

ĒDINĀŠANAS TEHNOLOGA PROFESIJAS STANDARTS

1. Profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Ēdināšanas tehnologs	Ceturtais profesionālās kvalifikācijas līmenis (4.PKL) (atbilst piektajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (5.LKI))
2. Profesionālās kvalifikācijas prasības	
Profesijas specializācijas: Nav. Saistītās profesijas, kvalifikācijas līmenis: Šefpavārs (atbilst sestajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (6.LKI)) Pavārs (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI))	
3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu kopsavilkums	
Ēdināšanas tehnologs organizē jauno ēdienu un bezalkoholisko dzērienu izstrādāšanu un esošo pilnveidošanu, pārvalda ēdienu un bezalkoholisko dzērienu tehnoloģisko dokumentāciju, izstrādā ēdienkartes, pārvalda ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas procesu, ievieš ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes kontroles pasākumus, uztur ēdienu un bezalkoholisko dzērienu nekaitīguma nodrošināšanas pasākumus. Ēdināšanas tehnologa pienākumi un uzdevumi: 3.1. Jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu izstrādāšanas un esošo pilnveidošanas organizēšana: – izvērtēt nepieciešamo informāciju jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu izstrādei; – novērtēt informāciju par esošo ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pilnveidošanas nepieciešamību; – organizēt jaunu vai pilnveidotu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pārbaudes procesu; – organizēt jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu izvērtēšanas procesu; – piedalīties jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas un ieviešanas procesos. 3.2. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu tehnoloģiskās dokumentācijas pārvaldība: – pastāvīgi uzturēt organizācijas tehnoloģisko dokumentāciju; – izstrādāt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu tehnoloģisko dokumentāciju; – attīstīt darbiniekiem tehnoloģiskās dokumentācijas izmantošanas prasmes; – arhivēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu tehnoloģisko dokumentāciju, t.sk. elektroniskā veidā. 3.3. Ēdienkartes izstrādāšana atbilstoši organizācijas konceptam: – izvērtēt ēdienkartes ietekmējošos faktorus; – piemērot noteiktās uztura normas ēdienkartes izstrādē; – plānot ēdienkartes;	

- organizēt izstrādāto ēdienkaršu uzglabāšanu;
 - kontrolēt ēdienkartes atbilstību normatīvajiem aktiem u.c. prasībām.
- 3.4. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas procesa pārvaldīšana:
- plānot ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanai atbilstošākos resursus;
 - izstrādāt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu ražošanas tehnoloģisko plānojumu;
 - plānot darba uzdevumus sadarbībā ar speciālistiem;
 - kontrolēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanai nepieciešamo resursu efektīvu izmantošanu;
 - organizēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanā radušos atlikumu racionālu izmantošanu;
 - instruēt organizācijas darbiniekus tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma lietošanā.
- 3.5. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes kontroles pasākumu ieviešana:
- izstrādāt organizācijas iekšējās kvalitātes prasības pārtikas produktiem;
 - izstrādāt organizācijas iekšējos ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes standartus;
 - organizēt pārtikas produktu kvalitātes standarta izpildes kontroli organizācijā;
 - kontrolēt organizācijā gatavoto ēdienu un bezalkoholisko dzērienu atbilstību iekšējiem kvalitātes standartiem;
 - organizēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes atsauksmēs ietvertās informācijas vadību.
- 3.6. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu nekaitīguma nodrošināšanas pasākumu uzturēšana:
- nodrošināt paškontroles rokasgrāmatas izveidi organizācijā;
 - uzturēt paškontroles dokumentāciju;
 - organizēt paškontroles sistēmas apmācības darbiniekiem;
 - organizēt paškontroles izpildes kontroli vai auditēšanu;
 - izvērtēt pārtikas drošības risku ārējo pārbaužu rezultātus;
 - piedalīties organizācijas pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas krīzes vadībā.
- 3.7. Vispārējo prasmju, zināšanu un kompetenču piemērošana profesionālajā darbībā:
- lietot valsts valodu, ievērojot literārās valodas normas un lietojot profesionālo terminoloģiju darba pienākumu veikšanai;
 - lietot svešvalodas komunikācijā un profesionālo terminoloģiju divās svešvalodās darba pienākumu veikšanai;
 - lietot matemātiskās un dabaszinātnes kompetences, tehnoloģijās un inženierzinātnēs;
 - nodrošināt drošas informācijas un komunikācijas tehnoloģijas lietošanu;
 - lietot uzņēmējdarbības principus;
 - pilnveidot profesionālo kvalifikāciju;
 - nodrošināt darba tiesisko attiecību normu un darba tiesību ievērošanu;
 - nodrošināt darba aizsardzības, vides aizsardzības, civilās aizsardzības prasību ievērošanu un ilgtspējīgu uzņēmējdarbības prasību ievērošanu.

**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.	Izvērtēt nepieciešamo informāciju jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu izstrādei.	Izvērtēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pieprasījumu.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Tirgus pieprasījuma un piedāvājuma izpēti un analīzes metodes.	Spēja izvērtēt nepieciešamo informāciju jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu izstrādei.	5.LKI
		Izvērtēt jauno ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas resursu ietilpību: - darbietilpība; - gatavošanas laiks; - energoresursi; - palīgmateriāli.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas procesā nepieciešamo resursu plānošana un to ekonomiskais pamatojums. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas izmaksu veidošanās principi. Informācijas atrašana, atlase un kritiskā izvērtēšanu. Darba grupu un sadarbības spējīgas speciālistu komandas veidošana. Mūsdienīgu un inovatīvu gatavošanas tehnoloģiju izmantošanas izvērtēšana.	Spēja atbildīgi plānot ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas resursu ietilpību un atbilstību darba uzdevumam/ jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu izstrādei.	5. LKI
		Novērtēt pārtikas produktu pieejamību.			
		Izvērtēt lietderību jaunu pārtikas produktu un pārtikas piedevu pielietošanai.			
		Izvērtēt lietderību izmantot jauninājumus tehnoloģijās un iekārtās.			
		Izvērtēt organizācijas resursu kapacitāti: - tehnoloģiskām iekārtām; - telpām; - darbaspēkam.			
		Organizēt jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu priekšlikumu izstrādi.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskie procesi un to ietekme uz ēdienu un bezalkoholisko dzērienu īpašībām. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu receptūrai nepieciešamie aprēķini. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas procesā izmantoto tehnoloģisko iekārtu darbības principi un to kapacitāte. Pārtikas produktu fizikālās un ķīmiskās īpašības. Pārtikas alergēni.		

