



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: raksturot ēdināšanas uzņēmumus un to darba organizāciju. Zina: ēdināšanas uzņēmumu darba procesus, ražošanas un apkalpošanas organizāciju. Izprot: uzņēmuma darbības mērķus un uzdevumus un darbinieku lomu to īstenošanā. 2. Spēj: piemērot savā darbā nozares un uzņēmuma kvalitātes standartu prasības. Zina: kvalitātes standartu saturu un pamatprincipus. Izprot: pozitīva uzņēmuma tēla, imidža nozīmi uzņēmuma darbībā un viesu apkalpošanas procesos. 3. Spēj: sadarboties ar ēdināšanas uzņēmuma darbiniekiem. Zina: ēdināšanas uzņēmuma struktūru, darbinieku pienākumu un atbildības sadali. Izprot: komandas darba nepieciešamību kvalitatīvu ēdināšanas pakalpojumu sniegšanā. 4. Spēj: lietot ēdināšanas uzņēmumā tehnoloģiskās iekārtas, materiālus, aprīkojumu. Zina: uzņēmuma darbībā siltumiekārtu, aukstumiekārtu un citu iekārtu, kā arī aprīkojuma veidus un to izmantošanas iespējas. Izprot: uzņēmuma darbībā lietoto tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma nozīmi uzņēmuma klientu apkalpošanas nodrošināšanai. 5. Spēj: izvērtēt darba vides riska faktorus ēdināšanas uzņēmumā. Zina: galvenos riska faktorus, darba vides riska faktoru iedarbības iespējamās sekas, pasākumus riska faktoru samazināšanai vai novēršanai. Izprot: bīstamo un kaitīgo faktoru iedarbību uz cilvēka veselību, iespējas izvairīties un aizsargāties.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Viesmīlis; Bārmenis; Vīnzinis; Konditors; Konditora palīgs; Pavārs; Pavāra palīgs
Vienības veids	Kopīgā nozares/sekтора vienība (KV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniegamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipu raksturošanu;

	• darbiniekiem izvirzītās kultūras, lietišķās etiķetes un saskarsmes prasību analizēšanu; • uzņēmuma darbinieku pienākumu aprakstīšanu; • galveno darba organizācijas prasību ēdināšanas uzņēmumā raksturošanu; • darba vides riska faktoru izvērtēšanu.
--	--