

PAVĀRA PALĪGA PROFESIJAS STANDARTS

1. Profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Pavāra palīgs	Otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis (2. PKL) (atbilst trešajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (3.LKI))
2. Profesionālās kvalifikācijas prasības	
Profesijas specializācijas: Nav.	
Saistītās profesijas, kvalifikācijas līmenis: Pavārs, trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI)).	
3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu kopsavilkums	
<p>Pavāra palīgs veic izejvielu un produktu pirmapstrādi, gatavo starpproduktus, ēdienus un piedevas, ievērojot ēdiena gatavošanas tehnoloģiju, pavāra norādījumus un uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības. Sagatavo ražošanai tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, Pavāra palīgs strādā uzņēmumos, kas nodarbojas ar ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu.</p> <p>Pavāra palīga pienākumi un uzdevumi:</p> <p>3.1 Darbu izpilde virtuvē:</p> <ul style="list-style-type: none">– veikt darba uzdevumus ievērojot darba plānu;– sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, inventāru atbilstoši instrukcijām;– uzturēt darba vietu un darba vidi atbilstoši higiēnas prasībām;– ievērot tehnoloģisko karšu prasības un noteiktos tehnoloģiskos procesus ražošanas plūsmā;– sadarboties ar pavāru un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē. <p>3.2. Izejvielu un produktu pirmapstrāde:</p> <ul style="list-style-type: none">– pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem;– svērt un dozēt izejvielas un produktus;– veikt izejvielu un produktu pirmapstrādes procesus;– ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādē;– sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. <p>3.3. Ēdienu, piedevu, starpproduktu gatavošana:</p> <ul style="list-style-type: none">– gatavot starpproduktus;– gatavot ēdienus, piedevas un dzērienus;– sekot ēdiena kvalitātes izmaiņām gatavošanas laikā;– gatavot veselīgu uzturu;– attīstīt Latvijas produktu gatavošanas tradīcijas;– noformēt ēdienus;– sagatavot ēdienus pasniegšanai. <p>3.5. Ēdienu, piedevu un starpproduktu uzglabāšana:</p> <ul style="list-style-type: none">– pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas	

prasībām.

- sagatavot ēdienus un starpproduktus uzglabāšanai un marķēt pēc noteiktām prasībām un rādītājiem;
- iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus;
- ievērot atbilstošus uzglabāšanas režīmus un termiņus;
- ievērot saderību un produkta uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā;
- ievērot izejvielu, produktu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus.

3.6. Profesionālās darbības pamatprincipu ievērošana:

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

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

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Profesionālās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)
4.1.	Veikt darba uzdevumu, ievērojot darba plānu.	<p>Iepazīties ar dienas plānu un darba uzdevumiem.</p> <p>Plānot darba uzdevumu racionālu izpildi dažādos termiņos sadarbībā ar pavāru.</p> <p>Atbildīgi izvērtēt resursu pieejamību.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Darba uzdevuma izpildes resursi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Darba plānu un grafiku ievērošana.</p>	<p>Spēja veikt darba uzdevumu, izvērtējot darba plānu.</p> <p align="right">3. LKI</p>
4.2.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, inventāru atbilstoši instrukcijām.	<p>Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un inventāru darbam atbilstoši darba uzdevumam.</p> <p>Izvērtēt tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra gatavību darbam.</p> <p>Informēt atbildīgo darbinieku par tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra tehniskajām nepilnībām.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģiskās iekārtas, to iedalījums.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskie procesi. Darba drošības prasības, lietojot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru. Tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumi.</p>	<p>Spēja sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru darba uzdevumu izpildei.</p> <p align="right">3. LKI</p>
4.3.	Uzturēt darba vietu un darba vidi atbilstoši higiēnas prasībām.	<p>Piemērot personīgās higiēnas prasības.</p> <p>Ievērot personālhigiēnas prasības.</p> <p>Atbildīgi lietot darbā individuālos aizsardzības līdzekļus, t.sk aizsargtērpu.</p> <p>Veikt regulāru veselības stāvokļa pārbaudi.</p> <p>Pielietot atbilstošus tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļus.</p> <p>Ievērot uzņēmuma telpu, iekārtu un aprīkojuma tīrīšanas un dezinfekcijas plānu.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Nozares iekšējie un ārējie normatīvie akti.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Labas higiēnas prakses vadlīnijas. Minimālās higiēnas prasības pārtikas rūpniecības uzņēmumā.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Personīgās un personālās higiēnas prasības. Tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļi.</p>	<p>Spēja uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši normatīvo aktu prasībām.</p> <p align="right">3. LKI</p>