4.2.	Novērtēt informāciju par esošo ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pilnveidošanas nepieciešamību.	Izvērtēt esošo ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pilnveidošanas iespējas: - organoleptiskie rādītāji; - uzglabāšanas termiņš; - kvalitātes mainīguma parametri.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Esošo ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pieprasījuma datu analīze. Esošo ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes un pašizmaksas attiecības izvērtēšanas pamatprincipi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitāti raksturojošie mikrobioloģiskie un organoleptiskie kritēriji. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu tehnoloģiskie procesi.	Spēja novērtēt informāciju par esošo ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pilnveidošanas nepieciešamību.	5.LKI
		Izvērtēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pašizmaksas pamatotību pret kvalitāti.			
		Izvērtēt iespējas pilnveidot tehnoloģisko procesu.			
		Izvērtēt atsauksmes par ēdieniem un bezalkoholiskajiem dzērieniem no speciālistiem un klientiem.			
		Sagatavot priekšlikumus ēdienu un bezalkoholisko dzērienu uzlabojumiem.			
4.3.	Organizēt jaunu vai pilnveidotu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pārbaudes procesu.	Organizēt jaunu vai pilnveidotu ēdiena un bezalkoholiska dzēriena gatavošanu atbilstoši receptūrai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Lietišķā komunikācija. Komandas darba organizēšanas principi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pārbaudes procesa organizēšana. Sensorās vērtēšanas metodes. Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma veidi, to darbības principi. Preču uzskaites pamatprincipi. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pirmapstrādes un termiskās pamatpaņēmieni, palīgpaņēmieni un kombinētie paņēmieni.	Spēja organizēt jaunu vai pilnveidotu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pārbaudes procesu.	5.LKI
		Pārbaudes procesā operatīvi pielāgot tehnoloģisko procesu izvirzīto prasību sasniegšanai.			
		Pārbaudes procesā novērtēt nepieciešamību mainīt pārtikas produktu daudzumu un sastāvu receptūrā.			
		Izvērtēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu organoleptiskos un citus rādītājus izvirzītām kvalitātes prasībām.			

4.4.	Organizēt jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu izvērtēšanas procesu.	Piesaistīt ekspertus ēdienu un bezalkoholisko dzērienu izvērtēšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Ēdiena noformēšanā izmantojamie trauki, piederumi, materiāli. <u>Lietošanas līmenī:</u> Sensorās vērtēšanas datu izvērtēšana. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu dažādas sarežģītības noformēšana un sagatavošana pasniegšanai.	Spēja organizēt jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu izvērtēšanas procesu.	5.LKI
		Organizēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu prezentāciju.			
		Analizēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu ekspertu izvērtējuma datus.			
		Apkopot informāciju par nepieciešamajiem papildinājumiem jauno ēdienu un bezalkoholisko dzērienu ieviešanā.			
4.5.	Piedalīties jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas un ieviešanas procesos	Gatavot ēdienus atbilstoši produkta veidam: – gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieki un putni) ēdienus; – zivju (t.sk. saldūdens) 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.).	<u>Izpratnes līmenī:</u> Efektīvs tehnoloģiskais process. <u>Lietošanas līmenī:</u> Apmācības procesu organizēšana. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas tehnoloģija. Termiskās apstrādes pamatpaņēmieni, palīgpaņēmieni un kombinētie paņēmieni.. Tehnoloģisko iekārtu lietošanas instrukcijas. Higiēnas prasības ēdienu gatavošanā. Auksto un karsto bezalkoholisko dzērienu gatavošanas tehnoloģija. Auksto un karsto uzskodu un ēdienu gatavošanas tehnoloģijas. Profesionālo zināšanu, prasmju un kompetenču novērtēšanas kritēriji. Darbu uzdevumu sagatavošanas principi.	Spēja gatavot dažādas sarežģītības ēdienus un bezalkoholisko dzērienus, atbilstoši produkta, ēdiena un dzēriena veidam.	5.LKI
				Spēja nodrošināt izejvielu un produktu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.	5.LKI
		Gatavot atbilstoši ēdiena un dzēriena veidam: – aukstās un karstās uzkodas; – mērces; – zupas un buljonus; – otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); – saldus ēdienus; – dzērienus.		Spēja nodrošināt dažādas sarežģītības ēdienu, bezalkoholisko dzērienu un starpproduktu gatavošanu, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus.	5.LKI
		Izstrādāt darba uzdevumus darbiniekiem atbilstoši tehnoloģiskajam procesam.		Spēja piedalīties jaunu ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas un ieviešanas procesos, sadarbojoties ar kolēģiem, speciālistiem un piegādātājiem darbu plānošanā un izpildē dažādu struktūru līmeņos.	5.LKI

		Sagatavot priekšlikumus darba organizācijas pilnveidošanā efektīva tehnoloģiskā procesa nodrošināšanai.			
4.6.	Pastāvīgi uzturēt organizācijas tehnoloģisko dokumentāciju.	Apkopot tehnoloģiskai dokumentācijai nepieciešamo informāciju: - pārtikas produktu izmaksas, - pārtikas produktu sastāvs; - pārtikas produktu uzturvērtība; - pārtikas produktu zudumi u.c.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Dokumentu aprites prasības organizācijā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Dokumentu sagatavošanas un pārvaldības principi. Nozares regulējošo normatīvu aktu prasības tehnoloģiskās dokumentācijas izstrādei. Tehnoloģiskās dokumentācijas forma un saturs.	Spēja pastāvīgi uzturēt organizācijas ēdienu un dzērienu tehnoloģisko dokumentāciju.	5.LKI
		Novērtēt dokumentācijas atbilstību spēkā esošo normatīvo aktu prasībām.			
		Sistemātiski pārraudzīt tehnoloģiskās dokumentācijas atbilstību tehnoloģiskajām prasībām.			
		Ieviest izmaiņas tehnoloģiskajā dokumentācijā nepieciešamības gadījumā.			
		Kritiski izvērtēt tehnoloģiskās dokumentācijas praktiskās izmantošanas iespējas.			
4.7.	Izstrādāt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu tehnoloģisko dokumentāciju.	Aprēķināt tehnoloģiskajās kartēs nepieciešamo ēdienu un bezalkoholisko dzērienu ielikumus un iznākumu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskās kartes izstrādes pamatprincipi. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu specifiskācijas izstrādes principi. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu uzturvērtības aprēķināšana. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pašizmaksas aprēķināšana.	Spēja izstrādāt ēdienu un dzērienu tehnoloģisko dokumentāciju.	5.LKI
		Aprakstīt precīzi tehnoloģisko procesu receptūrā un tehnoloģiskajā kartē.			
		Aprēķināt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pašizmaksu.		Spēja prēķināt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu pašizmaksu.	5.LKI
		Veikt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu uzturvērtības aprēķinus.			
		Izstrādāt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu specifiskāciju.			

