



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 nodrošināšana uz kuģa"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem. Zina: dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumus, ēdienkartē neiekļaujamus un dažādu valstu sezonālos pārtikas produktus, eksotisko pārtikas produktu ietekmi uz cilvēka organismu, pārtikas drošuma un kvalitātes prasības, krājumu aprēķināšanas metodes noteiktam laika periodam, pārtikas produktu izvēles principus, ņemot vērā darba apstākļus uz kuģa. Izprot: krājumu izvēles un pasūtīšanas principus pilnvērtīgas ēdināšanas nodrošināšanai uz kuģa. 2. Spēj: sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības. Zina: pārtikas alerģijas un to simptomus, pārtikas alerģēnus, pārtikas nepanesību un tās simptomus, pārtikas produktu uzturvērtību, Starptautiskā jūrnieku labklājības un atbalsta tīkla (ISWAN) u.tml. vadlīniju ieteikumus par veselīgu un drošu uzturu uz kuģa, laikapstākļu ietekmi uz cilvēka darbību un veselību, dienas vidējās uztura normas aprēķināšanas metodes, pārtikas krājumu patēriņa aprēķinu, ēdienkartes sagatavošanas principus pārtikas trūkuma gadījumā. Izprot: ēdienkartes sagatavošanas principus pilnvērtīgas ēdināšanas nodrošināšanai uz kuģa. 3. Spēj: gatavot ēdienus un izstrādājumus (t.sk. maizi un konditorejas izstrādājumus), racionāli izmantojot uz kuģa pieejamos pārtikas krājumus un ievērojot pārtikas higiēnas prasības. Zina: ēdienu un izstrādājumu (t.sk. maizes un konditorejas izstrādājumu) gatavošanas tehnoloģijas, pārtikas produktu, gatavo ēdienu un izstrādājumu uzglabāšanas un realizācijas noteikumus uz kuģa, ēdiena pārpalikumu uzglabāšanas un atkārtotas sildīšanas nosacījumus, saindēšanās ar pārtiku pazīmes, dzeramā ūdens kvalitātes prasības uz kuģa, drošības un higiēnas noteikumus kambīzē, gatavojot ēdienu, dažādu pārtikas produktu savstarpējās piesārņošanās novēršanu, pārtikas produktu racionālas izmantošanas principus, tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu lietošanas un uzglabāšanas noteikumus. Izprot: ēdienu gatavošanas darbu drošu un efektīvu izpildi, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Kuģa pavārs
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)

Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • tehnoloģiskās dokumentācijas sagatavošanu (ēdienkarti (angļu valodā) vienai dienai, tehnoloģiskās kartes vakariņu ēdieniem, nepieciešamo sarakstu (angļu un latviešu valodās) krājumu pasūtīšanai); • ēdienu gatavošanu, tostarp maizes un konditorejas izstrādājumu cepšanu.
--------------------	---