4.4.	Ievērot tehnoloģisko karšu prasības un noteiktos tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā.	Ievērot tehnoloģisko procesu izpildes prasības.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Kvalitātes standartu prasības. Ražošanas plūsma. <u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģiskie un ražošanas procesi. Tehnoloģiskā dokumentācija.	Spēja precīzi ievērot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģisko procesu kopējā ražošanas procesā.	3. LKI
		Lasīt tehnoloģiskās kartes.			
		Precīzi un secīgi veikt savas darba uzdevumus			
4.5.	Sadarboties ar pavāru un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē.	Analizēt saņemto uzdevumu kopā ar pavāru un kolēģiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Profesionālā ētika. Profesionālā saskarsme. Darbs komandā.	Spēja atbildīgi sadarboties ar kolēģiem darba un laika plānošanā uzdevumu izpildei.	3. LKI
		Noskaidrot darba uzdevuma saturu un izpildes termiņus.			
		Veikt darbus, ievērojot pavāra norādījumus.			
		Veikt profesionālos darba uzdevumus, ievērojot racionālu laika sadalījumu.			
4.6.	Pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem.	Ievērot izejvielu un produktu pieņemšanas noteikumus.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Mikrobioloģiskās, fizikālās un ķīmiskās vērtēšanas metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Sensorās vērtēšanas metodes. Produktu pieņemšanas kontroles kritēriji. Izejvielu un produktu kvalitātes rādītāji.	Spēja pieņemt produktus no noliktavas, ievērojot pavāra norādījumus.	3. LKI
		Atbildīgi novērtēt iepakojumu un tā stāvokli.			
		Precīzi nolasīt marķējuma informāciju.			
4.7.	Svērt un dozēt izejvielas un produktus.	Sagatavot mērinstrumentus darba procesam.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģiskās kartes informācija. <u>Lietošanas līmenī:</u> Mērinstrumentu izmantošana. Profesionālā terminoloģija. Svaru mērvienības.	Spēja precīzi svērt un dozēt produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus.	3. LKI
		Precīzi svērt un dozēt izejvielas un produktus, ievērojot tehnoloģiskās kartes prasības.			

4.8.	Veikt izejvielu un produktu pirmapstrādes procesus.	Pielietot izejvielām un produktiem atbilstošu pirmapstrādes veidu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Izejvielu un produktu raksturojums. Higiēnas prasības izejvielu un produktu pirmapstrādes procesos. <u>Lietošanas līmenī:</u> Pirmapstrādes tehnoloģiskais aprīkojums un inventārs. Izejvielu un produktu pirmapstrādes veidi, to raksturojums.	Spēja veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi, pielietojot atbilstošu pirmapstrādes veidu.	3. LKI
		Veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam.			
		Ievērot higiēnas prasības veicot pirmapstrādi.			
4.9.	Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādē.	Noteikt izejvielu atbilstību, ievērojot tehnoloģiskās kartes un pavāra norādījumus	<u>Izpratnes līmenī:</u> Produktu un izejvielu saderība. <u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu un izejvielu kvalitātes rādītāji. Pirmapstrādes izpildes termiņi.	Spēja ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādes procesos.	3. LKI
		Īstenot izejvielām atbilstošos pirmapstrādes procesus.			
		Uzraudzīt produktu un izejvielu kvalitāti pirmapstrādes laikā.			
		Ievērot darba izpildes laiku termiņus.			
4.10.	Novērtēt sensori izejvielu atbilstību un kvalitāti pirmapstrādes procesos.	Izvērtēt sensori izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus Produktu raksturojošās īpašības, to raksturojums. Sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojums.	Spēja izvērtēt izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus, izmantojot sensorās vērtēšanas metodes.	3. LKI
		Informēt atbildīgo darbinieku par neatbilstību izejvielu kvalitātes prasībās.			
4.11.	Sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam.	Pārbaudīt kvantitatīvi un kvalitatīvi sagatavotās ražošanai izejvielas, produktus, piedevas un materiālus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Produktu aprites un darba laika plānošana. <u>Lietošanas līmenī:</u> Nepieciešamo izejvielu un produktu raksturojums. Starpproduktu gatavošanas veidi un paņēmieni. Izejvielu un produktu uzglabāšanas	Spēja sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam.	3. LKI
		Gatavot starpproduktus.			
		Ievērot sagatavoto izejvielu un starpproduktu uzglabāšanas prasības un nosacījumus.			