4.8.	Attīstīt darbiniekiem tehnoloģiskās dokumentācijas izmantošanas prasmes.	Skaidrot tehnoloģiskās dokumentācijas informāciju ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanā iesaistītajiem darbiniekiem.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Darbinieku apmācības veidi. Situācijas izpēte un analīze. Atgriezeniskā saite ar darbiniekiem. <u>Lietošanas līmenī:</u> Darbinieku profesionālās kompetences novērtēšanas metodes.	Spēja attīstīt darbiniekiem tehnoloģiskās dokumentācijas izmantošanas prasmes.	5.LKI
		Skaidrot nepieciešamo aprēķinu veikšanu dažādiem ēdienu un dzērienu apjomiem.			
		Iepazīstināt darbiniekus ar tehnoloģiskās dokumentācijas arhīva izmantošanu.			
		Novērtēt ikdienā darbinieku prasmes tehnoloģiskās dokumentācijas izmantošanā.			
4.9.	Arhivēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu tehnoloģisko dokumentāciju, t.sk. elektroniskā veidā.	Izstrādāt loģisku receptūru un tehnoloģisko karšu arhivēšanas principus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Receptūru un tehnoloģisko karšu veidi, to iedalījums. Tehnoloģiskās dokumentācijas uzglabāšanas procedūras izstrādes principi. Tehnoloģiskās dokumentācijas arhivēšanas pamatprincipi.	Spēja arhivēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu tehnoloģisko dokumentāciju, t.sk. elektroniskā veidā.	5.LKI
		Izveidot tehnoloģiskās dokumentācijas uzglabāšanas procedūru.			
		Uzraudzīt tehnoloģiskās dokumentācijas arhīva veidošanos atbilstoši saturam un izstrādātajai procedūrai.			
4.10.	Izvērtēt ēdienkartes ietekmējošos faktorus.	Ievērot organizācijas darbības koncepciju savā profesionālajā darbībā.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Klientu pieprasījuma dinamikas analīze. <u>Izpratnes līmenī:</u> Ēdināšanas pakalpojumu sniegšanas darba organizācija. Ēdienkartes rentabilitātes aprēķināšana. <u>Lietošanas līmenī:</u> Darba vietu un tehnoloģisko iekārtu izvietojuma plānošana telpā. Veselīga uztura pamatprincipi. Pārtikas produktu sezonālitate.	Spēja izvērtēt ēdienkartes ietekmējošos faktorus.	5.LKI
		Novērtēt ēdienkartē iekļauto ēdienu un dzērienu gatavošanai nepieciešamo materiāltehnisko resursu pieejamību (virtuves platība, tehnoloģiskās iekārtas u.c.).			
		Pielāgot ēdienkarti noteiktajai rentabilitātei.			
		Apzināt produktu pieejamību (sezonālitate, cena, piedāvājums tirgū, u.c.) ēdienkartē iekļaujamo ēdienu un dzērienu gatavošanai.			

		Analizēt sava organizācijas ēdienkartē iekļauto ēdienu un dzērienu un to pieprasījumu dinamiku.			
4.11.	Piemērot noteiktās uztura normas ēdienkartes izstrādē.	Apzināt spēkā esošajos normatīvajos aktos noteiktās prasības attiecībā uz konkrētu ēdienkarti.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Diētu veidi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Speciālo diētu pamatprincipi Ēdienkartes plānošanas pamatprincipi. Ēdināšanas pakalpojumu nozares regulējošajos normatīvajos aktos, tajā skaitā EK regulās, LR likumi, LR MK noteikumos, regulējošo institūciju noteikumos un vadlīnijās noteiktās prasības. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu saderības pamatprincipi ēdienkartē. Veselīga uztura pamati.	Spēja piemērot noteiktās uztura normas ēdienkartes izstrādē.	5.LKI
		Plānot ēdienkartē ietverto ēdienu un dzērienu salikumus atbilstoši klientu ēšanas specifikai un prasībām.			
		Veikt ēdienkartes uzturvērtības aprēķinus.			
		Ievērot īpašo diētu nosacījumus ēdienkartes izstrādē (pārtikas produktu izslēgšana, gatavošanas metodes, pasniegšanas nosacījumi, apjoms, ēdienreīžu skaits dienā un citi).			
4.12.	Plānot ēdienkartes.	Noteikt plānojamās ēdienkartes veidu un specifiku.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Ēdienu un dzērienu gatavošanas procesu organizēšana. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienkaršu veidi. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu grupas un secība tajās. Pašizmaksa, pārdošanas cena un to aprēķināšana. Efektīva produktu un sagatavju izmantošanas principi.	Spēja plānot ēdienkartes, ievērojot vienmērīgu resursu noslogojumu un organizācijas noteiktos finansiālos uzstādījumus.	5.LKI
		Noteikt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu secību plānojamā ēdienkartē.			
		Sabalansēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu daudzveidību, tajā skaitā ņemot vērā sezonālītāti.			
		Pielāgot ēdienkarti pieejamiem resursiem.			
		Atlasīt ēdienus un bezalkoholisko dzērienus, ņemot vērā efektīvu produktu un to sagatavju izmantošanu.			
		Ievērot organizācijas noteiktos finansiālos uzstādījumus.			
		Ievērot vienmērīgu resursu noslogojumu, plānojot ēdienkarti.			

