



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 "Ēdienkartes izveide"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: analizēt nepieciešamo informāciju par pašreizējiem uzņēmuma resursiem un iespējām, veidojot dažādas ēdienkartes. Zina: ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus. Izprot: tehnisko un citu resursu priekšnosacījumu ietekmi uz ēdienkartes veidošanu. 2. Spēj: piedalīties dažādu ēdienkaršu plānošanā sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm (konditoru, pavāru u.c.). Zina: ēdienkaršu veidus, pieprasījuma īpatnības dažādu apstākļu ietekmē. Izprot: ēdienkartes plānošanas pamatojumu, tās svarīgumu uzņēmuma darbības nodrošināšanai. 3. Spēj: veidot dažādas (t.sk. pasūtījuma) ēdienkartes, ievērojot uzņēmuma specifiku un citus priekšnoteikumus. Zina: ēdienkartes veidošanas pamatus, ēdienu secību ēdienkartē, ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus, pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principu, profesionālo terminoloģiju. Izprot: ēdienkartes struktūru, pasūtījuma ēdienkartes izveides principus. 4. Spēj: izvērtēt dažādas ēdienkartes un to atbilstību pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principiem. Zina: pilnvērtīga, daudzveidīga uztura pārtikas produktu grupas u.c. Izprot: pilnvērtīga, daudzveidīga, sabalansēta uztura raksturojumu, veselīga uztura ieteikumus. 5. Spēj: izvērtēt ēdienkartes saturiskos un vienkāršotus finansiālos datus sadarbībā ar ieinteresētajām pusēm. Zina: ēdienu realizācijas un ēdienu pārdošanas apjomu dažādos termiņos, ēdienu grupu īpatsvara izvērtējamu un katra ēdiena analīzes pamatprincipus u.c. Izprot: ēdienkartes izvērtēšanas nosacījumu ietekmi uz ēdināšanas uzņēmuma darbību.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Pavārs
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniegamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj:

	• nepieciešamās informācijas par uzņēmuma resursiem un iespējām analizēšanu; • ēdienkārtu izveidi atbilstoši uzņēmuma specifikai un citiem priekšnosacījumiem, izvērtējot ēdienkartes atbilstību pilnvērtīga, daudzveidīga uztura principiem; • ēdienkartes saturiskā un finansiālā satura izvērtēšanu.
--	---