			prasības.		
4.12.	Gatavot starpproduktus.	Rūpīgi novērtēt sagatavoto izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģisko procesu norise starpproduktos to sagatavošanas laikā.	Spēja sagatavot dažādus starpproduktus, ievērojot tehnoloģiskos procesus un pavāra norādījumus..	3. LKI
		Gatavot starpproduktus, ievērojot tehnoloģiskās kartes un pavāra norādījumus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Termiskās apstrādes pamatpaņēmieni, palīgpaņēmieni un kombinētie paņēmieni.		
4.13.	Gatavot ēdienus, piedevas un dzērienus.	Izvērtēt ēdienu, piedevu un dzērienu gatavošanas sagatavotās izejvielas, produktus atbilstoši tehnoloģiskajai kartei.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģiskie procesi.	Spēja gatavot ēdienus, piedevas un dzērienus atbilstoši produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un pavāra norādījumus..	3. LKI
		Ievērot ēdienu un dzērienu tehnoloģiskos procesus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Higiēnas prasības ēdienu gatavošanā. Auksto un karsto dzērienu gatavošanas tehnoloģija.		
		Gatavot atbilstoši produkta veidam: <ul style="list-style-type: none"> – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža 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.). 	Auksto un karsto ēdienu, uz kodu gatavošanas tehnoloģijas.		
		Gatavot atbilstoši ēdiena veidam <ul style="list-style-type: none"> – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; 			

		– dzērienus.			
4.14.	Sekot ēdienu kvalitātes izmaiņām gatavošanas laikā.	Ievērot tehnoloģiskajās kartēs noteikto darba izpildes secību. Ievērot darba izpildes laiku termiņus. Novērtēt gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Darba izpildes secība un laika termiņi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienu kvalitātes izmaiņas. Kvalitātes rādītāji.	Spēja reaģēt uz ēdienu kvalitātes izmaiņām gatavošanas laikā.	3.LKI
4.15.	Gatavot veselīgu uzturu.	Piemērot veselīga uztura gatavošanas pamatprincipus ikdienā. Dažādot ēdienu gatavošanā izmantojamus produktus. Lietot ēdienu gatavošanā produktus no visām pārtikas produktu grupām. Izmantot/pielietot augu valsts produktus ikdienas ēdienreizēs.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Produktu ražošanas tehnoloģijas (bioloģiskā saimniecība, konvencionālā). Produktu uzturvielu raksturojums. Veselīga un sabalansēta uztura raksturojums. <u>Izpratnes līmenī:</u> Veselīga dzīvesveida pamatprincipi. Ēdienreīžu regularitāte. Pilnvērtīga uztura nepieciešamais uzturvielu daudzums cilvēkam. Ieteicamās enerģijas un uzturvielu devas. <u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu apstrādes paņēmieni maksimālai uzturvērtību saglabāšanai produktos.	Spēja pēc norādījumiem piemērot veselīga uztura pamatprincipus dažādu ēdienu gatavošanā.	3. LKI
4.16.	Attīstīt Latvijas produktu gatavošanas tradīcijas.	Atbildīgi rūpēties par Latvijas, novadu un reģionālo, kulinārā mantojuma saglabāšanu. Popularizēt reģionālos ēdienus, tradīciju un gadskārtu ēdienus. Ievērot ēdienu raksturīgās gatavošanas, noformēšanas un pasniegšanas tradīcijas. Izmantot ēdienu gatavošanā, noformēšanā	<u>Priekšstata līmenī:</u> Latvijas kulinārijas vēsture. <u>Izpratnes līmenī:</u> Vietējie produkti un to izcelsme, tradīcijas un gadskārtas. Novadu un reģionu ēdienu īpatnības. Sezonālo ēdienu cikliskā kalendāra izstrādes principi. <u>Lietošanas līmenī:</u>	Spēja atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot novadu, reģionu ēdienu gatavošanas īpatnības.	3. LKI

