

PROFESIJAS STANDARTS

Reģistrācijas numurs PS 0378

Profesija

Kuģa pavārs

Kvalifikācijas līmenis

2

Nodarbinātības apraksts

Kuģa pavārs strādā uz dažādu tipu kuģiem, veic pārtikas produktu pirmapstrādi, gatavo un noformē ēdienus un piedevas pielietojot tehnoloģisko aprīkojumu un ievērojot sanitārijas, higiēnas un darba drošības noteikumus.

Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Organizēt ēdināšanas darbu uz kuģiem.	<ul style="list-style-type: none"> 1.1. plānot darba procesus; 1.2. organizēt savu darbu; 1.3. pasūtīt izejvielas un kambīzes krājumus; 1.4. novērtēt piegādāto izejvielu un krājumu kvalitāti un kvantitāti, saskaņā ar pavadzīmēm; 1.5. nodrošināt nekvalitatīvo saņemto pārtikas produktu apmaiņu vai atgriešanu krastā; 1.6. kontrolēt saņemto pārtikas produktu novietošanu atbilstošās glabāšanās vietās; 1.7. strādāt ar virtuves tehnoloģisko aprīkojumu ievērojot darba drošības noteikumus; 1.8. sagatavot kambīzi, noliktavas, saldētavas un atpūtas telpas iziešanai jūrā, kā arī saņemot brīdinājumu par gaidāmo vētrainu laiku; 1.9. sakārtot un uzņemt darba vietu darba dienas beigās; 1.10. veikt pārtikas produktu inventarizāciju, ievērojot produktu derīguma termiņus; 1.11. nodrošināt resursu taupīgu izmantošanu; 1.12. atbildēt par gatavo ēdienu kvalitāti
2. Sakārtot ēdināšanas dokumentāciju	<ul style="list-style-type: none"> 2.1. sastādīt ēdienkarti ievērojot produktu uzturvērtību, kuģošanas rajonu un pārtikas produktu esamību uz kuģa; 2.2. aprēķināt dienas racionu /kalorijās/; 2.3. sastādīt pasūtījuma dokumentāciju; 2.4. apkopot pārtikas produktu inventarizācijas dokumentus; 2.5. sastādīt uzskaites un atskaites dokumentāciju; 2.6. sastādīt paškontroles dokumentāciju;
3. Gatavot ēdienus	<ul style="list-style-type: none"> 3.1. veikt produktu pirmapstrādi; 3.2. ievērot produktu uzglabāšanas noteikumus; 3.3. izvēlēties receptūrā paredzētos produktus vai pusfabrikātus; 3.4. izvēlēties siltapstrādes veidu; 3.5. gatavot ēdienus atbilstoši tehnoloģiskajam procesam; 3.6. gatavot buljonus, zupas un mērces; 3.7. gatavot pamatēdienus un piedevas; 3.8. gatavot saldus ēdienus, karstos un aukstos dzērienus; 3.9. gatavot diētiskos un veģetāros ēdienus; 3.10. gatavot cittaute (Āzijas, Eiropas) virtuvju ēdienus; 3.11. gatavot konditorejas un maizes izstrādājumus; 3.12. noformēt ēdienu porcijas; 3.13. izsniegt ēdienus.

<p>4. Organizēt apmeklētāju uzņemšanu un svētku svinēšanu</p>	<p>4.1. sastādīt ēdienkarti Ziemassvētku un citu svētku svinēšanai; 4.2. izvēlēties apkalpošanas veidu; 4.3. klāt galdu atbilstoši apkalpošanas veidam; 4.4. piedāvāt ēdienus; 4.5. pasniegt ēdienus, ievērojot dažādu nacionalitāšu uztura prasības; 4.6. sarunāties ar viesiem valsts valodā; 4.7. sarunāties ar viesiem angļu valodā; 4.8. pielietot profesionālo terminoloģiju;</p>
<p>5. Uzraudzīt drošības tehnikas un sanitārijas ievērošanu</p>	<p>5.1. ievērot darba aizsardzības un drošības tehnikas noteikumus; 5.2. ievērot personīgo un ražošanas higiēnu; 5.3. vienmēr valkāt piemērotu darba tērpu; 5.4. nodrošināt darba tērpu un virtuves dvieļu mazgāšanu un dezinfekciju; 5.5. mazgāt traukus, virtuves piederumus un tehnoloģiskās iekārtas pēc lietošanas; 5.6. veikt ikdienas kambīzes uzkopšanu ievērojot <i>sanitārijas</i> noteikumus; 5.7. veikt noliktavas un saldētavas periodisku uzkopšanu; 5.8. nodrošināt kambīzes izplūdes ventilācijas tīrību; 5.9. sašķirot kambīzes atkritumus pēc kategorijām un novietos tos atbilstošās glabāšanas vietās; 5.10. ievērot higiēnas prasības pārtikas aprītē; 5.11. veikt ēdināšanas procesa paškontroli; 5.12. nekavējoties paziņot par saldētavas nepareizu darbību; 5.13. sniegt pirmo palīdzību nelaimes gadījumos.</p>
<p>6. Rīkoties avārijas situācijās</p>	<p>6.1. aktivizēt trauksmes signālu; 6.2. pielietot individuālos glābšanas līdzekļus; 6.3. sagatavot glābšanas laivu un / vai plostu nolaišanai uz ūdens; 6.4. nolaist glābšanas laivu un / vai plostu ūdenī; 6.5. iedarbināt glābšanas laivas dzinēju, ugunsdzēsamo sistēmu un gaisa padošanas sistēmu; 6.6. padot briesmu signālus izmantojot avārijas VHF (ultraīsviļņi) raidstaciju, radiolokatora atbildētāju (SART), avārijas radioboju (EPIRB) un kuģa pirotehniskos līdzekļus; 6.7. sagatavoties ugunsgrēka dzēšanai; 6.8. dzēst ugunsgrēku, pielietojot stacionāro un pārnesamo ugunsdzēsamo iekārtu.</p>

Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi

- Organizatoriskie– darbs veicams patstāvīgi;
- Fizikālie- troksnis, vibrācija, kuģa šūpošanās, klimata svārstības, laika zonu maiņa; elektromagnētiskā lauka klātbūtne;
- Ķīmiskie- ķīmisko līdzekļu lietošana;
- Psiholoģiskie- darbs noslēgtās telpās un slēgtā vidē, nogurums, stresa situācijas.

Īpašās prasības uzdevumu veikšanai

- Tiesības uzsākt darbu tikai pēc atbilstoša kvalifikācija sertifikāta saņemšanas;
- Veselības standarts, saskaņā ar 2003.gada 07.jūlija Latvijas Republikas Ministru kabineta noteikumiem “Kārtība, kādā nosaka jūrnieku veselības atbilstību darbam un kuģa, un atbilstības noteikšanas kritēriji”;
- Laba fiziskā un psiholoģiskā sagatavotība.

Prasmes

Kopējās prasmes nozarē	Speciālās prasmes nozarē	Vispārējās prasmes/spējas
<ul style="list-style-type: none"> • Orientēties kuģa telpās un avārijas izejās; • Aktivizēt avārijas signalizāciju; • Pielietot iekšējo sakaru sistēmas; • Izmantot kuģa glābšanas līdzekļus: <ul style="list-style-type: none"> - Uzvilkt glābšanas vesti; - Uzvilkt hidrokostīmu; - Lēkt ūdenī no augstuma; - Apgriezt apgāzušos un piepūstu glābšanas plostu pareizā stāvoklī; - Peldēt ar uzvilktu glābšanas vesti; - Turēties virs ūdens ar uzvilktu glābšanas vesti; - Ierāpties glābšanas plostā no kuģa un no ūdens; - Uzstādīt peldošo enkuru; - Pielietot glābšanas līdzekļu ekipējumu; - Darbināt vietas norādīšanas ierīces; • Izmantot kuģa ugunsdzēsamos līdzekļus; • Sniegt elementāro pirmo palīdzību; • Ievērot darba drošības noteikumus; 	<ul style="list-style-type: none"> • Ēdienu gatavošanas procesu plānošana; • Organizēt darbu kambīzē; • Veikt ēdināšanas procesa paškontroli • Strādāt ar virtuves tehnoloģisko aprīkojumu; • Pasūtīt izejvielas un kambīzes krājumus; • Veikt pārtikas produktu kvalitātes novērtēšanu; • Gatavot ēdienus, maizes un konditorejas izstrādājumus; • Gatavot cittaustu ēdienus; • Porcionēt, noformēt un pasniegt ēdienus; • Klāt galdus; • Apkalpot viesus; • Pielietot dažādus viesu apkalpošanas veidus; • Sastādīt ēdienkartes; • Aprēķināt dienas racionu /kalorijās/; • Veikt pārtikas produktu inventarizāciju; • Sastādīt uzskaites un atskaites dokumentāciju; • Veikt kambīzes, noliktavas, saldētavas uzkopšanu; • Mazgāt traukus, virtuves piederumus un tehnoloģiskās iekārtas; • Atbrīvoties no atkritumiem saskaņā ar MARPOL prasībām inventāru 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizēt savu darba vietu; • Strādāt patstāvīgi un komandā; • Komunicēties ar citiem ekipāžas locekļiem; • Informēt par problēmu situācijām; • Ievērot profesionālās ētikas principus. • Uzturēt harmoniskas attiecības ar citiem jūrniekiem. • Ievērot normatīvus un instrukcijas uz kuģa; • Ievērot darba drošības, sanitārijas un higiēnas noteikumus; • Ievērot vides aizsardzības noteikumus; • Pielietot atbilstošas datorprogrammas dokumentācijas noformēšanai.

Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	Priekšstats	Izpratne	Pielietošana
Latviešu valodā			X
Krievu valodā		X	
Angļu valodā			X
Cita svešvaloda		X	
Matemātikā		X	
Ķīmijā un vides zinībās		X	
Fizikā		X	
Datormācība		X	
Fiziskajā kultūrā			X
Ekonomikas pamati		X	
Produktu un gatavās produkcijas uzskaitē			X
Pamatkurss drošībā: <ul style="list-style-type: none"> kuģa glābšanas iekārtas; kuģa ugunsdzēsšanas iekārtas un sistēmas; elementārā pirmā palīdzība; avārijas radio iekārtas, EPIRB un SART; cilvēka drošība un sociālā atbildība 			X
Ēdināšanas procesa paškontrolē (HACCP): <ul style="list-style-type: none"> kritisko punktu noteikšana ražošanā; faktori kritisko kontroles punktu izveidē; kritisko punktu izveides analīze un novēršanas pasākumi 		X	
Darba aizsardzība un darba drošības noteikumi uz kuģiem: <ul style="list-style-type: none"> riska faktori, specifika darbā uz kuģiem; darba procesa ietekme uz strādājošo; darba aizsardzības organizācija un kontrole; darba drošības noteikumi; darba devēja un darba ņēmēja tiesības un pienākumi 			X
Sanitārijā un higiēnā: <ul style="list-style-type: none"> darbinieku sanitārijas un higiēnas pamati; sanitārijas prasības uz kuģiem; dezinfekcija, dezinsekcija, deratizācija; sanitārās prasības izejvielu, produktu pieņemšanā un uzglabāšanā; likumdošana par sanitārās uzraudzības organizēšanu 			X
Uztura fizioloģijā: <ul style="list-style-type: none"> uzturvielas; uztura sagatavošana; uztura vērtība; ēdienreizes un ēdienkartes sastādīšanas noteikumi; uztura higiēna un sanitārija 		X	
Ēdināšanas darba organizācijā un plānošanā uz kuģiem: <ul style="list-style-type: none"> specifika darba organizācijā ražošanas telpās; palīgtelpu izvietojums un to raksturojums; apgādes organizācijas raksturojums 			X

Tehnoloģiskā aprīkojuma pielietošanā <ul style="list-style-type: none"> • aprīkojuma iedalījums pa veidiem, to apkope; • darba drošības noteikumi darbā ar aprīkojumu; • sanitārijas noteikumi attiecībā uz aprīkojumu 			X
Pārtikas produktu zinībās: <ul style="list-style-type: none"> • prečzinības veidi; • kvalitātes noteikšanas metodes; • produktu ķīmiskais sastāvs; • pārtikas produktu raksturojums, uzglabāšana, kvalitātes prasības 			X
Ēdienu gatavošanas tehnoloģijā: <ul style="list-style-type: none"> • ēdienu gatavošanas tehnoloģija, process, sastāvdaļas; • ēdienu tehnoloģijas raksturojums, ievērojot grupu dalījumu 			X
Maizes un konditorejas izstrādājumu gatavošanā: <ul style="list-style-type: none"> • izejvielu sagatavošana ražošanas procesam; • mīklu klasifikācija un raksturojums; • pildījumu un apdares pusfabrikātu gatavošana 			X
Ēdienu un konditorejas izstrādājumu noformēšanā: <ul style="list-style-type: none"> • noformēšanas pamatelementi; • krāsu saskaņošana; • kompozīcijas veidošana; • galda un telpas noformēšana 			X
Profesionālā svešvalodā /angļu/: <ul style="list-style-type: none"> • sarunvalodas pamati; • profesionālā terminoloģija; • produktu izejvielu, gatavās produkcijas apstrāde; • galda klāšana; • pasūtījumu pieņemšana; • ēdienkarte; • viesu apkalpošana 			X
Vides aizsardzība		X	

Profesijas standarta izstrādes darba grupas sastāvs:

- Sergejs Grigors – kuģa pavārs (SIA “LAPA”);
- Ojārs Bite – kuģa pavārs (SIA “LAPA”);
- Pāvels Fiļipenko – kuģa pavārs (Dobsona kuģniecības aģentūra);
- Oksana Kuzmenko – kuģa pavāre (CSM Baltija);
- Svetlana Ševcova – VAS “Latvijas Jūras administrācija” Jūrnieru reģistra vecākā inspektore

Profesijas standarta eksperti:

- Satiksmes ministrija
- Latvijas Jūras administrācija
- Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija

Veikt produktu pirmapstrādi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dārzeņu, augļu un sēņu; ➤ zivju, jūras produktu; ➤ gaļas, putnu, subproduktu.
Gatavot buljonus	<ul style="list-style-type: none"> ➤ kaulu; ➤ kaulu- gaļas; ➤ sēņu; ➤ zivju; ➤ dārzeņu novārījumu.
Gatavot zupas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ nedzidrās; ➤ biezeņzupas; ➤ dzidrās; ➤ piena; ➤ aukstās; ➤ saldās.
Gatavot mērces	<ul style="list-style-type: none"> ➤ no mērču pusfabrikātiem; ➤ iebiezinātās (pamatmērces un atvasinātās) ➤ sviesta, sviesta- olu; ➤ aukstās mērces; ➤ saldās mērces.
Gatavot dārzeņu ēdienus, piedevas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aukstos (salātus, uzkodas); ➤ karstos (vārīti, sautēti, cepti, tvaikoti); ➤ karstās uzkodas; ➤ sēņu ēdienus.
Gatavot putraimu, makaronu ēdienus (pastas) un piedevas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ biežputras (irdenās, šķidrās, biezās); ➤ ēdienus no biežputrām; ➤ makaronu ēdienus (sacepumi, puđiņi) un piedevas
Gatavot biezpiena un olu ēdienus	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aukstās olu uzkodas; ➤ karstos olu ēdienus; ➤ aukstos biezpiena ēdienus; ➤ karstos biezpiena ēdienus.
Gatavot zivju un citu jūras produktu ēdienus	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aukstos ēdienus; ➤ aukstos un karstos jūras produktu ēdienus un uzkodas; ➤ karstos zivju ēdienus un uzkodas (vārītus, tvaikotus, ceptus, saceptus, sautētus, maltās masas).
Gatavot gaļas un subproduktu ēdienus	<ul style="list-style-type: none"> ➤ karstos gaļas ēdienus un uzkodas (vārītus, tvaikotus, ceptos, saceptos, sautētus, maltās masas); ➤ aukstos ēdienus un uzkodas; ➤ subproduktu ēdienus.
Gatavot mājputnu gaļas ēdienus	<ul style="list-style-type: none"> ➤ aukstos mājputnu gaļas ēdienus un uzkodas; ➤ karstos mājputnu gaļas ēdienus un uzkodas (vārītus, tvaikotus, ceptos, saceptos, sautētus, maltās masas); ➤ subproduktu ēdienus.
Gatavot saldus ēdienus	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ogu un augļu; ➤ kompotus; ➤ recinātos (krēmus, ķīseļus, žeļejas); ➤ uzpūteņus;

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ karstos saldus ēdienus; ➤ saldētos saldus ēdienus.
Gatavot karstos un aukstos dzērienus	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tējas; ➤ kafijas; ➤ kakao; ➤ šokolādi; ➤ atspirdzinošos dzērienus.
Gatavot konditorejas un maizes izstrādājumus	<ul style="list-style-type: none"> ➤ rauga, smilšu, kārtainu, biskvīta miklu; ➤ maizi; ➤ plātsmaizes, kliņģerus; ➤ pīrāgus, smalkmaizīte, cepumus; ➤ kēksus, mafīnus, vafeles; ➤ kūkas, tortes.

Piezīme: gatavot cittautu (Āzijas un Eiropas) atbilstošo grupu un izejvielu ēdienus.