

PAVĀRA PROFESIJAS STANDARTS

1. Profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Pavārs	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3. PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI))
2. Profesionālās kvalifikācijas prasības	
Profesijas specializācijas: Kuģa pavārs. Restorānu pavārs.	
Saistītās profesijas, kvalifikācijas līmenis: Pavāra palīgs.	
3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu kopsavilkums	
<p>Pavārs gatavo un noformē dažādas sarežģītības ēdienus, ievērojot ēdienu gatavošanas tehnoloģiju, uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un racionālu visu resursu apriti, nodrošina ražošanas tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un lietošanu darbā, izvērtē izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu kvalitāti. Pavārs strādā uzņēmumos, kas nodarbojas ar ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu.</p>	
Pavāra pienākumi un uzdevumi:	
3.1. Darbu organizēšana virtuvē:	
<ul style="list-style-type: none">– plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu;– pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, inventāra gatavību darbam;– uzturēt darba vietu un darba vidi atbilstoši sanitārajām prasībām;– sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos;– kontrolēt tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu ražošanas plūsmā;– īstenot izejvielu un produktu izsekojamības prasības.	
3.2. Izejvielu un produktu pirmapstrāde:	
<ul style="list-style-type: none">– pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem;– izvērtēt saņemto izejvielu un produktu atbilstību pavaddokumentiem un normatīvajiem aktiem;– ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības;– sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam;– veikt sagatavoto izejvielu un produktu pieņemšanu un ievietošanu noliktavās;– veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi;– kontrolēt izejvielu un produktu apriti ražošanas procesā.	
3.3. Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas veidošana:	
<ul style="list-style-type: none">– veidot tehnoloģiskās kartes ēdieniem un dzērieniem;– veidot kalkulācijas kartes ēdieniem un dzērieniem;	

- veidot ēdienkartes;
- nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas pielietošanu ražošanā;
- aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un atskaites dokumentāciju;
- veikt inventarizāciju.

3.4. Ēdienu, piedevu, starpproduktu gatavošana:

- gatavot starpproduktus;
- gatavot ēdienus, piedevas un dzērienus;
- uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas gatavošanas laikā;
- gatavot veselīgu uzturu;
- attīstīt Latvijas produktu gatavošanas tradīcijas;
- noformēt ēdienus;
- sagatavot ēdienus pasniegšanai.

3.5. Ēdienu, piedevu, starpproduktu uzglabāšana:

- pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām;
- piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidu dažādi sagatavotiem produktiem;
- nodrošināt produktu grupu saderību un produkta uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā;
- nodrošināt produktu, izejvielu, pusfabrikātu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.

3.6. Viesu apkalpošanas nodrošināšana:

- noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu;
- organizēt galdu klāšanu atbilstoši apkalpošanas veidam;
- pieņemt pasūtījumu, uzklaust viesu vajadzības un vēlmes;
- koordinēt pasūtījumu izpildi;

3.7. Profesionālās darbības pamatprincipu ievērošana:

- sazināties valsts valodā;
- lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās;
- sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus;
- pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas atskaišu sagatavošanā;
- ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības;
- ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus;
- organizēt darba vietu atbilstoši darba drošības prasībām;
- nelaimes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem;
- iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā;
- pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.

**4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,
PROFESIONĀLĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Profesionālās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)
4.1.	Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu.	<p>Atbildīgi izvērtēt resursu pieejamību.</p> <p>Novērtēt darba vidi.</p> <p>Organizēt darba vietas virtuvē.</p> <p>Izstrādāt dienas/darba plānu un laika grafiku.</p> <p>Uzraudzīt dienas/darba plānu un laika grafiku izpildei.</p> <p>Uzraudzīt saistīto resursu izmantošanai.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u></p> <p>Darba uzdevuma izpildes resursi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Ražošanas plūsmas. Racionāla darba procesa paņēmieni. Darba plānu un grafiku veidošana. Dienas darba plāna izveide.</p>	<p>Spēja atbildīgi plānot darba procesus, izvērtējot visu saistīto resursu atbilstību darba uzdevumam.</p> <p align="right">4. LKI</p>
4.2.	Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, inventāra gatavību darbam.	<p>Izvēlēties un noteikt tehnoloģisko aprīkojumu un inventāru atbilstoši darba uzdevumam.</p> <p>Izvērtēt tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra tehnisko stāvokli un gatavību darbam.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Tehnoloģiskie procesi. Darba drošības prasības. Tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumi.</p>	<p>Spēja novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesam.</p> <p align="right">4. LKI</p>
4.3.	Uzturēt darba vietu un darba vidi atbilstoši sanitārajām prasībām.	<p>Piemērot personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasības.</p> <p>Ievērot telpu, iekārtu un personīgās higiēnas prasības darba uzdevuma veikšanā.</p> <p>Atbildīgi lietot darbā individuālos aizsardzības līdzekļus, t.sk aizsargtērpu.</p> <p>Veikt regulāru veselības stāvokļa pārbaudi.</p> <p>Pielietot atbilstošus tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļus.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u></p> <p>Nozares iekšējie un ārējie normatīvie akti.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u></p> <p>Labas higiēnas prakses vadlīnijas.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Personīgās un personālās higiēnas prasības. Tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļi. Minimālās higiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumā.</p>	<p>Spēja uzturēt kārtībā darba vietu un vidi atbilstoši normatīvo aktu prasībām.</p> <p align="right">4. LKI</p>