		un pasniegšanā Latvijā audzētus un ražotus produktus, savvaļas produktus.	Latvijas ēdienu prezentēšana. Ēdienu pasniegšanas tradīcijas. Ēdamās savvaļas veltes. Sezonas produktu pieejamība, lietošana uzturā un to pagatavošana.		
		Gatavot vienkāršus un tradicionālus ēdienus izmantojot sezonālus (raksturīgus, Latvijai) produktus.			
4.17.	Noformēt ēdienus.	Izvēlēties traukus atbilstoši ēdiena un pasniegšanas veidam.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Ēdiena izkārtošanas pamatprincipi. Ēdiena noformēšanā izmantotie trauki, piederumi, materiāli.	Spēja pēc norādījumiem noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus.	3. LKI
		Kārtot ēdiena sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Noformēšanas pamatelementi. Dekoratīvās griešanas pamati.		
4.18.	Sagatavot ēdienus pasniegšanai.	Ievērot atbilstošu ēdiena pasniegšanas veidu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienu pasniegšanas temperatūras. Ēdienu pasniegšanas metodes. Ēdienu pasniegšanas secība. Iekārtas trauku uzturēšanai siltumā.	Spēja sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši norādījumiem un pasniegšanas metodei.	3. LKI
		Precīzi veikt ēdiena sagatavošanu izsniegšanai.			
		Nodrošināt ēdiena pasniegšanas temperatūras.			
4.19.	Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām.	Atbildīgi novērtēt tehnoloģisko iekārtu, noliktavu, to inventāra un aprīkojuma stāvokli (higiēna u.c. rādītāji).	<u>Izpratnes līmenī:</u> Noliktavu veidi un raksturojums. Tehnoloģisko iekārtu – aukstumiekārtu uzturēšana darba kārtībā.	Spēja nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un telpu gatavību dažādu produktu uzglabāšanai.	3. LKI
		Ievērot noliktavu temperatūras režīmus, uzglabāšanas prasības.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Uzglabāšanas režīmi un termiņi.		
4.20.	Sagatavot ēdienus un starpproduktus uzglabāšanai un marķēt pēc noteiktām prasībām un rādītājiem.	Sagatavot materiālus un marķēšanas informāciju.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Materiālu un iepakojumu veidi, izvēle.	Spēja pēc norādījumiem pielietot atbilstošu produktu uzglabāšanai paredzēto marķējumu un iepakojumu.	3. LKI
		Iepakot un marķēt produktus pēc noteiktiem kritērijiem.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Vakuuma iepakojumu vai speciālo iepakojumu veidi un pielietojums		
		Uzraudzīt uzglabāšanas režīmus un derīguma termiņus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Marķējuma informācija produktu		

