



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 "Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: uzturēt kārtībā darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu. Zina: darba vietas un iekārtu apkopes un tīrīšanas procesus, secību un higiēnas pasākumus. Izprot: higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumā. 2. 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. 3. Spēj: ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības. Zina: izejvielu un produktu uzglabāšanas prasības. Izprot: izejvielu un produktu uzglabāšanas pamatprincipus. 4. Spēj: sekot līdzi izmantojamo produktu un izejvielu apjomam, derīguma termiņam un kvalitātei. Zina: produktu un izejvielu uzglabāšanas principus. Izprot: noliktavas plānošanas pamatprincipus. 5. Spēj: lietot darba vietas prasībām atbilstošu darba apģērbu, 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. 6. Spēj: apzināt darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus. Zina: HACCP principu elastīgu piemērošanu savā darbā. Izprot: kritisko kontroles punktu koncepciju, labas higiēnas prakses vadlīniju saturu.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Viesmīlis; Bārmenis; Vīzinis; Konditors; Konditora palīgs; Pavārs; Pavāra palīgs
Vienības veids	Kopīgā nozares/sekтора vienība (KV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: situāciju analīzi par higiēnas un darba drošības prasību ievērošanu ēdināšanas uzņēmumā;

	• iespējamo risku novērtēšanu un kritisko kontroles punktu noteikšanu produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā; • izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmu un prasību ievērošanas kontroli; • pārtikas aprites posmu aprakstīšanu.
--	---