



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 "Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, ievērojot restorānā noteiktos kvalitātes kritērijus. Zina: produktu kvalitāti un saderību, gatavojot sarežģītus un inovatīvus ēdienus, un ēdienu izsniegšanas prasības restorānā, ēdienu klasiskās receptes. Izprot: laika plānošanu un pasūtījuma ēdiena gatavošanas un izsniegšanas saistību, t.sk. lielam viesu skaitam dažādās situācijās un/vai neparedzētos apstākļos, restorāna noteiktos ēdiena gatavošanas, laika un kvalitātes kritērijus. 2. Spēj: atbildīgi veikt dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienu (atbilstoši produkta un ēdiena veidam) gatavošanu viesu klātbūtnē. Zina: pasūtījuma ēdienu gatavošanas specifiku un tehnoloģijas, termiskās apstrādes paņēmienus. Izprot: tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus viesu zālē, higiēnas un darba drošības prasības pavāra darba vietai, aprīkojumam un produktu apstrādei un ēdienu gatavošanai viesu klātbūtnē. 3. Spēj: veikt gatavo ēdienu (t.sk. zivju, mājputnu u.c.) sadali un papildu pasūtījuma ēdienu noformēšanu viesu klātbūtnē. Zina: ēdienu sadales, porcionēšanas un papildu noformēšanas paņēmienus/veidus un atbilstošus traukus, piederumus un dažādas sarežģītības noformēšanas dekorus, elementus, rotājumus un materiālus, dekoratīvās griešanas pamatus. Izprot: ēdienu sadales un porcionēšanas procesu, noformēšanas materiālu un elementu lietošanu un iespējas dažādas sarežģītības un sastāva pasūtījuma ēdieniem. 4. Spēj: prezentēt viesiem ēdiena gatavošanas procesu un veicamās darbības. Zina: ar ēdiena gatavošanu un pasniegšanu saistīto terminoloģiju – ēdiena sastāvdaļas un organoleptiskos kvalitātes rādītājus, termiskos procesus u.c. Izprot: veiksmīgas profesionālās saziņas īpatnības, plānveida, loģiski pamatota un detalizēta stāstījuma veidošanu dažādiem viesiem dažādās situācijās, t.sk. svešvalodās. 5. Spēj: radoši noformēt ēdienu pasniegšanai atbilstoši restorāna konceptam. Zina: ēdienu izkārtošanas veidus, dekoratīvās griešanas instrumentu un produktu izvēli un lietojumu, netradicionālās un vēsturiskās ēdienu noformēšanas un pasniegšanas metodes. Izprot: dažādas sarežģītības dekoru, elementu, rotājumu un materiālu lietošanu dažādu ēdienu un izstrādājumu noformēšanā, to vizuālo saderību ar ēdieniem, traukiem.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Restorāna pavārs

Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • pasūtījuma ēdienu gatavošanu; • pagatavoto ēdienu porcionēšanu un noformēšanu viesu klātbūtnē, to prezentēšanu viesim.