		Ievietot noliktavā, ievērojot aprites secību.	Islaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai.		
4.21.	Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	Sagatavot starpproduktus un gatavos izstrādājumus iepakojšanai vakuumā vai speciālajos iepakojumos. Pārbaudīt iepakojamā materiāla atbilstību paredzētajam pielietojumam. Iepakot produktu atbilstoši tehnoloģiskai instrukcijai un iekārtu ekspluatācijas instrukcijai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Iepakojuma materiālu veidi, to raksturojums un izvēle. Vakuuma iepakojumu vai speciālo iepakojumu veidi un pielietojums. <u>Lietošanas līmenī:</u> Iepakošanas paņēmieni.	Spēja iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	3. LKI
4.22.	Ievērot atbilstošus uzglabāšanas režīmus un termiņus.	Ievērot gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas temperatūru un termiņu. Ievērot marķējumu un tā informāciju uzglabāšanā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Uzglabāšanas režīmi un termiņi konditorejas izstrādājumiem. <u>Lietošanas līmenī:</u> Marķējuma informācija.	Spēja nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā.	3. LKI
4.23.	Ievērot saderību un produkta uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā.	Izvietot produktu grupas noliktavās pēc rotācijas principa, ievērojot saderību. Precīzi ievērot produktu derīguma termiņus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Produkta uzglabāšanas principi, derīguma termiņi. Riski produktu uzglabāšanas laikā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Uzglabāšanas termiņi. Risku analīze. Noliktavu raksturojums. Uzglabāšanas taras, virtuves inventāra pielietojums. Mērījumu un kontroles prasības pārtikas produktu uzglabāšanai. Produkta uzglabāšanas kārtība. Produkta grupu saderība. Produkta uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitrums, ilgums, u.c.).	Spēja precīzi ievērot saderību un produkta uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā.	3.LKI
4.24.	Ievērot izejvielu, produktu,	Ievērot ražošanas plūsmas un to secību.	<u>Izpratnes līmenī:</u>	Spēja ievērot izejvielu aprites secību un	3. LKI

	starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus.	Ievērot produktu un izejvielu apriti ražošanas procesā un laikā.	Produktu aprites un darba laika plānošana.	ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.	
		Piedalīties produktu uzskaitē virtuvē.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu un izejvielu realizācijas termiņi.		

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

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Vispārējās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
5.1.	Sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos.	Veikt darbus atbilstoši dienas plānam. Veikt darbus, ievērojot racionālu laika sadalījumu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Laika plānošana.	Spēja sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē.	3.LKI
5.2.	Sazināties valsts valodā.	Sazināties valsts valodā. Lietot profesionālo terminoloģiju darba uzdevumu veikšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Vārdu krājums. Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos. <u>Lietošanas līmenī:</u> Valsts valoda.	Spēja izteikt un interpretēt jēdzienus, domas, faktus un viedokli gan mutiski, gan rakstiski valsts valodā.	3.LKI
5.3.	Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā.	Sazināties mutiski un rakstiski vienā svešvalodā. Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos. <u>Lietošanas līmenī:</u> Svešvaloda. Starpkultūru mijiedarbība.	Spēja sazināties vismaz vienā svešvalodā profesionālo darba uzdevumu veikšanai.	3.LKI
5.4.	Sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	Sadarboties komandā apzinoties savu atbildību kopējā uzdevuma veikšanā. Efektīvi sadarboties dažādās vidēs un situācijās, veicot profesionālos pienākumus. Kritiski un radoši domāt.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Sociālo attiecību dažādība. Sabiedrības sociālā un politiskā struktūra. <u>Izpratnes līmenī:</u> Sadarbības veicināšanas principi Komandas izveide.	Spēja efektīvi iesaistīties komandas darbā, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	3.LKI