4.13.	Organizēt izstrādāto ēdienkaršu uzglabāšanu.	Izveidot ēdienkaršu arhīvu atbilstoši organizācijas koncepcijai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Elektronisko datņu izveidošanas pamatprincipi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienkaršu arhivēšanas pamatprincipi.	Spēja organizēt izstrādāto ēdienkaršu uzglabāšanu.	5.LKI
		Arhivēt ēdienkartes atbilstoši to veidam.			
4.14.	Kontrolēt ēdienkartes atbilstību normatīviem aktiem u.c. prasībām.	Pārbaudīt ēdienkartē iekļauto ēdienu un dzērienu uzturvērtību un citu noteikto normu atbilstību normatīviem aktiem.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Ēdienkaršu atbilstības normatīvo aktu prasībām kontrolēšanas process. <u>Izpratnes līmenī:</u> Ēdienkartes īpašās atzīmes atbilstoši normatīviem aktiem.	Spēja kontrolēt ēdienkartes atbilstību normatīviem aktiem u.c. prasībām.	5.LKI
		Uzraudzīt ēdienkartes atbilstību organizācijas iekšējiem standartiem vai noteikumiem.			
4.15.	Plānot ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanai atbilstošākos resursus.	Apzināt efektīvai un atbilstošai ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanai nepieciešamos darbiniekus, tehnoloģisko iekārtu, inventāru, palīgmateriālu un energoresursus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Racionāla visu resursu izmantošana. Darba organizācijas principi. Tehnoloģisko procesu pielāgošana pieejamiem resursiem. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu ražošanas plūsma. Resursu izmantošanas lietderības aprēķināšana ēdienu un dzērienu gatavošanai.	Spēja plānot ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanai atbilstošākos resursus.	5.LKI
		Apkopot informāciju par organizācijā pieejamajiem tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, palīgmateriālu, energo resursiem un gatavošanā iesaistīto darbinieku skaitu un viņu profesionālo kompetenci.			
		Izvērtēt papildus resursu nepieciešamību organizācijā, aprēķinot ieguldījuma materiālo un nemateriālo atdevi.			
		Racionāli un ilgtspējīgi izmantot organizācijas resursus, plānojot ēdienu un dzērienu gatavošanu.			

4.16.	Izstrādāt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu ražošanas tehnoloģisko plānojumu.	Apzināt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas tehnoloģiskās plūsmas.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Resursu efektīvas izmantošanas principi. Ergonomika darba vietā. Virtuves iekārtu specifikācijas izmantošana telpu plānojumā. Rasēšanas pamati. Darba vides raksturlielumi ēdināšanas uzņēmumā. Telpu izvietojums. <u>Lietošanas līmenī:</u> Grafisko programmatūru lietošana. Ugundrošības noteikumi virtuvē. Darba aizsardzības noteikumi virtuvē. Elektrodrošības noteikumi virtuvē.	Spēja izstrādāt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu ražošanas tehnoloģisko plānojumu, ievērojot resursu efektīvas izmantošanas principus.	5.LKI
		Plānot darba vietas, ievērojot ergonomikas principus.			
		Ievērot resursu efektīvas izmantošanas principus tehnoloģiskajā plānojumā.			
		Veikt tehnoloģisko plānojumu, izmantojot mūsdienu plānošanas programmatūras.			
4.17.	Plānot darba uzdevumus sadarbībā ar speciālistiem.	Izstrādāt sadarbībā ar šefpavāru, virtuves vadītāju u.c., ēdienu un dzērienu gatavošanas darba plānus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Projektu vadības pamatprincipi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Laika plānošana. Operatīvā darba uzdevumu plānošana. Sadarbības principi komandā. Darbu veikšanas laika grafika izstrādes principi. Ēdienu un dzērienu gatavošanas darba plāna izstrādes principi.	Spēja sadarbībā ar speciālistiem plānot un izstrādāt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas darba uzdevumus.	5.LKI
		Izstrādāt sadarbībā ar šefpavāru, virtuves vadītāju u.c., darbu veikšanas laika grafiku noteiktā termiņā.			
		Pastāvīgi uzraudzīt darba plānu īstenošanu un laika grafika izpildi.			
4.18.	Kontrolēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanai nepieciešamo resursu efektīvu izmantošanu.	Izstrādāt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanā nepieciešamo resursu (produktu, tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, energo u.c.) – efektīvas izmantošanas novērtēšanas kritērijus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Resursu izmantošanas ilgtspēja. <u>Lietošanas līmenī:</u> Materiālo un nemateriālo resursu izmantošanas izmaksu analīze. Resursu izmantošanas kontrolēšanas process. Efektīvi resursu izmantošanas principi. Organizācijas resursu efektīvas izmantošanas kritēriju izstrādes principi.	Spēja kontrolēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanai nepieciešamo resursu efektīvu izmantošanu.	5.LKI
		Kontrolēt resursu izmantošanu atbilstoši noteiktajiem izmantošanas kritērijiem.			
		Apkopot informāciju par resursu efektīvu izmantošanu organizācijā.			
		Ieteikt efektīvāko resursu izmantošanu			

		atbilstoši organizācijas darbības koncepcijai.			
4.19.	Organizēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanā radušos atlikumu racionālu izmantošanu.	Izstrādāt atlikumu pārstrādes pamatprincipus organizācijā. Regulāri kontrolēt atlikumu apjomu. Veikt atlikumu rašanās cēloņu analīzi. Izvērtēt atlikumu pārstrādes iespējas organizācijā. Sagatavot priekšlikumus nepamatotu atlikumu rašanās novēršanai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Atlikumu pārstrādes pamatprincipi. Produktu efektīvas pārstrādes procesi atlikumu samazināšanai. Gatavo ēdienu un bezalkoholisko dzērienu atlikumu racionāla izmantošana. Pārtikas higiēnas prasības.	Spēja nodrošināt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanu, ievērojot pārtikas higiēnas prasības un nepieļaujot izejvielu un produktu nepamatotu atlikumu veidošanos.	5.LKI
4.20.	Instruēt organizācijas darbiniekus tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma lietošanā.	Sagatavot informatīvu uzskates materiālu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma lietošanā (t.sk. video materiāli). Organizēt ievadapmācību tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma lietošanā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumi. Informācijas pasniegšanas veidi. Informācijas apstrādes veidi.	Spēja instruēt organizācijas darbiniekus tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma lietošanā.	5.LKI
4.21.	Izstrādāt organizācijas iekšējās kvalitātes prasības pārtikas produktiem.	Atlasīt informāciju par ārējiem standartiem pārtikas produktiem. Izvērtēt ārējo kvalitātes standartu pārtikas produktiem atbilstību organizācijas koncepcijai. Noteikt organizācijas pārtikas produktu kvalitātes kritērijus. Izveidot pārtikas produktu kvalitātes novērtēšanas rokasgrāmatu. Izstrādāt pārtikas produktu kvalitātes kontroles procedūras.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Standarti pārtikas produktiem. <u>Lietošanas līmenī:</u> Pārtikas produktu kvalitātes rādītāji. Pārtikas produktu kvalitātes novērtēšanas metodes. Pārtikas produktu kvalitāti regulējošie normatīvie aktu prasības. Pārtikas produktu kvalitātes kontroles procedūras izstrādes principi.	Spēja izstrādāt organizācijas iekšējās kvalitātes prasības pārtikas produktiem.	5.LKI

