnoloģiskās prasības, izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu gatavošanas/ ražošanas procesiem un kvalitāti. Pēc vairākiem kritērijiem nosaka izejvielu un produktu savietojamību un savstarpējo aizvietojamību dažādās mīklās. Patstāvīgi savieno sagatavotās sastāvdaļas noteiktā secībā.	gatavošanas un tālākos posmus. izvērtē mīklu pamata izejvielas un papildizejvielas – kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem. Analizē izejvielu – miltu, cukura, sāls, olu, taukvielu u.c. – nozīmi mīklas kvalitātes nodrošināšanā. Patstāvīgi savieno sagatavotās sastāvdaļas noteiktā secībā un noteiktā daudzumā, pēc vajadzības veicot korektīvas darbības. Nodrošina mīklas (ar rokām un/vai ar tehnoloģiskajām iekārtām) mīcīšanu, piemērojot tehnoloģijas nosacījumu precīzu ievērošanu, darba drošības un higiēnas noteikumu ievērošanu. Piemēro mīklas gatavošanā visus mīklas gatavošanas procesus: - mīcīt mīklu; - raudzēt mīklu; - dalīt mīklu; - formēt mīklu; - raudzēt mīklas sagataves. Izvērtē vairāku mīklu kvalitātes rādītājus – struktūra, porainība u.c., seko mīklas kvalitātes izmaiņām mīklas gatavošanas/ ražošanas
		Raksturo procesus, kas notiek dažādu mīklu mīcīšanas laikā, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības .	Mīca mīklu un analizē notiekošos procesus. Novērtē kvalitātes rādītājus mīklu gatavošanas laikā	
		Ievērojot gatavošanas un ražošanas tehnoloģiju, gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas atbilstoši mīklas tālākajiem gatavošanas posmus -t.i. raudzē, daļa, formē, raudzē sagataves. Izvērtē mīklu pamata un papildu izejvielu piemērotību noteiktam mīklas veidam.	Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar dažādiem paņēmieniem, t.sk . raudzē, daļa, formē, raudzē sagataves (ja attiecas), Novērtē gatavošanas procesus, sagatavotās mīklas kvalitāti, identificē defektus/nepilnības, nosaka to cēloņus un veic preventīvus pasākumus mīklas kvalitātes saglabāšanai.	

				laikā, korigē iespējamās kļūdas mīklas gatavošanas
2. Spēj: veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. Zina: starpproduktu veidus, starpproduktu gatavošanas un veidošanas metodes. Izprot: mīklas kvalitātes rādītāju izvērtēšanu, tehnoloģiskā aprīkojuma lietošanu atbilstoši uzdevumam	30% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo katras mīklas izstrādājumu veidus.	Izvērtē un raksturo katras mīklas vairāk zināmos izstrādājumu veidus un gatavošanas veidu.	Izvērtē katras mīklas starpproduktu veidus no – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c.
		Veido mīklu izstrādājumus – ar rokām un/vai mehāniski, un/vai daļēji mehāniski. Ievēro gatavošanas tehnoloģiju un iekārtu ekspluatācijas prasības.	Veido mīklu izstrādājumus – ar rokām un/vai mehāniski, un/vai daļēji mehāniski. Veidošanas laikā pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem un ievēro higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu iekārtu ekspluatācijas prasības.	Patstāvīgi formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai ar iekārtām, manuāli/ar rokām korigē iespējamās kļūdas veidošanas procesā (dažādi apjomi, vizuālie rādītāji u.c.).
		Sagatavo dažādas izejvielas (sēklas, milti, graudi u.c.) mīklas izstrādājumu apstrādei un dekorēšanai - veic to apstrādi, ievērojot receptūras nosacījumus, norādījumus un higiēnas prasības.	Sagatavo dažādas izejvielas mīklas apstrādei un dekorēšanai - veic to pirmapstrādi u.c. apstrādes darbības, atbilstoši to veidam, receptūras prasībām un citiem priekšnoteikumiem.	Patstāvīgi dekorē un apstrādā strādā mīklu izstrādājumu starpproduktus atbilstoši to veidam, izmēram. receptūras prasībām un citiem priekšnoteikumiem.
		Novērtē sagatavotos mīklas izstrādājumus pēc vizuāliem/ārējiem un organoleptiskiem/sensoriem rādītājiem, novērs pamanītās nepilnības.	Novērtē sagatavotos mīklas izstrādājumus pēc vizuāliem/ārējiem un organoleptiskiem/sensoriem rādītājiem, novērs pamanītās vizuālās nepilnības.	Īzvērtē sagatavotos mīklas izstrādājumu kopējos apjomus, nosakot korektīvās darbības un veidus, kā to izdarīt.

3. Spēj: cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. Zina: apstrādes materiālus un tehnoloģijas; konditorejas starpproduktu un izstrādājumu cepšanas režīmu; svara zudumus termiskās apstrādes laikā; pēcapstrādes paņēmienus. Izprot: temperatūras režīma izvēli atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, termiskās apstrādes ķīmiskos procesus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Ievēro temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam un tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus – cepšanas temperatūru un laiku	Precīzi pielāgo temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, iekārtu ekspluatācijas prasībām un citiem nosacījumiem. Veic tehnoloģisko parametru (temperatūra u.c.) korekcijas pēc nepieciešamības.	Sagatavo konditorejas krāsni cepšanai, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus, precīzi pielāgojot temperatūras režīmu konkrētajam mīklas un starpproduktu veidam, iekārtu ekspluatācijas prasībām u.c. prasībām.
		Raksturo izstrādājumu pamatizmaiņas termiskās apstrādes laikā – ārējās (svara zudumi), vizuālās (garoziņas veidošanās) un organoleptiskās/ sensorās (smarža, krāsa u.c.).	Raksturo fiziskās, fizikāli ķīmiskās, organoleptiskās/ sensorās un vizuālās izmaiņas mīklas izstrādājumu termiskās apstrādes termiskās apstrādes laikā.	Ar uzskatāmiem piemēriem paskaidro, kādas izmaiņas notiek dažāda mīklas un gatavos izstrādājumos - svara, vizuālās un organoleptiskās/ sensorās, arī bioloģiskā, ķīmiskā vai fizikālā piesārņojuma riskus un to sasaisti ar temperatūras režīmiem un tehnoloģijas ievērošanu.
		Veic apstrādes darbības gatavajiem izstrādājumiem uzreiz pēc cepšanas.	Veic apstrādes darbības dažādu mīklu dažādiem dažādiem izstrādājumiem (skaits, izmērs u.c.), konstatē nepilnības un tās labo.	Izmantojot drošus un efektīvus darba paņēmienus, apstrādā dažāda veida gatavo izstrādājumu virsmas ar dažādām pārtikas izejvielām/sagatavotajiem produktiem u.c.
4. Spēj: sagatavot dažādus materiālus konditorejas izstrādājumu noformēšanai. Zina: produktu un izejvielu raksturojumus un specifikāciju; noformēšanas materiālu saderību ar izstrādājumu; inventāra lietošanu noformēšanā; pārtikas piedevu nekaitīgumu; dabas	15% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo izstrādājumu noformēšanas materiālus ar termisko apstrādi un bez tās. Veic noformēšanas materiālu (pūdercukurs, rieksti, krāsainie cukura izstrādājumi, svaigas ogas un augļi u.c.) sagatavošanas priekšdarbus un sagatavo tos izstrādājumu noformēšanai.	Gatavo zināmākos noformēšanas materiālus, t.sk. ar termisko apstrādi – krēmus, šokolādi, želejas, cukura mastiku, kameles, glazūru, marcipānu u.c. Veido figūras, ornamentus u.c. ar specializētu aprīkojumu	Gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. izmantojot termisko apstrādi. Veido uz pergamenta (plaknē) līnijas, zīmējumus, ornamentus un citas figūras, veido formas ornamentus, figuras konditorejas izstrādājumu noformēšanai.

velšu lietošanu konditorejas izstrādājumu noformēšanā; krāsvielu raksturojumu un iedalījumu. Izprot: noformēšanas nozīmi, noformēšanas materiālu apstrādes paņēmienus		Apraksta dabas veltes (ēdamās), to izmantošanas iespējas konditorejā, piemēram, svaigu ziedu, pumpuru, izejvielu/garšaugu/garšvielu izmantošanu konditorejā u.c.	Sagatavo dažādas dabas veltes konditorejas izstrādājumu noformēšanai ar dažādiem paņēmieniem, t.sk. ar termisko apstrādi – kaltējot, saldējot u.c.	Atbilstoši pasūtītāja vēlmēm, sezonai, pasūtījumam, sagatavo dabas veltes – ogas, ziedi, garšaugi, u.c. - drošai/ veselībai nekaitīgai izmantošanai ar atbilstīgu sagatavošanas metodi- žāvēšana, kaltēšana, "cukurošana" u.c.
		Apraksta krāsvielu grupas un min vismaz vienu piemēru no grupas: – dabīgās (no dabā sastopamajām izejvielām), – dabīgajām identiskās krāsvielas (ķīmiskas, bet identiskas dabā sastopamajām krāsvielām), – sintētiskās krāsvielas (kas iegūtas ķīmiskajā sintēzē).	Izvērtē krāsvielu precīzu sagatavošanu un drošu drošu izmantošanu noformēšanai, un sagatavo tās konditorejas izstrādājumu noformēšanai.	Atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un konditora padomiem, sagatavo dabīgās, dabīgajām identiskas krāsvielas un/vai sintētiskās krāsvielas drošai/ veselībai nekaitīgai izmantošanai, ievērojot ieteicamās devas vieglai, maigai nokrāsai vai intensīvai krāsai u.c. kritērijiem
5. Spēj: noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus: – cepumus; – piparkūkas; – smalkmaizītes; – plātsmaizes; – kūkas; – tortes u.c.	15% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo apdares un rotāšanas starpproduktus pēc tehnoloģiskajām kartēm un receptūrām.	Analizē sagatavoto apdares un rotāšanas starpproduktu kvalitātes rādītājus, t.sk.atbilstību tehnoloģiskajām kartēm un receptūrām.	Tehnoloģiski kvalitatīvi, t.sk racionāli izmantojot izejvielas, gatavo apdares un rotāšanas starpproduktus konditorejas izstrādājumu virsmas un malu apstrādei. -

Zina: konditorejas izstrādājumu noformēšanas veidus pēc termiskās apstrādes, noformēšanas materiālus, t.sk. netradicionālos (svaigie ziedi utt.), gatavo izstrādājumu sagriešanas veidus un paņēmienus. Izprot: konditorejas izstrādājumu noformējuma nozīmi		Raksturo noformēšanas iespējas dažādiem gataviem konditorejas izstrādājumiem: – cepumiem; – piparkūkām; – smalkmaizītēm; – plātsmaizēm; – kūkām; – tortēm u.c. Veic noformēšanas pamatdarbības.	Noformē dažādus konditorejas izstrādājumus (no katras grupas) ar vismaz vienu radošu/ alternatīvu (t.sk. netradicionālu) un vizuāli atbilstošu paņēmieni, lai noformējums būtu efektīgs, interesants un atbilstošs konditorejas izstrādājuma sastāvdaļām un nosaukumam.	Noformē dažādus konditorejas izstrādājumus (no katras grupas), kritiski izvērtējot pieejamos resursus un iespējas, t.sk. pasūtījuma veids, pasūtītāja vēlmes piedāvājot tūlītējas izmaiņas un/vai papildinājumus.
--	--	--	--	--

Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (1.līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas pagatavot konditorejas izstrādājuma apdares un/vai pildījuma krēmu un/vai vienkāršu desertu, ievērojot konditora norādījumus
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši deserta veidam pēc konditora norādījumiem. 2. Sagatavot produktus/izejvielas un materiālus dažādiem desertiem un krēmiem. 3. Gatavot desertu sagataves, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus. 4. Precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības desertu gatavošanas procesos. 5. Gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc konditora norādījumiem.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduli "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)", "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summatīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summatīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru konditora palīga un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Konditora palīga kvalifikācijas izglītojamajiem moduļim "Konditora palīga prakse". 2. Konditora kvalifikācijas izglītojamajiem moduļiem "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)", "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)".

Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (1.līmenis)" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši deserta veidam pēc konditora norādījumiem.	3% no moduļa kopējā apjoma	Atšķir un salīdzina konditorejas tehnoloģisko iekārtu veidus pēc to darbības procesiem (termiskās apstrādes iekārtas, aukstumiekārtas,	Raksturo konditorejas tehnoloģisko iekārtu veidus un skaidro to darbības principus, drošas ekspluatācijas noteikumus	Skaidro konditorejas tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma sagatavošanas procesu noteikta darba veikšanai, identificējot darba aizsardzības

Zina: konditorejas aprīkojuma, aukstumiekārtu un tehnoloģisko iekārtu veidus un to darbības raksturojumu. Izprot: konditorejas tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma darbības un ekspluatācijas noteikumus		mehāniskās apstrādes iekārtas u.c.).	un paņēmienus, higiēnas noteikumus.	sistēmas pasākumus. izvērtē drošas darba vides veidošanas paņēmienus (tehnoloģiskās iekārtas, tradicionālais aprīkojumu u.c.).Ievēro Tīrīšanas plāna ražošanas cehā noteikumus iekārtu un aprīkojuma uzturēšanā darba kārtībā prasības.
		Veic sagatavošanas priekšdarbus konditorejas tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma darbībai atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem, konditora norādījumiem. un konkrētam darba uzdevumam.	Patstāvīgi sagatavo lietošanai konditorejas tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem un konkrētam darba uzdevumam.	Deminstrē sagatavo konditora darba vietu, piemērojot produktu un ražošanas higiēnas, ergonomikas un drošības prasības, un veic korekcijas (darba vietas sagatavošanā), ievērojot darba plānu un citus ietekmējošos faktorus.
	25 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc un vispārēji apraksta katru deserta veidu, minot no katra vismaz 2 nosaukumus: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētie deserti; – specializētie deserti; – Latvijas klasiskie deserti; – pasaules klasiskie deserti.	Vispusīgi apraksta katru deserta veidu, minot no katra vismaz 2 nosaukumus un raksturojot to galvenās sastāvdaļas, uzturvērtību, gatavošanas tehnoloģiju.	Izvērtē visu desertu kopīgo un atšķirīgo, sevīšķi akcentējot Latvijas un starptautiski pazīstamo desertu īpatnības - izejvielas, uzturvērtību, tehnoloģiskos procesus, garšvielas, pasniegšanas un noformēšanas specifiku u.c.
		Nosauc un vispārēji apraksta apdares krēmu, masu un pildījumu katru veidu, minot no katra veida vismaz 2 nosaukumus un katra veida gatavošanas pamattehnoloģiju: – sāļie apdares krēmi un pildījumi, masas;	Apraksta apdares krēmu, masu un pildījumu katru veidu, minot no katra veida vismaz 2 nosaukumus un raksturojot to galvenās sastāvdaļas, uzturvērtību, gatavošanas tehnoloģiju u.c.:	Izvērtē dažādu apdares krēmus, masas un pildījumus organioleptiski: – sāļie apdares krēmi un pildījumi, masas; – šokolādes apdares krēmi, pildījumi, masas; – cukura apdares materiāli;

		– šokolādes apdares krēmi, pildījumi, masas; – cukura apdares materiāli; – sauso izejvielu pildījumi, krēmi; – olbaltuma krēmi un pildījumi, masas; – piena produktu krēmi un pildījumi, masas.	– sāļie apdares krēmi un pildījumi, masas; – šokolādes apdares krēmi, pildījumi, masas; – cukura apdares materiāli; – sauso izejvielu pildījumi, krēmi; – olbaltuma krēmi un pildījumi, masas; – piena produktu krēmi un pildījumi, masas.	– sauso izejvielu pildījumi, krēmi; – olbaltuma krēmi un pildījumi, masas; – piena produktu krēmi un pildījumi, masas raksturojot izejvielas, to uzturvērtību, tehnoloģiskos procesus un izmantošanas specifiku u.c
2. Spēj: sagatavot produktus/izejvielas un materiālus dažādiem desertiem un krēmiem. Zina: produktu grupu saderību, izejvielu pirmapstrādes procesus un to specifiku. Izprot: izejvielu un materiālu izvēli un atbilstība desertu veidam.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc izejvielu pirmapstrādes veidus dažādu desertu un krēmu gatavošanai: – augļiem, ogām, – šokolādei, – cukuram; – pienam un piena produktiem, – taukvielām, – olām, – riekstiem, – želējošām vielām u.c. Sagatavo izejvielas (pamata un papildu) pirmapstrādei, ievērojot personisko, ražošanas un produktu higiēnu. Nosauc materiālu veidus.	Apraksta un salīdzina izejvielu pirmapstrādes veidus dažādu desertu gatavošanai. Patstāvīgi sagatavo izejvielas pirmapstrādei, ievērojot personisko, ražošanas un produktu higiēnu un tehnoloģiskās kartes nosacījumus. Raksturo prasības materiāliem desertu un krēmu ražošanā.	Piemēro un demonstrē ražošanas plūsmas galveno priekšnoteikumu - izejvielas, starpprodukti un gatavā produkcija nedrīkst nevienā vietā nonākt saskarē ar netīrumiem vai patogēnajiem mikrobiem, skaidrojot, kāpēc īpaši jāpievērš uzmanību pienam, krējumam, olām un citām augsta riska izejvielām.
		Nosauc un apraksta pirmapstrādes tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un materiālu specifiku desertu gatavošanai. Atpazīst atbilstošo temperatūras režīmu tehnoloģiskajās iekārtās.	Raksturo pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un materiālus desertu gatavošanai, akcentējot atšķirīgo desertu gatavošanai. Tehnoloģiskajās iekārtās nodrošina atbilstošu	Izvērtē pirmapstrādes tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma veidus un to izmantošanas atbilstību konkrētu desertu gatavošanai: – sāļie apdares krēmi un pildījumi, masas; – šokolādes apdares

			temperatūras un laika režīmu.	krēmi, pildījumi, masas; – cukura apdares materiāli; – sauso izejvielu pildījumi, krēmi; – olbaltuma krēmi un pildījumi, masas; – piena produktu krēmi.
		Raksturo piemērotāko desertu un krēmu izejvielu un produktu svēršanas veidu (mehānisks vai automatizēts) un dozēšanas veidu. Dozē pēc norādījumiem izejvielas ar atbilstošu aprīkojumu/ierīcēm.	Precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot tehnoloģiskās kartes informāciju un aprīkojuma/mērierīču lietošanas noteikumus.	Izmēra un nosver pareizu produktu daudzumu atbilstoši desertu un krēmu tehnoloģiskās kartes saturam.
		Pirms izmantošanas katru izejvielu pārbauda organoleptiski/sensori. Veic produktu un izejvielu pirmapstrādes darbības pēc norādījumiem, ievērojot personiskās, ražošanas un produktu higiēnas noteikumus.	Pirms izmantošanas katru izejvielas kvalitātes rādītāju pārbauda organoleptiski/sensori. Patstāvīgi veic izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumus.	Veic dažādu desertu un krēmu izejvielu pirmapstrādi, precīzi ievērojot gatavošanas tehnoloģiju, higiēnas noteikumus u.c. prasības.
3. Spēj: gatavot desertu sagataves, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus. Zina: tehnoloģisko karšu un receptūru prasības, tehnoloģisko procesu raksturojumu un kvalitātes prasības. Izprot: tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanas un precizitātes nozīmīgumu.	32% no moduļa kopējā apjoma	Lasa tehnoloģisko karti un/vai receptūru, nosakot sastāvdaļas un tehnoloģiskos procesus desertu sagatavju/ starpproduktu gatavošanā.	Precīzi ievēro tehnoloģiskās dokumentācijas un/vai receptūras prasības desertu sagatavju/ starpproduktu gatavošanā.	Veido detalizētu desertu sagatavju/ starpproduktu gatavošanas tehnoloģisko precesu aprakstu, detalizēti aprakstot kvalitātes prasības.
		Seko līdz desertu sagatavju/ starpproduktu organoleptiskajiem/ sensorajiem un vizuālajiem kvalitātes rādītājiem gatavošanas laikā.	Izvērtē un apraksta desertu sagatavju/ starpproduktu un desertu organoleptiskos/ sensoros kvalitātes rādītājus.	Gatavošanas laikā uzrauga organoleptiskos/ sensoros un vizuālos kvalitātes rādītājus, nosakot to atbilstību tehnoloģiskajām prasībām,

				novērtē izmaiņas un gatavošanas gaitu.
		Sadarbībā ar konditoru izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem. Nosaka pēc tehnoloģiskās kartes atbilstošo apstrādes veidu un sadarbībā ar konditoru gatavo desertus.	Atbildīgi izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem. Izvēlas atbilstošo apstrādes veidu desertu gatavošanai. Precīzi ievēro receptūras nosacījumus un konditora norādījumus visā gatavošanas procesā.	Gatavo desertu sagataves, atbilstoši desertu veidiem, nepieļauj atkāpes no tehnoloģiskās dokumentācijas. Veic dažādu desertu un krēmu izejvielu pirmapstrādi (ar vai bez termiskās apstrādes), , precīzi ievērojot to gatavošanas tehnoloģiju.
4. Spēj: gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc konditora norādījumiem: – sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; – šokolādes apdares krēmus un pildījumus, masas; – cukura apdares materiālus; – sauso izejvielu pildījumus, krēmus; – olbaltuma krēmus un pildījumus, masas; – piena produktu krēmus un pildījumus, masas. Zina: krēmu un pildījumu gatavošanas tehnoloģijas, uzglabāšanas prasības un noteikumus. Izprot: higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu organoleptiskos/ sensoros un vizuālos kvalitātes rādītājus gatavošanas laikā. Ievēro higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā.	Izvērtē dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus, novērtē uzturvērtību, organoleptiskos/ sensoros kvalitātes rādītājus un gatavošanas tehnoloģijas. Raksturo higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā.	Paskaidro temperatūras piemērošanas nozīmi dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas tehnoloģijās, t.sk. uzglabāšanas laikā un to gatavošanas procesos.
		Sadarbībā ar konditoru izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem. Pēc tehnoloģiskās kartes informācijas nosaka atbilstošu apstrādes veidu un sadarbībā ar konditoru gatavo apdares krēmus, masas un pildījumus.	Atbildīgi izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem. Izvēlas atbilstošu apstrādes/gatavošanas/ ražošanas veidu to gatavošanai. Visā gatavošanas procesā precīzi ievēro receptūras nosacījumus un konditora norādījumus.	Gatavo dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus, ievērojot pēc konditora norādījumus: – sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; – šokolādes apdares krēmus un pildījumus, masas; – cukura apdares materiālus; – sauso izejvielu pildījumus, krēmus;

				– olbaltuma krēmus un pildījumus, masas; – piena produktu krēmus un pildījumus, masas.
--	--	--	--	--

Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot, noformēt un pasniegt desertu un/vai konditorejas izstrādājuma apdares krēmu un/vai pildījumu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas laikā. 2. Atbildīgi izvēlēties un sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādu desertu gatavošanai. 3. Gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus. 4. Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus. 5. Radoši noformēt dažādas sarežģītības desertus. 6. Izvērtēt krēmu un desertu gatavošanas procesu tehnoloģisko gaitu.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduļi B daļas "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" un "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Krēmu un desertu gatavošana" (2. līmenis) ir B daļas modulis, kuru konditora kvalifikācijas izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)" un "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide", "Profesionālā saziņa svešvalodās" un "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)".

Moduļa "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas laikā. Zina: desertu gatavošanas tehnoloģisko dokumentāciju, gatavo izstrādājumu noformēšanas prasības, gatavo izstrādājumu sagriešanas veidus un paņēmienus. Izprot: desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesus.	15% no moduļa kopējā apjoma	Aizpilda desertu, dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu tehnoloģiskās kartes un kalkulācijas kartes visas sadaļas, norādot precīzu informāciju.	Patstāvīgi veido desertu, dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu tehnoloģiskās kartes un kalkulācijas kartes vairākos variantos, nomainot kādu no izejvielām, to daudzumu u.c. saistīto informāciju.	Piemēro dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu tehnoloģisko dokumentāciju, t.sk., veidojot jaunas receptūras un tehnoloģiskās kartes, iekļaujot jaunas/citas izejvielas, starpproduktu un gatavā produkta iznākuma maiņu u.c.
		Raksturo desertu, apdares krēmu, masu un pildījumu organoleptiskos/ sensoros un vizuālās kvalitātes rādītājus, t.sk. gatavo izstrādājumu sagriešanas veidus un paņēmienus.	Detalizēti apraksta desertu, dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu organoleptiskos/ sensoros un kvalitātes rādītājus, novērtējot gatavo izstrādājumu noformēšanas prasību, gatavo izstrādājumu sagriešanas veidu un paņēmieni ievērošanu.	Lieto racionālus darba paņēmienus izstrādājumu sagriešanā, nepieļaujot atgriezumus/ brāķi/pārpalikumus.
2. Spēj: atbildīgi izvēlēties un sagatavot izejvielas un materiālus dažādu desertu gatavošanai. Zina: desertos izmantojamus produktus, izejvielas, to raksturojumu.	20% no moduļa kopējā apjoma	Pārbauda dažādās desertu gatavošanai sagatavotās izejvielas, produktus un materiālus, to kvantitatīvā un kvalitatīvā daudzuma atbilstību noteiktam desertam(-iem) un/vai daudzumam.	Kontrolē dažādiem desertiem sagatavotās izejvielas, produktus un materiālus, nepieļaujot atkāpes sevišķi starptautiski pazīstamiem desertiem .	Iesaka atbilstoši dažādās desertu receptūrai vai tehnoloģiskajai kartei alternatīvu un/vai uzlabojumu – jaunas / alternatīvas izejvielas, apstrādes veids (iekārtas vai aprīkojums), temperatūras izmaiņas, sagriešana, dekorēšana u.c.

Izprot: izejvielu, produktu un materiālu atbilstību desertu veidam.		Identificē jaunus izstrādātos vai inovatīvos pārtikas produktus/izejvielas konditorejā, kam uzlabota uzturvērtība, ķīmiskais sastāvs vai citi rādītāji.	Raksturo jaunus izstrādātos vai inovatīvos pārtikas produktus/ izejvielas konditorejā, kā arī produktus, kas izstrādāti, izmantojot jaunas tehnoloģijas un ražošanas procesus un tradicionāli lietoti ārpus ES. Izvērtē šo produktu atbilstību receptūrai.	Piedāvā jaunas vai inovatīvas/ pārtikas produktus vai tehnoloģiskās darbības/ procesus/ iekārtas/ aprīkojumu desertu gatavošanai: – produkti no trešajām valstīm: čia sēklas, godži ogas u.c.; – esošo pārtikas produktu ekstrakti: rapšu sēklu proteīns u.c.; – jauns pārtikas ražošanas process: - maizes apstrāde ar UV stariem, lai palielinātu D vitamīna saturu tajā u.c.
3. Spēj: gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētajiem desertiem; – specializētajiem desertiem; – Latvijas klasiskajiem desertiem; – pasaules klasiskajiem desertiem. Zina: termiskās apstrādes veidus; higiēnas noteikumus, Latvijas, t.sk. etnogrāfisko reģionu, klasisko desertu izejvielu izvēli un to raksturojumu, saldēto desertu pasniegšanas prasības un noteikumus.	25% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo temperatūras režīmus dažādu desertu – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētajiem desertiem; – specializētajiem desertiem; – Latvijas klasiskajiem desertiem; – pasaules klasiskajiem desertiem gatavošanas procesos. Raksturo desertu gatavošanas aprīkojumu – veidus, materiālus, lietojumu, izmērus, lietošanas ilgumu u.c.	Izvērtē temperatūras režīmus (t.sk. atbilstošās iekārtas) dažādu desertu – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētajiem desertiem; – specializētajiem desertiem; – Latvijas klasiskajiem desertiem; – pasaules klasiskajiem desertiem gatavošanas procesos, nosaka to kritiskos kontroles punktus. Izvērtē un nosaka katra aprīkojuma veida piemērotību noteiktiem desertiem, akcentējot tā priekšrocības un iespējamās trūkumus.	Dažādas sarežģītības desertu gatavošanas laikā ievēro desertu ražošanas/gatavošanas procesu specifiku, izvērtējot desertu gatavošanā kritiskos kontroles punktus - vieta, posms vai darbība (atdzesēšanas laiks, temperatūras robežas u.c.) Dažādas sarežģītības desertu gatavošanas laikā ievēro dažādas sarežģītības desertus, piemēro tehnoloģiskās dokumentācijas

Izprot: desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesus, desertu gatavošanas tradīcijas un to variācijas, t.sk. pasaules, klasikas u.c.			Raksturo gatavošanas un aprīkojuma lietošanas noteikumus.	nosacījumus un ražošanas/gatavošanas procesa specifiku: – iekārtas un aprīkojums (izvēle, sagatavošana un lietošana), to lietošanas un ražošanas higiēnas prasības.
	Identificē Latvijai tradicionālos desertus, raksturojot to īpatnības – izejvielas, tehnoloģiskos procesus, tradīcijas, pasniegšanas veidu u.c.	Izvērtē Latvijai raksturīgos desertus, raksturojot to uzturvērtību, ķīmisko sastāvu, izejvielas, noformēšanas un pasniegšanas īpatnības u.c.		Gatavo dažādus novadiem un etnogrāfiskajiem reģioniem raksturīgus desertus, ievērojot gatavošanas un pasniegšanas tradīcijas.
	Identificē pasaules tradicionālos desertus – tiramisu, štrūdeli, Pavlovu, vārītu saldā krējuma krēmu (<i>panna cotta</i>), brauniju, šokolādes suflē, maskarpones krēmu, brulē krēmu u.c., raksturojot izcelsmes valsti, izejvielas, gatavošanas tehnoloģiju u.c.	Izvērtē pasaules tradicionālo desertu/izstrādājumu tehnoloģiju, to garšas īpašības, noformējumu, pasniegšanu un piedāvājumu Latvijas konditorejās.		Gatavo pasaules tradicionālos desertus – tiramisu, štrūdeli, Pavlovu, vārītu saldā krējuma krēmu (<i>panna cotta</i>), brauniju, šokolādes suflē, maskarpones krēmu, brulē krēmu u.c.ievērojot gatavošanas tehnoloģiju prasības – izejvielas, gatavošanas un pasniegšanas tradīcijas.
	Apraksta vairākus jaunievedumus, to izmantošanas iespējas konditorejā – piemēram: svaigi ziedi, pumpuri, riekstu/sēklu izmantošana kā pamatizejvielas, netradicionāla izejvielu/garšaugu/ garšvielu izmantošana konditorejā u.c.	Analizē jaunievedumu attīstību, apskatot ietekmējošos faktorus un iemeslus – piemēram: veselīgs uzturs, ārējā ietekme (eklēri) u.c.		Salīdzina dažādu produktu/izejvielu vairākas izmantošanas variācijas (valstīs) un gatavošanas tradīcijas. Identificē jaunākās tendences konditorejā, piemēram, garšu pilnveidei un dažādošanai, piedāvā desertu gatavošanai, variējot

				izejvielu materiālu piedāvājumu.
4. Spēj: gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus: – sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; – šokolādes apdares krēmus un pildījumus, masas; – cukura apdares materiālus; – sauso izejvielu pildījumus, krēmus; – olbaltuma krēmus un pildījumus, masas; – piena produktu krēmus un pildījumus, masas. Zina: apdares krēmu un pildījumu veidus; apdares krēmu un pildījumu izejvielu grupu raksturojumu, gatavošanas tehnoloģijas un metodes.	20% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu organoleptiskos un vizuālos kvalitātes rādītājus gatavošanas laikā. Ievēro higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā.	Izvērtē dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus, novērtē uzturvērtību, organoleptiskos kvalitātes rādītājus un gatavošanas tehnoloģiju atbilstību. Raksturo higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā.	Sagatavo desertu noformēšanai dažādus materiālus ar mērķi nemainīt nianšes – garšu, smaržu, ārējo izskatu, struktūru u.c.: – vienkāršus noformēšanas materiālus: pūdercukuru, riekstus, krāsainos cukura izstrādājumus, – svaigus/saldētus/ cukurotus/želētus augļus un ogas, – ar termisko apstrādi: krēmus, šokolādes, želejas, cukura mastiku, kameles, glazūras, marcipāns u.c.
		Izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem. Nosaka pēc tehnoloģiskās kartes atbilstošu apstrādes veidu un gatavo apdares krēmus, masas un pildījumus.	Atbildīgi izvēlas un pārbauda atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem. Izvēlas atbilstošu apstrādes/gatavošanas/ ražošanas veidu to gatavošanai. Precīzi ievēro atbilstoši receptūras nosacījumus visā gatavošanas procesā.	Gatavo – sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; – šokolādes apdares krēmus un pildījumus, masas; – cukura apdares materiālus; – sauso izejvielu pildījumus, krēmus; – olbaltuma krēmus un pildījumus, masas; – piena produktu krēmus un pildījumus, masas atbilstoši receptūras un tehnoloģiskās kartes nosacījumiem, īpašu uzmanību pievēršot gatavošanas un ražošanas

				higiēnas noteikumu saistībai ar produktiem, ražošanas iekārtām, aprīkojumu u.c.
5. Spēj: radoši noformēt dažādas sarežģītības desertus. Zina: noformēšanas materiālus un veidus, noformēšanā izmantojamo materiālu, dabas velšu lietošanu desertu noformēšanā, desertu traukus un piederumus, netradicionālo (materiāli, elementi, svaigie ziedi u.c.) noformējumu. Izprot: desertu noformēšanas nozīmi.	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo dažādus desertu noformēšanas materiālus, traukus, piederumus. Meklē vienkāršu, bet radošu/alternatīvu variantu, lai noformējums būtu efektīgs, interesants un atbilstošs.	Izveido un piedāvā vismaz trīs radošus/alternatīvus, finansiāli izdevīgus un vizuāli atbilstošus variantus, lai noformējums būtu efektīgs, interesants un atbilstošs desertu sastāvdaļām un nosaukumam.	Izstrādā desertu noformēšanai vairākus piedāvājumus, t.sk. jaunrades, iekļaujot dažādas komponentus: pasniegšanas traukus (arī netradicionālos), piederumus, vizuāli efektīgs, interesants noformējumu (ornamenti, figūras, telpiskas figūras u.c.), papildu materiāli u.c.
		Gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. ar termisko apstrādi: krēmi, šokolāde, žeļejas, cukura mastika, karameles, glazūras, marcipāns u.c. Analizē dažādu noformēšanas materiālu izmantošanas iespējas visdažādāko krēmu un desertu noformēšanai.	Gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. ar termisko apstrādi: krēmi, šokolāde, žeļejas, cukura mastika, karameles, glazūras, marcipāns u.c. Veido vienkāršas formas ornamentus, figūras, telpiskus objektus u.c., izmantojot arī specializētu aprīkojumu.	Sagatavo desertu noformēšanai dažādus materiālus ar mērķi nemainīt desertu kvalitātes un vizuālās nianšes: – garšu, smaržu, ārējo izskatu, struktūru u.c.: – vienkāršus noformēšanas materiālus: pūdercukuru, riekstus, krāsainos cukura izstrādājumus, – svaigus/saldētus/ cukurotus/ želētus augļus un ogas, – ar termisko apstrādi: krēmus, šokolādes, žeļejas, cukura mastiku, karameles, glazūras, marcipāns u.c.

		Sagatavo dabas veltes (ēdamās) ar dažādiem veidiem, ievērojot higiēnas un drošības prasības. Izvērtē, piemēram, svaigu ziedu, pumpuru, izejvielu/garšaugu/ garšvielu u.c., izmantošanas iespējas desertu noformēšanā.	Sagatavo dažādas dabas veltes desertu noformēšanai, ievērojot saderības (deserts/ noformējums) nianšes – garša, smarža, ārējais izskats, struktūra u.c. – un izmantojot dažādus, t.sk. termiskās apstrādes, veidus.	Sagatavo dabas veltes un nekaitīgas pārtikas krāsvielas no dabas veltēm, sintētiskās un identiskas dabīgajām, detalizēti ievērojot ieteikumus un ievērojot instrukcijas un norādījumus, higiēnas un drošības prasības.
		Sagatavo vismaz 1 krāsvielu no šādām grupām: – dabīgās (no dabā sastopamajām izejvielām), – dabīgajām identiskas krāsvielas (ķīmiskas, bet identiskas dabā sastopamajām krāsvielām), – sintētiskās krāsvielas (kas iegūtas ķīmiskajā sintēzē).	Sagatavo un lieto krāsvielas desertu noformēšanai.	Sagatavo nekaitīgas pārtikas krāsvielas no dabas veltēm (iegūtās no augiem, dzīvniekiem, minerāliem), sintētiskās un identiskas dabīgajām, detalizēti ievērojot instrukcijas un norādījumus, higiēnas un drošības prasības.
6. Spēj: izvērtēt krēmu un desertu gatavošanas procesa tehnoloģisko gaitu. Zina: krēmu un desertu gatavošanas tehnoloģiskos procesu un kvalitātes rādītājus. Izprot: kvalitātes rādītāju izmaiņas un iespējamās korekcijas gatavošanas laikā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc gatavošanas procesu ietekmējošos elementus – izejvielas, materiāls, higiēna u.c. – un analizē tos.	Analizē gatavošanas procesa kontroles ietekmi uz darba drošību.	Kontrolē ražošanas plūsmas virzienu - lai gatavā produkcija nenonāktu kontaktā ar mīklu vai miltiem (riski - pelējuma vai rauga sēnītes vai baktērijas nonākšana uz gala produktu).olaolu
		Organoleptiski/ sensori novērtē dažādu krēmu un desertu kvalitāti, nosauc svarīgākos kvalitātes rādītājus, konstatē izmaiņas.	Organoleptiski/ sensori novērtē dažādu krēmu un desertu kvalitāti, analizē kvalitātes rādītājus. Izskaidro iespējamo defektu cēloņus un to novēršanas iespējas.	Novērtē vairāku veidu krēmu un desertu kvalitāti, izvērtē defektus, to iespējamās rašanās cēloņus un novēršanas iespējas.

Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (1.līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādu miltu maizes mīklas, veidot maizes izstrādājumus un cept maizi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai. 2. Precīzi sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam. 3. Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus rudzu maizei, kviešu maizei, jaukto miltu maizei, speciālajai/īpašajai maizei (griķu, kukurūzas u.c.). 4. Pēc konditora norādījumiem veidot maizes izstrādājumus. 5. Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu. 6. Apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti moduli "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis)", "Produktu un izstrādājumu uzglabāšana".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru konditora palīga un konditora kvalifikāciju izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: 1. Konditora palīga kvalifikācijas izglītojamajiem moduļim "Konditora palīga prakse". 2. Konditora kvalifikācijas izglītojamajiem moduļiem "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)", "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)".

Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (1.līmenis)" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		Augsts apguves līmenis
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	
1. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta receptūru atšķirību no tehnoloģiskajām kartēm, izskaidro uzrādāmo informāciju un mērvienības.	Pamato receptūrās un tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas un mērvienību saistību, pārveido citas uzrādītās mērvienības starptautiskās	Sagatavo tehnoloģiskās kartes un pārveido receptūrās doto produktu daudzumus gramos/kilogramos tehnoloģiski pareizā pierakstā. Raksturo

Zina: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un to ekspluatācijas noteikumus, specifisko aprīkojumu, piederumus un to lietojumu. Izprot: tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu atbilstību maizes veidam un specifikai.			mērvienību sistēmas (SI) svara vienībās (g, kg u.tml.)	tehnoloģiskās kartes atšķirības no receptūras – tehnoloģiskos maizes gatavošanas un cepšanas vispārējos posmus.
		Nosauc un vispārīgi raksturo maizes gatavošanas un cepšanas iekārtas un aprīkojumu un vispārējos ekspluatācijas noteikumus.	Izvērtē maizes gatavošanas un cepšanas iekārtu un aprīkojuma specifiku, lietošanas prasības un atbilstību maizes veidam un specifikai.	Izvērtē maizes gatavošanas un cepšanas iekārtu un aprīkojumu izkārtojumu/ ražošanas plūsmas virzienu, iekārtu un aprīkojuma drošas lietošanas prasības.
		Pēc konditora norādījumiem sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, pārbauda to atbilstību higiēnas prasībām un gatavību ražošanas procesiem.	Veic vispārējas tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanas darbības, pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem, ievērojot higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas prasības.	Veic tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ražošanas higiēnas un tehniskā stāvokļa pārbaudi un sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu darbam.
2. Spēj: precīzi sagatavot produktus/ izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam. Zina: produktu/ izejvielu un piedevu sagatavošanas raksturojumu, veidus un apjoma aprēķinus. Izprot: maizes un izstrādājumu produktu/izejvielu un piedevu sagatavošanas tehnoloģiskos procesus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi raksturo produktu/izejvielu un piedevu ķīmisko sastāvu un uzturvērtību, materiālu veidus un lietojumu.	Detalizēti raksturo un pamato dažādu izejvielu kvalitātes rādītājus, uzglabāšanas saderību, organoleptiskās/ sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojumu, materiālu raksturojošās īpašības un lietojumu.	Izvērtē pārtikas izejvielu atbilstību maizes veidam – to īpašību kopumu (ārējo izskatu, krāsu, smaržu, konsistenci, uzturvērtību, izmantošanu, nekaitīgumu).
		Sijā miltus pēc konditora norādījumiem.	Sijā miltus ar atbilstošajām iekārtām un/vai aprīkojumu, skaidro sijāšanas ietekmi uz tālāko tehnoloģisko procesu un maizes kvalitāti.	Sijā miltus manuāli (aprīkojums) vai ar tehnoloģisko iekārtu palīdzību, pārbaudot arī pēc izsijāšanas to struktūru.
		Sagatavo dažādus produktus/izejvielas un materiālus – veic to pirmapstrādi, ievērojot	Sagatavo dažādus produktus/izejvielas un materiālus – veic to pirmapstrādi, ievērojot higiēnas prasības, izejvielu	Sagatavo produktus/izejvielas, materiālus un piedevas – miltus, cukuru, medu, taukvielas, olas, riekstus,

		higiēnas prasības un receptūras nosacījumus.	veidu, kvalitāti un sastāvu, receptūras prasības un citus priekšnoteikumus.	sēklas, piena produktus, augļus, ogas, cepamo pulveri u.c. atbilstoši receptūrai, higiēnas prasībām, izmantojot sagatavošanā dažādus pirmapstrādes paņēmienus – sasmalcināšanu, mazgāšanu, grauzdēšanu u.c. saskaņā ar receptūru un tehnoloģiskās kartes prasībām.
3. Spēj: gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus. Zina: maizes daudzveidību un iedalījumu (t.sk. bezglutēna izstrādājumi); maizes gatavošanas un ražošanas pamata un papildu izejvielas; maizes ražošanas receptūras, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes receptūras. Izprot: plaucējuma, ierauga, iejavas un mīklas gatavošanas paņēmienus; ierauga, plaucējuma un mīklas kvalitātes prasības; maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmus/parametrus.	30% no moduļa kopējā apjoma	Ievērojot receptūru, gatavo kviešu miltu mīklu, organoleptiski/sensori pārbauda mīklas īpašības.	Ievērojot receptūru, gatavo kviešu miltu mīklu pēc dažādiem paņēmieniem, organoleptiski/sensori pārbauda un raksturo mīklas īpašības.	Piemērot receptūru un ražošanas tehnoloģiskās dokumentācijas prasības mīklas gatavošanā.
		Sadarbībā ar konditoru novērtē organoleptiski/sensori sagatavotās pamata un papildu izejvielas un to atbilstību noteiktai mīklai, norāda izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.	Analizē pamata un papildu izejvielu kvalitātes rādītāju atbilstību, izvērtē izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.	Izvērtēt pamata un papildu izejvielu atbilstību kvalitātes rādītājiem, marķējumam un maizes mīklas veidam.
		Nosauc plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas principus.	Izvērtē izejvielu, to temperatūras u.c. faktoru ietekmi uz plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas procesu.	Gatavo plaucējumu, ieraugu un iejavu dažādiem maizes veidiem sadarbībā ar konditoru.
		Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/iejavu/ieraugu, mīca un apstrādā mīklu noteiktā secībā, uzklusot konditora norādījumus.	Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/iejavu/ieraugu noteiktā secībā un temperatūrā, mīca un apstrādā mīklu atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.	Mīca maizes mīklu atbilstoši miltu veidam un malumam, t.sk. tradicionālo Latvijas rudzu un kviešu miltu maizes mīklu, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus.

