



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 "Telpu un darba vietas sagatavošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu atbilstoši uzņēmuma/ struktūrvienības uzdevumiem un darba plānam. Zina: restorāna/struktūrvienības darba organizācijas prasības, savu un personāla pienākumus un atbildību. Izprot: restorāna/struktūrvienības darba organizāciju, virtuves, bāra un tirdzniecības zāles tehnoloģiskos procesus, personāla darba pienākumus. 2. Spēj: piedalīties telpu sagatavošanā viesu uzņemšanai. Zina: telpu uzkopšanas inventāra iedalījumu un uzkopšanas līdzekļu lietošanas specifiku, to uzglabāšanas noteikumus. Izprot: telpu uzkopšanas inventāra un līdzekļu lietošanu, atbilstoši telpu apdares materiāliem. 3. Spēj: nodrošināt zāles un galdu uzkopšanu pirms un pēc darba dienas. Zina: zāles sagatavošanas veidus, darba vietas uzturēšanu kārtībā. Izprot: higiēnas nozīmi katra viesu apkalpošanas procesa posmā. 4. Spēj: uzkopt savu darbavietu pirms/pēc darba dienas. Zina: uzkopšanas grafikus līdzekļus, paņēmienus un secību. Izprot: uzkopšanas līdzekļus pielietojumu. 5. Spēj: sakārtot restorāna/struktūrvienības darba vidi un telpas viesu apkalpošanai. Zina: restorāna / struktūrvienības ražošanas un tirdzniecības telpu iekārtošanas prasības, racionālu uzņēmuma resursu izmantošanu, nozarei saistošos darba drošības noteikumus, ergonomikas prasības. Izprot: restorāna / struktūrvienības darba vides organizācijas un telpu sagatavošanas noteikumus. 6. Spēj: iekārtot ergonomisku darba vietu un uzturēt to darba kārtībā. Zina: darba vietas iekārtojumu noteicošos faktorus, optimāli sniedzamās zonas, darba virsmu optimālos augstumus, piespiedu darba pozas. Izprot: ergonomikas noteikumus darba vietas iekārtošanā un sakārtošanā. 7. Spēj: piemērot restorāna/struktūrvienības tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un materiālu lietošanu atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem. Zina: restorāna/struktūrvienības tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma veidus un lietošanu, darba drošību, tehnoloģiskos darba procesus. Izprot: tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma darbības principus un lietošanas noteikumus.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Viesmīlis

Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • restorāna/struktūrvienības ražošanas un tirdzniecības telpu iekārtošanas prasību raksturošanu; • zāles un galdu uzkopšanas pirms un pēc darba dienas raksturošanu; • telpu sagatavošanu viesu uzņemšanai atbilstoši uzdevuma izpildei dotajai informācijai par restorāna/struktūrvienības darba organizācijas prasībām un personāla pienākumiem un atbildību; • savas darbavietas uzkopšanu pirms un pēc darba; • ergonomiskas darba vietas iekārtošanu un uzturēšanu, lietojot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un materiālus atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem.