



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 "Viesu pasūtījuma pieņemšana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: pieņemt galdu rezervāciju un uz klausīt īpašās vēlmes. Zina: rezervēšanas procesa veidus, rīcības dažādos noslogojuma gadījumos, informācijas precizitātes nozīmi pakalpojuma sniegšanā. Izprot: rezervācijas nozīmi pakalpojuma pārdošanā un pareiza pirmā iespaيدا radišana. 2. Spēj: sagaidīt un izvietot viesus pie galdiem. Zina: apkalpošanas uzņemšanas posma secību, saziņas veidus, lietišķo un profesionālo etiķeti, vispārējās un profesionālās ētikas prasības. Izprot: viesu sagaidīšanas nozīmi viesu apkalpošanas procesa kontekstā. 3. Spēj: informēt viesus par uzņēmuma pakalpojumiem. Zina: uzņēmuma pakalpojumu piedāvājumu, profesionālo terminoloģiju. Izprot: viesmīļa profesionālās darbības viesu vēlmju un vajadzību izzināšanā. 4. Spēj: piedāvāt viesiem ēdienu un dzērienu kartes. Zina: ēdienkartes pasniegšanas un pasūtījuma pieņemšanas noteikumus, profesionālo terminoloģiju. Izprot: ēdienkartes un dzērienu kartes piedāvājumu un svešvalodu zināšanu nozīmi sekmīgai pasūtījumu pieņemšanai. 5. Spēj: raksturot viesiem ēdienu un dzērienu kartes īpašos piedāvājumus. Zina: īpašo piedāvājumu sortimentu. Izprot: īpašo piedāvājumu vieta un nozīmi ēdienkartē, to priekšrocības. 6. Spēj: pieņemt ēdienu un dzērienu pasūtījumu no viesā. Zina: ēdienu, dzērienu un vīna kartes piedāvājumu, satura un ierakstu vispusīgu raksturojumu, detalizētu pasūtījuma pieņemšanu. Izprot: pārdošanas pamatprincipu praktisku pielietošanu pasūtījuma pieņemšanā.. 7. Spēj: raksturot viesiem ēdienus un dzērienus (t.sk vīnu) un to saderību. Zina: produktu, izejvielu un dzērienu izcelsmi, ēdienu gatavošanas tehnoloģiskos aspektus, vīnu zinības pamatus. Izprot: ēdienu un dzērienu (t.sk. vīnu) saderības pamatprincipus un raksturu garšas mijiedarbību. 8. Spēj: piedāvāt viesiem dažādus dzērienus un kokteiļus. Zina: dzērienu un kokteiļu pasniegšanas noteikumus un pasniegšanas temperatūras, sastāvdaļas. Izprot: dažādu viesu vēlmju nodrošināšanas iespējas apkalpošanas procesā.
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: • galdu rezervācijas pieņemšanu, uzklusot īpašās vēlmes un informējot par uzņēmuma pakalpojumiem; • viesu sagaidīšanu un izvietojumu pie galdiem; • ēdienu un dzērienu karšu piedāvāšanu viesiem un īpašo piedāvājumu raksturošanu; • ēdienu un dzērienu pasūtījumu no viesu pieņemšanu; • ēdienu un dzērienu (t.sk vīnu) un to saderības raksturošanu; • dažādu dzērienu un kokteiļu piedāvāšanu viesiem.