		Ievēro mīklas raudzēšanas tehnoloģiskos procesus.	Seko mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas procesā pēc konditora norādījumiem.	Seko mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas laikā un vizuāli novērtē mīklas gatavību.
4. Spēj: pēc konditora norādījumiem veidot maizes izstrādājumus. Zina: mīklu gatavošanas tehnoloģijas un paņēmienus, mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus, izstrādājumu veidus un to gatavošanas tehnoloģijas. Izprot: mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Veic dalīšanas darbības saskaņā ar konditora vai tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto mīklas dalīšanas paņēmieni – ar rokām/manuāli vai mehāniski ar iekārtu – mīklas dalītāju.	Dala un veido izstrādājumus ar rokām vai mehāniski, ievēro racionālus, precīzus un drošus darba paņēmienus.	Veic mīklas dalīšanu atbilstoši izstrādājuma veidam noteiktā daudzumā un svarā ar rokām un/vai mehāniski, pārbauda mīklas svaru.
		Formē mīklas sagataves (ar rokām) atbilstoši tehnoloģiskajā instrukcijā minētajam un konditora norādījumiem.	Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski.	Veic mīklas formēšanu, veidojot mīklas sagataves noteiktam maizes veidam, vizuāli nosakot to atbilstību..
		Apstrādā raudzētas mīklas sagataves pirms cepšanas.	Pārbauda raudzēšanas procesus, veic sagatavju virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumi, iespaidumi u.c.).	Raudzē mīklas sagataves. atbilstošā temperatūrā, mitrumā un laikā.
5. Spēj: piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu. Zina: tehnoloģiskās instrukcijas, cepšanas režīmus un veidus. Izprot: procesus un izmaiņas maizē un tās izstrādājumos cepšanas laikā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc maizes cepšanas režīmus visiem maizes veidiem, maizes cepšanas laikā ievēro tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto cepšanas temperatūru un laiku.	Patstāvīgi cep dažādu veidu maizi un izstrādājumus, pamato cepšanas režīma izvēli, sadarbībā ar konditoru veic cepšanas procesa korekcijas.	Pārbauda tehnoloģisko iekārtu gatavību maizes cepšanai atbilstoši maizes veidam, cep dažādu veidu maizi un izstrādājumus, piemērojot katram mīklas un izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu un veidui.
		Skaidro vizuālās izmaiņas, kas notiek mīklā cepšanas laikā.	Skaidro izmaiņas, kas notiek mīklā cepšanas laikā. Raksturo organoleptiskās/sensorās kvalitātes izmaiņas un rādītājus un nosaka maizes gatavības pakāpi.	Cepšanas laikā pārbauda temperatūru maizes mīkstumā cepšanas laikā un maizes gatavības pakāpi.
6. Spēj: apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus.	15% no moduļa kopējā apjoma	Pēc konditora norādījumiem veic gatavās maizes pēcapstrādes darbības.	Apstrādā maizes maizi un tās izstrādājumu virsmu ar	Apstrādā maizes maizi un tās izstrādājumu virsmu ar dažādiem produktiem,

Zina: pēcapstrādes paņēmienus, apstrādes metodes, materiālus un tehnoloģijas. Izprot: izstrādājumu kvalitātes rādītāju izvērtēšanu sadarbībā ar konditoru.			dažādiem produktiem (cietes klīsteris, ūdens, u.c.).	metodēm un paņēmieniem, racionāli izmantojot visus resursus.
		Organoleptiski/sensori novērtē - kviešu maizes - rudzu maizes - speciālo maizes izstrādājumu kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus.	Organoleptiski/sensori novērtē - kviešu maizes - rudzu maizes - speciālo maizes izstrādājumu kvalitāti, skaidrojot tās svarīgākos rādītājus. iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.	Kopā ar konditoru novērtē gatavas maizes kvalitātes rādītājus ar sensorām metodēm – ārējais izskats un forma, garozas īpašības, mīkstuma porainība, mīkstuma struktūra un elastība u.c. rādītājus.

Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (2.līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādu miltu maizes mīklas, veidot un cept dažādas sarežģītības un daudzveidīgus maizes izstrādājumus un maizi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes cepšanai. 2. Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus. 3. Veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus. 4. Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā. 5. Apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, izvērtējot izstrādājumu kvalitāti.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi "Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis)" un "Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu: sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus, veido mīklu un cep maizi, ievērojot maizes receptūras prasības.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru konditora kvalifikācijas izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduļiem "Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis)" un "Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums moduļiem "Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide", "Profesionālā saziņa svešvalodās" un "Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)".

Moduļa "Maizes gatavošana un cepšana (2.līmenis)" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes un izstrādājumu cepšanai. Zina: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un specifisko aprīkojumu,	5% no moduļa kopējā apjoma	Piedalās plūsmas tehnoloģiskajā procesā un apraksta plūsmas tehnoloģiskā procesa principus, izvērtējot plūsmas pamatposmus konditorejas cehā.	Analizē kritiskos un pozitīvos rādītājus katrā tehnoloģiskā procesa posmā, kā arī plūsmas principu ievērošanu konditorejas cehā.	Izvērtē ražošanas plūsmas temperatūras min vai max robežas, kādas ir pieļaujamas, lai novērstu vai samazinātu līdz minimumam mikrobioloģisko, ķīmisko vai fizikālo piesārņojumu konditorejas cehā.

piederumus, to veidus un raksturojumu. Izprot: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un specifiskā aprīkojuma lietojumu un ekspluatācijas noteikumus.		Lasa receptūras un tehnoloģiskās kartes, skaidro atšķirības.	Lasa receptūrās un tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas un mērvienību saistību, veic pārrēķinus vajadzīgajam daudzumam.	Skaidro tehnoloģiskās dokumentācijas lietojumu konditorejas cehā. Izvērtē tehnoloģiskajā dokumentācijā norādītās informācijas atbilstību Izstrādājumam (noteikts daudzums, svārs u.c.)
		Raksturo maizes gatavošanas un cepšanas iekārtas un aprīkojumu un vispārējos ekspluatācijas noteikumus.	Izvērtē konditorejas ceha tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma specifiku, lietošanas prasības un atbilstību maizes un izstrādājumu veidam un specifikai.	Iekārto/sagatavo darba vietu un tās resursus (aprīkojumu) maizes gatavošanai un cepšanai, ievērojot ražošanas higiēnas prasības un citus/pārējos noteikumus.
		Pārbauda sagatavotās tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, to atbilstību higiēnas prasībām un gatavību ražošanas procesiem.	Pārbauda sagatavotās tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, to atbilstību ražošanas procesiem saskaņā ar higiēnas prasībām, darba un vides aizsardzības prasībām, dienas/ ražošanas plānam un tehniskajām prasībām, kā arī izskaidro iekārtu lietošanas prasības.	Veic sagatavoto tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ražošanas higiēnas un tehniskā stāvokļa pārbaudi, t.sk. iekārtu un aprīkojuma organoleptiska kontrole; - mazgāšanas instrukciju strikta ievērošanas pārbaude.
2. Spēj: gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus: – rudzu maizei; – kviešu maizei; – jaukto miltu maizei; – speciālajai/īpašajai maizei (griķu, kukurūzas u.c.). Zina: pamata un papildu izejvielu izvēli, maizes ražošanas receptūras, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes	25% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji raksturo dažādu miltu maizes mīklu veidus – rudzu, kviešu, jaukto miltu mīklu, speciālo/ īpašo (griķu, kukurūzas u.c.) miltu mīklu, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes mīklas.	Atšķir dažādu miltu maizes mīklu veidus – rudzu, kviešu, jaukto miltu mīklu, speciālo/ īpašo (griķu, kukurūzas u.c.) miltu mīklu, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes mīklas pēc v izuālajiem un organoleptiskajiem rādītājiem.	Raksturo dažādu miltu maizes mīklu veidus – rudzu, kviešu, jaukto miltu mīklu, speciālo/ īpašo (griķu, kukurūzas u.c.) miltu mīklu īpašības, apraksta to ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, uzturvērtība).
		Novērtē organoleptiski/ sensori sagatavotās	Analizē pamata un papildu izejvielu kvalitātes	Izvērtē pārtikas izejvielu atbilstību maizes veidiem

receptūras, ierauga, iejavas un mīklas gatavošanas paņēmienus un kvalitātes prasības, mīklas apstrādes paņēmienus. Izprot: maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmu/parametru raksturojumu.		pamata un papildu izejvielas un to atbilstību noteiktai mīklai, izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.	rādītāju atbilstību, izvērtē izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus.	– rudzu maizei; – kviešu maizei; – jaukto miltu maizei; – speciālajai/īpašajai maizei (griķu, kukurūzas u.c.). to dažādo ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējo izskatu, krāsu, smaržu, konsistenci, uzturvērtību, izmantošanu, nekaitīgumu).
		Nosauc plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas principus.	Izvērtē izejvielu, to temperatūras u.c. faktoru ietekmi uz plaucējuma, iejavas un ierauga gatavošanas procesu.	Gatavo plaucējumu, ieraugu un iejavu dažādiem maizes veidiem.
		Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/iejavu/ieraugu, mīca un apstrādā mīklu noteiktā tehnoloģiskā secībā.	Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/iejavu/ieraugu, noteiktā secībā, temperatūrā mīca un apstrādā mīklu atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.	Mīca maizes mīklu atbilstoši miltu veidam un malumam, t.sk. tradicionālo Latvijas rudzu un kviešu miltu maizes mīklu, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus.
		Ievēro mīklas raudzēšanas tehnoloģiskos procesus.	Seko mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas laikā, veic korekcijas.	Uzrauga mīklas kvalitātes izmaiņas raudzēšanas laikā un novērtē mīklas gatavību gala fāzē.
3. Spēj: veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus. Zina: dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizes izstrādājumu veidus un to gatavošanas tehnoloģijas; dažādus maizes veidus un to gatavošanu. Izprot: mīklu gatavošanas tehnoloģijas un paņēmienus;	10% no moduļa kopējā apjoma	Veic dalīšanas darbības saskaņā ar konditora vai tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto mīklas dalīšanas paņēmienus – ar rokām/manuāli vai mehāniski ar iekārtu – mīklas dalītāju.	Analizē un pārbauda mīklas svaru, veido izstrādājumus ar rokām vai mehāniski, ievēro racionālus, precīzus un drošus darba paņēmienus.	Uzrauga un piemēro mīklas dalīšanu atbilstoši izstrādājuma veidam noteiktā daudzumā un svarā ar rokām un/vai mehāniski, pārbauda mīklas svaru.
		Formē mīklas sagataves (ar rokām) atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai.	Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski, koriģē iespējamās nepilnības formēšanas procesā.	Veic mīklas formēšanu, veidojot mīklas sagataves noteiktiem maizes veidiem, nosakot mīklas

mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus.				veidošanas/formēšanas veidu.
		Apstrādā raudzētas mīklas sagataves pirms cepšanas.	Pārtrauga raudzēšanas procesus, veic sagatavu virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumi, iespiedumi u.c.).	Veic mīklas sagatavu tehnoloģisko un dekoratīvo apstrādi pirms cepšanas.
4. Spēj: piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā.	45% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc maizes cepšanas režīmus visiem maizes veidiem, maizes cepšanas laikā ievēro tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto cepšanas temperatūru un laiku.	Patstāvīgi cep dažāda veida maizi un izstrādājumus, pamato cepšanas režīma izvēli.	Nodrošina tehnoloģisko iekārtu gatavību maizes cepšanai atbilstoši maizes veidam, veic cepšanas procesa korekcijas.
Zina: cepšanas režīmus dažādiem maizes un izstrādājumu veidiem. Izprot: cepšanas laikā notiekošās izmaiņas.		Skaidro vizuālās un fizikālās ķīmiskās izmaiņas, kas notiek mīklā cepšanas laikā.	Skaidro izmaiņas, kas notiek mīklā un maizē cepšanas laikā. Raksturo organoleptiskās/ sensorās kvalitātes izmaiņas un rādītājus un nosaka maizes gatavības pakāpi.	Cep dažāda veida maizi, ievērojot paredzētos cepšanas režīmus un specifiskās īpatnības, , uzraugot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā.
5. Spēj: apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, izvērtējot izstrādājumu kvalitāti.	15% no moduļa kopējā apjoma	Veic gatavās maizes pēcapstrādes darbības.	Apstrādā gatavās maizes virsmu ar dažādiem produktiem (cietes klīsteris, ūdens, u.c.).	Apstrādā un noformē gatavās maizes un maizes izstrādājumu virsmu ar dažādiem produktiem, metodēm un paņēmieniem, racionāli izmantojot visus resursus.
Zina: apstrādes metodes, materiālus un tehnoloģijas, pēcapstrādes paņēmienus. Izprot: kvalitatīvi izceptas maizes un tās izstrādājumu kvalitatīvos rādītājus un to raksturojumu.		Organoleptiski/sensori novērtē - kviešu maizes - rudzu maizes - speciālo maizes un maizes izstrādājumu kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus.	Organoleptiski/sensori novērtē - kviešu maizes - rudzu maizes - speciālo maizes un maizes izstrādājumu kvalitāti, skaidrojot tās svarīgākos rādītājus. iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.	Rūpīgi izvērtē gatavas kviešu, rudzu un speciālās maizes un maizes izstrādājumu kvalitātes rādītājus ar sensorām metodēm – ārējais izskats un forma, garozas īpašības, mīkstuma porainība, mīkstuma struktūra un elastība u.c. rādītājus.

Moduļa "Konditora palīga prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi, sagatavot darbam konditorejas tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavot maizi, miltu un konditorejas izstrādājumus, ievērojot konditora norādījumus un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus darba vidē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Veikt savu darba izpildi, ievērojot konditora norādījumus. 2. Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot maizi un miltu izstrādājumus. 4. Gatavot konditorejas izstrādājumus sadarbībā ar konditoru. 5. Gatavot desertu sagataves sadarbībā ar konditoru. 6. Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu sagatavošanu realizācijai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Konditora palīgs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Prakses moduļa "Konditora palīga prakse" apguves noslēgumā izglītojamie sagatavo prakses pārskatu, iekļaujot informāciju par prakses laikā sasniegtajiem mācīšanās rezultātiem atbilstoši prakses programmai, pašvērtējumu un darba devēja vērtējumu. Izglītojamie iesniedz nepieciešamos prakses dokumentus profesionālās izglītības iestādē.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Konditora palīga prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis konditora palīga profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Konditora palīga prakse" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	2% no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumiem un ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms/darba laikā. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējiem paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst sākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē piemēro darba vidē uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst sākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.
		Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu sadarbībā ar konditoru un ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu.	Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu un organizāciju sadarbībā ar konditoru, ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu un racionālu laika sadali.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē piemēro darba vidē profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu un organizāciju sadarbībā ar konditoru, ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu un racionālu laika sadali.
		Apzina tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma atbilstību darba uzdevumam.	Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam.
2. Spēj: novērtēt pārtikas produktu/ izejvielu kvalitāti un veikt to pirmapstrādi.	5% no moduļa kopējā apjoma	Novērtē organoleptiski/	Nosaka izejvielu organoleptiskos/	Savu pienākumu ietvaros darba vidē nosaka izejvielu organoleptiskos/

		sensori izejvielu raksturojošās īpašības pēc noteiktiem kritērijiem. Veic izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam un konditora norādījumiem.	sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
		Sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot konditora norādījumus.	Precīzi sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumus.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē precīzi sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumus.
3. Spēj: gatavot maizi un miltu izstrādājumus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo: – plaucējumus, iejavas un ieraugus; – mīklas dažādos veidos/paņēmienu atbilstoši receptūrai un apstrādā tās.	Sadarbībā ar konditoru gatavo – plaucējumus, iejavas un ieraugus; – mīklas dažādos veidos/paņēmienu atbilstoši receptūrai un apstrādā tās.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar konditoru gatavo – plaucējumus, iejavas un ieraugus; – mīklas dažādos veidos/paņēmienu atbilstoši receptūrai un apstrādā tās.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus un veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.	Sadarbībā ar konditoru veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar konditoru veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus – piedalās maizes cepšanas, apstrādes un noformēšanas procesos.	Sadarbībā ar konditoru cep, apstrādā un noformē gatavo maizi un tās izstrādājumus.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar konditoru cep, apstrādā un noformē gatavo maizi un tās izstrādājumus.
4. Spēj: gatavot konditorejas izstrādājumus konditora uzraudzībā.	43% no moduļa kopējā apjoma	Konditora uzraudzībā veic atsevišķus mīklas sagatavošanas darbus un gatavo: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas;	Sadarbībā ar konditoru gatavo: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas;	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar konditoru gatavo: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna;

		– mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c.	– biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c.	– plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus un veido smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. konditorejas izstrādājumus.	Sadarbībā ar konditoru gatavo smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. konditorejas izstrādājumus.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar konditoru gatavo smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. Konditorejas izstrādājumus.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus – konditorejas izstrādājumu sagatavošanu cepšanai, apstrādes un citus darbus.	Sadarbībā ar konditoru cep, apstrādā un noformē gatavo maizi un izvērtē izstrādājumu kvalitāti.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar konditoru cep, apstrādā un noformē gatavo maizi un izvērtē izstrādājumu kvalitāti.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus – gatavo apdares krēmus un pildījumus atbilstoši darba uzdevumam.	Sadarbībā ar konditoru gatavo apdares materiālu, pildījumu un precīzi ievēro gatavošanas tehnoloģijas prasības.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar konditoru gatavo apdares materiālu, pildījumu un precīzi ievēro gatavošanas tehnoloģijas prasības.
5. Spēj: gatavot desertu sagataves sadarbībā ar konditoru.	25% no moduļa kopējā apjoma	Veic produktu/ izejvielu un materiālu sagatavošanu dažādiem desertiem.	Patstāvīgi veic produktu/ izejvielu un materiālu sagatavošanu dažādiem desertiem.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē patstāvīgi veic produktu/ izejvielu un materiālu sagatavošanu dažādiem desertiem.
		Konditora uzraudzībā veic atsevišķus darbus desertu gatavošanā: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētajiem desertiem; – specializētajiem desertiem; – Latvijas klasiskajiem desertiem; – pasaules klasiskajiem desertiem.	Sadarbībā ar konditoru un ievērojot higiēnas noteikumus gatavo desertu sagataves un desertus: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētos desertus; – specializētos desertus;	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar konditoru un ievērojot higiēnas noteikumus gatavo desertu sagataves un desertus: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētos desertus; – specializētos desertus;

			– Latvijas klasiskos desertus; – pasaules klasiskos desertus.	– latvijas klasiskos desertus; – pasaules klasiskos desertus.
6. Spēj: nodrošināt gatavo izstrādājumu uzglabāšanu un sagatavošanu realizācijai.	5% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo gatavos izstrādājumus iepakšanai atbilstoši tehnoloģiskajai kartei. Ievēro uzņēmumā noteiktos gatavās produkcijas realizācijas termiņus.	Iepako un marķē produktus atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un uzņēmuma prasībām, ievērojot uzņēmumā noteiktos gatavās produkcijas realizācijas termiņus.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē iepako un marķē produktus atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un uzņēmuma prasībām, ievērojot uzņēmumā noteiktos gatavās produkcijas realizācijas termiņus.

Moduļa "Konditora prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas veikt pilna tehnoloģiskā cikla darbu izpildi konditorejas vai ēdināšanas uzņēmumā un organizēt savu darbu – sagatavot atbilstošās izejvielas, gatavot un noformēt dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus un desertus, ievērojot receptūru, tehnoloģiskās kartes un higiēnas prasības darba vidē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Organizēt savu darbu konditorejas cehā, racionāli izmantojot saistītos resursus. 2. Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot un cept dažāda veida maizi un tās izstrādājumus. 4. Gatavot mīklas un dažāda veida un sarežģītības konditorejas izstrādājumus. 5. Gatavot dažāda veida un sarežģītības desertus. 6. Nodrošināt gatavo izstrādājumu sagatavošanu realizācijai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Konditors" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Prakses moduļa "Konditora prakse" apguves noslēgumā izglītojamie sagatavo prakses pārskatu, iekļaujot informāciju par prakses laikā sasniegtajiem mācīšanās rezultātiem atbilstoši prakses programmai, pašvērtējumu un darba devēja vērtējumu. Izglītojamie iesniedz nepieciešamos prakses dokumentus profesionālās izglītības iestādē.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Konditora prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis konditora profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Konditora prakse" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	2% no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumiem un ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms/darba laikā. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot	Darba vidē piemēro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot

		personāla higiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējiem paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	paškontroles sistēmas (haccp) pamatprincipus.
		Novērtē darba vidi un organizē darba vietu konditorejas cehā.	Izstrādā dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību.	Darba vidē izstrādā dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību.
		Vizuāli novērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma gatavību darba uzdevumam.	Izvērtē konditorejas ceha tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.	Darba vidē izvērtē konditorejas ceha tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.
		Precīzi lasa tehnoloģiskās dokumentācijas un pasūtījuma informāciju.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.	Darba vidē precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.
2. Spēj: veikt pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādi.	5% no moduļa kopējā apjoma	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumenti. Ievēro izejvielu izvietojā un lietošanā FIFO principu "pirmais iekšā – pirmais ārā". Novērtē sensori izejvielu raksturojošās īpašības pēc noteiktiem kritērijiem.	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumenti un izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijiem. Izejvielu izvietojā un lietošanā izmanto FIFO principu "pirmais iekšā – pirmais ārā". Analizē izejvielu sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	Darba vidē pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumenti un izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijiem. Izejvielu izvietojā un lietošanā izmanto fifo principu "pirmais iekšā – pirmais ārā". Analizē izejvielu sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.

		Sver un dozē izejvielas ar mērierīcēm un mērinstrumentiem.	Precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumus.	Darba vidē precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumus.
		Veic izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam.	Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	Darba vidē patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
3. Spēj: gatavot un cept dažāda veida maizi un tās izstrādājumus.	25% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo no dažādiem miltiem maizes mīklas, izmantojot uzņēmumā esošās tehnoloģiskās iekārtas. Cep maizi, ievērojot tehnoloģiskajā kartē atbilstošo/noteikto cepšanas režīmu, veidu un laiku.	Gatavo no dažādiem miltiem maizes mīklas, izmantojot uzņēmumā esošās tehnoloģiskās iekārtas. Veido izstrādājumus. Cep maizi, ievērojot tehnoloģiskajā kartē atbilstošo/noteikto cepšanas režīmu, veidu un laiku.	Gatavo no dažādiem miltiem maizes mīklas, izmantojot uzņēmumā esošās tehnoloģiskās iekārtas. Veido izstrādājumus. Cep maizi, ievērojot tehnoloģiskajā kartē atbilstošo/noteikto cepšanas režīmu, veidu un laiku.
		Veic atsevišķus darbus un veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.	Veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.	Darba vidē veido dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus un starpproduktus.
		Veic atsevišķus darbus – piedalās maizes cepšanas, apstrādes un noformēšanas procesos.	Cep, apstrādā un noformē gatavo maizi un tās izstrādājumus.	Darba vidē cep, apstrādā un noformē gatavo maizi un tās izstrādājumus.
4. Spēj: gatavot dažāda veida konditorejas izstrādājumus.	40% no moduļa kopējā apjoma	Atšķir un gatavo dažāda veida mīklas kopā ar konditoriem, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus un izmantojot uzņēmumā esošās tehnoloģiskās iekārtas.	Atšķir un gatavo dažāda veida mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus un izmantojot uzņēmumā esošās tehnoloģiskās iekārtas.	Darba vidē atšķir un gatavo dažāda veida mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus un izmantojot uzņēmumā esošās tehnoloģiskās iekārtas.
		Veido smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. konditorejas izstrādājumus konditoru uzraudzībā.	Patstāvīgi veido smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. konditorejas izstrādājumus.	Darba vidē patstāvīgi veido smalkmaizītes, pīrādziņus, cepumus u.c. Konditorejas izstrādājumus.

		Izvēlas konditorejas izstrādājuma veidam atbilstošus dekorus/noformēšanas elementus.	Sagatavo konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus dekorus/noformēšanas elementus.	Sagatavo konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus dekorus/noformēšanas elementus.
5. Spēj: gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.	25% no moduļa kopējā apjoma	Atbildīgi izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem.	Izvēlas atbilstošos desertu noformēšanas materiālus.	Darba vidē izvēlas atbilstošos desertu noformēšanas materiālus.
		Izvēlas atbilstošu apstrādes veidu desertu gatavošanai: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētajiem desertiem; – specializētajiem desertiem; – Latvijas klasiskajiem desertiem; – pasaules klasiskajiem desertiem.	Precīzi gatavo desertu atbilstoši receptūras nosacījumiem: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldēto desertu; – specializēto desertu; – Latvijas klasisko desertu; – pasaules klasisko desertu.	Darba vidē precīzi gatavo desertu atbilstoši receptūras nosacījumiem: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldēto desertu; – specializēto desertu; – latvijas klasisko desertu; – pasaules klasisko desertu.
		Izvēlas noformēšanas izejvielas un materiālus atbilstoši deserta veidam un receptūras prasībām.	Noformē desertus, t.sk. veido noformēšanas elementus dažādiem izstrādājumiem dažādos daudzumos, ar dažādu izmēru un variantiem.	Darba vidē noformē desertus, t.sk. Veido noformēšanas elementus dažādiem izstrādājumiem dažādos daudzumos, ar dažādu izmēru un variantiem.
6. Spēj: nodrošināt gatavo izstrādājumu uzglabāšanu un sagatavošanu realizācijai.	3% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo gatavos izstrādājumus iepakojšanai atbilstoši tehnoloģiskajai kartei. Ievēro uzņēmumā noteiktos gatavās produkcijas realizācijas termiņus.	Iepako un marķē produktus atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un uzņēmuma prasībām, ievērojot uzņēmumā noteiktos gatavās produkcijas realizācijas termiņus.	Darba vidē iepako un marķē produktus atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un uzņēmuma prasībām, ievērojot uzņēmumā noteiktos gatavās produkcijas realizācijas termiņus.

Moduļa "Pavāra palīga prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ražošanas procesam, veikt pārtikas izejvielu un produktu pirmapstrādi, gatavot starpproduktus, ēdienus un dzērienus, ievērojot gatavošanas tehnoloģiju, pavāra norādījumus un uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības darba vidē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Veikt savu darba izpildi, ievērojot pavāra norādījumus. 2. Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot ēdienus un dzērienus atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un pavāra norādījumus. 4. Ievērot produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu/dzērienu uzglabāšanas prasības un racionālus aprītes nosacījumus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Pavāra palīgs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Prakses moduļa "Pavāra palīga prakse" apguves noslēgumā izglītojamie sagatavo prakses pārskatu, iekļaujot informāciju par prakses laikā sasniegtajiem mācīšanās rezultātiem atbilstoši prakses programmai, pašvērtējumu un darba devēja vērtējumu. Izglītojamie iesniedz nepieciešamos prakses dokumentus profesionālās izglītības iestādē.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pavāra palīga prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis pavāra palīga profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Pavāra palīga prakse" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	2% no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumiem un ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms/darba laikā. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot	Savu pienākumu ietvaros darba vidē piemēro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot

		personāla higiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējiem paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.
		Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu sadarbībā ar pavāru un ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu.	Veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu un organizāciju sadarbībā ar pavāru, ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu un racionālu laika sadali.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar pavāru veic profesionālo (savu) darba uzdevumu plānošanu un organizāciju, ievērojot kopējo darbadienas un uzdevumu plānu un racionālu laika sadali.
		Apzina tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma atbilstību darba uzdevumam.	Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam.
2. Spēj: veikt pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādi.	20% no moduļa kopējā apjoma	Novērtē organoleptiski/sensori izejvielu raksturojošās īpašības pēc noteiktiem kritērijiem. Veic izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam un pavāra norādījumiem.	Nosaka izejvielu organoleptiskos/sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē nosaka izejvielu organoleptiskos/sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
		Sver izejvielas, ievērojot pavāra norādījumus.	Precīzi sver izejvielas, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē kvantitatīvi un kvalitatīvi pārbauda ražošanai sagatavotās izejvielas, nosaka izejvielu uzglabāšanas režīmus
		Kvantitatīvi pārbauda ražošanai sagatavotās izejvielas.	Kvantitatīvi un kvalitatīvi pārbauda ražošanai sagatavotās izejvielas, nosaka izejvielu uzglabāšanas režīmus.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē kvantitatīvi un kvalitatīvi pārbauda ražošanai sagatavotās izejvielas, nosaka

				izejvielu uzglabāšanas režīmus.
3. Spēj: gatavot ēdienus un dzērienus, t.sk. starpproduktus, atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un pavāra norādījumus.	75% no moduļa kopējā apjoma	Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo atbilstoši produkta veidam: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).	Sadarbībā ar pavāru gatavo: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar pavāru gatavo: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).
		Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo atbilstoši ēdiena veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.	Sadarbībā ar pavāru gatavo atbilstoši ēdiena veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar pavāru gatavo atbilstoši ēdiena veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.
		Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un gatavo vienkāršus un tradicionālus ēdienus, izmantojot sezonālus	Sadarbībā ar pavāru gatavo vienkāršus un tradicionālus ēdienus, izmantojot sezonālus	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar pavāru gatavo vienkāršus un tradicionālus ēdienus, izmantojot sezonālus

		(raksturīgus Latvijai) produktus.	(raksturīgus Latvijai) produktus.	(raksturīgus Latvijai) produktus.
		Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus (sagatavo traukus, noformēšanas materiālus u.c.) un sagatavo ēdienus pasniegšanai atbilstoši norādījumiem un pasniegšanas metodei.	Sadarbībā ar pavāru sagatavo dažādus ēdienus pasniegšanai, t.sk. veic noformēšanas pamatdarbības atbilstoši pasniegšanas metodei un specifiskiem norādījumiem.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar pavāru sagatavo dažādus ēdienus pasniegšanai, t.sk. veic noformēšanas pamatdarbības atbilstoši pasniegšanas metodei un specifiskiem norādījumiem.
4. Spēj: atbildīgi nodrošināt pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	3% no moduļa kopējā apjoma	Sadarbībā ar pavāru nosaka uzglabāšanas režīmus visām produktu grupām.	Piemēro produktu uzglabāšanā mērījumu un kontroles prasības, produktu grupu saderību, produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitruma, ilguma u.c.).	Savu pienākumu ietvaros darba vidē piemēro produktu uzglabāšanā mērījumu un kontroles prasības, produktu grupu saderību, produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitruma, ilguma u.c.).
		Sadarbībā ar pavāru un atbilstīgi savai kompetencei ievēro racionālas aprites vispārējos nosacījumus un ražošanas plūsmas secību uzņēmumā.	Ievēro un savu pienākumu izpildē piemēro racionālas aprites nosacījumus – derīguma termiņus u.c.– un ražošanas plūsmas secību – tehnoloģisko ciklu uzņēmumā.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē piemēro racionālas aprites nosacījumus – derīguma termiņus u.c.– un ražošanas plūsmas secību – tehnoloģisko ciklu uzņēmumā.
		Pavāra uzraudzībā veic atsevišķus darbus un sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai atbilstoši pavāra norādījumiem. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.	Sadarbībā ar pavāru sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai atbilstoši pavāra norādījumiem. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.	Savu pienākumu ietvaros darba vidē sadarbībā ar pavāru sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai atbilstoši pavāra norādījumiem. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.

Moduļa "Pavāra prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas nodrošināt ražošanas tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un lietošanu, gatavot un noformēt dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un novērtēt to kvalitāti, ievērojot gatavošanas tehnoloģijas, uzņēmuma paškontroles sistēmas un visu resursu racionālas aprites prasības darba vidē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Organizēt savu darbu ražošanas telpās, racionāli izmantojot saistītos resursus. 2. Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus. 4. Atbildīgi nodrošināt pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā. 5. Veidot tehnoloģisko un uzskaites dokumentāciju. 6. Atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Pavārs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Prakses moduļa "Pavāra prakse" apguves noslēgumā izglītojamie sagatavo prakses pārskatu, iekļaujot informāciju par prakses laikā sasniegtajiem mācīšanās rezultātiem atbilstoši prakses programmai, pašvērtējumu un darba devēja vērtējumu. Izglītojamie iesniedz nepieciešamos prakses dokumentus profesionālās izglītības iestādē.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pavāra prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis pavāra profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Pavāra prakse" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	2% no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumiem un ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumos un norādījumiem par veselības	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst sākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un	Darba vidē piemēro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Izvērtē gadījumus, kad nedrīkst sākt un/vai turpināt darbu. Piemēro savā darbā personiskās

		izvērtēšanu pirms/darba laikā. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējiem paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	personāla higiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	higiēnas un personāla higiēnas prasības, paškontroles sistēmas (HACCP) prasības.
		Novērtē darba vidi un organizē darba vietu ražošanas telpās.	Izstrādā dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību.	Darba vidē izstrādā dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību.
		Vizuāli izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma gatavību darba uzdevumam.	Izvērtē ražošanas telpu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.	Darba vidē izvērtē ražošanas telpu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.
		Precīzi lasa tehnoloģiskās dokumentācijas un pasūtījuma informāciju.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.	Darba vidē precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.
2. Spēj: veikt pārtikas produktu/ izejvielu pirmapstrādi.	5% no moduļa kopējā apjoma	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem. Ievēro izejvielu izvietojanā un lietošanā FIFO principu ("pirmais iekšā – pirmais ārā"). Organoleptiski/sensori novērtē izejvielu raksturojošās īpašības pēc noteiktiem kritērijiem.	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem un izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijiem. Izejvielu izvietojanā un lietošanā izmanto FIFO principu ("pirmais iekšā – pirmais ārā"). Analizē izejvielu organoleptiskos/sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un	Darba vidē pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem un izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijiem. Izejvielu izvietojanā un lietošanā izmanto FIFO principu ("pirmais iekšā – pirmais ārā"). Analizē izejvielu organoleptiskos/sensoros kvalitātes rādītājus. Patstāvīgi veic dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūru un

			tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
		Sver un dozē izejvielas ar mērierīcēm un mērinstrumentiem.	Precīzi sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.	Darba vidē precīzi sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.
		Veic izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	Patstāvīgi veic dažādu produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	Darba vidē patstāvīgi veic dažādu produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
3. Spēj: gatavot ēdienus un dzērienus, t.sk. starpproduktus, atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības.	80% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo atbilstoši produkta veidam: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).	Gatavo daudzveidīgus ēdienus un dzērienus no katras pārtikas produktu grupas, lietojot atbilstošos produktus, un izvērtē/ savlaicīgi novērš/ paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistībā ar to): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).	Darba vidē gatavo daudzveidīgus ēdienus un dzērienus no katras pārtikas produktu grupas, lietojot atbilstošos produktus, un izvērtē/ savlaicīgi novērš/ paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistībā ar to): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).

		Gatavo ēdienus atbilstoši ēdiena un dzēriena veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.	Gatavo daudzveidīgus ēdienus atbilstoši ēdiena un dzēriena veidam, lietojot atbilstošus produktus, un izvērtē/savlaicīgi novērs/paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistībā ar to): – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus. Novērtē gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus.	Darba vidē gatavo daudzveidīgus ēdienus atbilstoši ēdiena un dzēriena veidam, lietojot atbilstošus produktus, un izvērtē/savlaicīgi novērs/paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistībā ar to): – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus. Novērtē gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus.
		Gatavo vienkāršus un tradicionālus (raksturīgus Latvijai) ēdienus, izmantojot atbilstošus un sezonālus produktus.	Gatavo daudzveidīgus tradicionālus un autentiskus ēdienus un izstrādājumus, izmantojot dažādus sezonālus (raksturīgus Latvijai) produktus/ izejvielas, materiālus.	Darba vidē gatavo daudzveidīgus tradicionālus un autentiskus ēdienus un izstrādājumus, izmantojot dažādus sezonālus (raksturīgus Latvijai) produktus/ izejvielas, materiālus.
		Izvēlas atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus, gatavo elementārus noformēšanas elementus, ievērojot higiēnas u.c. prasības. Kārto visas ēdiena sastāvdaļas atbilstoši	Ēdienu noformēšanā radoši lieto atbilstošus materiālus, traukus, piederumus u.c., iesaka vismaz divus alternatīvus noformēšanas variantus, noformē vienlaicīgi vairākus ēdienus,	Darba vidē ēdienu noformēšanā radoši lieto atbilstošus materiālus, traukus, piederumus u.c., iesaka vismaz divus alternatīvus noformēšanas variantus, noformē vienlaicīgi

		tehnoloģiskajai kartei klasiskajā izvietojuma stilā.	izmanto ēdiena klasiskā un modernā izvietojuma stilu.	vairākus ēdienus, izmanto ēdiena klasiskā un modernā izvietojuma stilu.
		Sagatavo ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei, ievēro higiēnas (t.sk. pasniegšanas temperatūras) prasības.	Sagatavo dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei, t.sk. veido ēdiena noformēšanas elementus individuālai porcijai un lielākā daudzumā.	Darba vidē sagatavo dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei, t.sk. veido ēdiena noformēšanas elementus individuālai porcijai un lielākā daudzumā.
4. Spēj: atbildīgi nodrošināt produktu/ izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosaka uzglabāšanas režīmu visām produktu grupām.	Piemēro produktu uzglabāšanā mērījumu un kontroles prasības, produktu grupu saderību, produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitrums, ilgums u.c.).	Darba vidē piemēro produktu uzglabāšanā mērījumu un kontroles prasības, produktu grupu saderību, produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitrums, ilgums u.c.).
		Ievēro racionālas aprites prasības (noliktavā, ražošanā, u.c.), kas saistītas ar ražošanu posmos, piemērojoties ražošanas plūsmas secībai uzņēmumā.	Piemēro rotācijas principu produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu aprītē. Precīzi reģistrē produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu izsekojamības apriti pierakstos.	Darba vidē piemēro rotācijas principu produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu aprītē. Precīzi reģistrē produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu izsekojamības apriti pierakstos.
		Veic atsevišķus darbus un sagatavo produktus/izejvielas, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Ievēro noteiktos realizācijas termiņus – produktiem, izejvielām, starpproduktiem un gatavajiem ēdieniem.	Sagatavo produktus/ izejvielas, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.	Darba vidē sagatavo produktus/ izejvielas, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.

5. Spēj: veidot tehnoloģisko un uzskaites dokumentāciju.	5% no moduļa kopējā apjoma	Lieto matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai – veidojot tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes.	Precīzi aprēķina ēdiena vai dzēriena pagatavošanai nepieciešamo izejvielu/produktu daudzumu un ēdiena pašizmaksu.	Darba vidē precīzi aprēķina ēdiena vai dzēriena pagatavošanai nepieciešamo izejvielu/produktu daudzumu un ēdiena pašizmaksu.
		Veido ēdienkartes sadarbībā ar kolēģiem, ievēro ēdienu grupu secību.	Veido daudzveidīgas ēdienkartes, t.sk. pasūtījuma ēdienkartes, ievērojot veselīga uztura pamatprincipus, klientu pieprasījumu u.c. priekšnoteikumus.	Darba vidē veido daudzveidīgas ēdienkartes, t.sk. pasūtījuma ēdienkartes, ievērojot veselīga uztura pamatprincipus, klientu pieprasījumu u.c. priekšnoteikumus
		Uzskaita aprītē esošās izejvielas u.c.	Veic precīzus ierakstus pārskatos par izmantotajām izejvielām.	Darba vidē veic precīzus ierakstus pārskatos par izmantotajām izejvielām.
6. Spēj: atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Atbilstoši pasūtījumam: – piemēro ēdienu pasniegšanai un galda klājumam atbilstošus traukus un piederumus, – nodrošina pasniegšanas prasībās viesu vēlmes, – sadarbojas pasūtījumu izpildē ar iesaistītajiem darbiniekiem.	Veic savlaicīgu un kvalitatīvu pasūtījuma (ēdināšanas pakalpojuma) izpildi pilnībā sadarbībā ar iesaistītajām pusēm (viesis, kolēģi u.c.): – izveido korektu/saprotamu pasūtījuma dokumentāciju, – nodrošina visu ar ēdienu pasniegšanu saistīto resursu racionālu izmantošanu.	Darba vidē veic savlaicīgu un kvalitatīvu pasūtījuma (ēdināšanas pakalpojuma) izpildi pilnībā sadarbībā ar iesaistītajām pusēm (viesis, kolēģi u.c.): – izveido korektu/saprotamu pasūtījuma dokumentāciju, – nodrošina visu ar ēdienu pasniegšanu saistīto resursu racionālu izmantošanu.

Moduļa "Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot un noformēt dažādus brokastu ēdienus, karstos un aukstos dzērienus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Organoleptiski novērtēt produktu un izejvielu kvalitāti. 2. Veikt produktu pirmapstrādi. 3. Gatavot vienkāršus ēdienus un uzkodas. 4. Pasniegt aukstās un karstās uzkodas.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A un B daļas moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: organoleptiski/ sensori novērtēt produktu un izejvielu kvalitāti. Zina: produktu un izejvielu raksturojumu, personisko un darba higiēnu, individuālos darba aizsardzības līdzekļus.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc un vispārīgi raksturo pārtikas produktu/izejvielu kvalitātes īpašības, uzturvērtību un uzturvielas – olbaltumvielas, ogļhidrāti, tauki, vitamīni, minerālvielas.	Patstāvīgi organoleptiski/sensori novērtē pārtikas produktus/izejvielas ar maņu orgāniem un nosaka to smaržu, krāsu, garšu, ārējo izskatu u.c.	Novērtē organoleptiski/sensori vismaz 5 pārtikas produktu/ izejvielu kvalitātes rādītājus (piemēram: maize, piena produkti, msvaigi augļi, dārzeņi u.c.), raksturojot smaržu, krāsu, garšu, ārējo izskatu u.c..

Izprot: produktu un izejvielu kvalitātes prasības.	10 % no moduļa kopējā apjoma	Ievēro personiskās un darba higiēnas prasības ēdienu gatavošanas procesos.	Piemēro personiskās un darba higiēnas prasības ēdienu gatavošanas procesos, nepieļaujot piesārņojuma riskus.	Definē personiskās un darba higiēnas prasības sava darba uzdevuma ietvarā (paškontroles lapa).
2. Spēj: veikt produktu pirmapstrādi. Zina: produktu pirmapstrādes veidus, darba drošības un darba aizsardzības prasības, personiskās un darba higiēnas prasības, individuālos darba aizsardzības līdzekļus. Izprot: pirmapstrādes nozīmi kvalitatīva ēdiena pagatavošanā.	35% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pirmapstrādes un sākotnējās apstrādes veidus un procesus, lieto tos pēc norādījumiem, ievērojot drošus darba paņēmienus.	Raksturo pirmapstrādes un sākotnējās apstrādes veidus un procesus. Patstāvīgi tos lieto, ievērojot drošus darba paņēmienus, higiēnas prasības.	Izvērtē pirmapstrādes un sākotnējās apstrādes veidus, procesus, kā arī aprīkojuma un tehnoloģisko iekārtu piemērošanu pirmapstrādes procesos.
		Veic dārzeņu un augļu pirmapstrādi saskaņā ar norādījumiem, izvēloties atbilstošus instrumentus, ievērojot darba aizsardzības, un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic dārzeņu un augļu pirmapstrādi, izvēloties atbilstošus aprīkojumu, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības, pamato savu izvēli.	Piemēro pirmapstrādes/sākotnējās apstrādes darbības vairākām izejvielām (dārzeņi, augļi u.c.) - izejvielu šķirošana, mazgāšana, mizošana, skalošana, griešana u.c.
		Veic zivju un jūras produktu pirmapstrādi atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic zivju un jūras produktu pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Piemēro pirmapstrādes/sākotnējās apstrādes darbības izejvielām (svaigi, saldēti zivju un jūras produkti u.c.) - izejvielu šķirošana, mazgāšana, atlaidināšana, griešana u.c.
		Veic gaļas pirmapstrādi atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic gaļas pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Piemēro pirmapstrādes/sākotnējās apstrādes darbības izejvielām (svaiga, atdzesēta, saldēta gaļa u.c.) - atdzesēšana, atlaidināšana u.c.
		Veic pārējo produktu pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Veic pārējo produktu pirmapstrādi, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba	Piemēro pirmapstrādes/sākotnējās apstrādes darbības izejvielām – graudaugiem

			higiēnas prasības, kontrolē un koriģē darba procesu.	pārstrādes produktiem, olām, piena pārstrādes produktiem u,c
3. Spēj: pagatavot vienkāršus ēdienus, karstos un aukstos dzērienus. Zina: produktu termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus., ēdienu, karsto un auksto dzērienu gatavošanas tehnoloģijas, tehnoloģisko iekārtu lietošanas noteikumus, darba drošības un darba aizsardzības prasības, personisko un darba higiēnu, individuālo darba aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības.. Izprot: ēdienu, karsto un auksto dzērienu gatavošanas tehnoloģijas procesus.	35 % no moduļa kopējā apjoma	Gatavo brokastu aukstās un karstās uzkodas atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo brokastu aukstās un karstās uzkodas, ievērojot darba aizsardzības, personīgās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo brokastu aukstās un karstās uzkodas, piemērojot tehnoloģiskās kartes, higiēnas un kvalitātes prasības, kā arī izmantojot termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus.
		Gatavo olu un biezpiena ēdienus atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo olu un biezpiena ēdienus, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo olu un biezpiena ēdienus, piemērojot tehnoloģiskās kartes, higiēnas un kvalitātes prasības, kā arī izmantojot termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus.
		Gatavo graudaugu pārstrādes produktu ēdienus atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo graudaugu pārstrādes produktu ēdienus, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo graudaugu pārstrādes produktu ēdienus, piemērojot tehnoloģiskās kartes, higiēnas un kvalitātes prasības, kā arī izmantojot termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus.
	5 % no moduļa kopējā apjoma	Gatavo aukstos un karstos dzērienus atbilstoši norādījumiem, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo aukstos un karstos dzērienus, ievērojot darba aizsardzības, personiskās un darba higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo aukstos un karstos dzērienus, piemērojot tehnoloģiskās kartes, higiēnas un kvalitātes prasības, kā arī

				izmantojot termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus.
4. Spēj: noformēt un pasniegt aukstās un karstās uzkodas. Zina: auksto un karsto uz kodu noformēšanas un pasniegšanas pamatprincipus. Izprot: auksto un karsto uz kodu garšas īpašību saderību.	10% no moduļa kopējā apjoma	Pēc norādījumiem lieto noformēšanas produktus un izejvielas auksto un karsto uz kodu noformēšanā.	Lieto noformēšanas produktus un izejvielas auksto un karsto uz kodu noformēšanā.	Veido vienkāršus noformēšanas pamatelementus no uz kodu vai ēdiena sastāvdaļām, t.sk. no dārzeņiem, zaļumiem, augļiem.
		Izvēlas traukus un galda piederumus pēc norādēm, pasniedz aukstās un karstās uz kodas.	Izvēlas traukus un galda piederumus pēc norādēm, pasniedz aukstās un karstās uz kodas.	Sagatavo traukus un piederumus auksto un karsto uz kodu noformēšanai un pasniegšanai pietiekamā daudzumā, un kvalitātē atbilstoši to pasniegšanas veidam, temperatūrai.