4.22.	Izstrādāt organizācijas iekšējos ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes standartus.	Atlasīt informāciju par ēdienu un bezalkoholisko dzērienu mikrobioloģiskajiem, vizuālajiem, sensorajiem u.c. gatavošanas, pasniegšanas, realizācijas, uzglabāšanas u.c. rādītājiem.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Kvalitātes vadības pamatprincipi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes rādītāji. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes novērtēšanas metodes. Ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitāti rekomendējošās vadlīnijas un pētījumi.	Spēja izstrādāt organizācijas iekšējos ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes standartus.	5.LKI
		Noteikt organizācijas iekšējos ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes standartus.			
		Sagatavot organizācijas iekšējo ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes standartu novērtēšanas rokasgrāmatu.			
		Izstrādāt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes standarta kontroles procedūras.			
4.23.	Organizēt pārtikas produktu kvalitātes standarta izpildes kontroli organizācijā.	Instruēt darbiniekus par organizācijas iekšējiem pārtikas produktu kvalitātes kritērijiem.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Pārtikas produktu kvalitātes neatbilstību identificēšana. <u>Lietošanas līmenī:</u> Pārtikas produktu kvalitātes novērtēšanas metodes. Pārtikas produktu neatbilstības standartiem risku izvērtēšana.	Spēja organizēt pārtikas produktu kvalitātes standarta izpildes kontroli organizācijā.	5.LKI
		Organizēt pārtikas produktu atbilstības organizācijas noteiktajiem kvalitātes kritērijiem novērtēšanu.			
		Identificēt potenciālos pārtikas produktu kvalitātes neatbilstības iemeslus.			
		Sadarboties ar piegādātājiem pārtikas produktu kvalitātes neatbilstības novēršanai.			

4.24.	Kontrolēt organizācijā gatavoto ēdienu un bezalkoholisko dzērienu atbilstību iekšējiem kvalitātes standartiem.	Novērtēt gatavoto ēdienu un bezalkoholisko dzērienu atbilstību organizācijas noteiktajiem kvalitātes standartiem.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Preventīvās darbības neatbilstību novēršanai. <u>Lietošanas līmenī:</u> Informācijas aprites organizēšana. Informācijas sagatavošana. Pārtikas produktu apstrādes pamatpaņēmieni, palīgpaņēmieni un kombinētie paņēmieni.	Spēja kontrolēt organizācijā gatavoto ēdienu un bezalkoholisko dzērienu atbilstību iekšējiem kvalitātes standartiem.	5.LKI
		Apkopot informāciju par ēdienu un bezalkoholisko dzērienu neatbilstību kvalitātes kritērijiem.			
		Noteikt cēloņus ēdienu un bezalkoholisko dzērienu neatbilstībai noteiktajiem kvalitātes kritērijiem.			
		Sagatavot priekšlikumus ēdienu un bezalkoholisko dzērienu neatbilstības kvalitātes kritērijiem novēršanai.			
		Nodrošināt informācijas apriti starp darbiniekiem par ēdienu un dzērienu kvalitātes neatbilstības kritērijiem, cēloņiem un nepieciešamajām darbībām to novēršanai.			
4.25.	Organizēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes atsauksmēs ietvertās informācijas vadību.	Apkopot klientu atsauksmes par ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitāti.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Klientu atsauksmju par ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitāti apkopošanas un apstrādes paņēmieni. Atsauksmēs ietvertās informācijas pārbaudes metodes.	Spēja organizēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes atsauksmēs ietvertās informācijas vadību.	5.LKI
		Izvērtēt atsauksmēs iekļauto informāciju tālākās analīzes nepieciešamībai.			
		Nodrošināt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu kvalitātes atsauksmēs ietvertās informācijas pārbaudi.			
		Nodrošināt atgriezenisko saiti organizācijas atbildīgajiem darbiniekiem.			

4.26.	Nodrošināt paškontroles rokasgrāmatas izveidi organizācijā.	Izvērtēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu nekaitīgumu ietekmējošos riskus organizācijā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Apdraudējumu analīzes un kritisko kontroles punktu (HACCP - <i>Hazardz Analyses and Critical Control Points</i>) principi. Darbinieku ikdienas aizpildāmā dokumentācija, tās veidi un prasības aizpildīšanai. Organizācijas iekšējo vadlīniju un regulējošo dokumentu izstrāde. Higiēnas prasības personālām Labas higiēnas prakse. Pārtikas drošības apdraudējumi (mikrobioloģiskie, ķīmiskie, fizikālie). Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu izmantošana. Higiēnas prasībās tehnoloģiskām iekārtām, aprīkojumam un telpām.	Spēja nodrošināt paškontroles rokasgrāmatas izveidi ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas organizācijā drošai un nekaitīgai pārtikas aprītei.	5.LKI
		Izstrādāt risku novēršanas procedūras pārtikas nekaitīguma nodrošināšanai.			
		Pielāgot darbības procesiem atbilstošas paškontroles procedūras.			
		Izveidot vienkārši izmantojamu paškontroles dokumentāciju.			
		Izvērtēt iekšējo vadlīniju atbilstību ārējiem normatīviem aktiem un labai praksei.			
4.27.	Uzturēt paškontroles dokumentāciju.	Apzināt jauninājumus drošas un nekaitīgas pārtikas aprītes nodrošināšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Sistemātiskas informācijas plūsmas organizēšanas principi. Datu vai informācijas analīzes un secinājumu izstrādes pamaprincipi. Procedūru izstrādes metodoloģija.	Spēja uzturēt ēdienu un bezalkoholisko dzērienu gatavošanas organizācijas paškontroles dokumentāciju.	5.LKI
		Apkopot un analizēt informāciju par paškontroles procesu uzlabošanas nepieciešamību.			
		Sistemātiski nodrošināt darbiniekus ar aktuālās paškontroles informācijas plūsmu.			
		Uzturēt paškontroles dokumentācijas plūsmas un arhivēšanas procedūru.			
		Arhivēt paškontroles procedūru dokumentāciju.			

