



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 "Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: atbildīgi sadarboties ar darba vadītāju un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē. Zina: savus pienākumus un atbildību, gatavošanas tehnoloģijas (ēdienu, konditorejas izstrādājumu u.c.). Izprot: profesionālās ētikas, profesionālās saskarsmes un komandas darba nozīmi. 2. Spēj: veikt darba uzdevumus, ievērojot darba plānu. Zina: darba plānu un izpildes grafiku ievērošanu. Izprot: darba uzdevuma izpildes resursus. 3. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu attiecīgā darba uzdevumu veikšanai. Zina: uzņēmumā izmantoto tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma veidus, to raksturojumu. Izprot: tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma izmantošanu ražošanas procesā, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus. 4. Spēj: pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas prasībām. Zina: pārtikas produktu izejvielu uzglabāšanas režīmus un termiņus, noliktavu veidus un to raksturojumu. Izprot: tehnoloģisko iekārtu un noliktavu uzturēšanas darba kārtībā nozīmi ēdināšanas uzņēmumu sekmīgai darbībai. 5. Spēj: uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši higiēnas prasībām. Zina: nozares iekšējos un ārējos normatīvos aktus, labas higiēnas prakses vadlīnijas. Izprot: personāla higiēnas, personiskās un minimālās higiēnas prasības ēdināšanas uzņēmumā, tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu lietojumu. 6. Spēj: precīzi ievērot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā. Zina: kvalitātes standartu prasības, ražošanas plūsmas nepārtrauktības nozīmi. Izprot: tehnoloģiskos un ražošanas procesus, tehnoloģiskās dokumentācijas saturu.
LKI līmenis	LKI 3. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pavārs; Pavāra palīgs; Konditors; Konditora palīgs
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)

Novērtēšana

Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj:

- darbinieka darbu plānošanu konkrēta ēdiena gatavošanai;
- tehnoloģiskās iekārtas sagatavošanu uzdevuma veikšanai;
- tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstības dažādu pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas prasībām pārbaudi;
- tehnoloģiskās dokumentācijas izvērtēšanu.