Moduļa "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dzērienu, kokteiļu uz kodu sagataves un uz kodas bāros.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Nodrošināt produktu/izejvielu apriti bārā. 2. Veidot dažādas sarežģītības sagataves dzērieniem, kokteiļiem un uz kodām bārā. 3. Gatavot un pasniegt dažādas sarežģītības bāra uz kodas.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A un B daļas moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: nodrošināt produktu/izejvielu apriti bārā. Zina: produktu apriti dažādos termiņos, kvantitāti un kvalitāti ietekmējošos faktoros. Izprot: produktu pasūtījuma plānošanas un patērētāju pieprasījuma ietekmi uz kopējo bāra/restorāna darbību.	25% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo informāciju produktu pasūtījumam noteiktam laika posmam atbilstoši bāra ēdienkartei un dzērienu kartei un veido plāna uzmetumu.	Patstāvīgi veido produktu pasūtījumu noteiktam laika posmam atbilstoši bāra ēdienkartei un dzērienu kartei, ņemot vērā paredzamo uzņēmuma noslodzi.	Sagatavo nepieciešamo produktu sarakstu, balstoties uz bāra ēdienkarti un dzērienu karti, dzērienu, uz kodu un ēdienu apriti, vidējo uz kodu, dzērienu un kokteiļu patēriņu).
		Uzskaita produktu aprites posmus bārā (pasūtīšana, saņemšana, uzglabāšana, realizācija).	Raksturo bāra produktu aprites posmus, skaidro galvenos produktu kvalitāti ietekmējošos faktoros.	Veic detalizēta saraksta izstrādi noteiktas produktu un/vai dzērienu grupas aprītei bārā, ievērojot to realizācijas termiņus, uzglabāšanas apstākļus, termiņus (atbilstoši

				marķējumam u.c.), ievērojot principu "pirmais iekšā – pirmais ārā" un citus nosacījumus.
2. Spēj: gatavot dažādas sarežģītības sagataves dzērieniem, kokteiļiem un uzkodām bārā. Zina: produktu un izejvielu raksturojumu, receptes un tehnoloģiskās kartes, sagatavju un ledus glabāšanas noteikumus. Izprot: sagatavju gatavošanas pamatprincipus un tehnoloģijas.	25% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji raksturo produktus/izejvielas: – dzērieniem un kokteiļiem; – bāra uzkodām. Novērtē tos organoleptiski/sensori un skaidro to kvalitātes rādītājus	Raksturo produktu/ izejvielu uzturvērtību, kvalitātes rādītājus.	Sagatavo nepieciešamo izejvielu sarakstu pa produktu grupām, balstoties uz noteiktu dzērienu, kokteiļu receptēm, raksturo katras grupas izejvielu kvalitātes kritērijus.
		Gatavo noteiktu produktu/izejvielu sagataves (t.sk veic izejvielu pirampstrādi), nosauc realizācijas termiņus.	Atbilstoši tehnoloģiskajai kartei gatavo produktu/ izejvielu sagataves, skaidro uzglabāšanas un realizācijas apstākļus un termiņus.	Gatavo dažādas sarežģītības dzērienu un kokteiļu sagataves, atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm, nodrošina to drošu un higiēnisku uzglabāšanu atbilstošos un neatbilstošos (nepiemērotos) apstākļos.
		Gatavo noteiktu produktu/izejvielu sagataves bāra uzkodām, skaidro higiēnas noteikumu ievērošanu gatavošanas laikā.	Atbilstoši tehnoloģiskajai kartei gatavo produktu/ izejvielu sagataves bāra uzkodām, skaidro uzglabāšanas un realizācijas apstākļus un termiņus.	Gatavo dažādas sarežģītības dažādas sarežģītības bāra uz kodu sagataves atbilstoši tehnoloģiskajām kartēm, nodrošina to drošu un higiēnisku uzglabāšanu atbilstošos un neatbilstošos (nepiemērotos) apstākļos.
3. Spēj: gatavot un pasniegt dažādas sarežģītības bāra uz kodas. Zina: dažādu bāra uz kodu gatavošanas tehnoloģijas, noformēšanas un pasniegšanas nosacījumus, higiēnas prasības.	5% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita bāra uz kodu grupu veidus (aukstās un karstās; saldās, sāļās u.c.) ar piemēriem (no katras grupas vismaz 3).	Raksturo bāra uz kodu grupu veidus ar piemēriem (no katras grupas vismaz 6).	Izvērtē piedāvātos uz kodu veidus (aukstās un karstās; saldās, sāļās u.c.) dažāda veida bāros.
		Lieto tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu uz kodu gatavošanā, ievēro darba drošības noteikumus.	Patstāvīgi lieto tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu uz kodu gatavošanā, ievēro darba drošības, iekārtu	Dažādas sarežģītības bāra uz kodu gatavošanai, sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, piemērojot darba drošības,

Izprot: bāra uz kodu kvalitāti ietekmējošos faktorus.			ekspluatācijas un higiēnas noteikumus.	iekārtu lietošanas un higiēnas noteikumus.
	45% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo bāra aukstās un karstās uz kodas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas prasības.	Patstāvīgi gatavo bāra aukstās un karstās uz kodas, kas atbilst tehnoloģiskajai kartei, ievērojot higiēnas prasības.	Gatavo dažādas sarežģītības bāra uz kodas; noformē atbilstoši uz kodas sastāvdaļām, specifikai; trauka un piedrumu veidam, paniegšanas veidam u.c.
		Nosauc bāra uz kodu grupu pasniegšanas nosacījumus (uzglabāšanas apstākļus, realizācijas laikus).	Nosauc bāra uz kodu grupu pasniegšanas nosacījumus (uzglabāšanas apstākļus, realizācijas laikus) un raksturo noviržu (pasniegšanas temperatūras neievērošana, realizācijas termiņu neievērošana u.c.) ietekmi uz uz kodu kvalitāti (vizuālo, garšas u.c.).	Sagatavotas pasniedz bāra uz kodas atbilstošā temperatūrā, vizuāli efektīgi un pievilcīgi - saskaņā ar tarukiem un piederumiem, sakārtotas pēc krāsām, tekstūrām vai veidiem u.c.

Moduļa "Maizes gatavošanas un cepšanas pamati" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādu miltu maizes mīklas, veidot maizes izstrādājumus un cept maizi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai. 2. Precīzi sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam. 3. Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus rudzu maizei, kviešu maizei, jaukto miltu maizei, speciālajai/īpašajai maizei (griķu, kukurūzas u.c.). 4. Pēc konditora norādījumiem veidot maizes izstrādājumus. 5. Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu. 6. Apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A un B daļas moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Maizes gatavošanas un cepšanas pamati" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summatīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summatīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maizes gatavošanas un cepšana pamati" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Maizes gatavošanas un cepšanas pamati" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai. Zina: maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un to lietošanas noteikumus, specifisko aprīkojumu, piederumus un to lietojumu.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta 1. līmennreceptūru atšķirību no tehnoloģiskajām kartēm, izskaidro uzrādāmo informāciju un mērvienības.	Pamato receptūrās un tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas un mērvienību saistību, pārveido citas uzrādītās mērvienības starptautiskās mērvienību sistēmas (SI) svara vienībās (g, kg u.tml.).	Veic vienkāršus aprēķinus tehnoloģiskajās kartēs receptūrās doto produktu daudzumus gramos/kilogramos pareizā pierakstā. Raksturo tehnoloģiskās kartes atšķirības no receptūras – tehnoloģiskos mīklu gatavošanas un tālākos posmus.

Izprot: tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu atbilstību maizes veidam un specifikai.		Nosauc un vispārīgi raksturo maizes gatavošanas un cepšanas iekārtas un aprīkojumu, un vispārējos lietošanas noteikumus.	Izvērtē maizes gatavošanas un cepšanas iekārtu un aprīkojuma specifiku, lietošanas prasības un atbilstību maizes veidam un specifikai.	Izvērtē pieejamās maizes gatavošanas un cepšanas iekārtas un aprīkojuma tehnisko un higiēnas stāvokli, gatavību tehnoloģiskajiem procesiem.
		Pēc konditora norādījumiem sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, pārbauda to atbilstību higiēnas prasībām un gatavību ražošanas procesiem.	Patstāvīgi sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem, ievērojot higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas prasības.	Sagatavo maizes gatavošanas un cepšanas iekārtas un aprīkojumu, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus, precīzi pielāgojot temperatūras režīmu konkrētajam mīklas un starpproduktu veidam, iekārtu drošas lietošanas prasībām.
2. Spēj: precīzi sagatavot produktus/ izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam. Zina: produktu/ izejvielu un piedevu sagatavošanas veidus un daudzuma aprēķinus. Izprot: maizes un izstrādājumu produktu/izejvielu un piedevu sagatavošanas tehnoloģiskos procesus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi raksturo produktu/izejvielu un piedevu ķīmisko sastāvu un uzturvērtību, materiālu veidus un lietojumu.	Detalizēti raksturo un pamato dažādu izejvielu kvalitātes rādītājus, uzglabāšanas saderību, organoleptiskās/ sensorās vērtēšanas rādītājus, materiālu raksturīgās īpašības un lietojumu.	Izvērtē pārtikas produktu/izejvielu grupas – to ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, uzturvērtība, izmantošana, nekaitīgums). Izvērtē to lietošanu un sijā atbilstību dažādas maizes un tās izstrādājumu receptūrās.
		Sijā miltus pēc konditora norādījumiem.	Sijā miltus ar atbilstošām iekārtām un/vai aprīkojumu, skaidro sijāšanas ietekmi uz tālāko tehnoloģisko procesu un maizes kvalitāti.	Sijā miltus manuāli (aprīkojums) vai ar tehnoloģisko iekārtu palīdzību, pārbaudot arī pēc izsijāšanas to struktūru.
		Sagatavo dažādus produktus/izejvielas un materiālus – veic to pirmapstrādi, ievērojot	Sagatavo dažādus produktus/izejvielas un materiālus – veic to pirmapstrādi, ievērojot	Sagatavo izejvielas, produktus, materiālus un piedevas – miltus, cukuru, taukvielas, cepamo pulveri

		higiēnas prasības un receptūras nosacījumus.	higiēnas prasības, izejvielu veidu, kvalitāti un sastāvu, receptūras prasības un citus priekšnoteikumus.	u.c. – atbilstoši receptūrai, higiēnas prasībām. Izmanto sagatavošanas darbā dažādus pirmapstrādes paņēmienus – sijāšanu, mazgāšanu, u.c., ievērojot receptūras un tehnoloģiskās kartes prasības
3. Spēj: gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus. Zina: maizes daudzveidību un iedalījumu (t.sk. bezglutēna izstrādājumu), maizes gatavošanas un ražošanas pamata un papildu izejvielas, maizes ražošanas receptūras, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes, receptūras. Izprot: plaucējuma, ierauga, iejaves un mīklas gatavošanas paņēmienus; ierauga, plaucējuma un mīklas kvalitātes prasības; maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmus/parametrus.	30% no moduļa kopējā apjoma	Ievērojot receptūru, gatavo kviešu miltu mīklu, organoleptiski/sensori pārbauda mīklas īpašības.	Ievērojot receptūru, gatavo kviešu miltu mīklu pēc dažādiem paņēmieniem, organoleptiski/sensori pārbauda un raksturo mīklas īpašības.	Raksturo dažādu miltu maizes mīklu veidus – rudzu, kviešu, jaukto miltu mīklu, speciālo/ īpašo (griķu, kukurūzas u.c.) miltu mīklu īpašības, apraksta to ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistence, uzturvērtība).
		Sadarbībā ar konditoru sensori novērtē sagatavotās pamata un papildu izejvielas un to atbilstību noteiktai mīklai, izejvielu raksturīgās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.	Analizē pamata un papildu izejvielu kvalitātes rādītāju atbilstību, izvērtē izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem	Izvērtē pārtikas izejvielu atbilstību maizes veidiem – rudzu maizei; – kviešu maizei; – jaukto miltu maizei; – speciālajai/īpašajai maizei (griķu, kukurūzas u.c.). to dažādo ķīmisko sastāvu un īpašību kopumu (ārējo izskatu, krāsu, smaržu, konsistenci, uzturvērtību, izmantošanu, nekaitīgumu).
		Nosauc plaucējuma, iejaves un ierauga gatavošanas principus.	Izvērtē izejvielu, to temperatūras u.c. faktoru ietekmi uz plaucējuma, iejaves un ierauga gatavošanas procesu.	Gatavo plaucējumu, ieraugu un iejavu dažādiem maizes veidiem.
		Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/iejavu/ieraugu, mīca un	Savieno sagatavotās izejvielas, plaucējumu/iejavu/ieraugu, noteiktā	Mīca maizes mīklu atbilstoši miltu veidam un malumam, t.sk. tradicionālo Latvijas

		apstrādā mīklu noteiktā secībā, uz klausot konditora norādījumus.	secībā un temperatūrā mīca un apstrādā mīklu atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.	rudzu un kviešu miltu maizes mīklu, ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus.
		Ievēro mīklas raudzēšanas tehnoloģiskos procesus.	Seko mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas laikā pēc konditora norādījumiem.	Uzrauga mīklas kvalitātes izmaiņas raudzēšanas laikā un novērtē mīklas gatavību gala fāzē.
4. Spēj: pēc konditora norādījumiem veidot maizes izstrādājumus. Zina: mīklu gatavošanas tehnoloģijas un paņēmienus, mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus, izstrādājumu veidus un to gatavošanas tehnoloģijas. Izprot: mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskos procesus un režīmus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Veic dalīšanas darbības saskaņā ar konditora vai tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto mīklas dalīšanas paņēmieni – ar rokām/manuāli vai mehāniski ar iekārtu – mīklas dalītāju.	Pārbauda mīklas svaru, veido izstrādājumus ar rokām vai mehāniski, ievēro racionālus, precīzus un drošus darba paņēmienus.	Uzrauga un piemēro mīklas dalīšanu atbilstoši izstrādājuma veidam noteiktā daudzumā un svarā ar rokām un/vai mehāniski, pārbauda mīklas svaru.
		Formē mīklas sagataves (ar rokām) atbilstoši noteiktajam tehnoloģiskajā instrukcijā un konditora norādījumiem.	Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski, koriģē iespējamās kļūdas procesā.	Veic mīklas formēšanu, veidojot mīklas sagataves noteiktiem maizes veidiem, nosakot mīklas veidošanas/formēšanas veidu.
		Apstrādā raudzētas mīklas sagataves pirms cepšanas.	Pārbauda raudzēšanas procesus, veic sagatavju virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumi, iespaidumi u.c.).	Veic mīklas sagatavju tehnoloģisko un dekoratīvo apstrādi pirms cepšanas.
5. Spēj: piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu. Zina: tehnoloģiskās instrukcijas, cepšanas režīmus un veidus. Izprot: procesus un izmaiņas maizē un tās izstrādājumos cepšanas laikā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc maizes cepšanas režīmus visiem maizes veidiem, maizes cepšanas laikā ievēro tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto cepšanas temperatūru un laiku.	Patstāvīgi cep dažāda veida maizi un izstrādājumus, pamato cepšanas režīma izvēli, sadarbībā ar konditoru veic cepšanas procesa korekcijas.	Nodrošina tehnoloģisko iekārtu gatavību maizes cepšanai atbilstoši maizes veidam, veic cepšanas procesa korekcijas.
		Skaidro vizuālās izmaiņas, kas notiek mīklā cepšanas laikā.	Skaidro izmaiņas, kas notiek mīklā un maizē cepšanas laikā. Raksturo organoleptiskās/sensorās kvalitātes	Cep dažāda veida maizi, ievērojot paredzētos cepšanas režīmus un specifiskās īpatnības, ,

			izmaiņas un rādītājus un nosaka maizes gatavības pakāpi.	uzraugot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā.
6. Spēj: apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus. Zina: pēcapstrādes paņēmienus, apstrādes metodes, materiālus un tehnoloģijas. Izprot: izstrādājumu kvalitātes rādītāju izvērtēšanu sadarbībā ar konditoru.	15% no moduļa kopējā apjoma	Veic gatavās maizess pēcapstrādes darbības.	Apstrādā gatavās maizes virsmu ar dažādiem produktiem (cietes klīsteris, ūdens, u.c.).	Apstrādā un noformē gatavās maizes un maizes izstrādājumu virsmu ar dažādiem produktiem, metodēm un paņēmieniem, racionāli izmantojot visus resursus.
		Organoleptiski/sensori novērtē - kviešu maizes - rudzu maizes - speciālo maizes izstrādājumu kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos kvalitātes rādītājus.	Organoleptiski/sensori novērtē - kviešu maizes - rudzu maizes - speciālo maizes izstrādājumu kvalitāti, skaidrojot tās svarīgākos rādītājus. iespējamo defektu cēloņus un novēršanas iespējas.	Rūpīgi izvērtē gatavas maizes un maizes izstrādājumu kvalitātes rādītājus ar sensorām metodēm – ārējais izskats un forma, garozas īpašības, mīkstuma porainība, mīkstuma struktūra un elastība u.c. rādītājus.

Moduļa "Gaļas produktu ražošanas pamati" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas izcirst gaļu atbilstoši liemeņu sadalīšanas klasifikācijai, nodalot pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Identificēt un raksturot nokauto dzīvnieku sugu gaļu. 2. Sadalīt dzīvnieka liemeni atbilstoši nokauto dzīvnieku sugu liemeņu sadalīšanas shēmām. 3. Identificēt un nodalīt pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktus. 4. Uzglabāt un utilizēt pārtikā neizmantojamos dzīvnieku blakusproduktus, nekaitējot videi.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A un B daļas moduļi. Pirms moduļa sākšanas jābūt nokārtotai obligātajai veselības pārbaudei.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Gaļas produktu ražošanas pamati" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gaļas produktu ražošanas pamati" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Gaļas produktu ražošanas pamati" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: identificēt un raksturot nokauto dzīvnieku sugu gaļu. Zina: gaļas marķējumus un to nozīmi gaļas izsekojamībā. Izprot: nokauto dzīvnieku sugu gaļas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta liemeņa anatomiju, nosauc nokautā dzīvnieka skeleta pamatelementus un muskulatūru. Nosauc un vispārīgi apraksta dzīvnieka gaļu atkarībā no dzīvnieka sugas, vecuma, dzimuma, termiskā stāvokļa.	Skaidro liemeņa anatomiju, atšķir un raksturo nokautā dzīvnieka skeleta pamatelementus un muskulatūru, novērtē un skaidro dzīvnieka gaļas atšķirības atkarībā no dzīvnieka sugas, vecuma, dzimuma, termiskā stāvokļa.	Izvērtē dažādu sugu, vecuma gaļas struktūru, garšu, tauku saturu un uzturvērtību: liellops, cūka, jērs, aita, mājputni u.c.
		Vispārīgi raksturo gaļas veselības marķējuma	Skaidro gaļas veselības marķēšanas	Skaidro normatīvo aktu prasību ievērošanas

		pamatnostādnes, sniedz gaļas marķēšanas piemērus saskaņā ar spēkā esošajiem normatīvajiem aktiem un ierobežojumiem.	pamatnostādnes, praktisko organizāciju, raksturo gaļas marķēšanu ar piemēriem, ņemot vērā normatīvo aktu prasības un ierobežojumus.	darbības gaļas marķēšanā un gaļas izsekojamībā.
		Nosauc un vispārīgi apraksta gaļas svaigumu raksturojošos organoleptiskos/ sensoros rādītājus.	Novērtē gaļu organoleptiski/sensori, izskaidrojot katru gaļas organoleptiskā novērtējuma rādītāju.	Veic organoleptisko /sensoro dažādu sugu, vecuma gaļas struktūras, garšas, tauku saturu un uzturvērtības vērtēšanu: liellops, cūka, jērs, aita, mājputni u.c., ievērojot higiēnas prasības.
2. Spēj: izcirst gaļu mazumtirdzniecības vajadzībām. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai.	30% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta dažādu sugu dzīvnieku liemeņu atlaidināšanu un sagatavošanu izciršanai.	Atlaidina un sagatavo izciršanai dažādu sugu dzīvnieku liemeņus.	Savlaicīgi veic gaļas sagatavošanas izciršanai darbības - atlaidina un saldētu vai sasaldētu gaļu/ liemeņus, ievērojot higiēnas un drošības prasības.
		Vispārīgi apraksta dažādu sugu dzīvnieku liemeņu sadalīšanu gabalos, gabalu atkaulošanu, atkauloto gabalu sadalīšanu. Vispārīgi raksturo lielo gabalu, porciju pusfabrikātus, sīkos pusfabrikātus, zudumus, kaulus.	Sekojojot vispārējiem norādījumiem, vadala gabalos dažādu sugu dzīvnieku liemeņus, veic gabalu atkaulošanu, atkauloto gabalu sadalīšanu. Klasificē lielo gabalu, porciju pusfabrikātus, sīkos pusfabrikātus, zudumus, kaulus.	Sadala gabalos dažādu sugu dzīvnieku liemeņus, nepieļaujot lielus atkritumu/atgriezumus procentus, ievērojot higiēnas un drošības prasības.
		Piedalās mazumtirdzniecībai paredzētās liellopu gaļas šķiru daļu – filejas, lāpstiņas, krūtiņas, sānu (ribu) daļas, sānu (vēdera) daļas, apakšstilbu, muguras (plānās, biezās) daļas u.c. – izciršanā. Vispārīgi apraksta	Sekojojot vispārējiem norādījumiem, veic liellopu liemeņa izciršanas darbības atbilstoši mazumtirdzniecības šķiru daļām – filejas, lāpstiņas, krūtiņas, sānu (ribu) daļas, sānu (vēdera)	Veic liellopu liemeņa izciršanas darbības atbilstoši mazumtirdzniecības šķiru daļām – filejas, lāpstiņas, krūtiņas, sānu (ribu) daļas, sānu (vēdera) daļas, apakšstilbu, muguras

		liellopu liemeņa izciršanas secību, liemenim atrodoties pakārtā un guļus stāvoklī.	daļas, apakšstilbu, muguras (plānās, biezās) daļas, u.c. Salīdzina liellopu liemeņa izciršanas secību, liemenim atrodoties pakārtā un guļus stāvoklī.	(plānās, biezās) daļas, u.c., nepieļaujot lielus atkritumu/ atgriezum procentus, ievērojot higiēnas un drošības prasības.
		Piedalās mazumtirdzniecībai paredzēto cūkas gaļas šķiru daļu – karbonādes, šķiņķa, lāpstiņas, krūšu gabala, kakla u.c. – izciršanā. Vispārīgi apraksta cūkas liemeņa izciršanas secību.	Sekojojot vispārējiem norādījumiem, veic cūkas liemeņa izciršanas darbības atbilstoši mazumtirdzniecības šķiru daļām – izcērt karbonādi, šķiņķi, lāpstiņu, krūšu gabalu, kaklu u.c. Skaidro cūkas liemeņa izciršanas secību.	Veic cūkas liemeņa izciršanas darbības atbilstoši mazumtirdzniecības šķiru daļām – izcērt karbonādi, šķiņķi, lāpstiņu, krūšu gabalu, kaklu u.c. , nepieļaujot lielus atkritumu/atgriezum procentus, ievērojot higiēnas un drošības prasības.
		Piedalās aitas, kazas liemeņa izciršanā.	Sekojojot vispārējiem norādījumiem, zcērt aitas, kazas liemeni, raksturojot sadalīšanas secību.	Veic aitas, kazas liemeņa sadalīšanas darbības , nepieļaujot lielus atkritumu/ atgriezum procentus, ievērojot higiēnas un drošības prasības.
		Piedalās putna liemeņa sadalīšanā.	Patstāvīgi veic putna liemeņa sadalīšanu, raksturojot sadalīšanas secību.	Veic putna liemeņa sadalīšanu, nepieļaujot lielus atkritumu/ atgriezum procentus, ievērojot higiēnas un drošības prasības.
3. Spēj: izcirst gaļu ēdināšanas uzņēmumu vajadzībām. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas.	25% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta galvenās darbības un piedalās liela gabala liellopu gaļas starpproduktu izciršanā (filejas, muguras biezās un plānās daļas, ciskas augšējās, iekšējās un ārējās daļas u.c.).	Sekojojot vispārējiem norādījumiem, izcērt liela gabala liellopu gaļas starpproduktu (fileju, muguras biezo un plāno daļu, ciskas augšējo, iekšējo un ārējo daļu u.c.).	Izcērt liela gabala liellopu gaļas starpproduktu (fileju, muguras biezo un plāno daļu, ciskas augšējo, iekšējo un ārējo daļu u.c.) , nepieļaujot lielus atkritumu/ atgriezum procentus, ievērojot

Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai; nodalīšanas nozīmi kvalitatīvas gaļas produkcijas ražošanā.				higiēnas un drošības prasības.
		Apraksta galvenās darbības un piedalās liela gabala cūkas gaļas pusfabrikātu (karbonādes, šķiņķa, riba daļas u.c.) izciršanā.	Sekojojot vispārējiem norādījumiem, izcērt liela gabala cūkas gaļas pusfabrikātus (karbonādi, šķiņķi, riba daļu u.c.).	Izcērt liela gabala cūkas gaļas pusfabrikātus (karbonādi, šķiņķi, riba daļu u.c.) , nepieļaujot lielus atkritumu/ atgriezum procentus, ievērojot higiēnas un drošības prasības.
		Apraksta galvenās darbības un piedalās aitas, kazas liemeņa lielo gaļas starpproduktu izciršanā.	Sekojojot norādījumiem, izcērt aitas, kazas liemeņa lielos gaļas starpproduktus.	Sekojojot norādījumiem, izcērt aitas, kazas liemeņa lielos gaļas starpproduktus.
4. Spēj: atkaulot un atdzīslot gaļu gaļas produktu ražošanai. Zina: dzīvnieku liemeņu sadales, atkaulošanas un atdzīslēšanas secību, iznākuma normas, to ietekmi uz gatavās gaļas produkcijas kvalitāti. Izprot: gaļas atkaulošanā un atdzīslēšanā iegūto izejvielu kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas ietekmi uz konkurētspējīgas gaļas produkcijas ražošanu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta galvenās darbības un piedalās porciju un sīko starpproduktu izciršanā no liellopu, cūkas un citas gaļas. Vispārīgi apraksta liellopu, cūkas, aitas gaļas porciju un sīko starpproduktu sortimentu.	Sekojojot vispārējiem norādījumiem, izcērt porciju un sīkos starpproduktus no liellopu, cūkas, aitas gaļas. Raksturo liellopu, cūkas un citas gaļas porciju un sīko starpproduktu sortimentu.	Izcērt porciju un sīkos starpproduktus no liellopu, cūkas, aitas gaļas, nepieļaujot lielus atkritumu/ atgriezum procentus, ievērojot higiēnas un drošības prasības.
		Piedalās liellopu, cūkas, aitas, kazas gaļas lielo gabalu atkaulošanā un atdzīslēšanā.	Sekojojot vispārējiem norādījumiem, atkaulo un atdzīslē liellopu, cūkas, aitas, kazas gaļas lielos gabalus.	Atkaulo un atdzīslē liellopu, cūkas, aitas, kazas gaļas lielos gabalus, ievērojot higiēnas un drošības prasības.
		Raksturo zudumus, atkaulojot un atdzīslējot liellopu, cūkas, aitas un kazas gaļu.	Skaidro zudumus, atkaulojot un atdzīslējot liellopu, cūkas, aitas un kazas gaļu.	Izvērtē aptuvenos kopējos zudumus atkaulojot (%) un atdzīslējot (%) liellopu, cūkas, aitas un kazas gaļu, kas atšķiras atkarībā no dzīvnieka, tāliemeņa daļas un apstrādes pakāpes.

5. Spēj: novērtēt gaļas izciršanai nepieciešamās gaļas kvalitāti un daudzumu plānotā pasūtījuma izpildei. Zina: dzīvnieku liemeņu anatomisko uzbūvi, to sadales shēmas un izciršanas secību, iznākuma normas. Izprot: gaļas izciršanas kvalitātes un iznākuma normu ievērošanas nozīmi sekmīgai izcirstās gaļas realizācijai.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta nepieciešamā izejmateriāla (dzīvnieku liemeņu) daudzuma noteikšanu noteikta apjoma pasūtījuma sagatavošanai.	Analizē pasūtījumu un pamato nepieciešamā izejmateriāla (dzīvnieku liemeņu) daudzumu noteikta apjoma pasūtījuma sagatavošanai.	Salīdzina gaļas kopējo apjomu noliktavā, piemērojot FIFO, FILO principu, ar noteikta apjoma pasūtījuma informāciju.
		Vispārīgi apraksta gaļas kvalitāti un nepieciešamo gaļas daudzumu saņemtā pasūtījuma izpildei, ievērojot iznākuma normas.	Novērtē gaļas kvalitāti un nosaka nepieciešamo daudzumu saņemtā pasūtījuma izpildei, ievērojot iznākuma normas.	Nosaka gaļas kvalitāti un un sagatavo to atbilstoši pasūtījumam noteiktā svarā/ daudzumā pasūtījumam.
6. Spēj: veikt izcirstās gaļas produkcijas iepakojšanu, marķēšanu un uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. Zina: izcirstās gaļas, iepakojšanas, marķēšanas un uzglabāšanas nosacījumus. Izprot: izcirstās gaļas marķēšanas, iepakojšanas un uzglabāšanas tehnoloģisko parametru ievērošanas nozīmi kvalitatīvas un nekaitīgas produkcijas ražošanā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta izcirstās gaļas marķēšanas pamatnostādnes un marķējumā norādāmo informāciju.	Vispārīgi skaidro izcirstās gaļas produkcijas marķējumā norādāmo informāciju.	Izvērtē gaļas produkcijas marķējumā norādāmo Obligātu informāciju uz gaļas iepakojuma, kas nodrošina pārtikas drošību, izsekojamību un informāciju patērētājam.
		Vispārīgi apraksta izcirstās gaļas produkcijas iepakojšanu, iepakojšanā izmantojamās materiālus.	Piedalās izcirstās gaļas produkcijas iepakojšanā, pamatojot iepakojšanas materiālu izvēli.	Raksturo galvenos posmus un procesus iepakojšanā, t.sk. higiēnas prasības, lai nodrošinātu produktu svaigumu, higiēnu, drošību un ilgāku glabāšanas laiku.
		Vispārīgi apraksta izcirstās gaļas produkcijas uzglabāšanai izvirzītās prasības.	Sagatavo uzglabāšanai izcirstās gaļas produkciju.	Veido marķējumu noteikta sortimenta izcirstajai gaļas produkcijai, kas nodrošina pārtikas drošību, izsekojamību un informāciju patērētājam.

Moduļa "Banketa/pasākuma plānošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas līdzdarboties banketa/pasākuma programmas un ēdienkartes plānošanā un izstrādē, sadarbībā ar viesi/klientu un iesaistītajiem speciālistiem.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu. 2. Plānot banketa/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem. 3. Atbildīgi plānot un organizēt resursus atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam. 4. Veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta profesionālā kvalifikācija "Pavārs", vai cita pavāra kvalifikācijai līdzvērtīga, vai augstāka līmeņa profesionālā kvalifikācija, kas ietver pavāra kvalifikācijai atbilstošas zināšanas un prasmes (kompetences).
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Banketa/pasākuma plānošana" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Banketa/pasākuma plānošana" ir B daļas modulis un apgūstams vienlaicīgi ar moduli "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšanā restorānā".

Moduļa "Banketa/pasākuma plānošana" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: vispusīgi iepazīstināt viesus ar restorāna ēdienkartēm un piedāvājumu. Zina: restorāna ēdienkartes aktualitātes, piedāvāto ēdienu produktu sastāvu, pagatavošanas veidus, ēdienkartē iekļauto ēdienu alergēnus. Izprot: restorāna koncepcijas raksturojumu, apmierinot viesu	20 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo restorāna ēdienkartes ēdienu izmantoto produktu un izejvielu sastāva daļas, to uzturvērtību, produktu kvalitāti un saderību, raksturu un veidus, sezonālo pieejamību un vērtību u.c. saistītos raksturlielumus. Vispārēji raksturo dažādu restorānu koncepciju/ konceptu – stilu un ar to saistītos raksturlielumus	Izvērtē saikni starp produktu un izejvielu kvalitāti un saderību, ēdienkartes ēdienu izsmalcinātību un restorāna un pasākuma koncepciju u.c. faktoriem. Detalizēti izvērtē pazīstamu/ vispārzināmu restorānu koncepciju/ konceptu un secina to	Strukturēti izvērtē informāciju par Produktu un izejvielu sezonālo pieejamību, piedāvājumu un izmaksām, ēdienkartes ēdienu atbilstību restorāna un piedāvājuma konceptam, precīzi lietojot terminoloģiju, faktus u.c. Veido banketa/ pasākuma konceptu atbilstoši uzņēmuma resursu, pakalpojumu,

vēlmes aktuālu piedāvājumu izveidē.		(piemēram: interjers, viesu zāles aprīkojums u.c.), ēdienkarti un ēdienus u.c. un restorāna piedāvājumus/ pakalpojumus.	pozitīvos/negatīvos rādītājus. Viesim raksturo restorāna piedāvājumus/ pakalpojumus un profesionāli izvērtē banketam piemērotākos.	papildpakalpojumu iespējām, lai nodrošinātu dažādu banketu īstenošanu.
		Raksturo alergēnu veidus, pārtikas slēptās alerģijas veidus un pazīmes, piesārņojuma riskus (šķērspiesārņojumu).	Detalizēti apraksta alergēnu veidus, pazīmes un riskus, kas rodas ēdienu gatavošanā, definē produktus un izejvielas, kas satur alergēnus un izraisa cilvēka organismā pārtikas nepanesamību.	Izvērtē alergēnu veidus, to pazīmes un iespējamos riskus, kas saistīti ar banketu ēdieniem: graudaugi, kas satur līpekli (kvieši, rudzi, mieži, auzas, speltas, kamuts), vēžveidīgie (piemēram, garneles, krabji), olas, zivis, zemesrieksti u.c. un to mazināšanas risinājumu iespējas.
		Vienkārši un saprotami komunicē ar viesi par ēdienkarti, ēdieniem u.c. saistīto informāciju, papildina informāciju pēc pieprasījuma.	Izsmeļoši un aprakstoši komunicē un atbild uz viesu jautājumiem, skaidro ēdienkarti un ēdienus, mutiskā un rakstiskā saziņā piedāvā risinājumus savas kompetences ietvaros.	Apraksta papildus iespējas komunikācijā ar viesi banketa pasākuma laikā – ēdienkartes uz galda/katram viesim, iekļaut ēdienkartē piezīmes par alergēniem vai iespējamiem aizvietoējumiem u.c.
2. Spēj: plānot banketa/pasākuma programmu sadarbībā ar pasūtītāju un iesaistītajiem speciālistiem. Zina: banketu un ēdienkartes veidus, to raksturojumu, banketu apkalpošanas veidus. Izprot: darba plāna izstrādes prasības/noteikumus, banketa/pasākuma ēdienkartes (vairākos variantos) un	30 % no moduļa kopējā apjoma	Plāno darba posmus un ievēro pakalpojumu kopējo sniegšanas laiku.	Plāno un ievēro pakalpojumu sniegšanas kopējo laiku, nodrošinot nemainīgi augstu kvalitāti, vienmērīgu darba ritmu, darba dienas piepildījumu un nemaisot ikdienas darbu izpildei virtuvē.	Izvērtē kopējo banketa/pasākuma programmu atbilstoši sākotnējam pasākuma plānam : - mērķa un formāta noteikšana - laika un vietas izvēle - personāla plānošana - ēdienu un dzērienu izvēle, sakaņošana - tehniskie u.c. līdzekļi.
		Nosaka prioritātes darbiem, lai atšķirtu svarīgus	Optimizē darba plūsmu, t.sk. resursus u.c. virtuvē,	Atbilstoši pasūtītāja vēlmēm un iespējām, nodrošina

programmas plānošanu un izstrādi.		jautājumus no mazāk svarīgiem.	pielāgo darba metodes neparedzētām (arī stresa) situācijām. Efektīvi darbojas visās virtuves darba zonās/vietās.	tālākās banketa/pasākuma programmas plānošanas un īstenošanas darbības-personāls, izejvielu pasūtīšana, dekora izveide vai pasūtīšana u.c.
		Vispārīgi plāno ēdienkartes (pamata, paplašinātā, izvēles) pa divām no katra veida, ievērojot ēdienu grupu un ēdienu secību un dažādību ēdienkartē, ēdienu un dzērienu saderību un citus (vismaz trīs) faktorus.	Plāno ēdienkartes (pamata, paplašinātā, izvēles) ne mazāk par trim no katra veida, ievērojot ēdienu grupu secību, ēdienu secību grupās, produktu un ēdienu daudzveidību, veselīga uztura pamatprincipus, ēdienu izvēles iespējas, uzturvērtību u.c. faktorus.	Sadarbībā ar pasūtītāju un iesaistītajiem speciālistiem, plāno banketa/ pasākuma ēdienkarti- uz kodu, ēdienu atbilstību banketa/pasākuma veidam un mērķim, norises vieta un laiks u.c.
3. Spēj: atbildīgi plānot un organizēt resursus atbilstoši banketa/pasākuma pasūtījumam. Zina: trauku, galda veļas veidus, to raksturojumu un atbilstību banketa un apkalpošanas veidam. Izprot: banketam/ pasākumam nepieciešamo resursu plānošanas nozīmi un uzraudzības nozīmi banketa/pasākuma kvalitātes nodrošināšanā.	30 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc banketa/pasākuma visus iesaistītos resursus, raksturo to atbilstību banketam/ pasākumam.	Izvērtē resursu atbilstību banketa/pasākuma plānam, paredzot potenciālos riskus saistītus ar ēdienu gatavošanu un viesu apkalpošanu.	Sadarbībā ar iesaistītajiem speciālistiem izvērtē visu resursu (tehnoloģiskās iekārtas, personāls u.c.) atbilstību banketa/ pasākuma nodrošināšanai. Paredz iespējamās korektīvās darbības visiem iesaistītajiem speciālistiem, t.sk. banketa norises gaitā.
		Izvēlas un sagatavo traukus galda piederumus, aprīkojumu u.c., ievērojot, pasūtījuma ēdienu pasniegšanas prasības (arī specifiskās), restorāna koncepciju u.c. faktorus.	Izvērtē sagatavotos traukus, galda piederumus, aprīkojumu u.c. atbilstoši paredzētajam pielietojumam banketā (noteiktai maltītei, ēdieniem, pasniegšanas metodei, u.c.).	Sadarbībā ar pasūtītāju un speciālistiem izvērtē kvalitatīvi banketa/pasākuma traukus, galda piederumus, aprīkojumu u.c. , paredz iespējamās risinājumus neparedzētiem gadījumiem .

		Aprēķina banketam nepieciešamos traukus, galda veļu un piederumus u.c., ievērojot viesu skaitu, banketa veidu un ilgumu u.c. resursus.	Detalizēti izvērtē resursu pieejamību un aprēķina daudzumu vairākiem banketa veidiem – nepieciešamos traukus, galda veļu un piederumus u.c. , paredzot optimālu resursu izmantošanu.	Sadarbībā ar iesaistītajiem darbiniekiem izvērtē un nosaka vajadzīgo, trauku, galda veļas un piederumu daudzumu, to racionālu izmantošanu.
4. Spēj: veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā. Zina: izejvielu un produktu izvēli atbilstoši pasūtījumam un banketa tematikai. Izprot: restorāna ēdienkartes nozīmi, izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus un izejvielu un produktu izvēli atbilstoši ēdienkartei.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo dažāda veida banketa (ar pilnu, ar daļēju apkalpošanu u.c.) ēdienkartes, atbilstoši banketa veidam un tematikai, viesu skaitam, ēdienu un dzērienu saderībai u.c. iekļaujot ne mazāk kā trīs ēdienus un uzkodas.	Patstāvīgi sagatavo dažāda veida banketa ēdienkartes, ievērojot visus veidošanas priekšnoteikumus, t.sk. ēdienu un uz kodu daudzveidību, sabalansētību u.c., iekļaujot ne mazāk kā sešus ēdienus un uz kodas.	Sagatavo vairākus banketa ēdienkartes variantus(sezona, viesu vēlmēs u.c), piemērojot banketa tematiku, ēdienu un uz kodu daudzveidību, apjomu, sabalansētību u.c. kritērijus.
		Uzklausa viesu vēlmēs un veic izmaiņas standarta ēdienkartē pēc pieprasījuma.	Ēdienkartes izstrādē sadarbojas ar ieinteresētajām pusēm – viesis, klienti, kolēģi, piegādātāji u.c., nepārtraukti kontrolē ēdienkartes veidošanas procesu, veicot savlaicīgas un pamatotas izmaiņas.	Veido banketa ēdienkartes uzmetumu/plānu, paredzot iespējamās / neplānotās izmaiņas - izejvielu nomaiņa, viesu skaita izmaiņas, laika nobīde u.c.

Moduļa "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, veikt ēdiena gatavošanu viesu klātbūtnē, veikt ēdiena dalīšanu un/vai porcionēšanu kā arī papildus noformēšanu viesu klātbūtnē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus. 2. Atbildīgi veikt dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienu (atbilstoši produkta un ēdiena veidam) gatavošanu viesu klātbūtnē. 3. Veikt gatavo ēdienu (t.sk. zivis, mājputni u.c.) sadali un papildus pasūtījuma ēdienu noformēšanu viesu klātbūtnē. 4. Prezentēt viesiem ēdiena gatavošanas procesu un veicamās darbības. 5. Radoši noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta profesionālā kvalifikācija "Pavārs", vai cita pavāra kvalifikācijai līdzvērtīga, vai augstāka līmeņa profesionālā kvalifikācija, kas ietver pavāra kvalifikācijai atbilstošas zināšanas un prasmes (kompetences).
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summatīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summatīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" ir obligātās izvēles B daļas modulis, to var apgūt vienlaicīgi ar moduli "Banketa/pasākuma plānošana".