4.28.	Organizēt paškontroles sistēmas apmācības darbiniekiem.	Veidot viegli uztveramu informatīvu materiālu par paškontroles procedūrām.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Argumentācijas tipi un metodes. Informatīvo materiālu izstrāde. Pārrunu veidošana. Personāla motivēšana. <u>Lietošanas līmenī:</u> Paškontroles procedūru neievērošanas apdraudējuma riski.	Spēja organizēt paškontroles sistēmas apmācības organizācijas darbiniekiem.	5.LKI
		Skaidrot un argumentēt paškontroles procedūras, uzverot lielāko risku negatīvo ietekmi uz pārtikas drošību.			
		Novērtēt darbinieku zināšanas paškontroles procedūras jautājumos.			
		Monitorēt darbinieku paškontroles procedūru izpildi, nepieciešamības gadījumā, operatīvi organizējot darbinieku apmācības.			
		Organizēt paškontroles procedūru ievērošanas mentoru darbu organizācijā.			
4.29.	Organizēt paškontroles izpildes kontroli vai auditēšanu.	Sagatavot un uzturēt auditēšanas/izpildes kontroles procedūru, kuras vērtējums atspoguļo patiesos risku līmeņus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Auditu veidi un to veikšanas metodoloģija. Neatbilstību identificēšanas metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Risku pārvaldība. Mērierīču un specializēto tehnoloģisko iekārtu veidi un to darbības principi. Korektīvās un preventīvās darbības.	Spēja organizēt paškontroles izpildes kontroli vai auditēšanu.	5.LKI
		Izmantot mērierīces un specializētās ierīces paškontroles procesu auditēšanas/izpildes kontroles nodrošināšanā.			
		Izvērtēt auditēšanas kontroles datus, nosakot vērtējuma riska pakāpi.			
		Izstrādāt korektīvās un preventīvās darbības auditā konstatēto neatbilstību novēršanai.			

4.30.	Izvērtēt pārtikas drošības risku ārējo pārbažu rezultātus.	Piedalīties ārējo kontrolējošo institūciju pārbažu protokolā norādīto neatbilstību izvērtēšanā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Pārtikas drošības kontrolējošās institūcijas valstī. <u>Lietošanas līmenī:</u> Normatīvos aktos noteiktās prasības attiecībā uz pārtikas drošību. Kontrolējošo institūciju vērtēšanas kritēriji. Lietišķā komunikācija.	Spēja izvērtēt pārtikas drošības risku ārējo pārbažu rezultātus.	5.LKI
		Lietišķi un argumentēti komunicēt par atklātajiem pārtikas drošības riskiem.			
		Sagatavot raktisku informāciju atskaitei par neatbilstību novēršanu.			
		Uzturēt ārējo kontrolējošo institūciju pārbažu dokumentācijas arhīvu.			
4.31.	Piedalīties organizācijas pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas krīzes vadībā.	Operatīvi reaģēt uz konkrēto krīzes situāciju turpmāko risku novēršanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Līderība. Krīzes vadība. Krīžu komunikācija. <u>Lietošanas līmenī:</u> Operatīvo lēmumu pieņemšana, atbildība.	Spēja piedalīties organizācijas pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas krīzes vadībā.	5.LKI
		Izvērtēt konkrēto krīzes situācijas potenciālos iemeslus.			
		Organizēt operatīvu krīzes cēloņu novēršanas pasākumus.			
		Koordinēt sadarbību ar pārtikas apriti kontrolējošām institūcijām krīzes gadījumos.			

5. Profesionālās darbības pamatzuddevumu 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.	Atbilstoši 3.sadaļā iekļautajiem uzdevumiem saistībā ar valsts valodas lietošanu.	Sazināties mutvārdos un rakstveidā dažādās profesionālās situācijās un vidēs.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Verbālā un neverbālā saziņa. Plašs vārdu krājums. Funkcionālā gramatika. Valodas stili. Literārās valodas normas. Lietiškie raksti. Valodas kultūra. Nozares/sektora leksika un profesionālā terminoloģija Efektīvas prezentācijas vadīšanas māksla. Kritiskā domāšana un konstruktīva dialoga veidošana.	Spēja brīvi sazināties valsts valodā mutvārdos un rakstveidā, ievērojot literārās valodas normas un lietojot profesionālo terminoloģiju darba pienākumu veikšanai.	5.LKI
		Komunicēt atbilstoši mērķauditorijai un situācijas prasībām.		Spēja konstruktīvi diskutēt un argumentēti prezentēt savu nostāju, nodrošinot korektas, saprotamas un literārās valodas normām atbilstošas informācijas sniegšanu.	5.LKI
		Ievērot latviešu literārās valodas normas lietiskajā saziņā.			
		Veidot labi strukturētus, detalizētus tekstus.			
		Lietot nozares/sektora profesionālo leksiku latviešu valodā.			
		Publiskot prezentācijas materiālus un uzstāties dažādās mērķauditorijās.			
		Brīvi un konstruktīvi diskutēt.			
		Skaidri un argumentēti sniegt profesionālās tēmas izklāstītu valsts valodā.			
5.2.	Atbilstoši 3.sadaļā iekļautajiem uzdevumiem saistībā ar divu svešvalodu profesionālās terminoloģijas lietošanu.	Lietot svešvalodas mutvārdu un rakstveida komunikācijā dažādās profesionālās situācijās un vidēs.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Kultūras daudzveidības koncepcija. Starpkultūru komunikācijas principi daudz kultūru vidē. Savas nacionālās kultūras un citu kultūru standarti, vērtības un uzvedības.	Spēja lietot svešvalodas mutvārdu un rakstveida komunikācijā un profesionālo terminoloģiju divās svešvalodās darba pienākumu veikšanai.	5.LKI
		Lietot profesionālo leksiku profesionālajā saziņā.			