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

		Ievērot prasības ražošanas procesā radušos atkritumu šķirošanai.	Ergonomikas pamatprincipi. Darba vides riska faktori un novērtēšanas metodes. Atkritumu šķirošanas nepieciešamība.		
5.7.	Ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus.	Pielietot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošība noteikumus, veicot konditora pienākumus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Darba vides riska faktoru novēršanas preventīvie pasākumi. Elektrodrošības noteikumi. Drošības signāli un zīmes. Darba aizsardzības līdzekļi un to pielietošana. Individuālo un kolektīvo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības. Droši un ergonomiski darba paņēmieni. Pirmā palīdzība. Rīcība ārkārtas situācijā.		
		Pielietot ugunsdrošības aizsardzības līdzekļus.			
5.8.	Organizēt darba vietu atbilstoši darba drošības prasībām.	Piemērot ergonomikas prasības darba vietas iekārtošanā.			
		Sagatavot darba vietu drošai darba veikšanai.			
		Uzturēt patstāvīgā darba kārtībā darba vietu un aprīkojumu.			
5.9.	Nelaiemes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem.	Pielietot ABC-shēmu viskritiskāko stāvokļu novēršanai, dzīvības saglabāšanai un uzturēšanai.		Spēja sniegt pirmo palīdzību un rīkoties ārkārtas situācijā.	3.LKI
		Sniegt pirmo palīdzību aroda negadījumos.			
5.10.	Pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai.	Pielietot matemātiskos aprēķinus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Rēķināšana. Mērvienības un formas. Matemātikas metodes un instrumenti.	Spēja pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevuma veikšanai.	3.LKI
		Veidot tehnoloģiskās kartes, matemātiski pamatojot aprēķinus.			
		Kritiski un radoši domāt.			
5.11.	Iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā.	Personīgi iesaistīties jaunu ideju (t.sk. ēdienu) radīšanā, izrādot iniciatīvu.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Uzņēmējdarbību regulējošie normatīvie akti. <u>Izpratnes līmenī:</u> Ekonomiskie resursi un ekonomikas	Spēja radīt jaunas idejas un pieņemt pamatotus lēmumus konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā.	3.LKI
		Argumentēti definēt prioritātes.			
		Efektīvi plānot resursus.			

		Izvērtēt ekonomiskos riskus.	pamatproblēmas. Komercedarbības veidi. Biznesa plāna loma uzņēmējdarbībā.		
		Pieņemt lēmumus par problēmu risinājumu konkrētās situācijās.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Uzņēmuma darba organizācija. Darbu secības plānošana. Tirgziņības pamati.		
5.12.	Pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.	Izvērtēt profesionālo pieredzi un savas karjeras izaugsmes iespējas.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Plānošanas un lēmumu pieņemšanas principi.	Spēja plānot un pieņemt lēmumus savas profesionālās karjeras veidošanā.	3.LKI
	Kritiski izvērtēt un izmantot iegūto informāciju profesionālajā darbībā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Darbinieka motivēšanas un talantu attīstīšanas nozīme darba kvalitātes paaugstināšanā.			
	Pielietot dažādas mācīšanās stratēģijas.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Mācīšanās stratēģijas. Pašvērtējuma principi.			
	Sekot aktualitātēm ēdināšanas sektorā.				

Vispārīga informācija	
Profesijas standarta iesniedzējs	<p>Latvijas Darba devēju konfederācija.</p> <p>Profesijas standarta izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Māris Jansons – eksperts, Latvijas pavāru klubs, valdes loceklis, restorāns "Kets", šefpavārs, līdzīpašnieks; – Ingmārs Ladīgs – eksperts, "Ladīg's cafe", koncepta šefpavārs; – Inese Vīcupa – eksperte, SIA "RX Īpašumi", valdes locekle; – Elmārs Kovaļevskis – eksperts, SIA "Kovel", valdes loceklis; – Jānis Kaļķis – eksperts, Latvijas Vīnziņu asociācija, prezidents; – Santa Graikste – moderatore, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas izpilddirektore; – Liene Kalberga – moderatores asistente, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, biroja vadītāja. <p>Metodiskais atbalsts:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.
Profesijas standarta ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> – Madara Lūka – Ekonomikas ministrija, Nozaru politikas departaments, vecākā referente; – Līga Saleniece – Latvijas Darba devēju konfederācija, profesiju standartu izstrādes projektu vadītāja; – Maija Kaire – SIA "Kairi", valdes priekšsēdētāja; – Santa Graikste – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, izpilddirektore; – Jānis Pumpiņš – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs; – Anda Rezgale – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Tūrisma un komerczinību nodaļa, vadītāja; – Rita Jaurēna – Valsts izglītības satura centrs, Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļa, vecākā referente.
Profesijas standarta NEP atzinums	12.03.2018.
Profesijas standarta saskaņošana PINTSA	02.07.2018.
Profesijas standarta iepriekš saskaņotās redakcijas	08.01.2002. IZM rīkojums Nr.10