Moduļa "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus. Zina: produktu kvalitāti un saderību, gatavojot sarežģītus un inovatīvus ēdienus un ēdienu izsniegšanas prasības restorānā, ēdienu klasiskās receptes	5 % no moduļa kopējā apjoma	Atlasa ēdiena tehnoloģiskajai kartei atbilstošus produktus un izejvielas.	Precīzi atlasa ēdiena augstas kvalitātes standartiem, budžetam, situācijai u.c. faktoriem atbilstošus produktus un izejvielas.	Efektīvi izvēlēties izejvielas pasūtītajam ēdienam, veicot pasūtījuma analīzi, sastāvdaļu saraksta izveidi, precīza daudzumu aprēķināšana, iepirkumu plāna izveidi.
		Novērtē kvalitatīvi un kvantitatīvi visus ar ražošanu un ēdienu gatavošanu resursus, t.sk.	Nodrošina pasūtījumu ēdieniem atbilstošus vislabākās kvalitātes produktus un izejvielas,	Nodrošināt pasūtījuma ēdienu gatavošanās visu iesaistīto resursu – atbilstošu izejvielu augstu

Izprot: laika plānošanu un saistību pasūtījuma ēdiena gatavošanai ar izsniegšanu, t.sk. liela viesu skaitam, dažādās situācijās un/vai neparedzētos apstākļos, restorāna noteiktos ēdiena gatavošanas, laika un kvalitātes kritērijus.		ar noformējuma saistītos piederumus.	iekārtas un aprīkojumu, ievērojot vairākus priekšnoteikumus- t.sk. veselīgs uzturs, alerģijas, tradīcijas u.c.	kvalitāti, tehnoloģiskās iekārtu un aprīkojuma, gatavošanas un pasniegšanas trauku un piederumu teicamu higiēnas un tehnisko stāvokli u.c. kritēriju piemērošanu.
	10 % no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo darba plānus atsevišķiem ēdieniem un plāno ēdienkartes ēdienu gatavošanas grafikus un darbus dažādiem pasākumiem - liela viesu skaitam, dažādu veidu banketiem u.c.	Plāno ikdienas darbu sev un citiem, t.sk. pasūtījumiem liela viesu skaitam, dažādās situācijās un/vai neparedzētos apstākļos, ievērojot restorāna noteiktos ēdiena gatavošanas, laika un kvalitātes kritērijus. Pirms pakalpojuma veikšanas koordinē visus sagatavošanās darbus virtuvē dienas pasūtījumu kvalitatīvai nodrošināšanai.	Plāno ikdienas darbu sev un citiem pasūtījuma ēdienu gatavošanai - pasūtījuma saraksts, grafiki, uzdevumu sadale komandai, darbu sadale un atbildības, darbu plūsma/ nepātrauktība noteiktā secībā, saziņa u.c.
		Vispārīgi raksturo banketa/pasākuma ēdienu gatavošanā iesaistītos resursus, raksturo to piemērotību banketam/ pasākumam.	Izvērtē resursu atbilstību banketa/pasākuma plānam, paredzot potenciālos riskus, saistītos ar ēdienu gatavošanu un viesu apkalpošanu. Paredz iespējamās korektīvās darbības visiem iesaistītajiem speciālistiem. Veic iesaistīto speciālistu darba uzskaiti.	Racionāli izvērtē banketa/pasākuma ēdienu gatavošanā iesaistītos resursus: - personāla iesaisti, izdevumus, atbildību, darbības - materiālie resursi (galdi, krēsli, trauki piederumi, dekoru u.c.) - Telpas un vieta - Tehniskie un digitālie resursi (pasūtījuma sistēmas/ platformas u.c)
		Šķiro atkritumus/ pārpalikumus atbilstoši veidam un prasībām, lai	Nodrošina atkritumu/ pārpalikumu šķirošanu un izvērtē to veidus pēc	Nodrošina atkritumu šķirošanu vides aizsardzības un efektīvas

		virtuvē samazinātu atkritumu apjomu un taupītu resursus.	tālākām iespējām tos lietderīgi izmantot (t.sk. otrreizējai pārstrādei restorāna virtuvē) ekonomiskai un pārdomātai ražošanai. Raksturo atkritumu uzglabāšanas, šķirošanas un optimizēšanas iekārtu izmantošanu.	atkritumu apsaimniekošanas nolūkā: - organiskie atkritumi / pārtikas pārpalikumi - plastmasa - papīrs un kartons - stikls - metāls - atgriezeniskie materiāli (depozīta sistēma) u.c. marķētos konteinerus virtuvē, veicot regulāru uzraudzību un kontroli.
		Raksturo ēdiena pārpalikumu atkārtotas sildīšanas nosacījumus, to iespējamu iekļaušanu kāda ēdiena gatavošanā vai nākamajā maltītē, samazinot ēdiena atkritumus ikdienā.	Detalizēti izvērtē uzturvērtības u.c. kritēriju izmaiņas ēdienos pie atkārtotas sildīšanas, par termiskās apstrādes veida (t.sk. konservēšanas) un apstākļu izvēli.	Piemērot noteiktus higiēnas un temperatūras nosacījumus, ja nepieciešams: - ātra atdzesēšana pēc pagatavošanas - pareiza uzglabāšana - vienreizēja sildīšana - sildīšanas temperatūra - nesildi atkārtoti jutīgus produktus.
	15 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo kvalitātes prasības produktiem un izejvielām ēdieniem: - gaļa, mājputni, medījumi; - zivis, vēžveidīgie, jūras produkti u.c.; - augļi, dārzeņi, ogas u.c.; - zupas, mērces, buljoni u.c.; - miltu izstrādājumi u.c.; - konditorejas izstrādājumi, maizes izstrādājumi - deserti u.c.	Vispusīgi un detalizēti izvērtē katru produktu un izejvielu, to termiskās apstrādes iespējas, veidus un metodes, t.sk. alternatīvās, sagatavošanu un izmantošanu iespējamu kādas izejvielas aizstāšanu ar citu, nezaudējot ēdiena kvalitātes, uzturvērtības u.c. rādītājus.	Efektīvi izvēlēties izejvielas pasūtītajam ēdienam - to termiskās apstrādes iespējas, veidus un metodes, veicot kopējo pasūtījuma ēdienkartes analīzi, ēdienu, uzskodu un izstrādājumu sastāvdaļu saraksta izveidi, precīza daudzumu aprēķināšana. Raksturo augstākās kvalitātes izejvielu īpašības, to ietekmi uz ēdiena kvalitāti restorānā.

		Nosver, dozē un izmēra pareizo produktu un izejvielu daudzumu.	Aprēķina, izmēra un nosver pareizo produktu daudzumu, nepieļaujot izmaksu izmaiņas un/vai pārsniegšanu.	Izmēra un nosver pareizu izejvielu daudzumu atbilstoši ēdienu, uz kodu un izstrādājumu tehnoloģiskās kartes saturam.
		Veic produktu un izejvielu sagatavošanu - pirmapstrādes darbības atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai.	Veic visu izejvielu pirmapstrādi noteiktā laikā un veidā, pielietojot drošus darba paņēmienus un sagatavotus darbarīkus (asi naži, u.c.), ievērojot higiēnas noteikumus.	Piemēro izejvielu pirmapstrādē higiēnas, darba, drošības un vides aizsardzības prasības, pārlicējoši lietojot drošus darba paņēmienus un sagatavotus darbarīkus (asi naži, u.c.).
		Gatavo ēdienus ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus: no katra pārtikas produkta veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieki un putni) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus u.c.; no katra ēdiena veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – buljonus, zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas; dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus;, – dzērienus.	Patstāvīgi gatavo ēdienus ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus: no katra pārtikas produkta veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieki un putni) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, u.c. no katra ēdiena veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – buljonus, zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.	Droši lieto visu virtuves tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu un ēdienu gatavošanā: no katra pārtikas produkta veida (katru ēdiena veidu): – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus, – zivju un jūras produktu ēdienus, – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, – miltu ēdienus, – piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); no katra ēdiena veida (katru produkta veidu): – aukstās un karstās uzkodas,

				– mērces, – buljonus, zupas, – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.), – saldus ēdienus, – dzērienus. vienlaicīgi apvienojot un izmantojot dažādas gatavošanas, t.sk termiskās aapstrādes paņēmienus un metodes dažādu izejvielu apstrādē un gatavošanā.
		Izvērtē klasisko un tradicionālo ēdienu receptes pēc vairākiem kritērijiem – izcelsmes valsts, produktu veida, termiskās apstrādes un pasniegšanas veida u.c. Nosauc ne mazāk kā 10 raksturīgākos piemērus no kulinārijas lielvalstīm - Francija, Itālija, Krievija, Ķīna, Indija u.c. Pagatavo ne mazāk kā 10 klasiskos ēdienus (uzkodas, mērces, zupas, pamatēdieni, deserti).	Analizē ar piemēriem vēstures notikumu, faktu, apstākļu, ēšanas tradīciju, tehnoloģiju, "jaunu" produktu u.c. rādītājus, kuri ietekmējuši dažādu valstu klasiskās virtuves un recepšu veidošanos – Francija, Itālija, Krievija, Ķīna u.c. Apraksta ne mazāk kā trīs piemērus vismaz no piecām valstīm Eiropā un ārpus tās (no katras valsts). Izglītojamie gatavo, noformē un prezentē ne mazāk kā 15 ēdienus (uzkodas, mērces, zupas, pamatēdieni, deserti) no klasiskām un tradicionālajām receptēm.	Gatavo, noformē un prezentē daudzveidīgus l ēdienus ar atpazīstamu citiem vēstījumu un izstrādājumiem, izmantojot autentiskus starptautiski atpazīstamus produktus/ izejvielas, materiālus. Noformēšanā un pasniegšanā izmanto radošu risinājumu- dekoru, ēdiena noformējumu, stāstījumu, demonstrējumu un/vai citu formu/veidu par starptaustiski atzītiem ēdieniem un izstrādājumiem t.sk. uzkodas, mērces, zupas, pamatēdieni, deserti no klasiskām un tradicionālajām receptēm.
2. Spēj: atbildīgi veikt dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienus (atbilstoši produkta un ēdiena veidam) gatavošanu viesu klātbūtnē.	15 % no moduļa kopējā apjoma	Pārlicinās par produktu un izejvielu izvēli atbilstoši ēdiena tehnoloģiskajai kartei, to atbilstību un kvalitātes rādītājiem.	Novērtē produktu un izejvielas kvalitatīvi, sensori un kvantitatīvi, izvērtē to piemērotību pasūtījuma ēdieniem.	Vispusīgi analizē "jauno" produktu – čia sēklas, ar UV starojumu apstrādāts raugs, augu izcelsmes holesterīni u.c. produktu un

Zina: pasūtījuma ēdienu gatavošanas specifiku un tehnoloģijas, termiskās apstrādes paņēmienus. Izprot: tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumi viesu zālē, higiēnas un darba drošības prasības pavāra darba vietai, aprīkojumam un produktu apstrādei un ēdienu gatavošanai viesu klātbūtnē.				izejvielu, vizuālos, sensoros kvalitatīvos rādītājus un raksturo to iespējamo pielietojamību pasūtījumu ēdienu gatavošanā (papildināti jau jauni u.c.).
		Veic produktu un izejvielu pirmapstrādi un apstrādi, pielietojot drošus/ racionālus darba paņēmienus un nepieļauj uzturvērtības u.c. zudumus, izmaiņas.	Izvērtē uzturvērtības u.c. izmaiņas, zudumus atkarībā no izvēlēta pārtikas produkta un izejvielas pirmapstrādes un apstrādes paņēmiena, apstrādes intensitātes, ilguma u.c. kritērijiem.	Patstāvīgi veic produktu un izejvielu precīzu pirmapstrādi un tālāku apstrādi pilnā apjomā, nodrošinot tehnoloģiskās kartes vai receptes prasības, augstus kvalitātes rādītājus un optimālos uzglabāšanas apstākļus (temperatūru, traukus u.c.).
		Piemēro visus termiskās apstrādes veidus, t.sk. flambēšana, apcepšana, u.c. - pasūtījuma izpildes gaitā noteiktam ēdienam un ievēro darba drošības, higiēnas u.c. prasības.	Efektīvi un droši izmanto pasūtījuma ēdienu gatavošanā dažādus termiskās apstrādes veidus un, izvērtē to ietekmi uz ēdiena garšu, izskatu u.c. rādītājiem.	Efektīvi izmantot pasūtījumu ēdienu gatavošanā aprīkojumu un tehnoloģiskās iekārtas atbilstoši to funkcijām, pielietojumam dažādos gatavošanas posmos. Izvērtē neparedzamu situāciju iespējamību un to iespējamās risinājumu.
		Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma gatavību darbam (ratiņi ar apsildi, trauki, aprīkojums, t.sk. naži, dēļi u.c.). Sagatavo darba vietas restorāna zālē.	Patstāvīgi pārbauda tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu (t.sk. higiēniski) konkrētu darba procesu veikšanai, paredzot iespējamās nomaiņu vai alternatīvu izmantošanu (t.sk. tehniski risinājumi). Komplektē darba vietu restorāna zālē.	Nodrošina darba vietas restorāna zālē sagatavošanu un komplektāciju atbilstoši ergonomikas, drošības un higiēnas prasībām - atrašanās vieta, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums, t.sk. gatavošanas un pasniegšanas trauki, piederumi u.c., higiēnas un

				kārtības piederumi, organizatoriskais aprīkojums u.c.
		Veic pasūtījuma ēdienu vispārēju izvērtējumu - termiskās apstrādes veidi, ēdienu sarežģītības pakāpes, noformēšana, pasniegšanas prasības, t.sk. trauki, piederumi u.c.	Detalizēti izvērtē katru pasūtījuma ēdienu restorāna ēdienkartē, to mijiedarbību ar iepriekšminētajiem kritērijiem - termiskās apstrādes veidi, ēdienu sarežģītības pakāpes, noformēšana, pasniegšanas prasības un citiem uzņēmuma resursiem (t.sk. personāla kvalifikācija).	Veic pasūtījuma ēdienu restorāna ēdienkartē vispusīgu izvērtējumu un nosaka sortimenta tā sabalansētību, loģistiku un sagatavošanas iespējas, izmaksas un rentabilitāti, pasniegšanas estētiku un prezentāciju, higiēna un pārtikas drošības prasības u.c. aspektus pasūtījumu ēdienu (piemēram, banketi, pasākumiem, izbraukuma ēdināšanai u.tml.) kvalitātes nodrošināšanai.
	13 % no moduļa kopējā apjoma	Nokomplektē pavāra darba vietu ēdienu gatavošanai, ievērojot higiēnas, ergonomikas un drošības prasības, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas un lietošanas noteikumi viesu zālē.	Patstāvīgi strādā darba vietā – gatavo ēdienu un ar to saistītās darbības, ievērojot iespējamus darbu ietekmējošos apstākļus, neparedzētas situācijas u.c.. Veic darba vietas un aprīkojuma pārbaudi-vizuāli un tehniski - un tās korekcijas.	Nodrošina profesionālas pavāra darba vietas komplektāciju un regulāru tās pārbaudi (tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums, tehnoloģiskā dokumentācija, izejvielu/sastāvdaļu sagatavošana (<i>mise en place</i>), uzglabāšana, u.c.) atbilstoši darba/ražošanas/ēdienu gatavošanas tehnoloģiskās plūsmas u.c. prasībām.
		Ievēro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus, personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasības t.sk. vispārējos paškārtības sistēmas (HACCP)	Nodrošina restorāna koncepcijai atbilstošu ēdienu gatavošanas stilu viesu klātbūtnē, ievēro korporatīvās estētikas un stila prasības, gatavojot ēdienus un izmantojot	Strādājot viesu zālē pasūtījumu ēdienu gatavošanas laikā viesu klātbūtnē, saziņā piemēro vispusīgas un profesionālas ēdiena un tā sastāvdaļu zināšanas, profesionālu

		pamatprincipus, strādājot viesu zālē.	ēdiena gatavošanas iekārtas un aprīkojumu.	attieksmi, apvienojot ar izcilu prezentāciju un sava personīgo izskatu un darba higiēnu, kā arī piemēro prezentācijas un pasniegšanas (servēšanas) prasmes u.c..
		Sadarbojas ar kolēģi/ palīgu ēdiena gatavošanas laikā viesu zālē.	Saskaņo savas darbības ar kolēģi/ palīgu pirms ēdiena gatavošanas, ievērojot tehnoloģiskās kartes, ar gatavošanu saistītās darbības, pasniegšanas u.c. noteikumus.	Strādājot viesu zālē pasūtījumu ēdiena gatavošanas laikā viesu klātbūtnē saziņā ar kolēģi/-iem sadala lomas un precizē pienākumus, nosaka saziņas un koordinācijas un savstarpējā atbalsta aspektus, higiēnas un drošības (higiēnas prasības arī viesu klātbūtnē. Darba vietas tīrība un drošība gan sev, gan viesiem) u.c.
3. Spēj: veikt gatavo ēdienu (t.sk. zivs, mājputni u.c.) sadali un papildus pasūtījuma ēdienu noformēšanu viesu klātbūtnē. Zina: ēdienu sadales un porcionēšanas un papildu noformēšanas paņēmienus/veidus un atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas dažādas sarežģītības dekorus, elementus, rotājumus un materiālus, dekoratīvās griešanas pamatus. Izprot: ēdienu sadales un porcionēšanas veikšanu, noformēšanas materiālu un elementu pielietošanu un	5 % no moduļa kopējā apjoma	Nosaka un izvēlas nepieciešamo trauku veidu, kas atbilst attiecīgajam galda klājumam, ēdiena veidam, pasākuma vai restorāna koncepcijai un veidam u.c. faktoriem.	Detalizēti izvērtē un nosaka nepieciešamos trauku veidus, kas atbilst attiecīgajam galda klājumam, ēdiena veidam, pasākuma vai restorāna koncepcijai un veidam. Skaidro izvēles nosacījumus, ievērojot pasaulē aktuālās tendences.	Izvērtē individuālos un koplietošanas traukus un piederumus gan funkcionāli, gan estētiski, gan arī no pielietošanas aspektiem, to atbilstību ēdienkartes stilam un kopējam restorāna tēlam, lai nodrošinātu augstu apkalpošanas līmeni.
		Nosauc un sagatavo traukus atbilstoši vispārējiem sagatavošanas darbības pirms ēdiena un uz kodu pasniegšanas.	Pārliedz par trauku, piederumu u.c. aprīkojuma (t.sk. darba) kvalitāti un kvantitāti. Sagatavo un nodrošina to tīrību un atbilstību pirms pasākuma.	Sagatavo un nodrošina trauku saskaņošanu ar pasūtījumu - tīrību un tās regulāru pārbaudi, pareizu šķīrošanu un to sagatavošanu, t.sk. temperatūras nodrošināšana (pēc

iespējas dažādas sarežģītības un sastāva pasūtījuma ēdieniem.				nepieciešamības), trauku novietošanu un servēšanas secību.
	12 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc ēdiena noformēšanā izmantojamās dekoru krāsas un krāsu kombinācijas, dekoru un ēdiena izvietojanas kompozīciju pamatprincipus.	Raksturo dažādas ēdienu izvietojanas un noformēšanas tradīcijas dažādos laikos un reģionos; ēdienu dekorēšanā izmantojamās krāsu kombinācijas.	Piemēro <u>vienotu dekoru krāsu un/vai krāsu kombinācijas ēdiena noformēšanā</u> , piemērojot kādu/-us kritērijus: dabiski, svaigi toņus, kontrastu veidošana, sezonālās krāsas, dabīgo ēdienu krāsu izmantošana u.c., kā arī <u>kompozīcijas pamatprincipus ēdiena un dekoru izvietojanā</u> - simetrija un asimetrija, augstuma izmantošana, tekstūru kontrasti, krāsas līdzsvarošana ar fonu (šķīvis) u.c..
		Nosauc un vispārīgi skaidro ēdienu un uz kodu noformēšanas un dekoru veidus: - noformēšana: mērces, putas u.c. - dekoru veidi: dekori no dārzeņiem; mīklas; dārzeņu biezeņi un dārzeņu sloksnītes; dekori no augļiem; groziņi, glāzītes, grauzdiņi; dekori no garšaugiem; cukura un šokolādes u.c.	Detalizēti raksturo ēdienu un uz kodu noformēšanas un dekoru veidus: - noformēšana: mērces, putas u.c. - dekoru veidi: dekori no dārzeņiem; mīklas; dārzeņu biezeņi un dārzeņu sloksnītes; dekori no augļiem; groziņi, glāzītes, grauzdiņi; dekori no garšaugiem; cukura un šokolādes u.c. Raksturo ēdienu dekoru noformēšanas tendences pasaulē, dažādos restorānos.	Nosaka restorāna ēdienkartes gatavajiem ēdieniem – aukstās un karstās uz kodas/ ēdieni, buljoni un zupas, pamatēdieni (zivs, mājputni, gaļa u.c.), deserti u.c. ēdienu un dekoru noformēšanas jaunākās tendences un to iespējamu piemērošanu ēdienu noformēšanā - minimalisms un negatīvā telpa, augstums un kārtas, dabiskie materiāli un ilgtspējība, <i>edible botanicals</i> – ēdami ziedi un mikrozaļumi, molekulārā gastronomija un

				interaktivitāte, globālā saplūšana & kontrasti u.c.
		Gatavo dekorus, izmantojot šablonus, shēmas, zīmējumus u.c. vizuālos uzskates līdzekļus, vispārīgi raksturo to pielietojumu dažādos ēdienos, uzkodās un raksturo to gatavošanas tehnoloģijas.	Patstāvīgi un radoši gatavo dekorus un noformē ar tiem dažādus ēdienus, uzkodas, ievērojot saderības u.c. kritērijus ar ēdienu/uzkodu - to garšas un vizuālajām īpašībām.	Apvieno ēdiena dizainā estētiku, ilgtspēju un tehnoloģijas.kritērijus: • Minimalisms & vienkāršība • Augstuma un kārtu izmantošana • Dabas elementi un biodegradējami (ēdami) materiāli • Edami ziedi un mikrozaļumi • Molekulārā gastronomija • Globālas kultūras ietekme un krāsu kontrasti • Trauka/ainavas metode u.c.
		Nosauc ēdiena noformēšanā izmantojamās dekoru krāsas un krāsu kombinācijas, dekoru un ēdiena izvietojanas kompozīciju pamatprincipus.	Raksturo dažādas ēdienu izvietojanas un noformēšanas tradīcijas dažādos laikos un reģionos; ēdienu dekorēšanā izmantojamās krāsu kombinācijas.	Piemēro ēdienu noformēšanā galvenos ēdiena izvietojanas kompozīciju principus: simetrija vai asimetrija, kompozīcijas centrs, plānošana trīsdalīgi (kā pulkstenis), krāsu kontrasts, augstuma izmantošana, proporcijas un līdzsvars, tekstūras kontrasts, porciju kontrole (pareizs porcijas lielums), tīrs šķīvis (bez traipiem).
		Vispārīgi skaidro iespējamās noformēšanas elementu formas un materiālus – dārzeņi, augļi, u.c.	Detalizēti raksturo noformēšanas elementu formas, materiālus un izmantošanas veidus.	Piedāvā noformēšanas dažādus elementus, formas un materiālus, kas ne tikai uzlabo ēdiena izskatu, bet arī papildina tā garšu, tekstūru un efektīgu ēdiena

				sastāvdaļu izkārtojumu uz šķīvja: ģeometriskas, dabiskas (ziedlapas, spirāle u.c.), abstraktas ar pārtikas produktu, trauku un palīgmateriālu (koks, akmens u.c.) un nepārtikas (papīrs, kartons, bambuss u.c.) dekoriem.
		Veido vienkāršus pēc formas un izpildījuma dekorus ēdienu un galda noformēšanai.	Ar asu nazi un drošiem darba paņēmieniem piemēro noteiktu ornamentu auglim vai dārzeņiem – apelsīns, ķirbis, puravs, redīss u.c., veidojot dažāda izmēra un pielietojuma dekorus.	Strukturēti veido dekorus ēdienu un galda noformēšanai: izvēlas piemērotu augli vai dārzeņi, sagatavo nepieciešamo aprīkojumu (nazi u.c.), izvēlas ornamenta veidu/formu, griež un/vai veido, dekorēšana un pasniegšana.
		15 % no moduļa kopējā apjoma	Sadala termiski apstrādātas zivis pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem, un sagriež porcijgabalos.	Veic termiski apstrādātas (gatavas) zivis sadali porciju gabalos viesu klātbūtnē, sākotnēji prezentējot termiski apstrādāto zivi: novērtē zivju veidu un pagatavošanas metodi (cepta, vārīta, sautēta vai tvaicēta), atdala lielo asaku un ādu, sadala porcijās, atbilstoši porciju lielumam u.c. kritērijiem.
			Izkārto pareizās proporcijās un vizuāli pievilcīgi uz sagatavotā koplietošanas trauka.	Veido zivs porcijas formu, izvēloties zivs pasniegšanas formu – fileja, sagiezta, šķēles u.c.formas, griež slīpi vai taisni pāri šķiedrām, nedeformējot zivs gaļu/struktūru,
			Izkārto pamatēdienu un piedevas uz viesu individuālajiem šķīvjiem. Ievēro pasniegšanas noteikumus - temperatūra, porcijas	

			svars, nepārpildīts šķīvis u.c.	ievērojot higiēnas prasības un pasniegšanas temperatūru. Izkārtu uzsildītos individuālos vai koplietošanas traukus, papildinot ar piedevām, mērci u.c. satāvdaļām.
		Sadala termiski apstrādātus mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumus) pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem, un sagriež porcijgabalos.	Sadala gatavus (termiski apstrādātas) mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumus) pēc pasūtījuma porciju gabalos.	Veic termiski apstrādātu mājputnu un izstrādājumus (t.sk. medījumu) viesu klātbūtnē, sākotnēji prezentējot cepto mājputnu un veic tālākas darbības - atdala kājas, atdala spārnus, atdala krūtiņu, sadalīšana porcijās ar piemērotu aprīkojumu, atbilstošā temperatūrā
		Izkārto pareizās proporcijās un vizuāli pievilcīgi uz sagatavotā koplietošanas trauka.	Izkārto pamatēdienu un piedevas uz viesu individuālajiem šķīvjiem. Ievēro pasniegšanas noteikumus - temperatūra, porcijas svars, nepārpildīts šķīvis u.c.	Pēc viesu vēlmēm izkārtu uzsildītos individuālos vai koplietošanas traukus sadalīto mājputnu porcijgabalus, papildinot ar piedevām, mērci u.c. satāvdaļām, piemērojot noteiktus kritērijus- vienmērīgs porciju svars, piedevu pietiekamība, mērce atsevišķā traukā, u.c.
		Sadala termiski apstrādātu gaļu un atsevišķi sagatavotus gabalus (t.sk. medījumu) pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem, un sagriež porcijgabalos.	Sadala gatavus (termiski apstrādātus) mājputnus (t.sk. medījumu) pēc pasūtījuma porciju gabalos.	Veic termiski apstrādātu gaļas gabalu (t.sk. medījumu) sadali porciju gabalos viesu klātbūtnē, sākotnēji prezentējot termiski apstrādāto gaļu (gabalu): dalīšanu uzsāk apm.15 min pēc cepšanas (lai neiztek sula un gaļa būtu sulīga), griež ar asu

				nazi pret šķiedrām vienmērīgās šķēlēs u.c.darbības atbilstoši gaļas gatavošanas metodei (grillēta, vārīta, sautēta vai tvaicēta u.c.),
		Izkārto pareizās proporcijās un vizuāli pievilcīgi uz sagatavotā koplietošanas trauka.	Izkārto pamatēdienu un piedevas uz viesu individuālajiem šķīvjiem. Ievēro pasniegšanas noteikumus - temperatūra, porcijas svars, nepārpildīts šķīvis u.c.	Pēc viesu vēlmēm izkārto uzsildītos individuālos vai koplietošanas traukus sadalīto gaļas porcijgabalus , papildinot ar piedevām, mērci u.c. satāvdaļām, piemērojot noteiktus kritērijus-vienmērīgs porciju svars, piedevu pietiekamība, sastāvdaļu sabalansētība, nepārpildīts trauks, mērce atsevišķā traukā, u.c.
		Vizuāli pievilcīgi sagatavo un kārto karsto un auksto uz kodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam.	Secīgi kārto sagatavotas karsto un auksto uz kodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, trauka/ šķīvja lielumam/izmēram/ krāsai/ materiālam, pasniegšanas veidam un noteikumiem , u.c.	Piemēro higiēnas, estētikas un loģistikas principus auksto un karsto uz kodu gatavošanā un pasniegšanā viesu klātbūtnē - iepriekš sagatavotas to sastāvdaļas virtuvē atsevišķos traukos noteiktā temperatūrā, lai kārtotu viesu klātbūtnē atbilstoši uz kodu specifiskām prasībām (pasniegšanas temperatūra - lietot apsildāmas virsmas vai siltumtraukus, ja zālē notiek ilgāka pasniegšana u.c.).

4. Spēj: prezentēt viesiem ēdiena gatavošanas procesu un veicamās darbības. Zina: saistīto ar ēdienu gatavošanu un pasniegšanu profesionālo terminoloģiju – ēdiena sastāvdaļas un organoleptiskos kvalitātes rādītājus, termiskos procesus u.c.. Izprot: veiksmīgās profesionālās saziņas īpatnības, plānveidīga, loģiski pamatota un detalizēta stāstījuma veidošanu dažādiem viesiem dažādās situācijās, t.sk. svešvalodās.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Definē un nosauc pamatterminus t.sk. angļu valodā, krievu valodā un latviešu valodā – ēdienu grupas, klasiskie ēdieni, dzērieni, u.c.	Bez grūtībām definē vismaz 30 terminus, t.sk. angļu valodā, (t.sk. sarežģītus) saistītus ar ēdināšanu latviešu un angļu valodā, raksturojot to specializēto nozīmi, lietošanas un darbības jomu. Veic svešvalodu kulinārās terminoloģijas adaptāciju latviešu valodā.	Pareizi un profesionāli piemēro profesionālos terminus ēdienu pasniegšanā restorāna zālē, t.i. terminu salīdzinājums un konteksts dažādās valodās - tieša (burtiska) tulkošana vai terminu adaptācija, izvairoties no sadzīves žargona.
		Veido un sasaista stāstījumu par ēdienu gatavošanas procesiem, ēdiena sastāvdaļām un veicamajām darbībām u.c. piemērojot leksikas un gramatikas normas. Paskaidro organoleptiskos kvalitātes rādītājus, termiskos procesus u.c..	Sniedz skaidru un detalizētu izklāstu par ēdienu/uzkodu. Veido savu stāstījumu, izceļot nozīmīgāko informāciju, un atbild par jebkuru saistītu jautājumu. Raksturo produktu izcelsmi, sezonalitāti; izceļ Latvijas produktus.	Piemēro un demonstrē ēdiena gatavošanas procesu un veicamo darbu prezentācijā gan profesionālās viesmīlības prasmes, gan iepriekš sagatavotu informāciju, runājot skaidri un vienkārši, iesaistīt viesus, lai veicinātu izpratni par ēdiena sastāvdaļām, skaidrojot kā ēdiens labāk garšo- mērces,garšvielas, piedevas, dzērieni u.c. atrakstīvu informāciju.
5. Spēj: radoši noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam. Zina: ēdienu izkārtošanas veidus, dekoratīvās griešanas instrumentu un produktu izvēli un pielietojumu, netradicionālās un vēsturiskās ēdienu noformēšanas un pasniegšanas metodes.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo vismaz trīs Latvijā zināmus restorānus no labāko TOP 30 restorāniem - pēc iekārtojuma/ dizaina, ēdienu (vietējie un unikāli produkti, sezonalitāte u.c.) un dzērienu piedāvājuma; apkalpošanu un atmosfēru. Vispārēji izskata Michelin u.c. restorānu vērtēšanas	Raksturo vismaz sešus Latvijā zināmus restorānus no labāko TOP 30 restorāniem pēc iekārtojuma/ dizaina, ēdienu (vietējie un unikāli produkti, sezonalitāte u.c.) un dzērienu piedāvājuma; apkalpošanu un atmosfēru. Izvērtē Michelin u.c. vērtējuma piešķiršanas	Analizē sava restorāna koncepta ietekmi uz ēdienu pasniegšanu, raksturojot ēdienkartes saturu un pastāvētās virtuves ēdienus, servisa stilu, atmosfēru un klientu pieredzi kopumā u.c. kritērijus. Detalizēti salīdzina vairākus Latvijas restorānus pēc

Izprot: dažādas sarežģītības dekoru, elementu, rotājumu un materiālu pielietošanu dažādu ēdienu un izstrādājumu noformēšanā, to vizuālo saderību ar ēdieniem, traukiem.		sistēmas rašanos, gan vērtēšanas principus un trūkumus.	skaidrojumu – piešķiršanu restorānam un kā nozīmīgāko un Michelin sistēmas, kā vērtīgākās restorānu vērtēšanas sistēmas nozīmi restorānu attīstībā.	Michelin restorānu vērtēšanas kritērijiem: Ēdiena kvalitāte — vai produkti ir svaigi, kvalitatīvi un atbilstoši izvēlēti. Garšas un virtuves meistarība — ēdiena garša, inovācijas un precizitāte gatavošanā. Virtuves konsekvence — vai restorāns spēj saglabāt augstu kvalitāti un standartus visos apmeklējumos. Virtuves personības izpausme — vai ēdienu gatavošanā ir redzama šefpavāra personība un stils. Attiecība starp kvalitāti un cenu — vai cena atbilst ēdiena un pieredzes līmenim. Serviss un kopējā atmosfēra — profesionāls personāls, uzmanība pret detaļām, kultūras un vietējās identitātes atspoguļojums u.c.
		Meklē Latvijas ēdienu un ēdienkartes saistību ar gadsimta īpatnībām – vēsturiski, ģeogrāfiski, reliģiski u.c. ietekmes rādītāji, Latvijas seno ēdienu garšu, elementu, produktu, tehnoloģisko procesu pielietojumu mūsdienu restorānos.	Izvērtē cittautu un/vai jaunu produktu/ izejvielu/ ēdienu ietekmi uz latviešu tradicionālo virtuvi un ēdienu garšu – piem. garšvielas un garšaugi, augļi, dārzeņi u.c. Analizē jaunus produktus, jaunus ēdienus ar detalizētiem	Piemēro netradicionāla un vēsturiska ēdienu noformēšanā un pasniegšanā vēsturisko un ģeogrāfisko aspektu, mūsdienu tendences, uzsvāru liekot uz ēdienu, uz kodu , izstrādājumu un dzērienu māksliniecisku prezentāciju, interaktīvu

			piemēriem un aprakstiem pēc noteiktiem kritērijiem.	pasniegšanu, netipiskiem traukiem, piederumiem, dekoriem u.c.
		Raksturo dažus vēsturiskus, radošus un inovatīvus noformēšanas materiālus, traukus, piederumus. Meklē radošus un alternatīvus variantus, lai noformējums būtu efektīvs, interesants, un atbilstošs ēdiena sastāvdaļām/ produktiem un nosaukumam..	Izveido un piedāvā vismaz trīs radošus un alternatīvus, finansiāli izdevīgus un vizuāli pievilcīgus noformējuma variantus, lai būtu efektīvs, savdabīgs, moderns un atbilstošs ēdiena sastāvdaļām un nosaukumam.	Izveido vismaz 3 alternatīvus uzskodu, izstrādājumu un dzērienu noformēšanas piedāvājumus vienotā stilā, iekļaujot visus noformējuma komponentus – traukus piederumus, papildu materiālus u.c., iedvesmojoties no viduslaikiem, baroka vai renesanses laikmeta u.c.

Moduļa "Banketa/pasākuma norises nodrošināšana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas līdzdarboties banketa/pasākuma norises nodrošināšanā sadarbībā ar iesaistītajiem speciālistiem un viesi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Atbildīgi uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanas darbus. 2. Nodrošināt efektīvu banketa/pasākuma uzraudzību. 3. Sekot banketa/pasākuma norisei un tā atbilstībai izstrādātajam plānam. 4. Izvērtēt rezultātus un klientu atsauksmes par saņemtajiem pakalpojumiem tālākās darbības uzlabošanai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā" un "Banketa/pasākuma plānošana".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Banketa/pasākuma norises nodrošināšana" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduli "Banketa/pasākuma norises nodrošināšana" ir B daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi ar moduli "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšanā restorānā".

Moduļa "Banketa/pasākuma norises nodrošināšana" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: atbildīgi uzraudzīt banketa/pasākuma sagatavošanas darbus. Zina: detalizētu pasūtījuma informācijas saturu, iesaistītā personāla pienākumus un atbildību, pasākuma/banketa resursu (t.sk. tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums, galda trauki, piederumi, veļa u.c.) sagatavošanas procesus un	30 % no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi uzskaita dažādu informācijas pārsūtīšanas līdzekļu un veidu/ kanālu priekšrocības un trūkumus pasūtījuma informācijas aprītē: - Telefonsaruna, - E-pasts, - Tērēšanas lietotnes (WhatsApp, Messenger u.c.), - Klātienē tikšanās, - Pasūtījuma formas, (drukātas vai digitālas) u.c.	Ar konkrētiem piemēriem raksturo dažādu informācijas pārsūtīšanas līdzekļu, veidu un kanālu priekšrocības un trūkumus pasūtījuma informācijas aprites nodrošināšanai.	Izvērtē dažādu informācijas pārsūtīšanas līdzekļu, veidu un kanālu darbības, realizācijas laiku un darbības, lai nodrošinātu precīzu, savlaicīgu un saprotamu komunikāciju starp klientu un pakalpojuma sniedzēju.

darbības (kvantitatīvi un kvalitatīvi). Izprot: banketa/ pasākuma plāna satura izpildes secību un laika plānošanas un efektīvas sadarbības nosacījumus.		Saziņā ar klientiem un kolēģiem nosaka piemērotu informācijas pārsūtīšanas/ nodošanas veidu konkrētā situācijā: - Telefonsaruna, - E-pasts, - Tērēšanas lietotnes (WhatsApp, Messenger u.c.), - Klātienes tikšanās, - Pasūtījuma formas, (drukātas vai digitālas) u.c.	Saziņā ar klientiem un kolēģiem izvērtē un izvēlas situācijai atbilstošākos informācijas pārsūtīšanas/ nodošanas veidu/-us, ievērojot iekšējo kārtību, pienākumus un atbildību, iespējas.	Nodrošina profesionālu, laipnu un efektīvu komunikāciju ar klientu visa banketa/pasākuma pasūtījuma procesa laikā — sākot no pirmā kontakta līdz pasākuma realizācijai un atgriezeniskās saites saņemšanai: - Klienta sākotnējā interese/pieprasījums; - Piedāvājuma sagatavošana un prezentācija; - Rezervācijas apstiprināšana un vienošanās ; - Sagatavošanās pasākumam; - Pasākuma diena; - Pēcpasākuma komunikācija.
		Definē iesaistīto darbinieku pienākumus, vienkāršoti nosakot darbinieku iesaisti, t.sk. skaitu.	Analizē iesaistīto darbinieku piemērotību/ atbilstību un profesionālās prasmes un kompetences un aprēķina iesaistītā personāla skaitu.	Identificē banketa posmus un konkrētu darbinieku iesaisti, pienākumus un atbildību šā: - Plānošana un sagatavošanās - Telpu sagatavošana un dekorēšana - Ēdiena un dzērienu sagatavošana - Viesu uzņemšana - Apkalpošana banketa laikā

				- Papildu aktivitātes (runas, izklaide, tehniskais atbalsts) - Pēcbanketa uzkopšana un novērtēšana.
		Sagatavo darbinieku darba pienākumu un atbildības tabulu (sarakstu) banketam manuāli un pielietojot IT iespējas.	Izvērtē iepriekš sagatavoto informāciju, veido darbinieku darba pienākumu tabulu (kopējo un katram darbiniekam) banketam un pasākumam, pielietojot IT iespējas.	Veido elektronisku/ digitālu detalizētu banketa plānu(tabula) un definē atbildīgās pozīcijas katram banketa posmam, nozīmējot atbildīgo darbinieku/us, norāda posma specifiku (piezīmes), ko izplata iesaistītajam banketa personālam.
		Plāno banketa un pasākuma atbilstošos darba uzdevumus, vispārēji nosakot darbam nepieciešamos resursus, t.sk. aprīkojumu.	Plāno un modelē banketus/ pasākumus nodrošinot darbam katrā posmā visus resursus – aprīkojumu u.c., pieļaujot iespējamās korekcijas, aizvietošanu u.tml..	Apzina un kontrolē resursu pieejamību banketu/ pasākumu un veido resursu plānu (pieprasījumu) visos posmos: - Plānošana un sagatavošanās - Telpu sagatavošana un dekorēšana - Ēdiena un dzērienu sagatavošana - Viesu uzņemšana - Apkalpošana banketa laikā - Papildu aktivitātes (runas, izklaide, tehniskais atbalsts) - Pēcbanketa uzkopšana un novērtēšana.
		Pēc noteikta parauga aizpilda pasūtījuma kopējo informāciju un izplata	Rezultātus izplata atbilstoši iekšējai informācijas aprites shēmai, ievērojot datu	Veido kopīgu un/vai atsevišķu informāciju par banketu/ pasākumu izpildes secību un laika

		atbilstoši iekšējai informācijas aprites shēmai.	konfidencialitāti, klienta vēlmes un iespējas, kā arī citus priekšnoteikumus.	grafiku t.sk. banketa/pasākuma veids, banketa/pasākuma dalībnieku skaits, apkalpošanas veids unvieta, sākuma un beigu laiks, detalizēta ēdienkarte (ja attiecas), pasūtījuma kopējā summa u.c.
2. Spēj: nodrošināt efektīvu banketa/pasākuma uzraudzību. Zina: katra iesaistītā speciālista darba plānu un laika grafiku, uzraudzības darbības, uzraudzības pasākumu piemērošanu katrā pasākuma posmā Izprot: precīzas koordinācijas un nozīmi kvalitatīvas apkalpošanas nodrošināšanā, biežāk sastopamo nestandarta un problēmsituāciju risināšanas paņēmienus.	30 % no moduļa kopējā apjoma	Atbilstoši izveidotajam banketa/pasākuma plānam un dokumentācijai, vispārēji raksturo banketa/pasākuma norises kontroles pasākumus.	Banketa/pasākuma plānā veic papildus ierakstus par kontroles darbībām sev un iesaistītajiem speciālistiem, paredzot korektīvas darbības, pasākumus u.c.	Papildina un precizē iespējamās uzraudzības darbības katra pasākuma posmā atbilstoši banketa/pasākuma plānam un dokumentācijai.
		Vispārēji raksturo kontroles elementus un galvenos rādītājus – laika ievērošana, skaidri un saprotami definēti uzdevumi, atbilstoši resursi un to racionāla izmantošana u.c.	Korekti un savlaicīgi izplāno un veic attiecīgā pasākuma ēdināšanas un saistīto pakalpojumu uzraudzības un kontroles darbības.	Veic pastāvīgi pasākuma ēdināšanas un saistīto pakalpojumu uzraudzības un kontroles darbības saskaņā ar plānu, analizējot iespējamo neprecizitāšu ietekmi uz kopējo pasūtījuma norisi un kvalitāti.
		Identificē neētisku rīcību saskarsmes un komunikāciju situācijās darba attiecībās, ievērojot vispārzināmus saskarsmes principus to tūlītējā novēršanā.	Piemēro viesmīlības, lietišķās etiķetes un saskarsmes principus, risinot neētisku rīcību nestandarta un problēmsituācijās.	Atbilstoši banketa /pasākuma plānam un dokumentācijai koordinē katra iesaistītā speciālista darbību un subordināciju, paredzot to pilnvērtīgu iesaisti kopējā komandas darbā, t.sk. Risinot nestandarta un problēmsituācijas konstruktīvas sadarbības ceļā.

		Kontaktē ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem atbilstoši darba pienākumiem.	Pastāvīgi, plānveidīgi un savlaicīgi sadarbojas ar visām iesaistītajām pusēm pasūtījuma pieņemšanas un izpildes laikā.	Atbildīgi un pastāvīgi uzrauga pasūtījuma pieņemšanu un izpildes procesus, nepieļaujot problēmsituācijas
3. Spēj: sekot banketa/pasākuma norisei un tā atbilstībai izstrādātajam plānam. Zina: iesaistīto speciālistu atbildības robežas, informācijas saņemšanas un nodošanas kārtību, tiešās un netiešās komunikācijas metodes, to izmantošanu. Izprot: izpildes un resursu atbilstības kritērijus.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo iespējamās komunikācijas kanālus/veidus uzņēmumā - vertikālo un horizontālo.	Raksturo katra komunikāciju kanāla mērķi, priekšrocības un trūkumus u.c. kritērijus, izvērtē piemērotāko veidu dažādiem banketiem/ pasākumiem.	Precīzi un profesionāli izvērtē informācijas apriti starp personālu, eventuāli nosakot informācijas aprites riskus, lai efektīvi nodrošinātu profesionālu informācijas aprites darbības uzņēmumā, t.sk. pasākumu apkalpošanā u.c.
		Lieto verbālās un neverbālās saskarsmes elementus komunikācijā un informācijas aprītē banketa/pasākuma norisē.	Pamato un izvērtē verbālās un neverbālās saskarsmes principu izmantošanu informācijas saņemšanas un nodošanas procesā aprītē.	Saņem un nodod banketa/pasākuma precīzu informāciju visos posmos, nodrošinot banketa/pasūtījuma veiksmīgu norisi.
		Uzskaita uzņēmuma un darbinieku ētikas kodeksā ietvertos pamatkritērijus – ētiskas rīcības pamatprincipus, pienākumus pret viesi u.c. attiecībā pret dažādiem klientiem.	Efektīvi piemēro dažādās situācijās darbā, sadarbībā un sadzīvē profesionālās ētikas un viesmīlības u.c. principus	Profesionāli izvērtē personāla savstarpējās komunikācijas, viesmīlības, lietišķās etiķetes, sadarbības prasmes un to ievērošanu ikdienas un nestandarta siyūācijās un procesos restorāna kolektīvā.
4. Spēj: izvērtēt rezultātus un klientu atsauksmes par saņemtajiem pakalpojumiem tālākās darbības uzlabošanai. Zina: lietišķās etiķetes un ētikas pamatprincipus, pozitīvas sadarbības mijiedarbību.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Lieto vienkāršas pētījumu metodes un tehnikas klientu apmierinātības noteikšanā – mutiska īsa aptauja mutiski klātienē, pa telefonu u.c..	Izvērtē un pielieto atbilstošās pētījumu metodes un tehnikas klientu apmierinātības pētījumu īstenošanā – aptaujas (t.sk. elektroniski/ digitāli) , intervijas, izmantojot	Veido jautājumus (slēgtos, atvērtos, motivētos u.c.), lai uzzinātu viesu apmierinātību par noteiktiem jautājumiem – apkalpošanas un saziņas kvalitāte u.c. banketa/ pasākuma norisē, un

Izprot: profesionāli veiktu pakalpojumu nozīmi viesu apmierinātībā un tālākā restorāna attīstībā.			sociālos tīklus un aptaujas programmas u.c.	identificētu, kā pasākumu var uzlabot (atrast vājās puses).
		Apkopo un grupē aptaujas datus, veicot pierakstus noteiktā veidlapā.	Apstrādā un vizualizē iegūto informāciju, apkopo rezultātus pētījuma atskaitē.	Analizē viesu viedokli un sagatavo priekšlikumus personāla, uzņēmuma, piedāvājuma un banketa/pasākuma posmu un procesu pilnveidei.
		Apraksta savu rīcību atzinību un komplimentu pieņemšanā, raksturojot to atšķirību vienam no otra.	Reaģē uz atzinību un komplimentiem, ievērojot vispārējās un profesionālās ētikas un lietišķās etiķetes u.c. priekšnoteikumus.	Izvērtē personāla reakcijas iespējas uz atzinībām un komplimentiem, kas pieņemti vairākos veidos: - Tieša iesaiste ar klientiem. - Netieša iesaiste. - Sociālie tīkli un atsauksmes tiešsaistē. - Attieksme un kultūra komandā. - Radoša atbilde uz atzinību.