		Ievērot starpkultūru komunikācijas principus daudz kultūru vidē.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Verbālās un neverbālās saziņas specifika daudz kultūru vidē. Plašs profesionālās leksikas krājums.	Spēja efektīvi komunicēt daudz kultūru vidē ievērojot starpkultūru komunikācijas principus.	5.LKI
		Analizēt kultūras līdzības un atšķirības.			
		Patstāvīgi pilnveidot svešvalodu zināšanas un profesionālo leksiku.		Spēja elastīgi risināt starpkultūru konfliktus darba vidē.	5.LKI
5.3.	Atbilstoši 3.sadaļā iekļautajiem uzdevumiem saistībā ar matemātiskās kompetences un kompetences dabaszinātnēs, tehnoloģijās un inženierzinātnēs lietošanu.	Izvērtēt datus novērotās likumsakarības.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Faktu, teoriju un profesionālās darbības likumsakarības. Atjaunojamo energoresursu izmantošanas un attīstības tendences. Pētījumu metodoloģijas principi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Datu apkopošanas un analīzes metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Dabas resursu racionālas un ilgtspējīgas izmantošanas principi. Pētniecības metodes.	Spēja izmantot matemātisko domāšanu, lai veiktu prognozes ēdināšanas nozarē, nodrošinātu argumentu pamatojumus, pārbaudītu un salīdzinātu piedāvātos risinājumus.	5.LKI
		Vispārināt iegūtos secinājumus un izvirzīt jaunas problēmas ēdināšanas nozarē vispārinātā veidā.			
		Piemērot matemātiskus faktus, likumus, algoritmus un struktūras risinājuma meklēšanā (nozarē, jomā, profesijā).			
		Veidot matemātiskas diagrammas, grafikus un konstrukcija ikdienas darbā.			
		Shematizēt matemātiskai interpretācijai nepieciešamos elementus.			
		Sistematizēt informāciju par energoresursu efektīvu izmantošanu.			
		Ieviest videi draudzīgas saimniekošanas pasākumus.			
		Rast radošus risinājumus tehnoloģisko procesu attīstībai.			
		Rīkoties ar tehnoloģiskajām iekārtām, instrumentiem un zinātniskajiem datiem.		Spēja izmantot nozares pētījumus, lai ietekmētu nozares tehnoloģijas, nodrošinot ilgtspējīgu saimniekošanu.	5.LKI

5.4.	Atbilstoši 3.sadaļā iekļautajiem uzdevumiem saistībā ar drošu informācijas un komunikācijas tehnoloģiju lietošanu.	Izmantot digitālās vides datu, informācijas un saturu (digitālais saturs) ieguvei pārlūkošanas, meklēšanas un atlasē rīkus.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Datu aizsardzība digitālajā vidē. Īpašuma aizsardzība pamatprincipi digitālajā vidē. Informācijas un komunikācijas sistēmu drošība. Datu drošība. Datoru drošības programmas. <u>Izpratnes līmenī:</u> Normatīvie akti informācijas un komunikācijas tehnoloģiju jomā. Digitālā vide, riski un draudi digitālajā vidē. Digitālie rīki un tehnoloģijas. Digitālās komunikācijas līdzekļi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Lietojumprogrammas atbilstoši darba uzdevumam.	Spēja pārvaldīt digitālās vides datus, informāciju un saturu atbilstoši profesionālās darbības specifikai, izmantojot dažādus digitālos rīkus un tehnoloģijas.	5.LKI
		Prasmīgi apstrādāt informāciju, datus un saturu digitālā vidē.		Spēja dažādos formātos radīt digitālu saturu un to izplatīt, izmantojot digitālās komunikācijas līdzekļus un tehnoloģijas, ievērojot īpašuma tiesību un datu aizsardzības normas, sniedzot atbalstu citiem.	5.LKI
		Radīt digitālu saturu, veidojot jaunu vai izmantojot dažādas teksta un informācijas daļas, tās pārveidojot, atjaunojot, uzlabojot un precizējot.			
		Izplatīt digitālu saturu, izmantojot piemērotus digitālās komunikācijas līdzekļus un mijiedarbības tehnoloģijas.			
		Attīstīt digitālas prasmes digitāla satura, inovatīvu procesu un produktu radīšanai.			
5.5.	Lietot uzņēmējdarbības principus, veicot profesionālos darba pienākumus.	Veidot komandu kopīgai darbībai.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Finanšu plānošanas un prognozēšanas metodes. Finanšu riski. <u>Izpratnes līmenī:</u> Komercedarbības vides pamatprincipi. Lēmumu pieņemšanas metodes. Pašnovērtējuma mehānismi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Plānošana metodes. Saskarsmes teorijas. Sadarbības principi. Lietvedība.	Spēja veikt savu profesionālo darbību atbilstoši izvēlētajam uzņēmējdarbības modelim, plānojot un izvērtējot savus un komandas darba noteiktos mērķus jaunu vērtību radīšanā.	5.LKI
		Izvirzīt savus un komandas darba mērķus, tos īstenojot atbilstoši noteiktajam biznesa plānam.		Spēja attīstīt biznesa plānu balstoties uz izstrādāto modeli.	5.LKI
		Lietot finanšu plānošanas un prognozēšanas metodes biznesa idejas īstenošanai.			
		Kritiski izvērtēt riskus, kas saistīti ar plānotajām darbībām biznesa idejas īstenošanai.			
		Uzņemties savu individuālo un komandas atbildību jaunu vērtību radīšanā.			
		Izvērtēt sasniegtos mērķus, novērtējot savu			

		un komandas darba ieguldījumu			
		Izmantot atgriezenisko saiti sava un komandas darba jaunu mērķu noteikšanai.			
5.6.	Pilnveidot profesionālo kvalifikāciju.	Apzināties savas personīgās un sociālās attīstības/ pilnveides iespējas.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Karjeras attīstības novērtēšanas principi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Faktu, teoriju un profesionālās darbības procesu likumsakarības. Pašnovērtējuma mehānismi. Mācību, karjeras un darba gaitas plānošana. Pētniecības metodes. Efektīva komunikācija. <u>Lietošanas līmenī:</u> Veselīga prāta, ķermeņa un dzīvesveida komponentes. Kompetenču attīstības vajadzību noteikšana. Laika menedžmenta/pārvaldības pamatprincipi.	Spēja novērtēt un mērķtiecīgi plānot profesionālo kompetenču pilnveidi.	5.LKI
		Adekvāti novērtēt savu profesionālo pieredzi un profesionālās kompetences līmeni.		Spēja efektīvi pārvaldīt savu mācīšanos un karjeru.	5.LKI
		Mērķtiecīgi plānot profesionālo kompetenču pilnveidi.			
		Sistemātiski apgūt jaunas zināšanas un pieredzi.		Spēja ar attiecīgu patstāvības pakāpi mācīties tālāk, pilnveidojot savas kompetences.	5.LKI
		Kritisku izvērtēt situāciju/ notikumu/ darbību/ iespējas un pieņemt lēmumus.			
		Sekot līdzi profesionālās darbības un profesionālās jomas teorijas un prakses attīstībai.			
		Organizēt mācīšanos un būt neatlaidīgam mācībās un mācīšanās procesā.			
		Argumentēti diskutēt, pamatojoties nozares pētījumos.			
		Pilnveidot pētniecības prasmes.		Spēja izmantot analītisku pieeju profesionālajā darbībā un profesionālās jomas attīstībā.	5.LKI