Moduļa "Restorāna pavāra prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas restorānā/darba vidē gatavot un noformēt daudzveidīgus un dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienus, izvērtējot pasūtījuma ēdienu izejvielu kvalitāti, to piemērotību un gatavo ēdienu kvalitāti, kā arī nodrošināt veiksmīgu banketa/pasākuma norisi darba vidē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Organizēt savu darbu restorānā, t.sk. viesu zālē, racionāli izmantojot saistītos resursus. 2. Veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus. 4. Veidot tehnoloģisko un uzskaites dokumentāciju. 5. Plānot banketam/pasākumam nepieciešamos resursus, ēdienkarti, u.c. 6. Gatavot un noformēt dažādas sarežģītības ēdienus un uzkodas t.sk. viesu klātbūtnē 7. Atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmuma ietvaros. 8. Sekot banketa/pasākuma norisei sadarbībā ar citiem speciālistiem.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Restorāna pavārs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Prakses moduļa "Restorāna pavāra prakse" apguves noslēgumā izglītojamie sagatavo prakses pārskatu, iekļaujot informāciju par prakses laikā sasniegtajiem mācīšanās rezultātiem atbilstoši prakses programmai, pašvērtējumu un darba devēja vērtējumu. Izglītojamie iesniedz nepieciešamos prakses dokumentus profesionālās izglītības iestādē.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Restorāna pavāra prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis restorāna pavāra profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Restorāna pavāra prakse" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: organizēt savu darbu restorānā, t.sk. viesu zālē, racionāli izmantojot saistītos resursus	7 % no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas un ievēro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumus. Iepazīstas ar instrukciju par pirmā palīdzības sniegšanu aroda	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un turpināt darbu.	Darba vidē piemēro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Izvērtē gadījumus, kad nedrīkst sākt un/vai turpināt darbu. Piemēro

		negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms darba uzsākšanas un darba laikā. Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējos paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	savā darbā personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasības, paškontroles sistēmas (HACCP) prasības restorāna pavāra darbu izpildei.
		Novērtē darba vidi un organizē darba vietu restorāna telpās.	Izstrādā dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību.	Izstrādā savu dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību saskaņā ar kopējo darba plānu, sadarbojoties visu restorāna personālam .
		Vizuāli izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojumu gatavību darba uzdevumam.	Izvērtē ražošanas telpu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.	Darba vidē izvērtē ražošanas telpu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.
		Precīzi lasa tehnoloģiskās dokumentācijas un pasūtījuma informāciju.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentācijas un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.	Darba vidē precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.
2. Spēj: veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi.	7% no moduļa kopējā apjoma	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem. Ievēro izejvielu izvietošanā un lietošanā FIFO principu (pirmais iekšā, pirmais ārā).	Pieņem izejvielas atbilstoši pavaddokumentiem un izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijiem. Pielieto izejvielu izvietošanā un lietošanā FIFO principu (pirmais iekšā, pirmais ārā).	Pieņem izejvielas kvantitatīvi un kvalitatīvi no noliktavas un piegādātājiem (arī no individuāliem piegādātājiem) atbilstoši noteiktām prasībām. Veic saņemto pārtikas produktu reģistrāciju (preču pavadzīmju reģistrācijas žurnāls,

				iepirkumu reģistrācijas žurnāls u.c), ;ai nodrošinātu produktu izsekojamību.
		Novērtē sensori izejvielu raksturojošās īpašības noteiktiem kritērijiem.	Analizē izejvielu sensoros kvalitātes rādītājus.	Darba vidē izejvielu un produktu pieņemšanas procesos sensori izvērtē to kvalitātes rādītājus, t.sk. konstatē tās bojāšanos, kā arī organoleptisko, ar cilvēka maņu orgāniem uztveramo pārtikas īpašību pasliktināšanos, lai to nodalītu un atgrieztu paredzētajā kaļķībā.
		Sver un dozē produktus un izejvielas ar mērierīcēm un mērinstrumentiem.	Precīzi sver un dozē produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.	Darba vidē precīzi sver un dozē produktus/izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus, organoleptiskos rādītājus un ēdienu specifiku.
		Veic izejvielu un produktu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam un tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	Patstāvīgi veic un nodrošina dažādu izejvielu un produktu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģisko karšu nosacījumiem.	Darba vidē patstāvīgi veic dažādu produktu/izejvielu dažādus pirmapstrādes procesus atbilstoši tehnoloģisko karšu nosacījumiem.
3. Spēj: gatavot ēdienus un dzērienus, t.sk. starpproduktus, atbilstoši pārtikas produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības	20% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo atbilstoši produkta veidam: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. mēža dzīvnieki un putni) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus;	Gatavo daudzveidīgus ēdienus un dzērienus no katras pārtikas produktu grupas, lietojot atbilstošos produktus un izvērtē, savlaicīgi novērš, paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistītu ar to) – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. mēža	Darba vidē gatavo restorāna ēdienkartes (t.sk. pasūtījuma) daudzveidīgus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus no katras pārtikas produktu grupas, lietojot atbilstošos produktus, un izvērtē/ savlaicīgi novērš/ paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistībā ar to):

		– piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).	– dzīvnieki un putni) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).	– gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus; – zivju un jūras produktu ēdienus; – dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; – pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; – miltu ēdienus; – piena, piena produktu un olu ēdienus; – veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.).
		Gatavo daudzveidīgus ēdienus, starpproduktus un gatavo atbilstoši ēdiena veidam – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.	Gatavo daudzveidīgus ēdienus atbilstoši ēdiena un dzēriena veidam, lietojot atbilstošos produktus un izvērtē, savlaicīgi novērš, paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistītu ar to) – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus. Novērtē gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus.	Darba vidē gatavo daudzveidīgus restorāna ēdienkartes ēdienus (t.sk. pasūtījuma) atbilstoši to veidam, lietojot atbilstošas izejvielas, iekārtas un aprīkojumus un izvērtē/savlaicīgi novērš/paredz iespējamās izmaiņas ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistībā ar to): – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.

				Detalizēti izvērtē ēdienu, dzērienu un izstrādājumu kvalitātes rādītājus.
		Gatavo vienkāršus un tradicionālus ēdienus, izmantojot atbilstošus un sezonālus produktus.	Gatavo daudzveidīgus tradicionālus un autentiskus ēdienus, izstrādājumus izmantojot dažādus sezonālus (raksturīgus Latvijai) produktus, izejvielas, materiālus.	Darba vidē gatavo daudzveidīgus tradicionālus un autentiskus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, izmantojot dažādus sezonālus (raksturīgus Latvijai) produktus/izejvielas, garšaugus, garšvielas, meža veltes , materiālus u.c.
		Izvēlas atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus, sagatavo elementārus noformēšanas elementus, ievērojot higiēnas u.c. prasības. Kārto visas ēdiena sastāvdaļas klasiskajā izvietojuma stilā.	Radoši pielieto ēdienu noformēšanai atbilstošus materiālus, traukus, piederumus u.c., ēdienu noformēšanā iesaka vismaz divus alternatīvus variantus, noformē vienlaicīgi vairākus ēdienus, izmanto ēdiena klasiskā un modernā izvietojuma stilu.	Darba vidē ēdienu , t.sk pasūtījuma, noformēšanā radoši lieto atbilstošus materiālus, traukus, piederumus u.c., iesaka vismaz divus alternatīvus noformēšanas variantus, noformē vienlaicīgi vairākus ēdienus, izstrādājumus, arī izmanto ēdiena klasiskā un modernā izvietojuma/dekorēšanas stilu.
		Sagatavo ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei, ievēro higiēnas (t.sk. pasniegšanas t ⁰) un drošības prasības.	Sagatavo dažādus ēdienus, t.sk. veido ēdiena noformēšanas elementus individuālai porcijai un lielākā daudzumā, pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei.	Darba vidē sagatavo dažādus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei, t.sk. veido ēdiena noformēšanas elementus, dekorus individuālai porcijai un lielākā daudzumā.

4. Spēj: atbildīgi nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	3 % no moduļa kopējā apjoma	Nosaka uzglabāšanas režīmus visām produktu grupām.	Piemēro produktu uzglabāšanā - mērījumu un kontroles prasības, produktu grupu saderību, produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitrums, ilgums, u.c.).	Darba vidē piemēro un uzrauga produktu uzglabāšanā mērījumu un kontroles u.c. prasības, produktu grupu saderību, produktu uzglabāšanas prasības (temperatūra, mitrums, ilgums u.c.).
		Ievēro racionālas aprites prasības (noliktavas, ražošana, u.c.) saistītajos ar ražošanu posmos, piemērojoties ražošanas plūsmas secībai uzņēmumā.	Piemēro rotācijas principu produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu aprītē, nosaka dienas, nedēļas devu atbilstoši ēdienkaršu datiem. Precīzi reģistrē apriti produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu izsekojamības pierakstos.	Darba vidē piemēro rotācijas principu produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu aprītē. Precīzi reģistrē, t.sk. elektroniski/digitāli, produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu izsekojamības apriti pierakstos.
		Veic atsevišķus darbus un sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Ievēro noteiktos realizācijas termiņus - produkti, izejvielas, starpprodukti un gatavie ēdieni.	Sagatavo izejvielas, produktus, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai. Ievēro uzņēmumā noteiktos realizācijas termiņus.	Darba vidē sagatavo produktus/ izejvielas, starpproduktus un gatavos ēdienus/ dzērienus īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai: - slēgtos traukos, plauktos vai uz paliktņiem, - gatavo produkcija uzglabā atsevišķi no jēlās produkcijas, lai pasargātu tos no piesārņošanās uzglabāšanas laikā.
5. Spēj: veidot tehnoloģisko un uzskaites dokumentāciju.	8% no moduļa kopējā apjoma	Lietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai - tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes veidošanā.	Precīzi aprēķināt nepieciešamo ēdiena vai dzēriena pagatavošanai vajadzīgo izejvielu/ produktu daudzumu un ēdiena pašizmaksu.	Darba vidē precīzi aprēķina, t.sk. elektroniski/digitāli, ēdiena, dzēriena vai izstrādājuma dzēriena pagatavošanai nepieciešamo izejvielu/

				produktu daudzumu un ēdiena pašizmaksu.
		Veido ēdienkartes sadarbībā ar kolēģiem, ievēro ēdienkartē ēdienu grupu secību.	Veidot daudzveidīgas ēdienkartes t.sk. pasūtījuma ēdienkartes, ievērojot veselīga uztura pamatprincipus, klientu pieprasījumu, u.c. priekšnoteikumus.	Darba vidē veido , t.sk. elektroniski/digitāli, daudzveidīgas ēdienkartes(arī pasūtījuma) ēdienkartes, ievērojot veselīga uztura pamatprincipus, klientu pieprasījumu u.c. priekšnoteikumus.
		Uzskaita aprītē esošās izejvielas, produktus u.c.	Uzskaita izmantotās izejvielas un produktus un veic precīzus ierakstus pārskatos par izmantotajām izejvielām un produktiem.	Darba vidē veic precīzus ierakstus, t.sk. elektroniski/digitāli (restorānu uzskaites sistēmā) pārskatos par izmantotajām izejvielām.
6. Spēj: plānot banketam nepieciešamos resursus, ēdienkarti, u.c.	15% no moduļa kopējā apjoma	Veido ēdienkartes sadarbībā ar kolēģiem, ievērojot ēdienu grupu secību t.sk. ēdienu un dzērienu saderību	Plāno banketa ēdienkartes (vairākos variantos) sadarbībā ar kolēģiem, izskata kopā ar viesi.	Veido vairākas individualizētas ēdienkartes – noteiktam banketa veidam, noteiktiem pasūtījumiem – ar ierobežotu (3-8 uzkodas, ēdieni) un neierobežotu ēdienu klāstu, ievērojot noteiktus kritērijus: – banketa un apkalpošanas veids, – viesu, klienta finansiālās iespējas , – viesu skaits un mērķgrupa, – norises vieta, sezona, – ēdienu daudzveidība, produktu neatkārtotāšanās, – uzņēmuma resursi (personāls, tehnoloģiskās iekārtas u.c.)
		Izstrādā savu darba plānu un laika grafiku, plāno darbu	Sadala savu darba plānu prioritārā secībā banketa	Darba vidē veic pastāvīgus banketa ēdināšanas un

		secību banketa nodrošināšanā sadarbībā ar iesaistītajiem speciālistiem.	nodrošināšanā sadarbībā ar iesaistītajiem speciālistiem, nosakot kata atbildības jomu.	saistīto pakalpojumu uzraudzības un kontroles pasākumus atbilstoši banketa plānam, iesaistīto speciālistu atbildības robežas.
		Noteiktā termiņā un kārtībā sagatavo banketa traukus, piederumus, aprīkojumu u.c. dažādu ēdienu, uz kodu pasniegšanai.	Nodrošina banketa traukus, piederumus, aprīkojumu u.c. sagatavošanu dažādu ēdienu, uz kodu pasniegšanai.	Darba vidē sadarbībā ar pasūtītāju un speciālistiem izvērtē kvalitatīvi banketa/pasākuma traukus, galda piederumus, aprīkojumu u.c. un nosaka vajadzīgo, trauku, galda veļas un piederumu daudzumu.,
7. Spēj: gatavot, (t.sk. viesu klātbūtnē) un noformēt dažādas sarežģītības ēdienus un uz kodas pēc pasūtījuma.	30% no moduļa kopējā apjoma	Gatavo ēdienus (pēc produkta un ēdienu veida) pēc pasūtījuma un novērš vienkāršas vizuālās nepilnības.	Patstāvīgi gatavo dažāda veida un sarežģītības ēdienus un uz kodas pēc pasūtījuma. Izvērtē, savlaicīgi novērš, paredz iespējamās izmaiņas, t.sk. korektīvās darbības, ēdienu gatavošanā (jebkurā tehnoloģijas posmā vai saistītu ar to).	Darba vidē piemēro higiēnas, estētikas un loģistikas principus auksto un karsto uz kodu gatavošanā un pasniegšanā viesu klātbūtnē - iepriekš sagatavotas to sastāvdaļas virtuvē atsevišķos traukos noteiktā temperatūrā, lai kārtotu viesu klātbūtnē atbilstoši uz kodu specifiskām prasībām (pasniegšanas temperatūra - lietot apsildāmas virsmas vai siltumtraukus, ja zālē notiek ilgāka pasniegšana u.c.).
		Sadala gatavas (termiski apstrādātas) - zivis un izstrādājumus - , mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumus), - gaļu un atsevišķi sagatavotus gabalus (t.sk.	Precīzi sadala gatavas (termiski apstrādātas) - zivis un izstrādājumus - , mājputnus un izstrādājumus (t.sk. medījumus), - gaļu un atsevišķi sagatavotus gabalus	Darba vidē veic termiski apstrādātas (gatavas) zivis, mājputnus, gaļu un atsevišķu sagatavotu gabalu sadali porciju gabalos viesu klātbūtnē, sākotnēji prezentējot termiski apstrādāto zivi,

		medījumus) pēc pasūtījuma atbilstoši norādījumiem, un sagriež porcijgabalos.	(t.sk. medījumus) porciju gabalos, nepieļaujot lielu pārpalikumu vai atkritumus.	mājputnu, gaļu un atsevišķu sagatavotu gabalu: novērtē zivju, mājputnu, gaļu un atsevišķu sagatavotu gabalu veidu un pagatavošanas metodi (cepta, vārīta, sautēta vai tvaicēta), atdala lielo asaku/kaulu u.c. un ādu, sadala porcijās, atbilstoši porciju lielumam u.c. kritērijiem.
		Izkārto pareizās proporcijās un vizuāli pievilcīgi uz sagatavotā koplietošanas sagatavota trauka.	Izkārto pamatēdienu un piedevas uz viesu individuālajiem šķīvjiem. Ievēro pasniegšanas noteikumus - temperatūra, porcijas svars, nepārkrauts šķīvis u.c.	Darba vidē veido zivs, mājputna, gaļas un atsevišķi sagatavota gabala porcijas formu, izvēloties zivs, mājputna, gaļas un atsevišķi sagatavota gabala pasniegšanas formu – fileja, sagiezta, šķēles u.c.formas, griež slīpi vai taisni pāri šķiedrām, nedeformējot zivs/gaļas struktūru, ievērojot higiēnas prasības un pasniegšanas temperatūru. Izkārto uzsildītos individuālos vai koplietošanas traukos, papildinot ar piedevām, mērci u.c. satāvdaļām.
		Sagatavo un kārtu karsto un auksto uzskodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam vizuāli pievilcīgi.	Secīgi kārtu sagatavotas karsto un auksto uzskodu sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei, trauka/ šķīvja lielumam/izmēram/ krāsai/ materiālam,	Darba vidē piemēro higiēnas prasības , estētikas un loģistikas principus auksto un karsto uzskodu gatavošanā un pasniegšanā viesu klātbūtnē - iepriekš sagatavotas to sastāvdaļas

			pasniegšanas veidam un noteikumiem , u.c..	virtuvē atsevišķos traukos noteiktā temperatūrā, lai kārtotu viesu klātbūtnē atbilstoši uz kodu specifiskām prasībām (pasniegšanas temperatūra - lietot apsildāmas virsmas vai siltumtraukus, ja zālē notiek ilgāka pasniegšana u.c.).
8. Spēj: sekot banketa/pasākuma norisei sadarbībā ar citiem speciālistiem nodrošinot kvalitātes prasības.	2 % no moduļa kopējā apjoma	Piedalās banketa pasākuma īstenošanas darbos.	Precīzi un savlaicīgi nodrošina banketa/pasākuma īstenošanas plānu.	Darba vidē atbilstoši banketa/pasākuma plānam un dokumentācijai koordinē savu un personāla darbību, pilnvērtīgi iesaistoties kopējā komandas darbā, pēc nepieciešamības risinot nestandarta un problēmsituācijas konstruktīvas sadarbības ceļā.
		Aptaujā klientus par banketa gaitu, vispārēji izvērtē klientu atsauksmes.	Izvērtē rezultātus un klientu atsauksmes par saņemtajiem pakalpojumiem, apkopo rezultātus tālākās darbības uzlabošanai.	Darba vidē veic banketu/pasākumu izvērtēšanu no dažādiem aspektiem: - klientu atsauksmes par banketa dažādiem aspektiem(personāla darbība, ēdienkarte, ēdienu kvalitāte u.c.), - informācijas aprīte starp personālu, virtuvi un zāli, - informācijas aprītes šķēršļi banketa plānošanā un īstenošanā u.c. nosakot darbības/pasākumus , lai nodrošinātu profesionālu informācijas aprīti un kvalitatīvu pasākumu apkalpošanu u.c.

9. Spēj: atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmuma ietvaros.	8 % no moduļa kopējā apjoma	Atbilstoši pasūtījumam: - piemēro ēdienu pasniegšanai un galda klājumam atbilstošus traukus un piederumus; - nodrošina pasniegšanas prasībās viesu vēlmes; - sadarbojas pasūtījumu izpildē ar iesaistītajiem darbiniekiem.	Veic pasūtījuma (ēdināšanas pakalpojumu) kvalitatīvu izpildi savlaicīgi un sadarbībā ar iesaistītajām pusēm pilnībā (viesis, kolēģi u.c.): - izveido korektu, saprotamu pasūtījuma dokumentāciju; - nodrošina visu saistīto resursu ar ēdienu pasniegšanu racionālu izmantošanu.	Veic konkrētas darbības efektīva pasūtījuma izpildē: - piedalās pasūtījuma izpildes koordinēšanā (prioritizēt pasūtījumus, plānot darba gaitu, sekot laikam); - nodrošina informācijas apmaiņu (skaidri komunicēt ar zāli/ personālu; lietot kopējas pasūtījumu sistēmas (POS), savlaicīgi ziņot par problēmām); - sadarbībojas uzņēmuma ietvaros (komandas darbs, regulāras sapulces vai pārrunas, respektēt lomas un pienākumus); - dokumentācija un atbildība (sekot kvalitātes un higiēnas standartiem, reģistrēt svarīgu informāciju); - elastība un problēmu risināšana (ātra reaģēšana uz izmaiņām, prasme rīkoties stresa apstākļos).
---	------------------------------------	---	--	--

Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot galda kultūras un etiķetes pamatnoteikumus viesību laikā apkalpojošajam personālam un viesiem
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izvēlēties un sagatavot viesību/pasākuma galda veļu, piederumus un traukus (dažādiem ēdieniem un dzērieniem) atbilstoši ēdienkartei. 2. Raksturot galda kultūras pamatprincipus viesību apkalpošanā, galda veļas, trauku un galda piederumu izmantošanā. 3. Raksturot lietišķās etiķetes pamatprincipus viesību laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summatīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summatīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis " Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītibai.

Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: izvēlēties un sagatavot viesību/pasākuma galda veļu, piederumus un traukus (dažādiem ēdieniem un dzērieniem) atbilstoši ēdienkartei.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo viesību veidus un viesību norises pamatelementus.	Nosaka viesību veidu un raksturīgos pamatelementus.	Atbilstoši pasūtījumam un tā informācijai/datiem nosaka viesību telpas plānu, norādot galdu un palīggaldus izvietojumu, raksturo sagatavošanas darbības un resursus viesību apkalpošanai.
Zina: galdu izvietojumu atbilstoši viesību/pasākuma veidam, galda veļas, piederumu un trauku veidus (pēc pielietojuma) un to sagatavošanu (t.sk. salvešu locījumi), higiēnas noteikumus		Sagatavo rakstisku uzaicinājumu uz viesībām. Sagatavo atbildi uz uzaicinājumu.	Raksturo viesu uzaicināšanas iespējas t.sk. uz oficiālām viesībām. Sagatavo uzaicinājumu,	Sagatavo uzaicinājumu, norādot viesību veidam atbilstošu informāciju, t.sk. pasākuma veids un iemesls. datums un laiks,

galda trauku un piederumu (individuālie, koplietojamie) un glāžu sagatavošanā. Izprot: dažādu galda klājumu atbilstību izvēlētajam viesību/pasākuma veidam un norises organizācijai.			norādot atbilstošu informāciju. Sagatavo atbildi uz uzaicinājumu, tajā skaitā, nosakot vai atbilde ir jāsniedz.	vieta/ adrese, apģērba stils (etiķetes prasības), kontaktinformācija u.c. Atbildes vēstulē norādot : atbildes termiņu, atbildes iespējas (e pasts, telefons, sociālie tīkli) u.c.
		Atbilstoši klienta pasūtītajam viesību veidam un viesu skaitam izvieto galdus, krēslus un palīggaldus.	Atbilstoši klienta pasūtītajam viesību veidam un viesu skaitam izvieto galdus, krēslus un palīggaldus vairākos variantos, konsultē klientu piemērotākā varianta izvēlei.	Piemēro galdu, krēslu un palīggaldus izvietojumā noteiktus aspektus: viesību veidu, viesu skaitu, norises vietu, citas vajadzības (skatuve, skaņu tehnika u.c.), ievērojot attālumus starp galdiem, galdu veidu, cilvēku skaitu pie galda u.c. aspektus.
		Sagaida viesus, ievērojot vispārējās saskarsmes prasības; pavada viesus pie galda atbilstoši viesību veidam un plānotajai kārtībai.	Sagaida viesus, ievērojot viesmīlības, lietišķās un profesionālās etiķetes, vispārējās un profesionālās ētikas principus, pavada viesus pie galda, atbilstoši viesību veidam, viesu skaitam, subordinācijai u.c. faktoriem.	Sagaida viesus, uzsākot viņu apkalpošanu: - sveicināšanās - interese par rezervāciju (ja attiecas) - piedāvā pavadīt līdz galdiņam - palīdz apsēsties un pasniedz ēdienkarti - ievadvārdi un pirmā apkalpošana Ar savu izturēšanos veido patīkamu un viesmīlīgu atmosfēru, runā skaidri, ar cieņu un uzmanīgi reaģē uz viesu vajadzībām.
2. Spēj: veidot galda klājumus atbilstoši viesību/pasākuma veidam, specifikai un ēdienkartei.	20 % no moduļa kopējā apjoma	Uzklāj vienkāršu, nepaplašināto galda klājumus, ievērojot ēdienkarti, ievērojot	Patstāvīgi (individuāli un komandā) klāj dažādus galda klājumus, paplašinot un nomainot galda	Veic dažādu galdu klāšanu - ikdienas galda klāšana, svētku galda klāšana, oficiāla

Zina: viesību/pasākuma ēdienkarti, apkalpošanas un galda klājumu veidus, galdu klāšanas secību, galda veļas, trauku un piederumu izvietojumu dažādos galda klājumos. Izprot: ēdienu un dzērienu pasniegšanas secību.		higiēnas un drošības noteikumus.	klāšanas piederumus ievērojot viesību/pasākuma veidu, specifiku un ēdienkarti.	pieņemšana vai bankets, bufete u.c., ievērojot noteiktas prasības – piemērojot galdautus, traukus, piederumus, glazes, salvetes, dekoru u.c.
		Komplektē galda veļu, galda traukus un piederumus noteiktam pasūtījumam.	Patstāvīgi un precīzi komplektē galda veļu, galda traukus un piederumus viesību apkalpošanas laikā.	Veic galda veļas, trauku un piederumu kvantitatīvi un kvalitatīvi tos iepriekš pārbaudot tālākai komplektēšanai atbilstoši viesību veidam, ēdienkartei, viesu skaitam, norises vietai u.c.
		Palīdz viesim lietot salvetes, nomaina galda veļu un piederumus, nepieciešamības gadījumā.	Uzrauga galda veļas (galdautus, salvetes u.c.) lietojumu viesībās, veic tās nomaiņu viesu klātbūtnē, palīdz viesiem ievērot galda kultūras prasības	Īsā laikā un savlaicīgi nomaina viesu traukus un galda piederumus, galda veļu (galdautus, salvetes u.c.) nepieciešamības gadījumā viesību laikā.
	30 % no moduļa kopējā apjoma	Veic viesu apkalpošanu pie viena galda, nelielu viesu skaitu, izmantojot noteiktu apkalpošanas metodi un ievērojot lietišķo etiķeti.	Patstāvīgi un vienlaikus veic viesu apkalpošanu pie vairākiem galdiem, lielāku viesu skaitu, izmantojot dažādas apkalpošanas metodes, raksturo nianšes. Apkalpo viesus, ievērojot lietišķo etiķeti.	Efektīvi organizēt savu darbu, lai vienlaikus apkalpotu vairākas kompānijas vai viesus – plāno un nosaka prioritātes (ievēro laika grafiku, zina katra galda statusu); grupē darbības (apvieno vairākus uzdevumus vienā reizē, vienlaikus veic vairākas darbības); efektīvi komunicē (ar kolēģiem, ar viesiem); izmanto palīg līdzekļus (pieraksts, kontrolsaraksts) u.c.
	5 % no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji raksturo traukus un galda piederumus	Pārlicinās par trauku un galda piederumu	Analizē galda piederumu "valodu", to izvietojumu

		atbilstoši viesu izvēlētajiem ēdieniem, pēc pieprasījuma papildina vai nomaina tos. Skaidro galda piederumu, trauku un galda veļas pielietojumu un saistīto informāciju. Sadarbībā ar citiem speciālistiem konsultē viesus par ēdieniem, ēdienkarti un	izvietojumu atbilstoši viesu izvēlētajiem ēdieniem, nepieciešamības gadījumā papildina vai nomaina individuālās un koplietošanas traukus atbilstoši ēdienkartei vai izvēlētajiem ēdieniem.	galda klājumā. Raksturo dažādas situācijas: vietas trūkums apkalpošanai, liels porciju skaits, liels dzērienu trauku skaits, īpašas viesu vēlmes, t.sk. konsultē viesi un piedāvā (palīdz) risinājumus par netradicionāliem un īpaši lietojamiem ēdieniem.
3. Spēj: raksturot lietišķās etiķetes pamatprincipus viesību/pasākuma laikā. Zina: viesu izvietojumu pie galda, galda piederumu valodu, uzvedību pie galda, aizliegumus pie galda, dažādu ēdienu ēšanas un pasniegšanas īpatnības (pelēkie zirņi, spageti, kotlete u.c.), tēmas sarunām pie galda, t.sk. aizliegtās tēmas. Izprot: apkalpojošā personāla un viesu lietišķās etiķetes un saskarsmes ievērošanas mijiedarbību -piemēram: galda piederumu lietošana, neērtas situācijas viesībās u.c.	10% no moduļa kopējā apjoma	Veido lietišķu komunikāciju ar viesiem dažādās viesību situācijās. Saziņā veido pozitīvu savu un uzņēmuma paštēlu, ievērojot verbālās un neverbālās saskarsmes pamatprincipus. Vispārēji skaidro neērtas situācijas viesībās, viesmīļa pieļaujamās darbības apkalpojot viesus pie galda un risinot neskaidrības, ievērojot etiķetes noteikumus.	Veido korektu un viegli saprotamu profesionālu sarunu ar viesi apkalpošanas laikā, ievēro viesmīlības, lietišķās etiķetes un saskarsmes principus. Raksturo aizliegtos sarunu tematus dažādu tautu kultūrās, uzrunas un tostus, dažādām viesībām atbilstošas dāvanas un ziedus. Izvērtē neērtās situācijas dažādās viesībās saistītas ar ēdienu, apkalpošanu u.c., skaidri demonstrējot viesmīļa korektu iesaisti un sadarbības situācijas pilnīgā atrisināšanā, etiķetes principu piemērošanu u.c.	Piemērot sarunā ar viesi apkalpošanas laikā profesionālismu un cieņu, runājot draudzīgi, bet neiuzbāzīgi un uzturot patīkamu, mierīgu atmosfēru apkalpošanas posmos: - Sagaidīšana / Pirmā tikšanās. - Pasūtījuma pieņemšana. - Apkalpošanas laikā (ēdiens tiek pasniegts / viesis ēd). - Pēc ēdienreizes / Rēķins. - Atvadīšanās. Piemēro noteiktus soļus, risinot neērtas situācijas profesionāli un ar cieņu: - Palikt mierīgam un pieklājīgam. - Ieklausīties un izrādīt sapratni. - Piedāvāt konkrētu risinājumu. - Zināt savas pilnvaras.

				- Iesaistīt vadītāju (ja nepieciešams).
		Vispārēji definē zināmākās starpkultūru atšķirības viesībās ar dažādu tautu un kultūru pārstāvju klātbūtni.	Raksturo ar vispārīgiem piemēriem īpatnības, kas ir atšķirīgas un specifiskas dažu kultūru pārstāvjiem, t.sk. viesībās – piemēriem iedalījumā – Austrumi un Rietumi.	Izvērtē starpkultūru atšķirības viesībās un viesu apkalpošanas galvenās atšķirību kategorijas: - Viesmīlība un uzvedības normas - Ēdienkartes specifika, ēšanas paradumi un diēta - Sarunu tēmas un komunikācijas stils - Ķermeņa valoda un fiziskais kontakts u.c.
		Vispārīgi skaidro viesmīļa rīcību oficiālās pieņemšanās, apkalpojot valsts amatpersonas.	Skaidro oficiālu pieņemšanu apkalpošanas īpatnības, valsts amatpersonu etiķeti un subordināciju.	Kritiski izvērtē apkalpojošā personāla profesionalitāti, etiķeti un taktu, kā arī izskatu un sagatavotību, uzvedību un komunikāciju, reakciju neparedzētām situācijām u.c. aspektus oficiālās pieņemšanās, apkalpojot valsts amatpersonas.
	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji raksturo viesmīļa lietišķā apģērba un tēla pamatelementus – stils, krāsas, modelis u.c.	Izvērtē viesmīļa lietišķā apģērba un tēlu pēc noteiktiem kritērijiem – piemēram: uzvalks, kreklis/blūze, apavi u.c. un raksturo nepieļaujamās lietas apģērbā, tēlā darba vietā/vidē.	Kritiski izvērtē Viesmīļa lietišķā apģērba un tēla pamatelementus - lietišķā apģērba pamatelementus, koptēla un higiēnas pamatelementus, kā arī pārējos, kas kopumā veido uzticību un patīkamu iespaidu par apkalpošanu.
		Vispārēji raksturo apģērba stilu atbilstoši viesību veidiem, sievietes un vīrieša apģērbam	Ar piemēriem (viesību veidi) raksturo vairākus viesu apģērbus, pamatojot apģērba un aksesuāru	Kritiski izvērtē prasības apģērba stilu sievietes un vīrieša apģērbam atbilstoši pasākuma

		(neformāls un svētku tērps un vakartērps).	izvēli, to krāsas un stilu dāmām un kungiem.	veidam, norises vietai un norādītā "dreskoda" - neformāls apģērbs (ikdienas stils), svētku tērps (pusformāls vai elegants apģērbs īpašiem notikumiem, svētku tērps), vakartērps (formāls, oficiāls vai ļoti elegants apģērbs, ballēs, pieņemšanās).
		Apraksta galvenos pieklājības nosacījumus savā uzvedībā (no viesu skatu punkta) viesībās - ierašanās, sveicināšanās, iepazīstināšana, iepazīšanās u.c.	Piedāvā vairākus variantus viesu rīcībai dažādās situācijās dažādu viesību veidos. Skaidro iespējamus veidus/variantus optimālas situācijas nodrošināšanai.	Vispusīgi raksturo vairākus viesu pieklājības nosacījumus- ierašanās laikus, gērbšanās atbilstoši pasākuma raksturam, sveicināšanās un iepazīšanās, uzvedība pie galda, sarunas un attieksme, alkohola lietošana, pateicība un atvadas.
		Skaidro apkalpojošā personāla komunikāciju (attiecības) un darbinieku darbības ar viesu viesību laikā.	Sadarbojas un komunicē ar viesi un iesaistītajiem speciālistiem, nepieļaujot familiaritāti, iespējamu abu pušu neskaidrības vai konfliktu, tādējādi nodrošinot abpusēju apmierinātību.	Apkalpojot viesus viesību/pasākuma laikā darbinieki darbībās ar viesu viesību laikā piemēro laipnību, pieklājību, pozitīvu attieksmi, verbālo un neverbālo komunikāciju, diskretumu, ātru reaģēšanu, tīrību un kārtību, viesu vajadzību paredzēšanu (vērošanu/ uzraudzību) u.c.

Moduļa "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas gatavot dārzeņu, augļu un ogu konservus – sagatavot izejvielas, palīgizejvielas un materiālus (t.sk. taru), kā arī novērtēt un marķēt gatavo produkciju.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Racionāli veikt dažādu produktu, izejvielu un palīgizejvielu sagatavošanu konservēšanai. 2. Gatavot dažādus konservus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas un tehnoloģisko procesu (t.sk. termisko) prasības: pasterizācija, sterilizācija, marinēšana, sāļošana, skābēšana, konservēšana ar cukuru u.c. konservējošām vielām, atvēsināšana, sasaldēšana u.c. 3. Marķēt gatavos konservus un nodrošināt to tālāku uzglabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām. 4. Kontrolēt gatavo konservu kvalitāti uzglabāšanas laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti visi B daļas moduļi, izņemot noslēdzošo (prakses) moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1.Spēj racionāli veikt dažādu produktu un izejvielu pirmapstrādi un palīgizejvielu sagatavošanu. Zina: pirmapstrādes paņēmienus, higiēnas prasības izejvielu un produktu pirmapstrādes procesos. Izprot: tehnoloģiskās kartes un receptūras informāciju un	15% no moduļa kopējā apjoma	Klasificē konservus pēc izejvielu veida un termiskās apstrādes veida, minot no katra vismaz divus piemērus.	Raksturo vismaz četrus konservus pēc izejvielu veida un termiskās apstrādes veida.	Klasificē konservus (dārzeņu, augļu un ogu u.c.) pēc noteiktiem kritērijiem – izejvielām, termiskās apstrādes veida u.c.kritērijiem, kā arī konservu gatavošanā izmantojamajās izejvielas, palīgizejvielas, atbilstošos taras veidus, garšvielas u.c. specifiku.
		Raksturo zudumus dažādu izejvielu sagatavošanā,	Salīdzina un vērtē dažādu izejvielu tehniskos un	Veido konservēšanas tehnoloģiskā

nosacījumus, svara zudumus pirmapstrādes procesos.		t.sk. pirmapstrādē – tehniskos, tehnoloģiskos, izmantojot tehnoloģisko dokumentāciju – receptūras u.c.	tehnoloģiskos uzturvērtības zudumus katrā konservēšanas procesa posmā un raksturo receptūras saturu. Sniedz priekšlikumus zudumu samazināšanai.	dokumentāciju - konservu tehnoloģiskās kartes un kalkulācijas kartes dažādiem konserviem un veic aprēķinus - aprēķina zudumus dažādu izejvielu gatavošanā – (pirmapstrādē, termiskajā apstrādē, ievērojot sezonalitāti), šķābinātāju, saldvielu, recinātājvielu un sāls koncentrācijai konservu gatavošanā.
		Veic vienkāršotus izejvielu un palīgizejvielu aprēķinus (mērvienības, svars, koncentrācija u.c.) konservēšanas procesa posmos.	Veic izejvielu un palīgizejvielu aprēķinus un pārrēķinus (koncentrācija, bruto/neto, kg/l/ml. u.c.) konservu dažādam daudzumam, tilpumam, apjomam, skaitam u.c.	Pārrēķina izejvielas un palīgizejvielas konservu ražošanas dažādos posmos, atbilstoši izejvielu un gatavā produkta apjomam, produkta specifikai un iepakojuma veidam, lai nodrošinātu precīzu ražošanas plānošanu, izmaksu kontroli un atbilstību kvalitātes standartiem, t.sk. Bruto/Neto un koncentrācijas pārrēķinus u.c.
		Aprēķina konservu uzturvērtību.	Aprēķina konservu uzturvērtību un pašizmaksu, ņemot vērā cenu svārstības, sezonalitāti, iegādes valsti.	Aprēķina gatavā produkta uzturvērtību konservu sastāvā esošajām uzturvielām (kalorijas, olbaltumvielas, tauki, ogļhidrāti, vitamīni, minerālvielas u.c.), kā arī apstrādes zudumus. Ņem vērā pašizmaksas aprēķinos - izejvielu izmaksas (sezonalitāte),

				iepakojums, enerģija un darbaspēks, transports un loģistika, ražošanas zudumi u.c. izmaksas.
		Sagatavo izejvielas (augļus, ogas, dārzeņus) un palīgizejvielas konservu gatavošanai.	Racionāli sagatavo izejvielas un palīgizejvielas konservu gatavošanai dažādu veidu konserviem.	Pārskata, sver un dozē izejvielas un palīgizejvielas ievērojot higiēnas u.c. prasības.
		Veic izejvielu apstrādi, ievērojot higiēnas prasības.	Patstāvīgi veic izejvielu apstrādi vienā (ražošanas plūsmas) virzienā, nepieļaujot šķērspiesārņojumu un ievērojot tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumus, higiēnas u.c. prasības.	Veic dažādu izejvielu apstrādes procesus, saglabājot to kvalitātes, un izejvielu uzturvērtību, kā arī ievērojot tehnoloģiskā aprīkojuma lietošanas noteikumus un higiēnas (produktu un ražošanas) noteikumus.
		Nosauc iepakojuma veidus konservu gatavošanai – materiāls, tilpums u.c. Nosauc kvalitātes un nekaitīguma prasības materiāliem saskarē ar pārtiku	Raksturo iepakojuma veidus konservu gatavošanai. Sagatavo iepakojumu konservu gatavošanai un veic iepakojuma pārbaudi. Raksturo iepakojuma galvenos uzdevumus, aprakstot katra veida lietojumu un tā ietekmi uz konservu kvalitāti, derīguma termiņiem u.c. priekšrocībām un faktoriem.	Nosaka konservēšanai atbilstošu iepakojuma veidu (metāls, stikls, pastmasa, u.c.) ņemot vērā produkta īpašībām, uzglabāšanas apstākļus, termiskās apstrādes metodi (sterilizācija, pasterizācija), transportēšanas, uzglabāšanas un loģistikas nosacījumus un patērētāja vajadzības u.c.
		Sagatavo dažāda veida iepakojumu konservēšanai pēc norādījumiem, vispārīgi raksturo procesu.	Precīzi sagatavo iepakojumu, nepieļaujot mikrobioloģisko piesārņojumu risku faktorus.	Piemēro konservu iepakojuma sagatavošanā vairākus aspektus, kas nodrošina gan produktu drošību, gan tā kvalitāti un ilgāku uzglabāšanu:

				- izvēlas piemērotu iepakojuma materiālu; - iepakojuma mazgāšana un sterilizēšana u.c.
2. Spēj: gatavot dažādus konservus, ievērojot tehnoloģisko (t.sk. termisko) procesu prasības: pastērizācija, sterilizācija, marinēšana, sāļšana, skābēšana, konservēšana ar cukuru u.c. konservēšanas vielām, kaltēšana, kūpināšana, sasaldēšana u.c. Zina: konservēšanas veidus un paņēmienus, uzturvērtības un uzturvielu izmaiņas konservēšanas procesu laikā. Izprot: konservēšanas veida izvēli atbilstoši produktu konserva veidam, konservēšanas (gatavošanas) tehnoloģijai.	75% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo dārzeņu konservēšanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un iepakojumu, atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāļi, karsē, pastērizē un marinē dārzeņus, sakorekcijastavotos konservus novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.	Pārskata dažādu dārzeņu konservu sagatavošanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un iepakojumu; atbilstoši dārzeņu veidam, receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāļi, karsē, pastērizē un marinē dārzeņus; organoleptiski novērtē to kvalitāti; sagatavotos konservus marķē un novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.	Nodrošina un seko nepieciešamo izejvielu, palīgizejvielu un iepakojuma sagatavošanai dažādu dārzeņu konservu tehnoloģiskajiem procesiem, ievērojot tehnoloģiskās kartes prasības, seko līdz tehnoloģiskajiem procesiem un patstāvīgi veic iespējamās korekcijas konservēšanas laikā.
		Sagatavo augļu un ogu nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un iepakojumu, atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai gatavo ievārījumu, džemu, biezeni, povidlu, marmelādi, sīrupu, kompotu un sulu.	Pārskata dažādu augļu un ogu konservu sagatavošanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un iepakojumu; atbilstoši augļu un ogu veidam, receptūrai un tehnoloģijai gatavo ievārījumu, džemu, biezeni, povidlu, marmelādi, sīrupu, kompotu, nektāru, želejas un sulu; organoleptiski novērtē to kvalitāti; sagatavotos konservus marķē un novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.	Nodrošina un seko nepieciešamo izejvielu, palīgizejvielu un iepakojuma sagatavošanai dažādu augļu un ogu konservu tehnoloģiskajiem procesiem, ievērojot tehnoloģiskās kartes prasības, seko līdz tehnoloģiskajiem procesiem un patstāvīgi veic iespējamās korekcijas konservēšanas laikā.
		Gatavo dažāda veida konservus izmantojot, fizikālās konservēšanas	Gatavo dažāda veida konservus izmantojot fizikāli ķīmiskās,	Gatavo dažāda veida konservus, izmantojot fizikāli ķīmiskās,

		metodes (dzesēšana, saldēšana un ātrsaldēšana, pasterizācija un sterilizācija).	bioķīmiskās un ķīmiskās konservēšanas metodes konservēšana ar sāli un cukuru u.c. konservēšanas vielām, skābēšana, marinēšana, kūpināšana, dehidrēšana).	bioķīmiskās un ķīmiskās konservēšanas metodes un paņēmienus, seko līdzī uzturvērtības un uzturvielu izmaiņām konservēšanas procesu laikā un veic korekcijas
		Nosauc mikrobioloģisko piesārņojumu veidus un mikroorganismu izdzīvošanas un attīstības temperatūras.	Detalizēti raksturo bīstamākos mikroorganismus un to toksīnus.	Izvērtē konservu gatavošanā iespējamās mikrobioloģiskās piesārņojuma veidus un mikroorganismu izdzīvošanas un attīstības temperatūras dažādiem konserviem no dārzeņiem, augļiem un ogām u.c., lai tie ir brīvi no kaitīgiem mikroorganismiem un tiem ir ilgs uzglabāšanas laiks bez bojāšanās.
		Raksturo pasterizēšanas, sterilizēšanas procesu nosacījumus.	Raksturo mikrobioloģiskos kvalitātes rādītājus dažādiem konservu veidiem.	
		Raksturo konservu bojāšanās veidus.	Raksturo konservu bojāšanās pazīmes un to ierosinātājus.	
		Raksturo konservēšanas kļūdas dažāda veida konservu gatavošanā, izmantojot fizikālās konservēšanas metodes (dzesēšana un saldēšana, pasterizācija un sterilizācija).	Raksturo konservēšanas kļūdas dažāda veida konservu gatavošanā, izmantojot fizikāli ķīmiskās, bioķīmiskās un ķīmiskās konservēšanas metodes (kaltēšana, vītināšana konservēšana ar sāli un cukuru u.c. konservēšanas vielām, skābēšana, marinēšana, kūpināšana) un izskaidro to profilakses pasākumus.	Izvērtē mikroorganismu kontroles posmus konservu ražošanā: - izejvielu kvalitāte - termiskā apstrāde (sterilizācija/ pasterizācija); - aizzīmogošana (hermētiskums); - uzglabāšanas temperatūra u.c., lai noteiktu iespējamās konservēšanas riskus un novērstu konservēšanas kļūdas.
3. Spēj: marķēt gatavos konservus un nodrošināt to tālāku uzglabāšanu, kontrolēt	10% no moduļa kopējā apjoma	Organoleptiski novērtē skābētus un salītus dārzeņus, augļus un ogas	Organoleptiski novērtē ne mazāk kā trīs dažādus salītus dārzeņus, augļus un ogas	Nosaka pēc punktu sistēmasd vai kvalitātes aprakstiem konservu

gatavo konservu kvalitāti uzglabāšanas laikā. Zina: konservu kvalitātes rādītājus, organoleptiskās vērtēšanas kritērijus. konservu marķēšanas un uzglabāšanas režīmus un termiņus katram konservu veidam (t.sk. termiski neapstrādātiem - saldēti, sasaldēti u.tml.). Izprot: organoleptisko vērtēšanu un rādītājus, uzglabāšanas laikā notiekošo kontroles pasākumu nodrošināšanu. Prasības iekšējās marķēšanas pieraksta informācijai, uzglabāšanas laikā kvalitāti ietekmējošos faktorus, realizācijas termiņu uzraudzības pasākumus.		ievārījumu, džemu un kompotu. Nosauc konservu kvalitāti raksturojošos organoleptiskos kritērijus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistences, sulīgums, garša.	ogu ievārījumus, džemus un kompotus u.c. Raksturo konservu kvalitātes organoleptiskos kritērijus – ārējais izskats, krāsa, smarža, konsistences, sulīgums, garša.	kvalitāti pirms vai pēc to nonākšanas tirgū pēc noteiktiem kritērijiem: - izskats/vizuālais novērtējums t.sk. krāsa, iepakojuma stāvoklis, produkta viendabīgums u.c.; - smarža; - garša; - konsistence t.sk šķidruma/sulas stāvoklis.
		Nosauc kvalitātes nodrošināšanas pasākumus/veidus katrā aprites/plūsmas posmā.	Detalizēti raksturo konservu kvalitātes rādītājus un kvalitāti ietekmējošos faktorus.	Detalizēti apraksta galvenos konservēšanas kvalitātes nodrošināšanas pasākumus katrā aprites posmā: - izejvielu iegāde un pieņemšana; - pirmapstrāde un sagatavošana; - konservēšanas process; - iepakojšana; - uzglabāšana u.c.
		Nosauc izplatītākos, biežāk sastopamos pārtikas bojāšanās iemeslus un pazīmes.	Raksturo izplatītākos pārtikas bojāšanās iemeslus un pazīmes katrā aprites/ plūsmas posmā.	Izvērtē galvenos bojāšanās iemeslus un tipiskās pazīmes katrā konservēšanas procesa posmā: - izejvielu iegāde un pieņemšana; - pirmapstrāde un sagatavošana; - konservēšanas process; - iepakojšana un hermetizācija; - uzglabāšana un izplatīšana; - lietošana (pircēja pusē) u.c.

		Apraksta marķējuma informāciju (derīguma termiņš, produkta sastāvs, uzglabāšanas apstākļu u.c.). Nosauc iekšējās marķēšanas pieraksta informāciju tālākai uzglabāšanai, t.sk. atvēsinātiem un saldētiem produktiem, izstrādājumiem.	Atpazīst un izskaidro informāciju marķējumā par izejvielu uzglabāšanas apstākļiem. Marķē konservus ievērojot marķēšanas pamatnostādnes un norādot konservu marķējumā nepieciešamo informāciju atbilstoši HACCP prasībām (t.sk. termiski neapstrādātiem - saldēti, sasaldēti u.tml.).	Izvērtē marķējuma obligātās informācijas satura atbilstību normatīvo aktu prasībām (ES un LV): produkta nosaukums, sastāvdaļu saraksts, alergēni, neto daudzums, derīguma termiņš, uzglabāšanas nosacījumi, ražotāja, fasētāja vai izplatītāja nosaukums un adrese, uzturvērtība uz 100 g/ml vai porciju, izcelsmes valsts u.c.
		Atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai veic konservu atdzesēšanu un iesaiņošanu procesus pēc termiskās u.c. apstrādes.	Izvēlas katram konservu veidam atbilstošu uzglabāšanas režīmu – temperatūru, vides apstākļus, higiēnas u.c. prasības.	Izvērtē vājos punktus vairāku konservu veida uzglabāšanā, kas var ietekmēt konservu kvalitāti, drošību un derīguma termiņu.: temperatūras kontrole, mitruma ietekme, saules un gaismas ietekme, uzglabāšanas virsmas un pozīcija, derīguma termiņa kontrole, produkta veida specifika, mehāniski bojājumi un noplūdes.
		Nosauc uzglabāšanas režīmu pamatrādītājus – temperatūras režīmus, gaisa relatīvā mitruma režīmus u.c. dažādu konservu (t.sk. termiski neapstrādātiem -saldēti, sasaldēti u.tml.) uzglabāšanas vietās.	Atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai pārbauda uzglabāšanas režīmu ievērošanas iespējas. Raksturo vides, higiēnas prasības un potenciālos riskus uzglabāšanā. Analizē riskus uzglabāšanas laikā - kvantitatīvos (laiks,	Piemēro un detalizēti skaidro noteiktas drošības un kvalitātes prasības un preventīvas darbības, lai novērstu riskus dažādu konservu veidu uzglabāšanā: - atbilstoša temperatūra; - uzglabāšanas vide (sausa un tumša);

			temperatūra, svars, izmērs u.c.) un kvalitatīvos (krāsa, struktūra, konsistence u.c.) un definē preventīvās darbības risku novēršanai.	- derīguma termiņa kontrole - fiziskā stāvokļa pārbaude; - uzglabāšana pēc veida; - ventilācija; - higiēna un kaitēkļu kontrole.
--	--	--	--	--

Moduļa "Telpu dizains un floristika" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas līdzdarboties izmitināšanas uzņēmumu estētiskās vides veidošanā, telpu noformēšanā un dekoru/ kompozīciju un/vai elementu veidošanā
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Piedalīties telpu un vides noformēšanā atbilstoši pasākumu veidam, ievērojot izvēlēto stilu un krāsu salikumus, izveidojot telpā/vidē īpašu noskaņojumu un gaisotni. 2. Sagatavot dabas materiālus galda kompozīcijām, lietojot kompozīciju veidošanas instrumentus un materiālus. 3. Piedalīties dažāda stila, tajā skaitā Latvijas nacionālo svētku un gadskārtu, dekoru, kompozīcijas un/vai citu elementu sagatavošanā 4. Aprūpēt telpaugus, izmantojot telpaugu kopšanas metodes, tehniskos līdzekļus un augu mēslošanas līdzekļus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti visi B daļas moduļi, izņemot noslēdzošo (prakses) moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Telpu dizains un floristika" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Telpu dizains un floristika" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Telpu dizains un floristika" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: piedalīties telpu un vides noformēšanā atbilstoši pasākumu veidam, ievērojot izvēlēto stilu un krāsu salikumus, izveidojot telpā/vidē īpašu noskaņojumu un gaisotni.	10 % no moduļa kopējā apjoma	Vienkāršoti apraksta krāsu raksturojošos elementus – toni, piesātinājumu un gaišumu.	Atšķir pamata krāsas un atvasinātās krāsas, veido krāsu salikumus noteiktas telpas noformējumam.	Radoši un pamatoti izmanto krāsu teoriju telpas noformējumā, izvērtē un krāsu salikumus uz kopējo noskaņojumu un gaisotni.
Zina: krāsu īpašības un uztveri, to savstarpējo iedarbību un		Vispārīgi raksturo dažādas telpu un vides noformēšanas iespējas. Piedalās telpu noformēšanas darbos.	izvēlas un pamato noteiktu telpas un vides noformējumu noteiktam pasākumam. Piedalās	Izstrādā un īsteno telpas un vides noformējuma koncepciju konkrētam pasākumam, integrējot

saskaņošanu, kompozīcijas veidošanu telpās. Izprot: telpu noformējuma un vides ietekmi uz viesu labsajūtu.			telpu noformēšanas darbos.	radošus un inovatīvus elementus.
2. Spēj: sagatavot dabas materiālus galda kompozīcijām, lietojot kompozīciju veidošanas instrumentus un materiālus. Zina: ziedu un dabas materiālu sagatavošanu kompozīciju veidošanai, trauku, materiālu izvēles nosacījumus kompozīcijām un dekoriem. Izprot: ziedu un dabas materiālu sagatavošanas nozīmi kvalitatīvas kompozīcijas izveidošanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta vispārīgi ziedu griešanas un saglabāšanas noteikumus.	Sagatavo svaigos ziedus un dabas materiālus galda un telpas dekorēšanai.	Sagatavo un izmanto svaigos ziedus un dabas materiālus telpu un galda dekorēšanai, ievērojot ziedu griešanas un saglabāšanas noteikumus, higiēnas u.c. noteikumus.
		Atpazīst un izvēlas galda kompozīciju veidam atbilstošus traukus un materiālus.	Izvēlas galda kompozīcijas veidam un krāsu salikumam piemērotus traukus, materiālus un sagatavo tos kompozīciju veidošanai.	Pamatoti izvēlas un kombinē traukus, materiālus un krāsu salikumus, pielāgo tās konkrētam tematam vai pasākumam, demonstrē iniciatīvu un palīdz citiem kompozīciju izstrādē.
3. Spēj: piedalīties dažāda stila, tajā skaitā, Latvijas nacionālo svētku un gadskārtu, dekorus, kompozīcijas un/vai citus elementu sagatavošanā. Zina: dažādus kompozīciju veidošanas paņēmienus, kompozīciju veidošanas tehnikas, dekoru, kompozīciju veidošanas materiālus. Izprot: dekoru un citu elementu nozīmi un atbilstību uzņēmuma un Latvijas nacionālajām tradīcijām un uzņēmuma stilam un gaisotnei.	40% no moduļa kopējā apjoma	Piemēro galda kompozīciju veidošanas pamatnosacījumus.	Pamatot savu izvēli par noteiktas galda kompozīciju veidošanas nosacījumiem.	Analizē dažādu galda kompozīciju piemērotību konkrētām situācijām un rada radošu risinājumu.
		Izvērtē dekorēšanas iespējas un dekoru /elementu ietekmi uz telpas kopējo gaisotni.	Piemēro dažādus dekoru/elementus telpu noformēšanā atbilstoši uzņēmuma un Latvijas nacionālajām tradīcijām un uzņēmuma stilam un gaisotnei.	Izstrādā un radoši īsteno telpu dekorēšanas risinājumus/iespējas, integrējot Latvijas kultūras tradīcijas, atbilstoši uzņēmuma stilam, gaisotnei un noteiktam pasākuma veidam.

4.Spēj: aprūpēt telpaugus, izmantojot telpaugu kopšanas metodes, tehniskos līdzekļus un augu mēslošanas līdzekļus. Zina: telpaugu augšanas un kopšanas prasības, aizsardzības un barošanas līdzekļus un metodes. Izprot: telpaugu nozīmi uzņēmuma viesmīlīgas gaisotnes nodrošināšanā.	40% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst telpaugus un izvēlas atbilstošus kopšanas norādījumiem kopšanas līdzekļus.	Piemēro telpaugu kopšanas metodes, lietojot atbilstošus tehniskos līdzekļus un barošanas līdzekļus.	Plāno un pielāgo telpaugu regulāru kopšanu, patstāvīgi novērtējot to vajadzības un izmantojot atbilstošus profesionālus risinājumus, lai nodrošinātu estētiskās un psiholoģiskās vides uzturēšanu.
---	------------------------------------	--	--	---

Moduļa "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot un pasniegt dažādas sarežģītības Eiropas un pasaules valstu un reģionu ēdienus, dzērienus, veicinot gastronomiskā tūrisma produktu attīstību un pilnveidi, t.sk. ēdienu gatavošanas tradīcijas kā vienu no kultūras tūrisma aspektiem/elementiem.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Iepazīties un izvērtēt gastronomiju (ēdienu gatavošanu) kā tūrisma produktu. 2. Analizēt pasaules, Eiropas un Latvijas vēsturisko un etnogrāfisko novadu, reģionu lokālos/vietējos produktus un ēdienu piedāvājumus. 3. Novērtēt restorāna ēdienu un vīna piedāvājumu un saderību. 4. Gatavot daudzveidīgus, autentiskus un oriģinālus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, ievērojot visus nosacījumus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summatīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summatīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: iepazīties un izvērtēt gastronomiju (ēdienu gatavošanu) kā tūrisma produktu. Zina: gastronomiskā tūrisma (vietas, pasākumi u.c.) apzināšana, saglabāšana kultūras tūrisma kontekstā.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Novērtē gastronomiskā tūrisma ietekmi tūrisma galamērķa popularizēšanā.	Analizē gastronomiskā tūrisma ilgtspējīgas attīstības iespējas un tendences Latvijā.	Izvērtē gastronomiskā tūrisma Latvijā iespējas gan vietējiem ceļotājiem, gan ārvalstu tūristiem, kas veicina vietējo uzņēmēju attīstību, vietējo tradīciju saglabāšanu un ilgtspēju.
		Nosauc un vispārēji raksturo vismaz 3 populārākos tūrisma galamērķus, kur nacionālā maltīte/ ēdieni ir	Izvērtē ar piemēriem 5 populārākos tūrisma galamērķus, t.sk. ēdienus, dzērienus un	Analizē kā veidojas gastronomiskā tūrisma populārākie galamērķi

Izprot: gastronomiskā tūrisma nozīmi un lomu ceļojuma galamērķa izvēlē.		galvenais motivators apmeklēt noteiktu vietu pasaulē, Eiropā un Latvijā.	izstrādājumus u.c. informāciju un analizē to ietekmējošos faktoros.	pasaulē, Eiropā un Latvijā: - Vietējās virtuves un kulinārā identitāte, - Slaveni pavāri un restorān, - Autentiskas garšas un vietējie produkti, - Kulinārie festivāli un pasākumi, - Tūrisma infrastruktūra, - Digitālā un sociālo mediju ietekme, - UNESCO un kultūras mantojums u.c.
2. Spēj: analizēt pasaules, Eiropas un Latvijas vēsturisko un etnogrāfisko novadu, reģionu lokālos/vietējos produktus un ēdienu piedāvājumu. Zina: pasaules, Eiropas un Latvijas reģionu kulinārā	5% no moduļa kopējā apjoma	Novērtē Latvijas gastronomisko/ kulināro mantojumu "caur" vēsturisko, ģeogrāfisko un iedzīvotāju pieredzi dažādos aspektos – lauksaimniecība, cilvēku migrācija u.c.. Vispārīgi izvērtē ģeogrāfisku un vēsturisku apstākļu ietekmi uz dažādu nacionālo virtuvēm/ēdieniem.	Detalizēti raksturo gastronomisko/ kulināro mantojumu kā veidu kādā tūrists iepazīst Latviju un tās reģionus un/vai pilsētas, izgaršojot vietējās/ lokālās virtuves, ēdienu, dzērienu un izstrādājumu īpatnības. Strukturēti analizē dažādu ģeogrāfisku, vēsturisku u.c. apstākļu ietekmi uz dažādām nacionālajām virtuvēm/ēdieniem.	Izvērtē Latvijas (reģionu, pilsētu novadu) gastronomiskā/ kulinārā mantojumu veidus/ izpausmes : - Vietējo produktu un ēdienu degustācijas. - Restorāni un kafejnīcas ar vietējo konceptu. - Lauku saimniecību un mājražotāju apmeklējumi. - Pārtikas festivāli un tirdziņi. - Etnogrāfiskas un kulinārās meistarklases. - Gastronomiskie maršruti un tūres u.c. Analizē raksturīgākās iezīmes, kas ietekmē pasaules, Eiropas un Latvijas reģionu kulinārā mantojumu: - Ģeogrāfiskie apstākļi. - Vēsturiskie apstākļi. - Klimats.

mantojuma raksturīgākās iezīmes. Izprot: vietējās izcelsmes izejvielas izvēles nozīmi attiecīgu ēdienu/ maltītes gatavošanā.				- Kultūra un reliģija. - Tehnoloģiju attīstība. - Globalizācija u.c.
		Apraksta ēdienu kā nozīmīgu, neiztrūkstošu un galveno piedāvājuma elementu gastronomiskajā tūrismā vismaz 3 pasaules valstīs pēc noteiktiem kritērijiem – vietējie/lokālie produkti/izejvielas, gatavošanas veids/i, tradīcijas, u.c.	Atšķir un izvērtē vismaz 5 pasaules valstīs vietējos ēdienus, raksturojot vietējo/ lokālo sastāvdaļu/produktu, gatavošanas un pasniegšanas specifiku un īpatnības u.c. saistošo informāciju un faktus.	Raksturo ēdienus kā galveno piedāvājuma elementu gastronomiskajā tūrismā ar unikālu garšu buķeti, balstītu uz klimatu, pieejamajiem produktiem, kultūru u.c.: - Daudzveidība – katrs kontinents piedāvā unikālu garšu buķeti, balstītu uz klimatu, pieejamajiem produktiem un kultūru. - Tradīcijas un simbolisms – ēdieni bieži saistīti ar rituāliem, svētkiem un reliģiju (piemēram, indiešu veģetārisms, islāma halal u.c.). - Ēdiena funkcionalitāte – daudzviet ēdieniem tiek piedēvētas dziednieciskas īpašības (piemēram, ķīniešu zāļu virtuve). - Ietekmes un saplūsme – globalizācija ir veicinājusi fusion virtuvi (dažādu kultūru apvienošana, radošums, nav stingru noteikumu).
		Apraksta galvenajos vilcienos vietējo (Latvijā) ēdienu pieprasījuma un	Izvērtē patreizējo Latvijas ēdienu piedāvājuma SWID analīzi - stiprās un	Analizē gastronomiskā tūrisma Latvijā ilgtspējas izaicinājumus Latvijā:

		piedāvājuma savstarpējo saikni - mijiedarbību.	vājās puses, noteikt pilnveides iespējas un draudus.	- Nepietiekama sadarbība starp tūrisma un lauksaimniecības sektoriem. - Zema informētība par ilgtspējas principiem mazajos uzņēmumos. - Vietējā pārtika dažkārt ir dārgāka par importēto. - Sezonālums un pieejamība ārpus Rīgas un lielākajām pilsētām. Analizē gastronomiskā tūrisma Latvijā ilgtspējas risinājumus un iniciatīvas Latvijā: - Slow Food Latvija – popularizē vietējo un ilgtspējīgo pārtiku. - Lauku ceļotājs – izveidojis maršrutus, kas ietver vietējo saimniecību, ražotāju un ēdinātāju apmeklējumu. - "Novadu garša" pasākumi – popularizē reģionālos ēdienus un ražotājus u.c.
3.Spēj: novērtēt restorāna ēdienu un vīna piedāvājumu un saderību. Zina: vīna kartes saturu, vīna veidus un to raksturojumu, vīna un ēdienu garšu mijiedarbību. Izprot: ēdienu/ uz kodu saderības un vīna izvēles nosacījumus atbilstošajam ēdienam/ uz kodai.	5 % no moduļa kopējā apjoma	Atšķir un uzskaita vīnogu šķirnes (galvenās/ klasiskās un reģionālās), nosauc raksturojošās pazīmes (audzēšanas apstākļu, klimata ietekme uz krāsu, garšu un aromātu u.c.). Skaidro vīna kartes sastādīšanas struktūras	Raksturo vīnogu šķirnes, raksturojošās pazīmes un galvenos audzēšanas apgabalus, skaidro terminu 'ražas gads'. Analizē vīnu secību un pierakstu vīna kartē,	Raksturo galvenos vīnogu audzēšanas reģionus un valstis pasaulē, populāras vīnogu šķirnes un to pazīmes: šķirne, krāsa, mērķis,, audzēšanas reģions, īpašības u.c. kritērijus. Sadarbojoties ar speciālistiem izvērtē

		elementus (pēc reģiona, pēc šķirnes, pēc veida (šķirne, no vieglākā uz piesātinātāko), pēc cenas, pamato savu izvēli.	raksturojot reģionu, šķirni, veidu (šķirne, no vieglākā uz piesātinātāko), pēc cenas) u.c. faktorus (raksturīgus noteiktam uzņēmumam, virtuvei utt.).	restorāna vīna kartes struktūru - pēc vīna veida, pēc reģiona vai izcelsmes valsts, pēc stila (body), saskaņa/balanss ar ēdieniem (pēc izvēles), cena u.c.
		Skaidro vīna marķēšanas veidu, vīna etiķetes informāciju un lietotos terminus.	Skaidro marķēšanas veidu, lasa vīna etiķetes saturu lietotos terminus, raksturo un pamato atšķirības dažādu reģionu vīniem.	Detalizēti skaidro vīna marķēšanas aspektus - pēc vīnogu šķirnes, pēc izcelsmes reģiona, pēc stila vai nosaukuma. vispusīgi raksturo vīna etiķetes struktūras komponentes - ražotājs/ vīna darītava, vīnogu šķirne, reģions/ apzīmējums, ražas gads (vintage), alkohola saturs, tilpums, kvalitātes marķējums u.c. papildinformācija.
	5 % no moduļa kopējā apjoma	Identificē ēdiena/uzkodu un vīna saderības galvenos pamatnosacījumus.	Nosauc ēdiena/uzkodu un vīna saderības galvenos pamatnosacījumus un pamato garšas uztveri ar ēdiena/ vīna ķīmiskā sastāva komponentiem.	Detalizēti analizē informāciju par galveniem elementiem, kas nosaka ēdiena un vīna saderību: - Garšas līdzsvars. - Ēdiena struktūra un intensitāte. - Gatavošanas veids. - Reģionālā saderība u.c.
		Izvēlas un salīdzina trīs uzkodas pie dažādiem vīna veidiem (vīnogu šķirnēm, veidiem) un vispārīgi raksturo to atbilstību/ saderību.	Izveido dažādiem vīna veidiem (vīnogu šķirnei) atbilstošākās uzkodas, izvērtējot vīna un uzkodu garšas īpašības, to saderību u.c. faktorus.	Vairāku veidu aukstajām un karstajām uzkodām piemeklē atbilstošākos vīnus atbilstoši garšas, struktūras un intensitātes aspektiem - vīna un ēdiena intensitātes līdzsvars, garšu kontrasts un saskaņa, tauki un

				olbaltumvielas (trekni) u.c.
		Uzskaita un vispārīgi raksturo vīna organoleptiskās novērtēšanas pamatelementus un to raksturojumu (aromāts, tekstūra un garša, intensitāte u.c.).	Detalizēti skaidro vīna degustācijas pamatelementus, raksturo dažādu vīnu elementu kombināciju, nianšes u.c..	Analizē vīnu, izmantojot visus piecus maņu orgānus, galvenokārt – redzi, ožu un garšu, raksturojot vīna degustācijas pamatelementi: vizuālais novērtējums (krāsa, dzidrums un spilgtums, viskozitāte), aromāts (intensitāte, aromāta raksturs), garša, kopējais iespaids.
	5 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vīna tūrisma raksturīgākos galamērķus produktus vīna valstīs: - Eiropā – Francija, Itālija, Spānija, Portugāle, Austrija, Vācija, Moldova, Gruzija u.c. - pasaulē – ASV, Argentīna, Čīle, Dienvidāfrika, Austrālija u.c..	Raksturo vīna tūrisma vēsturi un attīstību, galamērķus Eiropā un pasaulē, izvērtējot vīna ģeogrāfiju - reģionus, to visraksturīgākos vīnus/ produktus – piemēram: Francijas un Itālijas provinces.	Vispusīgi diskutē par vīna tūrisma galveno mērķi - iepazīt vīna darītavas, vīnogu audzēšanas tradīcijas, degustēt vietējos vīnus un piedalīties ar vīna ražošanu saistītās aktivitātēs, skaidro tā attīstības iespējas Eiropā un Latvijā- veicina mazo uzņēmumu izaugsmi un piedāvā autentiskas ceļošanas pieredzes (Latvijā - ekoloģiskais un bioloģiskais vīns, nelielas vīna darītavas, ogu un augļu vīni u.c.).
		Raksturo vīna valstu un reģionu virtuves – vietējie, lokālie produkti un izejvielas, gatavošanas veidi, tradīcijas un citu saistošo informāciju.	Strukturēti izvērtē vīna valstu un reģionu virtuves un vietējos ēdienus, raksturojot vietējo, lokālo sastāvdaļu un produktu, gatavošanas un pasniegšanas specifiku un	Izvērtē vairākus izcilus vīna reģionus - Francija, Itālija, Spānija, Vācija u.c., to tradicionālās virtuves iezīmes, to saistību ar konkrētiem vīniem, atpazīstamību

			īpatnības u.c. saistošo informāciju un faktus.	ārpus reģiona, u.c. Kritērijus
		Identificē Latvijas augļu – ogu, netradicionālā vīna veidus un galvenās raksturojošās pazīmes – izejvielas, gatavošanas metodi, vispārējos organoleptiskos un kvalitātes rādītājus.	Raksturo Latvijas augļu – ogu, netradicionālā vīnus – veidus, izejvielas, gatavošanas metodi, organoleptiskos (vīna krāsu, garšu un aromātu u.c.). un kvalitātes rādītājus.	Analizē Latvijas vīna kultūru, kas balstīta uz vietējiem augļiem, ogām un pat ziediem, diskutē par nākotnes perspektīvām un iezīmēm Latvijas vīna attīstībā – augļu un ogu vīna popularitāte, kvalitātes uzlabošana, tūrisma attīstība u.c.
4.Spēj: gatavot daudzveidīgus, autentiskus/ oriģinālus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, ievērojot visus nosacījumus. Zina: ēdienu autentiskās/ oriģinālās receptes, izejvielas, gatavošanas tehnoloģiju, veidu un pasniegšanu. Izprot: izejvielu izvēles nosacījumus, ēdienu gatavošanas, noformēšanas un pasniegšanas specifiku.	75 % no kopējā moduļa apjoma	Gatavo dažādus autentiskus, tradicionālos citu valstu ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, ievērojot receptes un tehnoloģiskās kartes un citus nosacījumus.	Gatavo autentiskus, tradicionālus ēdienus, dzērienus un izstrādājumus - dažādas sarežģītības un daudzveidīgus, t.sk. dažādu valstu un tautu, ievērojot izejvielu, gatavošanas tehnoloģiju, specifiku un citus saistītos apstākļus un vidi.	Ar augstu precizitāti restorānā gatavo citu valstu ēdienus - autentiskas receptes un precīzas tehnoloģijas, specifiskas sastāvdaļas/ izejvielas, prezentācija un garša, paredzot arī adaptācijas metodes (maksimāli pietuvojoties oriģinālam) - piemēram, kā pielāgot recepti/ tehnoloģiju vietējiem produktiem u.c.
		Lieto ēdienu, dzērienu un izstrādājumu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā autentiskas izejvielas, produktus un garšvielas, kā arī traukus, aprīkojumu, tehnoloģiskās iekārtas u.c.:-	Nodrošina, t.sk. lasa receptes oriģinālā valodā, ēdienu, dzērienu un izstrādājumu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā autentiskas izejvielas, produktus un garšvielas, nepieļaujot atkāpes un neprecizitātes.	Skaidro receptes precizitātes pakāpi, kas atkarīga no vairākiem faktoriem - gatavošanas mērķa (mājas lietošanai vai profesionālai virtuvei), ēdiena specifikas, mērķauditorijas, kā arī pieejamajiem produktiem.

				Nodrošina tehnoloģiskā procesa precīzu ievērošanu (temperatūra, pamatsastāvdaļas, gatavošanas metodi un pielāsujamās atkāpes (garšvielas, sezonālie un vietējie produkti, trauki), autentiskums vs lokalizācija (ļoti asas garšvielas u.c.)
		Vispārēji izvērtē citus uztura veidus - veģetārisms, vegānisms, svaigēšana u.c.- raksturojot izvēles iemeslus un saistītos ar tiem kritērijus un uzturvērtību un sabalansētību, pārtikas drošību un saindēšanās draudus u.c.	Pamato dažādu uztura veidu uztura labvēlīgākos ieguvumus un zaudējumus (fizioloģija) ar precīziem/neatkarīgiem vērtējumiem par uzturvielām - ogļhidrāti, olbaltumvielas, vitamīni tauki, ūdens un šķiedrvielas, mikro/makro elementi u.c..	Detalizēti izvērtē veģetārisma, vegānisma un svaigēšanas (raw food) — un to ēdienu gatavošanas īpatnības: izslēgtie un atļautie produkti un izejvielas, ēdienu termiskā ne/apstrāde, aizstājēji/alternatīvi produkti un izejvielas, uztura sabalansēšana, izaicinājumi u.c.
		Gatavo dažādus citu uztura veidu ēdienus, ievērojot receptes un tehnoloģiskās kartes u.c. nosacījumus.	Gatavo citu uztura veida ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, ievērojot izejvielu, gatavošanas tehnoloģiju, specifiku u.c. saistītos apstākļus un nosacījumus.	Gatavo dažādus citu uztura veidu ēdienus, ievērojot uzturvērtības, tehnoloģiskās kartes, higiēnas un kvalitātes prasības un izmantojot dažādus termiskās apstrādes veidus – pamatpaņēmienu, palīgpaņēmienu un kombinētos paņēmienu.

Moduļa "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas vispārēji izvērtēt kuģa darba organizāciju, kuģa uzbūvi un ekspluatācijas principus
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Atpazīt kuģu tipus un vispārēji raksturot to ekspluatācijas principus. 2. Atpazīt kuģa aprīkojumu un sistēmas un izvērtēt to galvenās funkcijas. 3. Ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērojot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta profesionālā kvalifikācija "Pavārs" vai cita pavāra kvalifikācijai līdzvērtīga 4. LKI vai augstāka līmeņa profesionālā kvalifikācija, kas ietver pavāra kvalifikācijai atbilstošas zināšanas un prasmes (kompetences).
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu - vizuāli atpazīst un apraksta kuģu tipus, aprīkojumu un sistēmas, izvērtē kuģa darba organizācijas kārtību.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" ir B daļas modulis, kura apguve ir priekšnosacījums moduļu "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība", "Jūrniecības angļu valoda", "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" un "Kuģošanas drošība" apguvei.

Moduļa "Kuģa uzbūve un ekspluatācija" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: atpazīt kuģu tipus un vispārēji raksturot to ekspluatācijas principus. Zina: kuģu klasifikāciju, dažādu kuģu tipu ekspluatācijas principus, kuģa korpusa sastāvdaļas, kuģa telpu klasifikāciju un izvietojumu, kuģa galvenos izmērus un tilpību, kuģa peldamības pamatnosacījumus. Izprot: kuģu tipu daudzveidību un to pielietošanas jomas.	20% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita un atpazīst kuģu tipus, atšķir galvenās īpatnības un ekspluatācijas specifiku. Nosauc kuģa korpusa sastāvdaļas, galvenos izmērus (garums, platums, borta augstums, iegrime) un tilpības veidus (bruto neto). Nosauc kuģa telpas un to izvietojumu uz kuģa.	Vizuāli norāda kuģa tipus, vispārīgi raksturo galvenās atšķirības starp dažādiem kuģu tipiem un apraksta kuģu ekspluatācijas pamatprincipus. Vizuāli atpazīst korpusa sastāvdaļas un kuģa galvenos izmērus. Paskaidro kuģa tilpības veidu definīcijas. Raksturo kuģa telpas, to izvietojumu un pielietojamību.	Izvērtē kuģa tipu daudzveidību, raksturo galvenās atšķirības starp dažādiem kuģu tipiem un apraksta kuģu ekspluatācijas pamatprincipus. Atpazīst kuģa korpusa sastāvdaļas un kuģa galvenos izmērus. Paskaidro kuģa tilpības veidu definīcijas. Atpazīst kuģa telpas, norāda to izvietojumu un pielietojamību

	20% no moduļa kopējā apjoma	Definē kuģa peldamību, Arhimēda likumu un jēdzienus "Kuģa ūdensizspazs" un "Kuģa kravnesība".	Paskaidro kuģa peldamības jēdzienu ar Arhimēda likumu, norādot spēku darbības virzienus. Paskaidro jēdzienus "Kuģa ūdensizspazs" un "Kuģa kravnesība" un to pielietojamību.	Vispusīgi raksturo kuģa peldamības pamatnosacījumus.
		Nosauc kuģa dzinekļu veidus.	Apraksta kuģa dzinekļu veidus. Nosauc visbiežāk izmantotos dzinekļu veidus uz kuģiem.	Atpazīst kuģa dzinekļu veidus, visbiežāk izmantotos dzinekļu veidus uz kuģiem.
2. Spēj: atpazīt kuģa aprīkojumu un sistēmas un raksturot to galvenās funkcijas. Zina: kuģa tiltiņa un mašīntelpas aprīkojumu un to pamatfunkcijas, kuģa sistēmas un to pamatfunkcijas, kuģa iekšējo sakaru sistēmu lietošanas noteikumus. Izprot: kuģa aprīkojuma un sistēmu pamatfunkcijas un to izvietojumu uz kuģa un nozīmi kuģa ekspluatācijā.	40% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst un nosauc vairākas kuģa tiltiņa navigācijas, sakaru, drošības un mašīntelpas (galvenais dzinējs un palīgmehānismi) iekārtas.	Raksturo dažādu kuģa tiltiņa navigācijas, sakaru, drošības un mašīntelpas iekārtu/līdzekļu galvenās funkcijas	Atšķir dažādu kuģa tiltiņa navigācijas, sakaru, drošības un mašīntelpas iekārtas/līdzekļus, raksturo to galvenās funkcijas.
		Nosauc dažādas kuģa sistēmas un norāda to atrašanās vietu uz kuģa.	Īsi raksturo dažādu kuģa sistēmu pamatfunkcijas.	Atpazīst dažādu kuģa sistēmu pamatfunkcijas.
3. Spēj: ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērojot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus. Zina: darba organizācijas principus uz kuģa, subordināciju un atbildības jomas, dažādu kultūru raksturīgās iezīmes, komandas darba principus, labas jūras prakses principus, efektīvas	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc amatus klāja, mašīntelpas un ēdināšanas komandā uz kuģa.	Īsi raksturo katra komandas locekļa atbildības jomas. Raksturo subordināciju uz kuģa.	Atbalsta un veicina konstruktīvu komandas locekļu sadarbību, atbilstoši katra komandas locekļa atbildībai un kompetencēm..
		Atšķir dažādu kultūru raksturīgās iezīmes - uzvedības normas, valodu, reliģiju, tradīcijas, rituālus u.c.	Ilustrē ar piemēriem dažādu kultūru cilvēku uzvedību ikdienas un neparedzētās situācijās.	Veiksmīgi sadarbojas gan viendabīgā/ neviendabīgā komandā dažādās ikdienas un neparedzētās situācijās.
		Nosauc un raksturo komandas darba principus.	Ilustrē ar piemēriem komandas darba principus	Iesaistās komandas darba un ikdienas procesos,

komunikācijas un konfliktu risināšanas metodes uz kuģa. Izprot: kuģa darba organizācijas ievērošanas nozīmi kuģa komandas kopējā darba izpildē.			– skaidri definēti katra dalībnieka uzdevumi, savstarpēja cieņa, uzticēšanās un atbalsts, kopīgās un personīgās atbildības apziņa, piedalīšanās, atvērta komunikācija u.c.	piedāvā idejas, orientējas uz komandai nozīmīgiem mērķiem.
		Nosauc un raksturo komunikācijas un konfliktu risināšanas paņēmienus.	Veic kopīgus uzdevumus un piemēro efektīvus paņēmienus dažādu situāciju (komunikācijas barjeras u.c.) atrisināšanā.	Aktīvi iesaistās komandā nozīmīgu problēmu risināšanā, analizē kompleksas situācijas, kā arī izmanto savas prasmes un pieredzi, lai nonāktu pie labākā iespējamā rezultāta.

Moduļa "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, t.sk. arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos - gatavot un pasniegt ēdienu, maizes un konditorejas izstrādājumus atbilstoši pieejamajiem pārtikas krājumiem, darba režīmam un kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem. 2. Sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības. 3. Gatavot ēdienus un izstrādājumus (t.sk. maizi un konditorejas izstrādājumus), racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. 4. Nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta profesionālā kvalifikācija "Pavārs" un apgūts modulis "Kuģa uzbūve un ekspluatācija"
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – - sagatavo krājumu sarakstu noteiktam laika periodam un noteiktam kuģa apkalpes locekļu skaitam, no pieejamajiem pārtikas produktiem sagatavo ēdienkarti nedēļai, gatavo dažādus ēdienus un izstrādājumus.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ēdināšanas organizācija uz kuģa" ir B daļas modulis, kurš apgūstams vienlaicīgi ar citiem B daļas moduļiem

Moduļa "Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem. Zina: dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumus, ēdienkartē neiekļaujamus un dažādu valstu sezonālos pārtikas produktus, eksotisko pārtikas produktu	8 % no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo nepieciešamo produktu sarakstu atbilstoši reisa ilgumam, apkalpes locekļu skaitam un prasībām, apstākļiem uz kuģa, kuģošanas kompānijas noteikumiem, normatīvo aktu prasībām un iepirkšanas vietām un sezonālībai.	Sagatavo nepieciešamo produktu sarakstu atbilstoši reisa ilgumam, apkalpes locekļu skaitam un prasībām, apstākļiem uz kuģa, kuģošanas kompānijas noteikumiem, normatīvo aktu prasībām un iepirkšanas vietām un sezonālībai. Pamato produktu savstarpējo aizstājāmību.	Sagatavo detalizētu pārtikas produktu sarakstus dažāda ilguma reisiem, dažāda veida kuģiem, klimatiskajiem apstākļiem, dažādai kuģa apkalpei, ievērojot normatīvo aktu prasības jūrnieku ēdināšanai, kuros noteikta pārtikas kalorītāte dažādai darba slodzei, apstākļiem uz

ietekmi uz cilvēka organismu, pārtikas drošuma un kvalitātes prasības, krājumu aprēķināšanas metodes noteikšanai laika periodam, pārtikas produktu izvēles principus, ņemot vērā darba apstākļus uz kuģa. Izprot: krājumu izvēles un pasūtīšanas principus pilnvērtīgas ēdināšanas nodrošināšanai uz kuģa.				kuģa, dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumiem.
		Atbilstoši norādījumiem sagatavo kambīzes aprīkojuma sarakstu, ievērojot plānojamo ēdienkarti, apstākļus uz kuģa un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem, sagatavo apkalpes apkalpošanai nepieciešamo aprīkojuma, trauku un citu piederumu sarakstu.	Patstāvīgi sagatavo kambīzes aprīkojuma sarakstu, ievērojot plānojamo ēdienkarti, apstākļus uz kuģa un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem, sagatavo apkalpes apkalpošanai nepieciešamo aprīkojuma, trauku un citu piederumu sarakstu.	Sagatavo kambīzes aprīkojuma sarakstu un apkalpes apkalpošanai nepieciešamo aprīkojuma sarakstu pilnvērtīgas ēdināšanas organizācijai un nodrošināšanai uz kuģa.
	8 % no moduļa kopējā apjoma	Atbilstoši norādījumiem izvēlas dažādām kultūrām un reliģijām tradicionālos produktus ēdiena pagatavošanai un pagatavo no tiem ēdienus.	Patstāvīgi izvēlas dažādām kultūrām un reliģijām tradicionālos produktus ēdiena pagatavošanai, pamato to izvēli un pagatavo no tiem ēdienus. Raksturo neiekļaujamus produktus.	Analizē dažādu kultūru un reliģiju tradicionālos produktus ēdiena gatavošanai, dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumus, t.sk. neiekļaujamus produktus atbilstoši kuģa apkalpes locekļu prasībām un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.
		Veido dažādu klimatisko joslu un valstu sezonālo pārtikas produktu sarakstu, sagatavo ēdiena receptes, iekļaujot šos produktus. Atbilstoši norādījumiem pagatavo atsevišķus ēdienus.	Veido dažādu klimatisko joslu un valstu sezonālo pārtikas produktu sarakstu, raksturo dažādu sezonālo produktu izmantošanu ēdiena gatavošanā un eksotisko pārtikas produktu ietekmi uz cilvēka organismu. Sagatavo ēdiena receptes, iekļaujot šos produktus, raksturo to īpatnības un ietekmi cilvēka organismu.	Analizē dažādu klimatisko joslu un valstu sezonālos ēdienus un pārtikas produktus (t.sk. eksotiskos pārtikas produktus) to gatavošanai, atbilstoši kuģa apkalpes locekļu sastāvam, dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumi u.c.