5.7.	Nodrošināt darba tiesisko attiecību normu un darba tiesību ievērošanu.	Iesaistīties kopīgu vai sabiedrības interešu jautājumu risināšanā, tostarp sabiedrības ilgtspējīgas attīstības nodrošināšanā.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Globālās norises un ilgtspējīgas sistēmas daudz kultūrālā vidē. Sabiedrības labklājības izpausmes/rādītāji/ kritēriji. Darba tiesību normatīvie akti.	Spēja pieņemt atbildīgus lēmumus un piemērot normas profesionālajā darbībā saskaņā ar darba tiesību normatīvā regulējuma prasībām.	5.LKI
		Piedalīties vai ierosināt sociāli atbildīgu iniciatīvu izstrādi.			
		Risināt nestandarta darba situācijas.			
		Nodrošināt darba tiesību prasību ievērošanu.			
5.8.	Nodrošināt darba aizsardzības, vides aizsardzības un civilās aizsardzības prasību ievērošanu.	Organizēt darba vietu atbilstoši darba aizsardzības un vides aizsardzības prasībām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> ANO ilgtspējīgas attīstības mērķi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Ilgtspējīgas attīstības stratēģiskie principi. Ārkārtējās situācijas un izņēmuma stāvokļa normatīvais regulējums. <u>Lietošanas līmenī:</u> Darba aizsardzības noteikumi. Vides aizsardzības noteikumi. Ugunsdrošības noteikumi. Elektrodrošības noteikumi. Civilās aizsardzības noteikumi. Pirmās palīdzības sniegšana. Rīcība ugunsgrēka gadījumā. Rīcība ārkārtas gadījumā. Rīcība darba vides risku iestāšanās gadījumā. “Zaļās domāšanas” principi.	Spēja piemērot nozares profesionālo darbību reglamentējošo normatīvo akti prasības un uzraudzīt to izpildi.	5.LKI
		Uzraudzīt noteikto prasību ievērošanu.		Spēja ievērot un uzraudzīt darba drošības, vides aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, higiēnas un kvalitātes prasības, skaidrojot atsevišķiem darba procesa posmiem atbilstošas prasības.	5.LKI
		Apzināt darba vides riska faktoru ietekmi uz veselību.		Spēja ievērot civilās aizsardzības prasības atbilstoši civilās aizsardzības plāniem un normatīvajiem aktiem.	5.LKI
		Izmantot videi draudzīgas darba metodes, nodrošinot efektīvu atkritumu šķirošanu un utilizēšanu.		Spēja atbildīgi rīkoties ārkārtas situācijā un izņēmuma stāvokļa laikā, ievērojot valsts noteikto regulējumu un apzinoties savu atbildību nacionālās drošības saglabāšanā.	5.LKI
		Rīkoties atbilstoši ugunsdrošības, elektrodrošības, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasībām.		Spēja atbildīgi rīkoties ārkārtas situācijās un sniegt nepieciešamo pirmo palīdzību.	5.LKI
		Sniegt pirmo palīdzību.			
		Rīkoties uzņēmuma un valsts mēroga ārkārtas situācijā atbilstoši noteiktajiem civilās aizsardzības plāniem.			
		Atbildīgi rīkoties ārkārtas situācijā un izņēmuma stāvokļa laikā, ievērojot valsts noteikto regulējumu.			

		Rīkoties atbilstoši “zaļās domāšanas” un ilgtspējīgas attīstības principiem.			
		Piemērot “zaļās domāšanas” principus gan ikdienas aktivitātēs, gan profesionālajā darbībā.		Spēja rīkoties atbilstoši “zaļās domāšanas” un ilgtspējīgas attīstības principiem, sniedzot atbalstu šo jautājumu izpratnē.	5.LKI
		Apzināties savu atbildību ilgtspējīgas attīstības mērķu sasniegšanā.			

Vispārīga informācija	
Profesijas standarta iesniedzējs	Latvijas Darba devēju konfederācija. Profesiju standarta izstrādes darba grupa: - Guntis Bredovskis – eksperts, "Baltic Restaurants Latvia", valdes loceklis, servisa direktors; - Agita Kausa – eksperte, Vīna bārs "Garage", valdes locekle, SIA "La Kanna", valdes locekle; - Ēriks Dreibants – eksperts, SIA "Restorāns 3", šefpavārs; - Etjēns Silarājs – eksperts, SIA "Apetite36", izpilddirektors; - Santa Graikste – eksperte, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, izpilddirektore; - Agita Doniņa – moderatore, Biznesa augstskola "Turība", Ph.D., docente; - Kaido Pobuss – moderatora asistents, profesionālās izglītības kompetences centra "Ventspils Tehnikums" projekta vadītājs. Metodiskais atbalsts: - 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	- Linda Spārniņa – Ekonomikas ministrija Nozaru politikas departaments, vecākā eksperte; - Anna Brice – Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums, lektore, eksperts; - Jānis Jenzis – Tūrisma nozares ekspertu padomes, eksperts Latvijas Restorānu biedrības prezidents; - Svetlana Riškova – Pavāru klubs, valdes priekšsēdētāja, eksperts; - Līga Saleniece – Latvijas Darba devēju konfederācija eksperts/ iesniedzējs; - Guntis Bredovskis – "Baltic Restaurants Latvia" valdes loceklis iesniedzējs/ eksperts; - Inese Paudere – Valsts izglītības satura centrs Profesionālās izglītības departaments Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļas vecākā refeente.
Profesijas standarta NEP atzinums	17.03.2022.
Profesijas standarta saskaņošana PINTSA	06.04.2022.
Profesijas standarta iepriekš saskaņotās redakcijas	-