			Patstāvīgi pagatavo atsevišķus ēdienus.	
		Sagatavo ēdienu receptes un ēdienkartes, ņemot vērā darba apstākļus uz kuģa, klimatiskos apstākļus, produktu piegādes valsts īpatnības, noteikto budžetu.	Sagatavo ēdienu receptes un ēdienkartes, ņemot vērā darba apstākļus un slodzi uz kuģa, klimatiskos apstākļus, produktu piegādes valsts īpatnības, noteikto budžetu. Raksturo dažādu apstākļu ietekmi uz ēdienkartes veidošanu, piedāvā variantus ēdienu recepšu sastādīšanai un ēdienkartes izveidei.	Analizē dažādu ēdienu receptes un ēdienkartes, (veidotas atbilstoši darbiniekiem, kas strādā uz kuģa), nosakot to atbilstību noteiktiem kritērijiem - dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumus, ēdienkartē neiekļaujamās un dažādu valstu sezonālos pārtikas produktu u.c. Sagatavo vairāku ēdienu un izstrādājumu recepšu variantus, ņemot vērā dažādu faktoru ietekmi.
		Atbilstoši norādījumiem pārbauda pārtikas marķējumu, produktus un iepakojumu novērtē organoleptiski, sniedz atzinumu par pārtikas drošumu un kvalitāti. Salīdzina iegūtos rezultātus ar normatīvo aktu prasībām.	Patstāvīgi pārbauda pārtikas marķējumu, produktus un iepakojumu novērtē organoleptiski, sniedz atzinumu par pārtikas drošumu un kvalitāti. Salīdzina iegūtos rezultātus ar normatīvo aktu prasībām. Sagatavo ieteikumus pārtikas drošuma un kvalitātes prasību nodrošināšanai uz kuģa.	Novērtē pārtikas produktu un izejvielu drošību un kvalitāti, normatīvo aktu prasību piemērošanu marķējumam un iepakojumam pārtikas produktu pieņemšanā, glabāšanā un to kvalitātes prasību nodrošināšanā uz kuģa.
	8 % no moduļa kopējā apjoma	Aizpilda uz kuģa esošo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) uzskaites dokumentus atbilstoši paraugiem. Sagatavo ziņojumu par krājumu nepietiekamību, izmantojot sagatavotu informāciju.	Izvēlas situācijai atbilstošu uz kuģa esošo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) uzskaites metodi un aizpilda uzskaites dokumentus. Analizējot uzskaites dokumentu datus,	Veic uz kuģa esošo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) uzskaiti, izmantojot dažādas metodes un dokumentus. Aprēķina uz kuģa esošo krājumu pietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.

			sagatavo ziņojumu atbildīgajai personai par krājumu nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.	
		Aprēķina krājumu patēriņu, ņemot vērā kuģošanas ilgumu, apkalpes lielumu u.c. pārtikas produktu un kambīzes piederumu patēriņu ietekmējošos faktorus.	Aprēķina krājumu patēriņu, ņemot vērā kuģošanas ilgumu, apkalpes lielumu u.c. pārtikas produktu un kambīzes piederumu patēriņu ietekmējošos faktorus.	Aprēķina pārtikas produktu un kambīzes piederumu patēriņu dažādam kuģošanas ilgumam un maršrutam, apkalpes lielumam; prezentē un pamato veiktos aprēķinus.
		Izmanto vienu krājumu aprēķināšanas metodi noteiktam laika periodam.	Izmanto dažādas krājumu aprēķināšanas metodes dažādam laka periodam.	Veic nepieciešamo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) aprēķināšanu, izmantojot dažādas metodes noteiktam laika periodam.
2. Spēj: sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības. Zina: pārtikas alerģijas un to simptomus, pārtikas alergēnus, pārtikas nepanesību un tās simptomus, pārtikas produktu uzturvērtības, Starptautiskā jūrnieku labklājības un atbalsta tīkla (ISWAN) u.tml. vadlīniju par veselīgu un drošu uzturu uz kuģa ieteikumus, laikapstākļu ietekmi uz cilvēka darbību un veselību, dienas vidējās uztura normas aprēķināšanas metodes, pārtikas krājumu patēriņa aprēķinu, ēdienkartes	3 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo veselīga uztura galvenos nosacījumus, veselīga uztura nodrošināšanas iespējas uz kuģa un uztura drošuma nodrošināšanu.	Raksturo Starptautiskā jūrnieku labklājības un palīdzības tīkla (ISWAN) veselīga un droša uztura, tajā skaitā ūdens patēriņa, ieteikumus uz kuģa, iespējas tos nodrošināt.	Izvērtē saistošo nosacījumu (ISWAN veselīga un droša uztura ieteikumi uz kuģa, Latvijas Republikas Veselības ministrijas ieteikumiem) piemērošanu – ieteicamo pārtikas produktu dažādību, ūdens kvalitāti un daudzumu, pārtikas glabāšanas un apstrādes ietekmi uz tās drošību, uzturu, kuru ir vai nav vēlams izmantot dažādās klimatiskajās zonās.
		Raksturo dažādās klimatiskajās zonās un gada laikos tipisko laikapstākļu (karstums, aukstums,	Analizē dažādās klimatiskajās zonās un gada laikos tipisko laikapstākļu (karstums,	Sagatavo ieteikumus pārtikas produktu/ izejvielu izvēlei dažādos laikapstākļos un gada

sagatavošanas principus pārtikas trūkuma gadījumā. Izprot: ēdienkartes sagatavošanas principus pilnvērtīgas ēdināšanas nodrošināšanai uz kuģa.		mitrums, vēja stiprums) ietekmi uz cilvēka darbību un veselību.	aukstums, mitrums, vēja stiprums) ietekmi uz cilvēka darbību un veselību. Skaidro iespēju mazināt nelabvēlīgu laikapstākļu iespaidu uz cilvēka darbību un veselību.	laikos, raksturo to ietekmi uz cilvēka darbību un veselību.
	3 % no moduļa kopējā apjoma	Aprēķina dažādu produktu un ēdienu uzturvērtību un skaidro uzturvērtības izmaiņas glabāšanas un apstrādes laikā.	Aprēķina un skaidro dažādu produktu un ēdienu uzturvērtību, ņemot vērā to ķīmisko sastāvu, bioloģisko vērtību, bioaktīvo vērtību. Analizē tā izmaiņas uzglabāšanas laikā un termiskās apstrādes ietekmē.	Izmantojot pārtikas produktu ķīmiskā sastāva tabulas, izvērtē uztura bioloģisko vērtību un uzturvērtību, vitamīnu, skābju un bāzu līdzsvaru, ūdens un sāļu, šķiedrvielu, ogļhidrātu, tauku un taukiem līdzīgo vielu, olbaltumvielu un aminoskābju nozīmi uzturā, to izmaiņām, pārtikas produktu uzglabāšanā un apstrādē.
		Aprēķina dienas vidējās uztura normu dažādiem darba intensitātes, apstākļu un laikapstākļiem.	Aprēķina dienas vidējās uztura normu dažādiem darba intensitātes, apstākļu un laikapstākļiem, ievērojot olbaltumvielu, ogļhidrātu, tauku, vitamīnu, minerālvielu balansu.	Aprēķina dienas vidējo uztura normu pie dažādas darba intensitātes, dažādos darba apstākļos un laikapstākļos. Analizē enerģijas bilanci, ķermeņa masas rādītājus un uztura statusu.
	3 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo galvenās pārtikas alergēnu grupas, to ietekmi uz cilvēka organismu, pārtikas alerģijas simptomus.	Raksturo pārtikas alergēnus, to saturu pārtikas produktos, ietekmi uz cilvēka organismu, pārtikas alerģijas simptomus un rīcību to parādīšanās gadījumā.	Sagatavo informāciju par alergēniem ēdienkartei, par alergēnu saturu dažādos pārtikas produktos, par to ietekmi uz cilvēka organismu, iespējām dažādu ēdienu pagatavošanā aizstāt alergēnus saturošus

				produktusar tos nesaturošiem produktiem.
		Nosauc galvenos pārtikas nepanesības veidus, to izpausmes.	Raksturo galvenos pārtikas nepanesības veidus, produktus, kas to rada, to izpausmes.	Apskata iedzimto metabolisko traucējumu ietekmi uz pārtikas produktu lietošanu, par celiakiju, laktozes nepanesību, favismu, sulfītu ierosināto astmu, saindēšanos ar histamīnu un citu pārtikas nepanesību.
		Nosauc saindēšanās ar pārtiku veidus, saindēšanās iemeslus; raksturo saindēšanās ar pārtiku pazīmes.	Nosauc saindēšanās ar pārtiku veidus, raksturo infekciju izraisītās un toksīnu izraisītās saindēšanās iemeslus; raksturo saindēšanās ar pārtiku pazīmes un rīcību saindēšanās gadījumos.	Analizē saindēšanās novēršanas iespējamību produktu pieņemšanas, glabāšanas, ēdiena gatavošanas laikā, ēdiena pasniegšanas, sildīšanas un atkārtotas glabāšanas laikā. Izvērtē informāciju par saindēšanās ar pārtiku pazīmēm un rīcību saindēšanās gadījumā, par infekciju izraisīto (vīrusi, baktērijas un parazīti) un toksīnu izraisīto (indīgās sēnes, nepareizi pagatavoti eksotiskie ēdieni (piemēram, barakuda) vai pesticīdi uz augļiem vai dārzeņiem) saindēšanos ar pārtiku.
	16 % no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenās atšķirības ebreju, kristiešu, hinduistu un musulmaņu tradīcijas pārtikas produktu apstrādē, ēdiena pagatavošanā un patēriņā.	Raksturo ebreju, kristiešu, hinduistu un musulmaņu tradīcijas pārtikas produktu apstrādē, ēdiena pagatavošanā un patēriņā. Raksturo	Izvērtē informāciju par produktu apstrādes, ēdiena gatavošanas un patēriņa īpatnībām ebrejiem, kristiešiem, hinduistiem un musulmaņiem. Sagatavo

			dažādām kultūrām raksturīgos ēdienus. Raksturo dažādu tautu svētku ēdienus.	pārskatu par dažādās reliģijās un kultūrās aizliegtajiem produktiem. Sagatavo dažādu kultūru un reliģiju ēdienu receptes un prezentē tās.
		Veido ēdienkarti nedēļai un ilgākam laikposmam, ievērojot ēdienu piedāvājuma izklāsta kārtību, ēdienkartes veidu pēc maltītes veida, sortimenta plašuma un produktu veida nedēļai, ievērojot darba apstākļus uz kuģa (palielināta darba slodze u.tml.).	Veido un raksturo ēdienkarti, ievērojot dažādu darba slodzi, kuģošanas maršrutu, uz kuģa pieejamos produktus, pieejamās tehnoloģiskās iekārtas un apkalpes un apmeklētājus skaitu, klimatiskos apstākļus; veic ēdienkartes piemērošanu, mainoties apstākļiem uz kuģa.	Analizē dažādās ēdienkartēs izmantoto terminoloģiju (dažādās valodās), ēdienu piedāvājumu. Sagatavo ēdienkartes atbilstoši kuģošanas apstākļiem, apkalpes sastāvam un skaitam, ēdiena pagatavošanas apstākļiem uz kuģa, veselīga un sabalansēta uztura principiem, dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumiem, kuģošanas ilgumam, kuģošanas kompānijas noteikumiem un pieejamajam finansējumam.
		Veido un noformē ēdienkarti pārtikas trūkuma gadījumā.	Veido un noformē ēdienkarti pārtikas trūkuma gadījumā, ievērojot pietiekamas kaloritātes nodrošināšanu un jūrnieku veselības un darbaspējas nodrošināšanu.	Analizē pārtikas nepietiekamības gadījumus, veido ēdienkartes, izmantojot ierobežotu produktu daudzumu dažādam ilgumam un dažādās situācijās.
3. Spēj: gatavot ēdienus un izstrādājumus (t.sk. maizi un konditorejas izstrādājumus), racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un	13 % no moduļa kopējā apjoma	Skaidro darba grafiku uz kuģa. Atbilstoši tam sagatavo ēdienreīžu skaitu un laiku.	Skaidro darba grafika izveides principus, darba un atpūtas laika ilguma un secības ievērošanas nozīmi, ēdienreīžu plānošanu atbilstoši	Analizē dažādus darba grafikus un ēdienreīžu plānojumu, diskutē par iespējām nodrošināt visiem jūrniekiem pilnvērtīgu un kvalitatīvu

ievērojot pārtikas higiēnas prasības. Zina: ēdienu un izstrādājumu (t.sk. maizes un konditorejas izstrādājumu) gatavošanas tehnoloģijas, pārtikas produktu, gatavo ēdienu un izstrādājumu uzglabāšanas un realizācijas noteikumus uz kuģa, ēdiena pārpalikumu uzglabāšanas un atkārtotas sildīšanas nosacījumus, saindēšanās ar pārtiku pazīmes, dzeramā ūdens kvalitātes prasības uz kuģa, drošības un higiēnas noteikumus kambīzē, gatavojot ēdienu, dažādu pārtikas produktu savstarpējās piesārņošanās novēršanu, pārtikas produktu racionālas izmantošanas principus, tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu lietošanas un uzglabāšanas noteikumus. Izprot: ēdienu gatavošanas darbu drošu un efektīvu izpildi, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.			komandas darba grafikam.	ēdināšanu; sagatavo ēdienreīzu plānojumu
		Demonstrē drošus ēdienu gatavošanas paņēmienus kambīzē, skaidro rīcību stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	Demonstrē un skaidro drošus ēdiena pagatavošanas paņēmienus kambīzē visos ēdiena pagatavošanas posmos, izmantojot virtuves iekārtas, piederumus un traukus.	Veic kambīzes aprīkojuma- iekārtu, aprīkojuma, piederumu nostiprināšanu, piemērojoties darbam stipras kuģa šūpošanās apstākļos, ievērojot darba drošības prasības.
		Sagatavo ēdienu pasniegšanai atbilstoši drošības noteikumiem un norādījumiem, arī piemērojoties stipras kuģa šūpošanās apstākļiem.	Atbilstoši drošības noteikumiem sagatavo ēdienu pasniegšanai, arī piemērojoties stipras kuģa šūpošanās apstākļiem; skaidro servēšanas īpatnības stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	Servē dažādus ēdienus atbilstoši apstākļiem uz kuģa, skaidro ēdiena servēšanas atšķirības stipras kuģa šūpošanās apstākļos un mierīgā laikā.
		Klāj bufetes galdu, sagatavo ēdienu temperatūras saglabāšanai, ievērojot laikposmu, cik ilgi ēdiens var atrasties uz bufetes galda.	Klāj bufetes galdu, ievērojot ēdiena temperatūras saglabāšanu, ēdiena glabāšanas termiņus paaugstinātā temperatūrā, pamato šos termiņus.	Klāj bufetes galdu atbilstoši vairāku maltīšu ēdienkartēm, ievērojot ēdiena temperatūras saglabāšanu un kontrolējot ēdiena atrašanās uz bufetes galda termiņus, lai nodrošinātu ēdiena kvalitāti un drošumu.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo dārzeņu konservēšanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru, atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāļī, karsē, pasterizē un marinē dārzeņus, sagatavotos konservus	Izvēlas dažādu dārzeņu konservu gatavošanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru; atbilstoši dārzeņu veidam, receptūrai un tehnoloģijai skābē, sāļī, karsē, pasterizē un marinē	Izvēlas dārzeņiem atbilstošu konservēšanas veidu, saskaņā ar konservu receptūru aprēķina noteiktam konservu veidam un daudzumam nepieciešamās izejvielas,

		novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.	dārzeņus; organoleptiski novērtē to kvalitāti; sagatavotos konservus marķē un novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.	palīgizejvielas un taru, veic izejvielu, pirmapstrādi (mizošanu, mazgāšanu, tīrīšanu, smalcināšanu) un taras sagatavošanu; konservē dārzeņus, ievērojot tehnoloģiju; sagatavo dārzeņu konservus glabāšanai; marķē konservus.
		Sagatavo augļu un ogu nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru, atbilstoši receptūrai un tehnoloģijai gatavo ievārījumu, džemu, biezeni, povidlu, marmelādi, sīrupu, kompotu un sulu.	Izvēlas dažādu konservu sagatavošanai nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru; atbilstoši augļu un ogu veidam, receptūrai un tehnoloģijai gatavo ievārījumu, džemu, biezeni, povidlu, marmelādi, sīrupu, kompotu un sulu; organoleptiski novērtē to kvalitāti; sagatavotos konservus marķē un novieto glabāšanai atbilstošos apstākļos.	Izvēlas augļu un ogu konservēšanai atbilstošu veidu, saskaņā ar konservu receptūru aprēķina noteiktam konservu veidam un daudzumam nepieciešamās izejvielas, palīgizejvielas un taru; veic izejvielu, palīgizejvielu sagatavošanu (mizošanu, mazgāšanu, kauliņu izņemšanu, tīrīšanu, smalcināšanu) un taras sagatavošanu; konservē augļus un ogas, ievērojot tehnoloģiju; sagatavo konservus glabāšanai; marķē konservus.
	13 % no moduļa kopējā apjoma ¹	Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus, izejvielas, produktus, materiālus un piedevas (atbilstoši maizes veidam) maizes un maizes izstrādājumu mīklas gatavošanai, pagatavo mīklu	Patstāvīgi sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus, izejvielas, produktus, materiālus un piedevas (atbilstoši maizes veidam) maizes un maizes izstrādājumu mīklas gatavošanai, sver	Pārbauda iekārtu tīrību un atbilstību darbam, pārbauda mīklas mīcītāju, dalītāju un formēšanas iekārtu atbilstību darbam, pārbauda raudzēšanas kamerā un krāsnī uzstādāmos režīmus. Sagatavo izejvielas,

			izejvielas un pagatavo mīklu.	produktus, papildizejvielas un piedevas atbilstoši maizes veidam un receptūrai, sver izejvielas, sijā miltus, smalcina, grauздē, briedina dažāda veida papildizejvielas. Gatavo kviešu miltu mīklu, jaukto miltu mīklu, plaucējumu, rudzu ieraugu, rudzu miltu mīklu, speciālo maizes mīklu, pārbauda mīklas temperatūru, skābumu, konsistenci, kontrolē mīcīšanas un raudzēšanas režīmus. Dala dažādas mīklas, kontrolē mīklas svaru, veic nepieciešamos aprēķinus, formē un veido dažādas formas mīklas sagataves.
		Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes un maizes izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo maizi un maizes izstrādājumus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus maizes un maizes izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo maizi un maizes izstrādājumus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Cep kviešu maizi, jaukto miltu maizi, plaucējumu, rudzu ierauga un rudzu maizi, speciālo maizi, izvēlas atbilstošus cepšanas režīmu, pārbauda temperatūru maizes mīkstumā cepšanas laikā un novērtē izceptās maizes kvalitāti.
	15% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo konditorejas izstrādājumu iedalījumu, izejvielas un to sagatavošanu ražošanai; raksturo pildījumus un noformēšanas materiālus, to izmantošanu dažādos konditorejas izstrādājumos	Raksturo konditorejas izstrādājumu iedalījumu, izejvielas un to sagatavošanu ražošanai; raksturo pildījumus un noformēšanas materiālus, to izmantošanu dažādos	Analizē informāciju par konditorejas izstrādājumu iedalījumu un izvērtē dažādas konditorejas izstrādājumu grupas, raksturo dažādus

			konditorejas izstrādājumus.	izstrādājumus, to sortimentu.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus rauga mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo rauga mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus, noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus rauga mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo rauga mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.	Sagatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju rauga mīklas izstrādājumu gatavošanai (pīrāgiem, pīrādziņiem, smalkmaizītēm, pīnēm, picām, kārtainās rauga mīklas izstrādājumiem u.c.), aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un sagatavo mīklas gatavošanai; gatavo rauga mīklu un pildījumus un cep rauga mīklas izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus;	Sagatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju bezrauga mīklas un kārtainās bezrauga mīklas izstrādājumu gatavošanai (bezrauga mīklas izstrādājumi: pankūkas; kārtainās bezrauga mīklas izstrādājumi: mēlītes, austiņas, kārtainie buljona pīrādžiņi, cepumi – sālsstandziņas, ķimeņu standziņas, siera standziņas u.c.), aprēķina nepieciešamo izejvielu un

			veic to pēcāprādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.	palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un sagatavo mīklas gatavošanai; gatavo bezrauga mīklu un kārtaino bezrauga mīklu; sagatavo pildījumus un gatavo izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcāprādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus smilšu mīklas gatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo smilšu mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcāprādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus smilšu mīklas gatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo smilšu mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcāprādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.	Sagatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju smilšu mīklas izstrādājumu (cepumiem ar pildījumu un bez tā, groziņiem, smilšu kūkām ar krēmu vai pildījumu, plātsmaizēm, kūksiem, grieztajām plāksņņu kūkām u.c.) pagatavošanai, aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un sagatavo smilšu mīklas gatavošanai; gatavo smilšu mīklu (ar rokām mīcītā, kapātā, ar lielu olu daudzumu) un pildījumus un cep smilšu mīklas izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcāprādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai	sagatavo receptūru un tehnoloģisko

		dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus biskvīta mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo biskvīta mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcāpstrādi un noformēšanu.	dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus biskvīta mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo biskvīta mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcāpstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.	dokumentāciju biskvīta mīklas izstrādājumu gatavošanai (tortēm, ruletēm grieztajām kūkām, atvasinātajiem biskvīta mīklas izstrādājumiem – šokolādēm, riekstiem, magoņu biskvīta mīklas izstrādājumiem utt.), aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un sagatavo biskvīta gatavošanai; gatavo biskvīta mīklu (karstais un aukstais pagatavošanas paņēmieni) un pildījumus un cep izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus plaucētās mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo plaucētās mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcāpstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus plaucētās mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo plaucētās mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcāpstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.	Sagatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju plaucētās mīklas izstrādājumu pagatavošanai (eklēriem, vēja kūkām, profitroļiem), aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un sagatavo mīklas gatavošanai; gatavo plaucēto mīklu un pildījumus un cep izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcāpstrādi un noformēšanu;

				sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus piparkūku mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo piparkūku mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus piparkūku mīklas sagatavošanai un izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo piparkūku mīklas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.	Sagatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju piparkūku mīklas izstrādājumu gatavošanai (cepumiem, figūrām), aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un sagatavo mīklas gatavošanai; gatavo piparkūku mīklu (aukstā un plaucētā piparkūku mīkla) un papildizejvielas; cep izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
		Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumu gatavošanai, gatavo olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu.	Atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai dokumentācijai sagatavo tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumu gatavošanai, patstāvīgi gatavo olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumus, pielieto pildījumus un noformēšanas materiālus, veic to pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo pasniegšanai.	Sagatavo receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumu gatavošanai (bezē cepumiem un kūkām, mandeļmasas marcipāniem, makarūniem, pankūkām, cepumiem), aprēķina nepieciešamo izejvielu un palīgizejvielu daudzumu, sasver tās un sagatavo masas gatavošanai; gatavo olbaltummasas un mandeļmasas (aukstsais un karstsais pagatavošanas veids), un

				papildizejvielas, cep izstrādājumus; veic izstrādājumu pēcapstrādi un noformēšanu; sagatavo izstrādājumus pasniegšanai.
--	--	--	--	---

Moduļa "Jūrniece angļu valoda" apraksts

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

Moduļa "Jūrniece angļu valoda" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: sazināties mutiski un rakstiski angļu valodā, izmantojot vispārējo jūrniece un profesionālo terminoloģiju angļu valodā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc dažādus kuģu tipus un kuģa dzīvojamās telpas.	Īsi apraksta dažādu kuģu tipu ekspluatācijas veidus un kuģa telpu pielietojamību.	Nosauc un raksturo: – kuģu tipus, telpas, – amatus uz kuģa, – apkalpes locekļu pienākumus
		Uzskaita vairākas kuģa ikdienas operācijas.	Īsi raksturo ikdienas kuģa operācijas.	

Zina: vispārējo jūrniecības un profesionālo terminoloģiju angļu valodā savā darbības jomā, komunikācijas specifiku ar kuģa apkalpes locekļiem un citām personām, lietišķās sarakstes valodas stilu un teksta uzbūves principus. Izprot: terminu pielietošanu saziņā attiecīgā situācijā (mutiski un rakstiski) mainīgos apstākļos ar kuģa apkalpes locekļiem un citām personām uz kuģa, pozitīvas komunikācijas principu pielietošanu dažādās situācijās angļu valodā.				– ikdienas kuģa operācijas u.c. informāciju, lietojot profesionālos terminus angļu valodā.
	Nosauc amatus uz kuģa.	Vispārēji raksturo apkalpes locekļu atbildības jomas un pamatpienākumus.		Izmantojot angļu valodas profesionālo terminu zināšanas, mutiski atbild uz jautājumiem par saviem un kolēģu pienākumiem kolektīvā.
	Norāda virzienus un dažādas vietas uz kuģa un krastā.	Skaidro ceļu uz noteiktu vietu uz kuģa un krastā.		Izveido stātījumu par norādēm uz kuģa un krastā, atbild uz jautājumiem, lietojot profesionālo terminoloģiju.
	Atpazīst komandas ārkārtas situācijās uz kuģa.	Skaidro savu rīcību ārkārtas situācijās uz kuģa pēc dažādu komandu saņemšanas.		Mutiskā saziņā apraksta dažādus veselības aizsardzības un darba drošības pasākumus uz kuģa.
	Vienkārši un saprotami komunicē angļu valodā, papildina informāciju pēc pieprasījuma.	Izsmelīgi un aprakstoši komunicē un atbild uz jautājumiem angļu valodā, skaidro savas domas, mutiskā un rakstiskā saziņā piedāvā risinājumus savas kompetences ietvaros.		Formulē un izmanto mutiskā saziņā atbilstošus svešvalodas līdzekļus un izteiksmes, lai saprotami un skaidri izteiktu savu viedokli dažādās saziņas situācijās par savas kompetences un atbildības jautājumiem.
	Sagatavo nepieciešamos datus un/vai informāciju, aizpilda standartizētas veidlapas, vēstules u.c. saistītas ar darba pienākumu izpildi.	Patstāvīgi sagatavo informāciju, veido piedāvājumu un pamato iekļautās informācijas nepieciešamību un izvēli angļu valodā.		Izvērtē informācijas kvalitāti un avotu ticamību, lai atbildīgi izmantotu to veidlapas, vēstules u.c. saistītas ar darba pienākumu dokumentu aizpildīšanā angļu valodā.

		Ar pamatfrāzēm definē problēmsituācijas, atrisina tās sadarbībā/ komandā ar speciālistiem.	Izmanto profesionālās angļu valodas zināšanas/ kompetences un lieto tās saistīto problēmu/ situāciju risināšanas procesu skaidrošanā.	Lieto atbilstošas saziņas un sadarbības stratēģijas angļu valodas kontekstā, lai noskaidrotu pārpratumu un risinātu nesaprašanās iemeslus savu pienākumu/ atbildības ietvaros.
2. Spēj: skaidrot angļu valodā drošības pasākumus uz kuģa. Zina: jēdzienus un terminus angļu valodā saistītus ar drošības pasākumiem uz kuģa. Izprot: jūrniecības terminu un jēdzienu krājuma izmantošanu un nozīmi drošības pasākumu ievērošanā un drošības veicināšanā uz kuģa.	25% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita iespējamus negadījumu veidus uz kuģa (traumas, pakļupšana, kritiens no augstuma, pārkrišana pār kuģa bortu, sastiepums, nepareizi ceļot smagumus u.tml.). Nosaka pirms kādiem kuģa pavāra darba pienākumiem nepieciešams veikt risku izvērtēšanu.	Vispārēji raksturo drošības pasākumus, veicot kuģa pavāra pienākumus. Paskaidro risku izvērtēšanas nepieciešamību pirms darba uzsākšanas.	Izmantojot angļu valodas profesionālo terminu zināšanas, mutiski atbild uz jautājumiem par drošības pasākumiem uz kuģa, t.sk. negadījumu veidiem uz kuģa.
		Nosauc dažādus glābšanās līdzekļus (glābšanās laiva, dežūrlaiva, glābšanās plosts, glābšanas riņķi, vestes u.c.).	Norāda glābšanās līdzekļu atrašanās vietas uz kuģa un ar pamatfrāzēm skaidro gadījumus, kuros nepieciešams tos pielietot.	Izmanto atbilstošus angļu valodas līdzekļus, lai formulētu un spriestu par glābšanās līdzekļu atrašanās vietām uz kuģa un skaidri definē gadījumus, kad nepieciešams tos pielietot.
		Nosauc dažādus ugunsdzēsības līdzekļus un aprīkojumu uz kuģa (pārvietojamie ugunsdzēsības aparāti, stacionārās ugunsdzēsības sistēmas, taukvāres katlu ugunsdzēsības sistēma (<i>deep fat fryer extinguishing system</i>), ugunsdzēsības pārklājs, ugunsdzēsēja tērps u. tml.).	Norāda ugunsdzēsības aprīkojuma atrašanās vietas uz kuģa un ar pamatfrāzēm skaidro tā pielietošanu.	Izmanto atbilstošus angļu valodas terminus mutiski, lai spriestu par ugunsdzēsības aprīkojuma atrašanās vietaām uz kuģa un skaidri, definē to pielietošanu.

		Vispārēji apraksta jūras piesārņojuma problēmas mūsdienās. Atšķir atkritumu un atkritumu konteineru veidus.	Īsi raksturo atkritumu savākšanas, glabāšanas un atbrīvošanas no tiem procedūras uz kuģa.	Izvērtē atkritumu savākšanas, glabāšanas un atbrīvošanas no tiem procedūras uz kuģa, t.sk. savu pienākumu un atbildības ietvaros.
3. Spēj: skaidrot un piedāvāt kuģa apkalpes locekļiem ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, un saistītos pakalpojumus angļu valodā dažādām ēdienreizēm. Zina: ēdienus, dzērienus un izstrādājumus, un saistītos pakalpojumus, to nosaukumus un saturu/skaidrojumu angļu valodā. Izprot: stāstījuma informācijas, jautājumu un atbilžu uzbūvi, vārdu krājuma un gramatikas prasmju efektīvu lietošanu komunikācijā.	50% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji apraksta ēdināšanas komandas locekļu pienākumus.	Izvērtē kuģa pavāra pienākumus saistībā ar kambīzes administrēšanu, vadību un uzraudzību.	Lieto daudzveidīgus saziņasveidus un ievēro valodas normas daudzvalodu kontekstā, lai uzturētu saziņu par kambīzes administrēšanu, vadību un uzraudzību.
		Apraksta krājumu kvantitatīvos un kvalitatīvos rādītājus.	Sastāda sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai. Apraksta krājumu kvalitātes pārbaudes pamatprincipus.	Rakstiski veido sarakstu nepieciešamo krājumu ēdināšanai uz kuģa vienam mēnesim pasūtīšanai atbilstoši noteiktām kvalitātes prasībām, t.sk. apkalpes locekļu skaitam un prasībām, apstākļiem uz kuģa u.c. kritērijiem.
		Rakstiski sastāda ēdienkarti vienai dienai (trīs ēdienreizēm).	Skaidro sastādīto ēdienkarti vienai dienai (trīs ēdienreizēm) – nosaukumus, sastāvu u.c. saistītās lietas (termiskās apstrādes veidus u. tml.).	Rakstiski veido ēdienkarti vienai dienai (trīs ēdienreizēm) un izvērstos teikumos paskaidro ēdienu veidus, izmantotos produktus u.c. izvēles nosacījumus.
		Apraksta higiēnas prasību pamatprincipus personīgajā un personālhigiēnā.	Raksturo higiēnas prasību pamatprincipus personīgajā un personālhigiēnā.	Mutiski atbild uz jautājumiem, izsaka savu viedokli un to atbilstoši argumentē par personīgo higiēnu, personāla higiēnu, pārtikas higiēnu –, t.sk. pārtikas izraisīto slimību, pārtikas alerģiju vai nepanesamību, to simptomiem un
		Nosauc pārtikas izraisītās slimības un ar pamatfrāzēm apraksta iespējamās darbības to novēršanai.	Uzskaita pārtikas izraisīto slimību visbiežāk sastopamos simptomus un īsi raksturo iemeslus un darbības to novēršanai.	

				nosacījumiem, kā no tā izvairīties.
		Nosauc visbiežāk sastopamos pārtikas alergēnus un produktus, kas izraisa pārtikas nepanesamību.	Īsi raksturo pārtikas alerģiju un nepanesamības simptomus.	Mutiskā sazinā apraksta pārtikas alerģiju un nepanesamības simptomus
		Nosauc vairākus kultūru un reliģiskos paradumus un/vai ieteikumus, kas jāievēro ēdienu gatavošanā.	Min piemērus, kā reliģiskās un kultūru īpatnības ietekmē ēdienu gatavošanas procesu (produktu izvēli, termiskās apstrādes veidu u.tml.).	Izmanto atbilstošus angļu valodas izteiksmes līdzekļus, lai formulētu un spriestu par reliģiskām un kultūru īpatnībām ēdināšanā uz kuģa daudz kultūru vidē un saskarsmē.
		Nosauc dažādu reģionu nacionālo vispārzināmāko ēdienu nosaukumus.	Īsi apraksta dažādu reģionu nacionālos ēdienus un to īpatnības.	Pārrunā dažādu reģionu (Eiropas, Āzijas u.tml.) nacionālo virtuvju atšķirības un īpatnības (kultūras un reliģiskās īpatnības).

Moduļa "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot saistošo normatīvo aktu prasības darba pienākumu veikšanā uz kuģa. 2. Rūpēties par personīgo veselību un ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa. 3. Ievērot vides piesārņojuma novēršanas prasības atbilstoši MARPOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūts modulis "Kuģa uzbūve un ekspluatācija".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu - paskaidro darba un vides aizsardzības, jūrniecības u.c. saistošo normatīvo aktu prasības darba pienākumu veikšanā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība" ir B daļas modulis, kura apguve ir priekšnosacījums moduļa "Kuģošanas drošība" apguvei.

Moduļa "Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: ievērot saistošo normatīvo aktu prasības darba pienākumu veikšanā uz kuģa. Zina: saistošo starptautisko (SOLAS, MLC, STCW konvencijas u.tml.) un nacionālo normatīvo aktu prasības. Izprot: jūrniecības jomu reglamentējošo normatīvo aktu nozīmi un to ievērošanas nepieciešamību, veicot savus pienākumus uz kuģa.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji apraksta jūrniecības jomas normatīvo regulējumu (noteikts regulējums jūrnieku profesionālajai sagatavošanai un sertificēšanai, kuģu būvei, navigācijas, drošības u.c. aprīkojumam u.tml.).	Pamato jūrniecības jomas reglamentēšanas un uzraudzības nepieciešamību	Ar jautājumu palīdzību, īsiem komentāriem un stāstījumu sistēmiski pārrunā iegūto informāciju par dažādiem jūras negadījumiem un ārkārtas situācijām, pārliecinās par jūrniecības jomas normatīvā regulējuma nepieciešamību.
		Atšķir jūrniecības organizāciju atbildības jomas un galvenās funkcijas.	Min piemērus, kā jūrniecības organizācijas kontrolē un uzrauga	Skaidro informāciju par starptautiskajām jūrniecības organizācijām (IMO, EMSA, ILO u.c.), kā

			jūrnierību un kuģošanas drošību pasaulē.	arī Latvijas Jūras administrāciju, to funkcijām, atbildības jomām u.tml.
		Nosauc Latvijas Jūras administrācijas atbildības jomas un galvenās funkcijas.	Min piemērus, kā Latvijas Jūras administrācija kontrolē un uzrauga jūrnierības jomu Latvijā.	Sistēmiski pārrunā iegūto informāciju par starptautisko un nacionālo normatīvo aktu būtību, to ievērošanas nepieciešamību un mijiedarbību.
		Nosauc starptautiskos (SOLAS, MARPOL, STCW, MLC, ISM, ISPS u.c.) un nacionālos (Jūras kodekss, Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likums u.c.) normatīvos aktus, kas attiecas uz cilvēku dzīvības drošību jūrā, aizsardzību un jūras vides piesārņojuma novēršanu un sasaista tos ar attiecīgo jomu.	Īsi apraksta iepriekš minēto starptautisko un nacionālo normatīvo aktu būtību un mijiedarbību.	
		Vispārīgi izvērtē sasaisti starp jūrnieku sertificēšanas sistēmu Latvijā ar Jūrnieku sertificēšanas noteikumu prasībām. Norāda jūrnieku profesionālās sagatavošanas nepieciešamību.	Īsi raksturo Latvijas jūrnieku profesionālās sagatavošanas sistēmu un tās atbilstību STCW konvencijas prasībām. Īsi raksturo Latvijas jūrnieku sertificēšanas sistēmu un tās atbilstību STCW konvencijas prasībām un Jūrnieku sertificēšanas noteikumiem. Uzskaita jūrnieku darbiekārtošanas pamatprincipus (licencētas jūrnieku darbiekārtošanas kompānijas izvēle, darbs uz kuģa, kura karogvalsts ir/nav MLC dalībvalsts u.tml.	Skaidro jūrnieku profesionālās sagatavošanas un sertificēšanas sistēmu, Jūrnieku sertificēšanas noteikumu būtību un darbiekārtošanas pamatprincipiem.

	15% no moduļa kopējā apjoma	Pamato SOLAS konvencijas nepieciešamību kuģošanas drošības nodrošināšanā.	Īsi apraksta SOLAS konvencijas būtību un pielietošanas jomas.	Apkopo informāciju, lai sagatavotu īsu SOLAS konvencijas pārskatu.
		Uzskaita dažādas klasifikācijas sabiedrības un īsi paskaidro to nozīmi un funkcijas. Definē, kas ir Ostas valsts kontrole un Karoga valsts kontrole.	Nosauc kuģu inspekciju veidus. Padziļināti raksturo sanitārās inspekcijas ēdināšanas personāla atbildības jomā.	Apkopo informāciju par klasifikācijas sabiedrībām, ostas valsts un karogvalsts kontroli un to organizētajām kuģu inspekcijām.
		Definē kiberdrošības un kiberhigiēnas jēdzienus un būtību.	Identificē iespējamus kiberapdraudējuma riskus uz kuģa un sniedz ieteikumus to samazināšanā.	Apkopo informāciju par kiberdrošību un kiberhigiēnu uz kuģa.
2. Spēj: rūpēties par personīgo veselību un ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa. Zina: droša darba paņēmienus un metodes, stresa un noguruma ietekmi uz veselību un darba kvalitāti, Starptautiskās Jūrniecības organizācijas vadlīniju par noguruma mazināšanu un tā pārvaldību ieteikumus, ISWAN u.tml. vadlīniju ieteikumus personīgās veselības veicināšanai uz kuģa, kvalitatīvas atpūtas un miega ietekmi stresa un noguruma mazināšanā, aktīva un veselīga dzīvesveida principus, darba un veselības aizsardzības prasības, strādājot kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā, kambīzes, noliktavu, aukstumkameru un ēdamzāles sagatavošanu izešanai jūrā, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos, risku izvērtēšanas principus darbā	25% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc normatīvos aktus: MLC konvencija, Darba likums, Jūras kodekss, Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likums un sasaista tos ar prasībām attiecībā uz jūrniekiem, kas kuģo uz Latvijas un citu valstu karoga kuģiem.	Īsi apraksta iepriekš minēto normatīvo aktu būtību.	Skaidro starptautisko un nacionālo normatīvo aktu – MLC konvencijas, Darba likuma, Jūras kodeksa, Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likuma – būtību.
		Uzskaita galvenās darba devēja un darbinieka tiesības, pienākumus un atbildības. Izvērtē jūrnieka darba līguma nosacījumus.	Identificē problēmas jūrnieku darbā – darba līguma nosacījumos, darbinieka tiesību ievērošanā u.tml. Raksturo arodbiedrību lomu darba tiesību aizsardzībā.	Izpēta un salīdzina dažādus jūrnieku darba līgumu piemērus un identificē riskus šādu darba līgumu parakstīšanas gadījumā.
		Paskaidro stresa un noguruma ietekmi uz veselību un darba kvalitāti.	Sniedz ieteikumus stresa un noguruma mazināšanai. Pamato kvalitatīvas atpūtas un miega ietekmi stresa un noguruma mazināšanā.	Izvērtē iespējamās sekas par stresa un noguruma ietekmi uz veselību un darba kvalitāti, kā arī sniedz ieteikumus stresa un noguruma mazināšanai, t.sk. Balstoties uz ISWAN (Starptautiskais jūrnieku

kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās. Izprot: veselīga dzīvesveida un darba aizsardzības prasību ievērošanas nozīmi veselības saglabāšanā un veicināšanā.				labklājības un palīdzības tīkls) u.c. Vadlīniju ieteikumiem.
		Uzskaita dažādus veselības veicināšanas faktorus uz kuģa: - pilnvērtīga, sabalansēta un droša pārtika, - vingrojumi fiziskās formas un ķermeņa tonusa uzturēšanai, - sadzīves apstākļu piemērotība, - medicīniskās aprūpes iespējas, - savstarpējā komunikācija un sabiedriskā dzīve u.c.	Raksturo uzskaitīto faktoru īstenošanas iespējas uz kuģa.	Uzskaita un raksturo dažādus veselības veicināšanas faktorus, t.sk. Balstoties uz iswan (starptautiskais jūrnieku labklājības un palīdzības tīkls) u.c. Vadlīniju ieteikumiem.
	15% no moduļa kopējā apjoma	Paskaidro ISM kodeksa būtību. Definē jēdzienu "darba drošības kultūra" un uzskaita 12 galvenos iemeslus, kas izraisa negadījumus uz kuģa ("the Deadly Dozen").	Raksturo savu lomu kuģa drošības pārvaldības sistēmā (<i>Safety management system</i>). Apraksta drošības kultūras pakāpes (<i>safety culture ladder</i>).	Veido detalizētus aprakstus par negadījumu galvenajiem iemesliem, kā arī raksturo drošības kultūras pakāpes.
		Nosauc vairākus darba un veselības aizsardzības pasākumus, kas jāveic, strādājot kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā (individuālo aizsardzības līdzekļu lietošana u.tml.).	Identificē nepieciešamos darba un aizsardzības pasākumus, veicot kuģa pavāra pienākumus.	Pārrunā kuģa pavāra darba situācijas un analizē darba un veselības aizsardzības pasākumu ievērošanu vai neievērošanu attiecīgajās situācijās.
		Nosauc drošības pasākumus kambīzes, noliktavu, aukstumkameru un ēdamzāles sagatavošanai iziešanai jūrā, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos: produktu, virtuves aprīkojuma, mēbeļu u.c. nostiprināšana, drošības	Organizē drošības pasākumus kambīzes, noliktavu, aukstumkameru un ēdamzāles sagatavošanai iziešanai jūrā, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	Uzskaita dažādus drošības pasākumus kambīzes, noliktavu, aukstumkameru un ēdamzāles sagatavošanai iziešanai jūrā, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.

		aprikojuma izmantošana (<i>fiddles, holders, clamps, high-sided pans</i> u.c.) u.tml.		
		Min piemērus dažādu izmēru un formu priekšmetu pareizai celšanai un pārvietošanai. Nosauc smagumu celšanas un pārvietošanas tehniskos palīgīdzekļus.	Piemēro drošas smagu un lielpagarīta priekšmetu celšanas un pārvietošanas metodes un, ja nepieciešams, izvēlas atbilstošu tehnisko palīgīdzekli.	Skaidro smagu un lielpagarīta priekšmetu celšanas un pārvietošanas metodes un uz kuģiem pieejamo priekšmetu pārvietošanas tehniskos palīgīdzekļus, ievērojot drpības prasības.
		Identificē iespējamus riskus darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās (traumas, elektrotraumas, apdegumi, apsaldējumi u.tml.).	Izvērtē iespējamus riskus darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās un sniedz ieteikumus to mazināšanā vai novēršanā. Īsi raksturo atļauju sistēmu bīstamu darbu veikšanai uz kuģa.	Detalizēti izvērtē veicamos darba pienākumus kambīzē, noliktavā un aukstumkamerā, identificē un izvērtē iespējamus riskus.
		Min piemērus bīstamām situācijām darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās.	Apraksta bīstamu situāciju ziņojumu būtību un nepieciešamību.	Apraksta bīstamo situāciju piemērus darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās.
		Nosauc ierīces kambīzē, kuras izmantojot jāievēro elektrodrošības noteikumi. Uzskaita elektrodrošības noteikumus kambīzē.	Nodrošina elektrodrošības noteikumu ievērošanu kambīzē.	nosauc dažādas elektriskās ierīces un uzskaita elektrodrošības noteikumus, kas jāievēro darbā kambīzē.
3. Spēj: ievērot vides piesārņojuma novēršanas prasības atbilstoši MARPOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām. Zina: kuģu radītā piesārņojuma ietekmi uz jūras vidi, noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprikojuma un līdzekļu izvietojumu uz kuģa un lietošanas principus, rīcības plānu naftas u.c.	30% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta piesārņojuma no kuģiem ietekmi uz jūras vidi.	Ilustrē ar piemēriem piesārņojuma no kuģiem ietekmi uz jūras vidi.	iegūst un apkopo informāciju par kuģu radīto piesārņojumu un tā ietekmi uz jūras vidi.
		Definē MARPOL konvencijas nepieciešamību piesārņojuma no kuģiem novēršanā.	Īsi apraksta MARPOL konvencijas būtību un mērķi.	, iegūst un apkopo informāciju, sagatavo īsu MARPOL konvencijas pārskatu.
		Īsi apraksta rīcības plāna naftas u.c. produktu noplūdes gadījumā saturu.	Identificē situācijas, kurās jāpiemēro rīcības plāns naftas u.c. produktu noplūdes gadījumā.	modelē situācijas uz kuģa, kurās jāizmanto rīcības plāns naftas u.c.

produktu noplūdes gadījumā (SOPEP, SMPEP u. tml.), pārtikas un citu atkritumu šķirošanas, uzglabāšanas un apstrādes kārtību saskaņā ar MARPOL konvencijas V pielikuma prasībām. Izprot: piesārņojuma novēršanas reglamentējošo normatīvo aktu nozīmi un to ievērošanas nepieciešamību, veicot savus pienākumus uz kuģa.				produktu noplūdes gadījumā.
		Norāda naftas noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojuma un līdzekļu atrašanās vietas uz kuģa.	Vispārīgi apraksta naftas noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojuma un līdzekļu lietošanas principus (kādos gadījumos tie jālieto, uz kuģa visbiežāk pieejamais aprīkojums un līdzekļi).	apraksta dažādus gadījumus uz kuģa, kuros jālieto naftas noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojums un līdzekļi. Izglītojamie atbilstoši dotajai situācijai min piemērus, kāds aprīkojums un līdzekļi jālieto, lai norobežotu un/vai likvidētu naftas noplūdi.
		Apzinās nepieciešamību šķirot pārtikas un citus atkritumus (plastmasa, sadzīves atkritumi, cepamā eļļa u.c.) uz kuģa. Uzskaita pārtikas un citu atkritumu izmešanas nosacījumus īpašajos rajonos un ārpus tiem saskaņā ar MARPOL konvencijas V pielikuma prasībām.	Ievēro pārtikas un citu atkritumu šķirošanas, uzglabāšanas un apstrādes procedūras uz kuģa. Nosauc īpašos rajonus, kas noteikti MARPOL konvencijas V pielikumā.	iepazīstas ar atkritumu izmešanas nosacījumiem. Izglītojamie, izmantojot interneta resursus, publikācijas u.tml., iegūst informāciju par atkritumu šķirošanu, uzglabāšanu un apstrādi uz kuģa.
		Definē atkritumu apsaimniekošanas plāna un atkritumu uzskaites žurnāla ieviešanas mērķi.	Vispārīgi raksturo atkritumu apsaimniekošanas plāna saturu un atkritumu uzskaites žurnāla aizpildīšanas kārtību.	izmantojot interneta resursus, publikācijas u.tml., iegūst informāciju par atkritumu apsaimniekošanas plāna saturu. Izglītojamie izpēta atkritumu uzskaites žurnāla paraugu.

Moduļa "Kuģa pavāra prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas nodrošināt tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un efektīvu lietošanu darbā, gatavojot un noformējot dažādus ēdienus un izstrādājumus, ievērojot krājumu un citu resursu racionālas aprītes prasības uz kuģa darba vidē. Kuģa pavāra prakse tiek izieta uz kuģiem jūrā ēdināšanas komandas sastāvā un kvalificēta kuģa pavāra vai kuģa virsnieka uzraudzībā, dokumentējot to kuģa pavāra jūras prakses grāmatā. Prakses apjoms atbilst normatīvo aktu par jūrnieku sertificēšanu prasībām.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Plānot un organizēt savu darbu, ievērojot darba drošības un higiēnas noteikumus, saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus, vides piesārņojuma novēršanas prasības un rīkoties ārkārtas situācijās atbilstoši to veidam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās. 2. Nodrošināt pārtikas produktu un kambīzes piederumu uzglabāšanu uz kuģa atbilstoši higiēnas prasībām un kuģošanas kompānijas noteikumiem. 3. Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un kuģošanas kompānijas noteikumus. 4. Sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem, kuģa apkalpes locekļu prasībām un pieejamajiem resursiem. 5. Gatavot ēdienus, tai skaitā maizes un konditorejas izstrādājumus, racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot higiēnas prasības. 6. Nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Kuģa pavārs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamie iesniedz atbilstošus kvalifikācijas prakses dokumentus (kuģa kapteiņa raksturojumu un jūras prakses grāmatu) un atbild uz jautājumiem par prakses norisi un programmas izpildi.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Kuģa pavāra prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis kuģa pavāra profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Kuģa pavāra prakse" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot darba drošības un higiēnas noteikumus, saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus, vides piesārņojuma novēršanas prasības un rīkoties ārkārtas situācijās atbilstoši to veidam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās.	10% no kopējā apjoma)	Iepazīstas ar kuģa trauksmju sarakstu un iegaumē savus pienākumus ārkārtas situācijās. Iepazīstas ar drošības informāciju, zīmēm, simboliem un avārijas signāliem, glābšanās un ugunsdzēsības līdzekļiem, pulcēšanās vietām ārkārtas situācijās uz kuģa u.tml.	Skaidro savu rīcību, pienākumus un nepieciešamo drošības, glābšanās un ugunsdzēsības līdzekļu pielietošanu ārkārtas situācijās uz kuģa.	Piemēro drošības, glābšanās un ugunsdzēsības līdzekļus, drošības un ārkārtas procedūras uz kuģa savu pienākumu izpildē.
		Ievēro un skaidro atkritumu, gružu u.c. pārpalikumu apsaimniekošanas un atkritumu smalcināšanas iekārtas vai cita aprīkojuma lietošanas procedūru. Šķiro pārtikas un citus atkritumus uz kuģa.	Ievēro MARPOL konvencijas V pielikuma prasības attiecībā uz atkritumu apsaimniekošanu uz kuģa.	Apzināti piemēro atkritumu, gružu u.c. pārpalikumu apsaimniekošanas procedūras uz kuģa savu pienākumu izpildē.
		Iepazīstas ar iespējamajiem aizsardzības draudiem un procedūrām, kas jāievēro, pastāvot šādiem draudiem.	Ievēro un skaidro procedūras, kas jāievēro, pastāvot aizsardzības draudiem uz kuģa.	Piemēro kuģa aizsardzības procedūras savu pienākumu izpildē.
	10% no kopējā apjoma	Iepazīstas un ievēro darba drošības, iekārtu lietošanas, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumus un darba un veselības aizsardzības principus. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms darba un darba laikā. Iepazīstas ar personīgās	Ievēro un skaidro darba drošības, iekārtu lietošanas, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumus un darba un veselības aizsardzības principus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un/vai turpināt darbu. Paskaidro pirmās palīdzības sniegšanas	Piemēro darba drošības, iekārtu lietošanas, elektrodrošības, ugunsdrošības noteikumus, personīgās higiēnas un personāla higiēnas prasības, darba un veselības aizsardzības principus uz kuģa savu pienākumu izpildē.

		higiēnas un personālhigiēnas prasībām, tai skaitā vispārējās paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	principus dažādos negadījumos kambīzē un ārpus tās, tai skaitā hipotermijas gadījumā. Iepazīstas ar personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasībām, izprot paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipus.	
		Novērtē un organizē darba vietu. Vizuāli izvērtē un sagatavo darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.	Plāno darbu secību kambīzē. Izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam.	Novērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un to lietošanas gatavību savu pienākumu izpildē.
		Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un citu informāciju.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām.	Kontrolē tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu kopējā ražošanas procesā savu pienākumu izpildē.
		Saprot rīkojumus un nodod informāciju, t.sk. angļu valodā, ievērojot komandas darba principus.	Efektīvi komunicē ar kuģa apkalpes locekļiem un veiksmīgi piedalās komandas darbā.	Veicot darba pienākumus, pierāda savas komunikācijas prasmes un prasmi sadarboties un strādāt komandā.
2. Spēj: nodrošināt pārtikas produktu un kambīzes piederumu (turpmāk – krājumi) uzglabāšanu uz kuģa atbilstoši higiēnas prasībām un kuģošanas kompānijas noteikumiem.	10% no kopējā apjoma	Uzglabā dažāda veida pārtikas produktus un kambīzes piederumus (virtuves darbarīkus, traukus, mazgāšanas līdzekļus u.c.) atbilstoši uzglabāšanas un izvietojuma principiem un noteikumiem uz kuģa.	Nosaka pārtikas produktu kvalitātes prasības, marķē pārtikas produktus atbilstoši iekšējiem noteikumiem un marķēšanas principiem uz kuģa. Izvieto un nostiprina krājumus noliktavās. Nodrošina noteiktās pārtikas drošuma prasības kuģa noliktavās (pareiza izvietojuma, uzglabāšanas	Veic krājumu izvietojumu un nostiprināšanu kuģa noliktavās un aukstumkamerās atbilstoši pārtikas drošuma un higiēnas prasībām un kuģošanas kompānijas noteikumiem, kontrolē pārtikas produktu kvalitāti piegādes brīdī un pārgājiena laikā

			temperatūra, savstarpējās piesārņošanās novēršana u.tml.).	
		Uzskaita dzeramā ūdens uzņemšanas un uzglabāšanas principus uz kuģa.	Raksturo dzeramā ūdens uzņemšanas un uzglabāšanas principus uz kuģa un tā kvalitātes prasības.	Uzskatāmi parāda dzeramā ūdens uzņemšanas un uzglabāšanas principus uz kuģa.
3. Spēj: sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.	10% no kopējā apjoma	Aprēķina līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu.	Aprēķina un analizē līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.	Sadrbībā ar prakses vadītāju uz kuģa apzina esošo krājumu daudzumu uz kuģa un aprēķina līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu.
		Nosaka nepieciešamos pārtikas produktus atbilstoši budžetam.	Pārtikas produktu izvēlē ievēro kuģa apkalpes locekļu prasības, kultūru un reliģiju īpatnības, izvērtē produktu kvalitāti un drošumu attiecīgajā produktu piegādes valstī.	Sadrbībā ar prakses vadītāju vadītāju uz kuģa izveido sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.
		Aprēķina pārtikas produktu izmaksas dažādiem ēdieniem, lai noteiktu vienas porcijas un kopējās izmaksas.	Veic izmaksu aprēķinus, pielietojot dažādu sistēmu mērvienības (metriskās/imperiālās). Salīdzina aprēķinātās izmaksas ar kuģošanas kompānijas noteiktajām maksimālajām izmaksām.	Sadrbībā ar prakses vadītāju uz kuģa aprēķina pārtikas produktu izmaksas dažādiem ēdieniem un nosaka izmaksu atbilstību kuģošanas kompānijas noteikumiem
4. Spēj: sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem, kuģa apkalpes locekļu prasībām un pieejamajiem resursiem.	15% no kopējā apjoma	Aprēķina dienas vidējo uztura normu, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu noslodzi un maiņu darbu, un sagatavo atbilstošu ēdienkarti.	Ēdienkartes sagatavošanā ievēro sabalansēta uztura principus, nepieciešamo dienas uztura normu, kuģa apkalpes locekļu prasības (īpašas diētas u.tml.), kultūru un reliģiju	Sadrbībā ar prakses vadītāju uz kuģa sagatavo ēdienkarti kuģa apkalpes locekļiem atbilstoši darba režīmam uz kuģa, kuģošanas rajona klimatiskajiem

			īpatnības, kuģošana rajona klimatiskos apstākļus. Ziņo kuģa kapteinim par pārtikas krājumu nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.	apstākļiem, kuģa apkalpes locekļu prasībām un pieejamajiem resursiem.
		Pielāgo ēdienkartes ēdienus apkalpes locekļiem, kuriem ir alerģiska reakcija uz dažādiem pārtikas produktiem vai to nepanesība.	Pielāgo ēdienkartes ēdienus pārtikas krājumu trūkuma gadījumā uz kuģa.	Sadrbībā ar prakses vadītāju uz kuģa sagatavo alternatīvu ēdienkarti vai izvēlas tādus produktus ēdienu pagatavošanā, ko uzturā var lietot visi kuģa apkalpes locekļi. Prakses vadītājs uz kuģa apraksta situāciju, kurā ir konstatēts pārtikas krājumu trūkums, izglītojamais no pieejamajiem resursiem sagatavo ēdienkarti līdz pat nākamajai piegādes ostai.
5. Spēj: gatavot ēdienus, tai skaitā maizes un konditorejas izstrādājumus, racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot higiēnas prasības.	35% no kopējā apjoma	Sagatavo izejvielas un pagatavo dažādas sarežģītības ēdienus (izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus), tai skaitā maizes un konditorejas izstrādājumus, ievērojot higiēnas prasības.	Ēdienu gatavošanā ievēro sabalansēta un veselīga uztura principus, apkalpes locekļu prasības, racionāli izmanto pieejamos pārtikas krājumus un, ja iespējams, arī ēdienu pārpalikumus, gatavo arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	Sadrbībā ar prakses vadītāju uz kuģa gatavo dažādas sarežģītības ēdienus, tai skaitā maizes un konditorejas izstrādājumus, racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot higiēnas prasības
6. Spēj: nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.	10% no kopējā apjoma	Komandā sagatavo ēdamzāli brokastu, pusdienu un vakariņu pasniegšanai.	Patstāvīgi sagatavo ēdamzāli brokastu, pusdienu un vakariņu pasniegšanai, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā.	Pēc prakses vadītāja uz kuģa dotajiem norādījumiem sagatavo ēdamzāli brokastu, pusdienu un vakariņu pasniegšanai (uzklāj galdu, nostiprina uz galda

				esošos piederumus un traukus stipras kuģa šūpošanās gadījumā).
		Pasniedz ēdienus, pienesot tos klāt vai izveidojot bufetes galdu.	Patstāvīgi pasniedz ēdienus, pienesot tos klāt vai izveidojot bufetes galdu, arī stipras kuģa šūpošanās gadījumā.	Pasniedz ēdienus, pienesot tos klāt vai izveidojot bufetes galdu, nostiprina uz bufetes galda izvietotos traukus ar ēdienu stipras kuģa šūpošanās gadījumā.

Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot galda kultūras un etiķetes pamatnoteikumus viesību laikā apkalpojošajam personālam un viesiem.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izvēlēties un sagatavot viesību/pasākuma galda veļu, piederumus un traukus (dažādiem ēdieniem un dzērieniem) atbilstoši ēdienkartei. 2. Raksturot galda kultūras pamatprincipus viesību apkalpošanā, galda veļas, trauku un galda piederumu izmantošanā. 3. Raksturot lietišķās etiķetes pamatprincipus viesību laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: izvēlēties un sagatavot viesību/pasākuma galda veļu, piederumus un traukus (dažādiem ēdieniem un dzērieniem) atbilstoši ēdienkartei. Zina: galdu izvietojumu atbilstoši viesību/pasākuma veidam, galda veļas, piederumu un trauku veidus (pēc pielietojuma) un to sagatavošanu (t.sk. salvešu locījumi), higiēnas noteikumus	20 % no moduļa kopējā apjoma	Raksturo viesību veidus un viesību norises pamatelementus.	Nosaka viesību veidu un raksturīgos pamatelementus.	Raksturo viesību telpas plāna vismaz 3 variantu iespējas, atbilstoši viesību veida, viesu skaitam u.c. kritērijiem.
		Sagatavo rakstisku uzaicinājumu uz viesībām. Sagatavo atbildi uz uzaicinājumu.	Raksturo viesu uzaicināšanas iespējas t.sk. uz oficiālām viesībām . Sagatavo uzaicinājumu, norādot atbilstošu informāciju. Sagatavo atbildi uz uzaicinājumu, tajā skaitā,	Sagatavo uzaicinājuma vēstules/ vēstījuma korektu informāciju, norādot viesim atbilstošu informāciju, t.sk. viesību veidu, vietu, laiku, prasības apģērbam u.c. .

galda trauku un piederumu (individuālie, koplietojamie) un glāžu sagatavošanā. Izprot: dažādu galda klājumu atbilstību izvēlētajam viesību/pasākuma veidam un norises organizācijai.			nosakot vai atbilde ir jāsniedz.	
		Atbilstoši klienta pasūtītajam viesību veidam un viesu skaitam izvieto galdus, krēslus un palīggaldus.	Atbilstoši klienta pasūtītajam viesību veidam un viesu skaitam izvieto galdus, krēslus un palīggaldus vairākos variantos, konsultē klientu piemērotākā varianta izvēlei.	Viesību telpas plānā bismaz 3 variantos shematiski norāda galdu un palīggaldu izvietojumu, raksturo sagatavošanas darbības un resursus viesību apkalpošanai.
		Sagaida viesus, ievērojot vispārējās saskarsmes prasības; pavada viesus pie galda atbilstoši viesību veidam un plānotajai kārtībai.	Sagaida viesus, ievērojot viesmīlības, lietišķās un profesionālās etiķetes, vispārējās un profesionālās ētikas principus, pavada viesus pie galda, atbilstoši viesību veidam, viesu skaitam, subordinācijai u.c. faktoriem.	Demonstrē viesu sagaidīšanas darbības, piemērojot lietišķās un profesionālās etiķetes, vispārējās un profesionālās ētikas prasmes.
2. Spēj: veidot galda klājumus atbilstoši viesību/pasākuma veidam, specifikai un ēdienkartei. Zina: viesību/pasākuma ēdienkarti, apkalpošanas un galda klājumu veidus, galdu klāšanas secību, galda veļas, trauku un piederumu izvietojumu dažādos galda klājumos. Izprot: ēdienu un dzērienu pasniegšanas secību.	20% no moduļa kopējā apjoma	Uzklāj vienkāršu, nepaplašināto galda klājumus, ievērojot ēdienkarti, ievērojot higiēnas un drošības noteikumus.	Patstāvīgi (individuāli un komandā) klāj dažādus galda klājumus, paplašinot un nomainot galda klāšanas piederumus ievērojot viesību/pasākuma veidu, specifiku un ēdienkarti.	Klāj dažādus galda klājumus, ievērojot izvietojumu, secību, apkalpošanas veidu u.c. kritērijus.
		Komplektē galda veļu, galda traukus un piederumus noteiktam pasūtījumam.	Patstāvīgi un precīzi komplektē galda veļu, galda traukus un piederumus viesību apkalpošanas laikā.	Veic galda veļas, trauku un piederumu komplektēšanu, galdautu uzklāšanu, pamatojoties uz noteiktu ēdienkarti u.c. kritērijiem.
		Palīdz viesim lietot salvetes, nomaina galda veļu un piederumus, nepieciešamības gadījumā.	Uzrauga galda veļas (galdautus, salvetes u.c.) lietojumu viesībās, veic tās nomaiņu viesu klātbūtnē, palīdz viesiem	Nomaina viesu traukus un galda piederumus, galda veļu (galdautus, salvetes u.c.) Pēc viesu lūguma vai nepieciešamības gadījumā viesību laikā.

			ievērot galda kultūras prasības	
	30% no moduļa kopējā apjoma	Veic viesu apkalpošanu pie viena galda (neliels viesu skaits), izmantojot noteiktu apkalpošanas metodi un ievērojot lietišķo etiķeti.	Patstāvīgi un vienlaikus veic viesu apkalpošanu pie vairākiem galdiem, lielāku viesu skaitu, izmantojot dažādas apkalpošanas metodes, raksturo nianšes. Apkalpo viesus, ievērojot lietišķo etiķeti.	Apkalpo viesus, t.sk neparedzētās situācijās un apstākļos, uzklaustot viesu vēlmes
	10 % no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji raksturo traukus un galda piederumus atbilstoši viesu izvēlētajiem ēdieniem, pēc norādījuma papildina vai nomaina tos. Skaidro galda piederumu, trauku un galda veļas funkcionalitāti un pielietojumu.	Pārlicinās par trauku un galda piederumu izvietojumu atbilstoši viesu izvēlētajiem ēdieniem, nepieciešamības gadījumā papildina vai nomaina individuālās un koplietošanas traukus atbilstoši ēdienkartei vai izvēlētajiem ēdieniem. Analizē galda piederumu "valodu", to izvietojumu galda klājumā. Raksturo dažādas situācijas: vietas trūkums apkalpošanai, liels porciju skaits, liels dzērienu trauku skaits, īpašas viesu vēlmes, t.sk. konsultē viesi un piedāvā (palīdz) risinājumus par netradicionāliem un īpaši lietojamiem ēdieniem.	pasniedz dažādu veidu ēdienus un dzērienus, izmantojot dažādus traukus un viesu atrašanās vietas pie galda. Ja nepieciešama trauku un galda piederumu nomaiņa, papildināšana; atbilstoši izvieta galda piederumus un traukus, ņemot vērā ēdienkarti, un palīdz viesiem izvēlēties atbilstošus galda piederumus.
3. Spēj: raksturot lietišķās etiķetes pamatprincipus viesību/pasākuma laikā. Zina: viesu izvietojumu pie galda, galda piederumu valodu,	10% no moduļa kopējā apjoma	Veido lietišķu komunikāciju ar viesiem dažādās viesību situācijās. Saziņā veido pozitīvu savu un uzņēmuma paštēlu, ievērojot verbālās un	Veido korektu un viegli saprotamu profesionālu sarunu ar viesi apkalpošanas laikā, ievēro viesmīlības, lietišķās etiķetes un saskarsmes	Piemēro komunikācijā ar viesi viesu uzrunas formas; neuzkrītoši vada sarunu norisi ar vairākiem viesiem u.c. Izvērsti skaidro jautājumus par

uzvedību pie galda, aizliegumus pie galda, dažādu ēdienu ēšanas un pasniegšanas īpatnības (pelēkie zirņi, spageti, kotlete u.c.), tēmas sarunām pie galda, t.sk. aizliegtās tēmas. Izprot: apkalpojošā personāla un viesu lietišķās etiķetes un saskarsmes ievērošanas mijiedarbību -piemēram: galda piederumu lietošana, neērtas situācijas viesībās u.c.		neverbālās saskarsmes pamaprincipus.	principus. Raksturo aizliegtos sarunu tematus dažādu tautu kultūrās, uzrunas un tostus, dažādām viesībām atbilstošas dāvanas un ziedus.	viesmīļa, viesu u.c. rīcību/darbībām, t.sk. par drošiem un nedrošiem sarunu tematiem, apkalpojošā personāla palīdzību viesiem dažādās situācijās u.c.
		Vispārēji skaidro neērtas situācijas viesībās, viesmīļa pieļaujamās darbības apkalpojot viesus pie galda un risinot neskaidrības, ievērojot etiķetes noteikumus.	Izvērtē neērtās situācijas dažādās viesībās saistītas ar ēdienu, apkalpošanu u.c. , skaidri demonstrējot viesmīļa korektu iesaisti un sadarbības situācijas pilnīgā atrisināšanā, etiķetes principu piemērošanu u.c.	Piemēro savu uzdevumu izpildē etiķetes un personas koptēla mijiedarbību, pozitīvu saskarsmi;skaidro neērtās situācijas pirms maltītes un pie galda atrisināšanu, kā arī dažādu ēdienu pasniegšanas un ēšanas īpatnības u.c
		Vispārēji definē zināmākās starpkultūru atšķirības viesībās ar dažādu tautu un kultūru pārstāvju klātbūtni.	Raksturo ar vispārīgiem piemēriem īpatnības, kas ir atšķirīgas un specifiskas dažādu kultūru pārstāvjiem, t.sk. viesībās – piemēriem iedalījumā – Austrumi un Rietumi.	Pielāgojas situācijās ar dažādu kultūru pārstāvjiem, pārvarot saziņas šķēršļus un atšķirības viesu apkalpošanas procesos.
		Vispārīgi skaidro viesmīļa rīcību oficiālās pieņemšanās, apkalpojot valsts amatpersonas.	Skaidro oficiālu pieņemšanu apkalpošanas īpatnības, valsts amatpersonu etiķeti un subordināciju.	Seko etiķetes un ētikas prasībām oficiālās pieņemšanās, apkalpojot valsts amatpersonas.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji raksturo darbinieka lietišķā apģērba un tēla pamatelementus – stils, krāsas, modelis u.c.	Izvērtē darbinieka lietišķā apģērba un tēlu pēc noteiktiem kritērijiem – piemēram: uzvalks, krekls/blūze, apavi u.c. un raksturo nepieļaujamās lietas apģērbā, tēlā darba vietā/vidē.	Piemēro prasības piemērotam apģērbu, aksesuāriem un apaviem dažādām viesību apkalpošanas procesos, atbilstoši higiēnas un drošības prasībām.
		Vispārēji raksturo apģērba stilu atbilstoši viesību veidiem,	Ar piemēriem (viesību veidi) raksturo vairākus	Izvērtē apģērba, aksesuāru, krāsu un stila

		sievietes un vīrieša apģērbiem (neformāls un svētku tērps un vakartērps).	viesu apģērbus, pamatojot apģērba un aksesuāru izvēli, to krāsas un stilu dāmām un kungiem.	izvēli viesu apģērba, (Dāmām, Kungiem), ņemot vērā pasākumu/ viesību kontekstu - kāzas, svinīgas pieņemšanas u.c.
		Apraksta galvenos pieklājības nosacījumus savā uzvedībā (no viesu skatu punkta) viesībās - ierašanās, saveicināšanās, iepazīstināšana, iepazīšanās u.c.	Piedāvā vairākus variantus viesu rīcībai dažādās situācijās dažādu viesību veidos. Skaidro iespējamus veidus/variantus optimālas situācijas nodrošināšanai.	Skaidro "Saskarsmes (t.sk. starpkultūru) prasmes attiecībās viesīs – viesmīlis", skaidrojot dažādas situācijas, saistītas ar apkalpojošā personāla un viesu pieklājības, lietišķās un profesionālās etiķetes un saskarsmes noteikumu ievērošanas mijiedarbību.
		Skaidro apkalpojošā personāla komunikāciju (attiecības) un sekojošās darbības ar viesi viesību laikā.	Sadarbojas un komunicē ar viesi un iesaistītajiem speciālistiem, nepieļaujot familiaritāti, iespējamu abu pušu neskaidrības vai konfliktu, tādejādi nodrošinot abpusēju apmierinātību.	Īsteno komunikāciju ar viesi/iem profesionālā tonī, nepieļaujot familiaritāti vai pārpratumus, kā arī novēršot iespējamus konfliktus.

Moduļa "Pasākumu apkalpošana" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas apkalpot dažāda veida pasākumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Piedalīties pasākumu organizēšanā, sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. 2. Izstrādāt ēdināšanas pakalpojumu pasākumam. 3. Aprēķināt pasākuma ēdināšanas pakalpojuma izmaksas. 4. Iekārtot pasākuma vidi ēdināšanas pakalpojuma veikšanai. 5. Pieņemt un organizēt papildpakalpojumus pasākuma norises laikā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Pasākumu apkalpošana" apguvi novērtē atbilstoši moduļa noslēguma pārbaudījuma paraugam (ja pieejams SKOLO.LV) vai profesionālās izglītības iestādes izstrādātajam moduļa noslēguma pārbaudījumam vai, izmantojot moduļa apguves summātīvo vērtēšanu, kas ietver katra sasniegtā mācīšanās rezultāta summātīvo vērtējumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pasākumu apkalpošana" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītbai.

Moduļa "Pasākumu apkalpošana" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augstākais apguves līmenis
1. Spēj: piedalīties pasākumu organizēšanā, sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. Zina: pasākumu veidus. Izprot: profesionālās saskarsmes, viesmīlības, lietišķās etiķetes un ētikas principu un starpkultūru mijiedarbības/ sadarbības principu pielietošanu un klientu	20% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita un raksturo pasākumu veidus (konferences, semināri, banketi u.c.).	Detalizēti skaidro pasākumu veidus raksturojošās pazīmes, specifiku un raksturlielumus.	Detalizēti apraksta vismaz 2 pasākuma veidus (prezentācija, konference u.c.) - mērķis un tēma, plānošana un organizācija, mērķauditorija un dalībnieki, vieta(klātie)ne) un/vai platforma, u.c.
		Nosauc pasākumu galvenos organizatoriskos posmus.	Vispārēji skaidro katru pasākuma organizācijas posmu.	Izvērtē pasākuma organizācijas posmus - laicīgi izstrādāts

vajadzības pasākumu organizēšanas procesā.				pasākuma plāns un laika grafiks; - noteikts budžets (telpas, aprīkojums, ēdināšana u.c.); - komandas sadale atbildībās (reģistrācija, komunikācija, tehniskais nodrošinājums u.tml.)u.c.
		Nosauc pasākuma telpu izkārtojuma veidus un pamataprīkojumu.	Raksturo pasākuma telpas atbilstoši pasākuma formātu, skaidro pamataprīkojuma un papildu parīkojuma lietošanu.	Izvērtē pasākuma telpas un vietas piemērotību – - klātienes konference: pieejamība, ietilpība, piekļuve, tehniskais aprīkojums; - tiešsaistes konference (ja attiecas) : platformas izvēle (zoom, teams, hopin u.c.), dalībnieku tehniskā atbalsta nodrošinājums.
		35% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita ēdināšanas pakalpojumu veidus pasākumos, izvērtējot to specifiku.	Izvērtē pasākuma ēdināšanas nodrošināšanas iespējas: - Kafijas pauzes, pusdienas; - Atpūtas zonas, t.sk. pieejamība cilvēkiem ar īpašām vajadzībām.
	35% no moduļa kopējā apjoma	Secīgi uzskaita ēdināšanas pakalpojuma organizācijas posmus, tajos ietilpstošās darbības un iesaistītos speciālistus.	Veido programmu, izstrādā ēdināšanas pakalpojuma īstenošanas posmus, detalizēti uzskaita darbu secību un sadarbības veidus ar citiem dienestiem un darbiniekiem.	Izvērtē ēdināšanas pakalpojuma īstenošanas posmus un darbinieku iesaisti un atbildību tajos: - ēdienkartes un pakalpojumu izvēle; - ēdināšanas norises vieta un laiks u.c.

		Vispārīgi apraksta katra speciālista individuālos darba pienākumus un atbildību.	Skaidro iesaistīto speciālistu individuālos un kopējos pienākumus, atbildību un savstarpējo mijiedarbību.	Izvērtē pasākuma veiksmīgas īstenošanas un mijiedarbības pienākumu un atbildības kritērijus: - reģistrācijas atgādinājumi, detaļu nosūtīšana dalībniekiem. - skaidra komunikācija pirms/pēc pasākuma laikā u.c.
3. Spēj: aprēķināt pasākuma ēdināšanas pakalpojuma izmaksas. Zina: pasākuma ēdināšanas pakalpojuma izmaksu aprēķināšanas metodiku. Izprot: ēdināšanas pakalpojuma izmaksu sadaļu, kopējo izmaksu veidošanās procesā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta izmaksu veidus (pastāvīgās, mainīgās, kopējās) kopējā pasākuma tāmē.	Detalizēti skaidro ar piemēriem pastāvīgās, mainīgās, kopējās izmaksas veidojot kopējo pasākuma tāmē.	Izvērtē pasākuma pastāvīgās, mainīgās, kopējās izmaksas kopējā tāmē/budžetā: - telpas un vietas izmaksas - tehniskais nodrošinājums - personāla izmaksas - ēdināšana un dzērieni u.c.
		Aprēķina ēdināšanas pakalpojuma izmaksas veidlapā, kurā norādīts - uzskaitījums un apraksts (ja attiecas), mērvienība, apjoms, summas vai starpsummas (ja attiecas).	Detalizēti skaidro ēdināšanas pakalpojuma izmaksu aprēķināšanas procesu un izmaksu veidošanos kopējā tāmē. Veido un nokomplektē ēdināšanas pakalpojuma izmaksas tāmē.	Izvērtē un aprēķina pasākuma ēdināšanas pakalpojuma veidošanos kopējā tāmē: - Dalībnieku ēdināšana (uzkodas, pusdienas, banketi) - Dzērieni (ūdens, kafija u.c.) - Ēdināšanas pakalpojumu sniedzēju izmaksas u.c.
4. Spēj: sagatavot pasākuma telpu ēdināšanas pakalpojuma veikšanai. Zina: galdu, krēslu izvietojuma veidus, apgaismojuma un tehniskā aprīkojuma iespējas pasākumos.	20% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo telpas ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai (izvieto mēbeles un dekoratīvos elementus u.c.).	Izvērtē sagatavo telpas higiēnisko stāvokli, izvieto mēbeles atbilstoši telpas konfigurācijai, ēdināšanas pakalpojuma veidam u.c. kritērijiem.	Pārbauda un kontrolē pasākuma visu telpu higiēnisko stāvokli, kur paredzēta ēdināšanas pakalpojumu īstenošana.
		Sadarbībā ar tehnisko personālu/ darbiniekiem izvieto tehnisko aprīkojumu pasākuma norises telpā,	Sadarbībā ar tehnisko personālu/ darbiniekiem nokomplektē un izvieto (uzstāda un saslēdz)	Sadarbībā ar tehnisko personālu/ darbiniekiem sagatavo un nodrošina tehniskā aprīkojuma

Izprot: pasākuma telpas iekārtošanas atbilstību ēdināšanas pakalpojuma sniegšanai.		ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai.	tehnisko aprīkojumu pasākuma norises telpās ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai.	uzstādīšanu un pārbaudi ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai, neparedzētos apstākļos veicot vienkāršas korektīvas darbības.
5. Spēj: organizēt papildpakalpojumus pasākuma norises laikā, ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai. Zina: papildpakalpojumu un to saturu pasākumu organizēšanā. Izprot: papildpakalpojuma ietekmi uz pasākuma veiksmīgu realizāciju.	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo ne mazāk kā trīs iespējamās papildpakalpojumu veidus saistītus ar ēdināšanas pakalpojumiem.	Skaidro ne mazāk kā piecus iespējamās papildpakalpojumu veidus un iespējas, nodrošinot kvalitatīvu ēdināšanas pakalpojumu.	Organizē iespējamās papildpakalpojumu iespējas noteiktiem pasākumiem atbilstoši to mērķim, programmai u.c. kritērijiem – iespēja veikt atsevišķu pasūtījumu, pilna servisa apkalpošana (ar apkalpotājiem un aprīkojumu), vegānas, veģetāras un citas alternatīvas izvēles, dekorācijas un prezentācijas pielāgošana pasākuma stilam u.c. aktivitātes.

Moduļa "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas novērtēt stresa iemeslus un atbilstoši rīkoties, lai saglabātu veselību un mazinātu stresu darba uzdevumu izpildes un atpūtas laikā uz kuģa.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot aktīva un veselīga dzīvesveida principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa, kvalitatīvas atpūtas un miega nodrošināšanā stresa un noguruma mazināšanai. 2. Efektīvi plānot savu darba laiku. 3. Sabalansēt savu darbu un atpūtu dažādos termiņos paaugstināta stresa situācijās, mainīgos apstākļos un pastāvīgā vidē.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi, izņemot prakses moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu - analizē jūrnieka dienas kārtību un darbu plānu atbilstoši situācijas aprakstam, identificējot noguruma un stresa iemeslus un iespējamās stresa situācijas, modelē rīcību dažādu stresa iemeslu un situāciju novēršanai.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi" saturs

Sasniedzamais mācīšanās rezultāts	Sasniedzamā mācīšanās rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti		
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis	Augsts apguves līmenis
1. Spēj: ievērot aktīva un veselīga dzīvesveida principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa, kvalitatīvas atpūtas un miega nodrošināšanā stresa un noguruma mazināšanai. Zina: stresa un noguruma rašanās iemeslus un to mazināšanas metodes. Izprot: stresu un tā ietekmi uz veselību un darba kvalitāti,	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc kuģa personāla amatus un galvenos pienākumus.	Raksturo kuģa personāla darba pienākumus un padotību, kuģa komandas komplektēšanas normas.	Interpretē kuģa personāla/ darbinieku nepieciešamo profesionālo kompetences, profesionālās prasmes un rakstura īpašības kuģa komandas komplektēšanā.
		Identificē kuģa pavāra darba dienas galvenos pienākumus un uzdevumus.	Raksturo kuģa pavāra darba dienas standartuzdevumus, izvērtē to sarežģītību, laika patēriņu un	Iztaujā vienu vai vairākus kuģa pavārus par viņu darba pienākumiem un darba dienu, pēc sarunas

noguruma un tā ietekmi uz veselību un darba kvalitāti; veselīga dzīvesveida ietekmi uz mentālo uz fizisko veselību; kaitīgu ieradumu ietekmi uz mentālo uz fizisko veselību.			sadarbību ar citiem darbiniekiem.	apkopo rezultātus un formulē secinājumus.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst noguruma rašanās cēloņus un to izpausmes.	Formulē noguruma rašanās cēloņus, to ietekmi uz darba kvalitāti, definē darba un atpūtas laika ierobežojumus.	Iegūst un apkopo informāciju par noguruma veidiem, rašanās cēloņiem un izpausmēm.
		Nosauca stresa simptomus un situācijas, kas var izraisīt stresu.	Atpazīst stresa simptomus un apzina stresu radošas situācijas savā darbā. .	Raksturo biežāk sastopamos stresa simptomus, to rašanās cēloņus, izpausmēm un sekas.
	70% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita pārtikas produktus un ēdienus, kas nodrošina pilnvērtīgu un sabalansētu uzturu noteikta darba (uz kuģa) veicējiem.	Raksturo sabalansētas un drošas pārtikas lietošanas uzturā ikdienā kā vienu no stresa pārvarēšanas paņēmieni.	Sagatavo pilnvērtīgas un sabalansētas pārtikas produktu un ēdienu sarakstu, norādot iespējas tos savstarpēji aizvietot pie dažādiem apstākļiem, iespējam u.c.
		Identificē kaitīgo ieradumu jeb atkarību ietekmi uz cilvēka veselību, t.sk. smēķēšana, alkohola lietošana, emocionāla ēšana, datoratkarība, azartspēles u.tml.	Izvērtē iespējamās kaitīgo ieradumu jeb atkarību sekas un iespējamās darbības, lai atbrīvotos no tiem, apraksta kaitīgo ieradumu ietekmi un nelabvēlīgās sekas uz pienākumu veikšanu darbiniekiem uz kuģa.	Piedāvā situācijas aprakstus par kaitīgajiem ieradumiem un to ierobežošanu, piemēram, izglītojamie pārrunā pārmērīgas alkohola lietošanas bioloģiskos (kad cilvēks šo slimību pārmanto), sociālos (plaša alkohola pieejamība, reklāma), kā arī psiholoģiskos faktorus (par alkoholiķiem biežāk kļūst vientuļi, depresīvi noskaņoti un vāji cilvēki).
		Formulē prasības dzīvojamajām telpām un atpūtai paredzētajam aprīkojumam (t.sk. uz	Raksturo kajītes un citas telpas - lielumu, apkuri un ventilāciju, apkārtējos faktorus (troksnis,	Analizē pienācīgu dzīvojamo telpu un atpūtai paredzētā aprīkojuma prasības.

		kuģa), kurš atbilst jūrnieka veselības stāvokļa un labklājības veicināšanai.	vibrācija), apgaismojumu, kā arī pieeju krasta labklājības iespējām.	
		Nosauc darbinieku pieejas iespējas ātrai un atbilstošai medicīniskai aprūpei darba laikā un medicīnisko konsultāciju pieejamību.	Apraksta pieejas iespējas ātrai un atbilstošai medicīniskai aprūpei uz kuģa; medicīnisko konsultāciju pieejamībai. Raksturo darba drošības un arodveselības programmas pasākumu uz noguruma un stresa mazināšanu.	Analizē medicīniskās aprūpes un drošības pasākumus un to ievērošanas nozīmi jūrnieku labklājības nodrošināšanā
		Formulē kuģa sabiedriskā dzīves nozīmi jūrnieku garīgā veselības nodrošināšanā.	Modelē rīcību dažādās situācijās, novēršot stresorus. Raksturo jūrnieku karjeras izaugsmes nozīmi garīgās veselības uzlabošanā.	Analizē savstarpējās komunikācijas ietekmi uz stresa rašanos, subordinācijas un dažādu nacionalitāšu komunikācijas īpatnības, iespējamās rīcības modeļus dažādās situācijās.
2. Spēj: efektīvi plānot savu darba laiku. Zina: efektīvas laika plānošanas traucējošos elementus – ārējos faktorus, psiholoģiskos šķēršļus, "laika zagļus", u.c., to klātbūtnes izvērtēšanu un izslēgšanu savā darba laikā. Izprot: sava darba plāna veidošanu, ievērojot mainīgos apstākļos un vidi, darbu secības un prioritātes noteikšanu.	5% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst darba dienas norisi ietekmējošos ārējos apstākļus, raksturo to ietekmi uz darba izpildes laiku un kvalitāti.	Sagatavo dažādu situāciju aprakstu modelējot iespējamo ārējo apstākļu ietekmes mazināšanu.	Raksturo dažādus jūrnieka darbadienu ietekmējošos faktorus. Izmanto darbadienas plānošanas galvenos elementus darbadienas programmas sagatavošanai, norāda ārējos apstākļus, kas to ietekmē, kā arī traucējošos faktorus, vidi, "laika zagļus", psiholoģiskos šķēršļus un analizē iespējas optimāli organizēt darbadienu.

		Nosaka prioritātes un skaidro sava darba plāna veidošanu, ievērojot mainīgos apstākļos un vidi, darbu secības, kā arī veido grafiku un uzdevumus noteiktam termiņam/darba dienai.	Patstāvīgi plāno sava darba uzdevumu veikšanu un secību dažādos termiņos, ievērojot darbu prioritāti, resursu ekonomiju u.c. nosacījumus.	Veido darba laika plānu pie dažādām situācijām, apstākļiem u.c. kritērijiem un nosaka konkrētu uzdevumu efektīvāko izpildes scenāriju dažādos variantos.
3. Spēj: sabalansēt savu darbu un atpūtu dažādos termiņos paaugstināta stresa situācijās, mainīgos apstākļos un pastāvīgā vidē. Zina: prioritāro darbu noteikšanu savā darba plānā. Izprot: darba efektivitātes uzlabošanas darbības – fiziskos vingrinājumus, veselīgu ēdienu un pietiekamu miegu u.c.	5% no moduļa kopējā apjoma	Izveido darba dienas plānu ikdienas situācijai uz kuģa un nosauc darba un atpūtas laika ierobežojumus.	Raksturo darba un atpūtas laika ierobežojumus, to nepieciešamību noguruma un stresa mazināšanā. Modelē darba dienas plānus dažādās situācijās uz kuģa – paaugstināta stresa gadījumos, intensīva darba laikā, nelabvēlīgos laikapstākļos u.c.	Veido darba dienas plāna variantus dažādās ar kuģošanu saistītās situācijās – paaugstināta stresa gadījumos, intensīva darba laikā, nelabvēlīgos laikapstākļos u.c.
		Izpilda vingrojumus fiziskās formas un ķermeņa tonusa uzturēšanai, stresa mazināšanai.	Izpilda vingrojumus un raksturo fizisko vingrinājumu ietekmi uz noguruma un stresa mazināšanu; sagatavo ikdienas vienkāršu vingrinājumu programmu.	Veic dažādus vingrojumus fiziskās formas un ķermeņa tonusa uzturēšanai, sagatavo vienkāršu treniņa programmas variantu ikdienai.

Programmas īstenošanai obligāti nepieciešamie materiālie līdzekļi

Profesionālās kvalifikācijas konditora palīgs un konditors

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1. Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti		
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām, tai skaitā ar restorāna vadības datorprogrammu, un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1 uz grupu
1.3.	Audio un video aprīkojums	1 uz grupu
1.4.	Profesionāli aprīkota mācību laboratorija vai konditorejas cehs (iekārtotas darba vietas ar konditorejas tehnoloģiskajām iekārtām – siltumiekārtām, aukstumiekārtām un mehāniskajām iekārtām un aprīkojumu, tai skaitā maizes cepšanai/gatavošanai	1 uz grupu
1.5.	Konditorejas darba galdi, plītis, virsmas, mikseri, maisītāji utt.	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.6.	Uzgaļi konditorejas maisiņiem, maisiņi	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.7.	Dažādas formiņas	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.8.	Svari, termometri, naži, mērtrauki, bļodas, maizes cepšanas formas	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.9.	Mīklas mīcītājs	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.10.	Maizes cepšanai piemērota krāsns, cepšanas pannas	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.11.	Mīklas raudzēšanas kamera	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.12.	Ēdienu gatavošanas tehnoloģijas un aprīkojums (elektriskā plīts profesionālā, konvekcijas krāsns, marmīts, elektriskais katls, fritieris, elektrogrils, elektriskā gaļas mašīna, elektriskais gastronomisko produktu griezējs u.c.)	1 uz grupu
1.13.	Galda trauku komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.14.	Galda piederumu komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.15.	Glāžu komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.16.	Koplietošanas galda piederumi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.17.	Profesionāls konditora inventārs	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2. Materiāli, palīgmateriāli u.tml.		
2.1.	Izejvielas un produkti dažāda veida mīklu un konditorejas izstrādājumu gatavošanai, t.sk. maizes gatavošanai	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.2.	Datu nesēji (zibatmiņa, CD, DVD)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.3.	Mobilā tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.4.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti un tematiskās filmas, izdales materiāli, fotoattēli u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.5.	Kancelejas preces (A4, A3 vai A2 formas papīrs, krāsaini flomāsteri, marķieri, krāsains papīrs, līmlapiņas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi, papīrs, šķēres, līmes un līmlentes u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.6.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas – tehnoloģiskās kartes, kalkūlācijas kartes, pavadzīmes (komplekti) u.c.	1 katram izglītojamajam
2.7.	Dažādi izejvielu un produktu iepakojumi (pergamenta papīrs, pārtikas plēve u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.8.	Drošības tehnikas instrukcijas	Katrai iekārtai
2.9.	Play dough plastilīns rotājumu veidošanas apgūšanai	1 katram izglītojamajam

2.10.	Galda klāšanas piederumi koplietošanai un individuālai lietošanai (trauki, glāzes, piederumi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.11.	Dažādu audumu galda veļa (galdauti, salvetes, dvieļi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.12.	Tīrīšanas un kopšanas aprīkojums un līdzekļi dažādām virsmām, t.sk. roku mazgāšanai	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.13.	Individuālie darba aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.14.	Darba apģērbs – komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.15.	Mācību un profesionālā literatūra, vārdnīcas, aktuālā periodika u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.16.	Izejvielas konditorejas izstrādājumu gatavošanai	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.17.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1 uz grupu

Profesionālās kvalifikācijas pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1. Tehniskās iekārtas un darba instrumenti		
1.1.	Profesionāli aprīkota ēdienu gatavošanas laboratorija vai ražošanas virtuve (iekārtotas darba vietas ar ēdienu gatavošanas tehniskajām iekārtām – siltumiekārtām, aukstumiekārtām un mehāniskajām iekārtām un aprīkojumu (profesionālā elektriskā plīts, kombi krāsns, marmīts, fritieris, elektrogrils, elektriskā gaļas mašīna, elektriskais gastronomisko produktu griezējs u.c.))	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.2.	Datori ar lietojumprogrammām, tai skaitā ar restorāna vadības datorprogrammu un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.3.	Multimēdiju projektoru un ekrāns	1 uz grupu
1.4.	Audio un video aprīkojums	1 uz grupu
1.5.	Printeris mācību materiālu drukāšanai	1 uz grupu
1.6.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	1 uz grupu
1.7.	Profesionāli aprīkots mācību restorāns/kafejnīca.	1 uz grupu
1.8.	Profesionāli iekārtota kambīze, aukstumkameras, noliktavas un ēdināšanas telpas ar nepieciešamajām iekārtām un aprīkojumu	Katram izglītojamajam
1.9.	Mācību darbnīca ar viesu apkalpošanas zāles mēbelēm, viesmīļa darba galdu, bāra vietu, iekārtām un inventāru	1 uz grupu
1.10.	Karsto ēdienu uzglabāšanas un pasniegšanas iekārta	1 uz grupu
1.11.	Galda trauku komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.12.	Galda trauku komplekts pusdienām	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.13.	Galda piederumu komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.14.	Glāžu komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.15.	Koplietošanas galda piederumi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.16.	Galda veļas komplekti	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.17.	Gludeklis, gludināšanas dēlis	1 uz grupu
1.18.	Fondī trauku komplekts	2 uz grupu
1.19.	Grilpanna	2 uz grupu
1.20.	Profesionāls pavāru nažu komplekts	Atbilstoši izglītojamo skaitam
1.21.	Karsto un auksto dzērienu sagatavošanas un pasniegšanas piederumi	2 uz grupu
1.22.	Dažādi termometri, svari	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2. Materiāli, paligmateriāli u.tml.		

2.1.	Izejvielas un produkti dažādu ēdienu un izstrādājumu gatavošanai	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.2.	Datu nesēji (zibatmiņa, CD, DVD)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.3.	Mobilā tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.4.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti un tematiskās filmas, izdales materiāli, fotoattēli u.c.) , video materiāli u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.5.	Kancelejas preces (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi, papīrs, šķēres, līmes un līmlentes u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.6.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas – tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, pavadzīmes (komplekti), t.sk. bāra veidlapas	1 katram izglītojamajam
2.7.	Dažādi izejvielu un produktu iepakojumi (pergamenta papīrs, pārtikas plēve u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.8.	Drošības tehnikas instrukcijas katrai tehnoloģiskajai iekārtai	Katrai iekārtai
2.9.	<i>Play dough</i> plastilīns rotājumu veidošanas apgūšanai	1 katram izglītojamajam
2.10.	Galda klāšanas aprīkojums koplietošanai un individuālai lietošanai (trauki, glāzes, piederumi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.11.	Dažādu audumu galda veļa (galdauti, salvetes, dvieļi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.12.	Tīrīšanas un kopšanas līdzekļi dažādām virsmām, t.sk. roku mazgāšanai un aprīkojums	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.13.	Individuālie darba aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.14.	Pavāra darba tērps un individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši izglītojamo skaitam
2.15.	Mācību un profesionālā literatūra, vārdnīcas, aktuālā periodika u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.16.	Preču, inventāra, izejvielu uzskaites dokumentācijas komplekts	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.17.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas (t.sk. numuru pārbaudes veidlapas, inventarizācijas akti, pavadzīmes, istabenes kartītes ,u.c. veidlapas)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.18.	Mācību filmas	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.19.	Telpu noformēšanas materiāli	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.20.	Dārzkopības aprīkojums un instrumenti telpaugu kopšanai – lejkanna, nazis, šķēres u.c.	1 komplekts
2.21.	Dekoru/elementu/kompozīciju veidošanas piederumi – līme, karstā līme, zaļās un sausās oāzes, stieples, pērlītes, sveces, dekoratīvie traukus, lapu spīdumi, krāsas, dekoratīvi elementi, dekoratīvi trauki, dažādu materiālu un šķiedru audumi, lentes u/c. izstrādājumi u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.22.	Dabas palīgmateriāli - dabas šķiedras, lapas, sūnas, čiekuri, sēklas, sausie augi, zari, klūdziņas, koku augļi, zarus, saknes, smilgas, akmentiņi u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.23.	Izejvielas un produkti un materiāli dažādu ēdienu un izstrādājumu gatavošanai t.sk. iepakojums u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.24.	Pirmās palīdzības aptieciņa	1 uz grupu