		Ievērot uzņēmuma iekārtu un aprīkojuma tīrīšanas un dezinfekcijas plānu.			
4.4.	Kontrolēt tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu ražošanas plūsmā.	Ievērot tehnoloģisko procesu izpildes prasības. Precīzi lasīt tehnoloģiskās kartes. Nodrošināt plūsmas principa ievērošanu ražošanas tehnoloģiskā procesa norises laikā	<u>Izpratnes līmenī:</u> Kvalitātes standartu prasības. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ražošanas plūsma. Tehnoloģiskie un ražošanas procesi. Tehnoloģiskā dokumentācija.	Spēja precīzi ievērot un kontrolēt tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu ražošanas plūsmā.	4. LKI
4.5.	Īstenot izejvielu un produktu izsekojamības prasības.	Precīzi piemērot ieviestā paškontroles sistēmas prasības savā darbā. Nodrošināt produktu marķējumu atbilstoši produktu grupām. Īstenot izsekojamības principus ražošanas procesā. Veikt pierakstus izsekojamības nodrošināšanai visos produktu aprites posmos.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Nozares normatīvie akti. <u>Lietošanas līmenī:</u> Pārtikas produktu izsekojamības nodrošināšanas metodes. Izsekojamības nodrošināšana. Produktu pieņemšanas nosacījumi un kārtība. Paškontroles sistēmas prasības (HACCP).	Spēja nodrošināt izejvielu un produktu izsekojamību uzņēmumā.	4. LKI
4.6.	Pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem.	Izvērtēt izejvielas un produktus, izmantojot sensorās vērtēšanas metodes. Piemērot kvalitātes rādītājus vērtēšanā. Atbildīgi novērtēt iepakojumu un marķējumu.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Mikrobioloģiskās, fizikālās un ķīmiskās vērtēšanas metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Sensorās vērtēšanas metodes. Produktu pieņemšanas kontroles kritēriji.	Spēja pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem, novērtējot to kvalitāti.	4. LKI
4.7.	Izvērtēt saņemto izejvielu un produktu atbilstību pavaddokumentiem un normatīvajiem aktiem.	Izvērtēt saņemtās izejvielas, preces un materiālus, precīzi nolasot to marķējumu. Sensori izvērtēt izejvielu kvalitātes rādītājus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Pārtikas produktu raksturojums. Produktu kvalitātes rādītāju raksturojums. Marķējuma informācija.	Spēja precīzi aizpildīt preču pieņemšanas un nodošanas dokumentus.	4. LKI

		Precīzi ievērot dokumentu aprites prasības uzņēmumā.	Izejvielu un produktu pieņemšanas kārtība.		
4.8.	Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības.	Veikt izejvielu un produktu uzglabāšanas uzraudzības pasākumus. Kontrolēt produktu un izejvielu kvalitāti uzglabāšanas laikā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Noliktavu saimniecības raksturojums. <u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu un izejvielu uzglabāšanas prasības un transportēšanas noteikumi. Izejvielu un produktu rotācijas princips noliktavās.	Spēja ievērot un kontrolēt produktu uzglabāšanas režīmus un prasības.	4. LKI
4.9.	Sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam.	Sagatavot ražošanai (svērt, dozēt u.c.) izejvielas un produktus. Precīzi ievērot uzglabāšanas prasības un nosacījumus sagatavotajām izejvielām un produktiem.	<u>Lietošanas līmenī</u> Izejvielu un produktu grupas, veidi, to raksturojums. Tehnoloģiskais aprīkojums un inventārs. Tehnoloģiskās kartes.	Spēja sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam, precīzi ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus.	4. LKI
4.10.	Veikt sagatavoto izejvielu un produktu pieņemšanu un ievietošanu noliktavās.	Novērtēt noliktavu atbilstību higiēnas prasībām. Veikt primāro izejvielu, preču un materiālu apstrādi pirms ievietošanas noliktavās. Izvietot noliktavās, ievērojot izejvielu un produktu saderību.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Noliktavu un noliktavu inventāra raksturojums. Mērinstrumentu izmantošana. Profesionālā terminoloģija. Svaru mērvienības. Izejvielu un produktu saderība. Izejvielu produktu uzglabāšanas prasības un transportēšanas noteikumi.	Spēja pieņemt un novērtēt izejvielas un produktus izvietojot noliktavās.	4. LKI
4.11.	Veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi.	Noteikt produktiem un izejvielām atbilstošu pirmapstrādes veidu. Sagatavot pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu. Veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskās kartes	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskās kartes. Produktu un izejvielu pirmapstrādes veidi. Tehnoloģiskais aprīkojums un inventārs. Sanitārijas un higiēnas noteikumi pirmapstrādes procesos.	Spēja atbildīgi veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām.	3. LKI

		nosacījumiem.			
		Ievērot sanitārijas un higiēnas noteikumus pirmapstrādes procesos.			
4.12.	Kontrolēt izejvielu un produktu apriti ražošanas procesā.	Ievērot ražošanas plūsmas un to secību.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu un produktu realizācijas termiņi. Produktu aprites un darba laika plānošana.	Spēja ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.	4. LKI
		Kontrolēt izejvielu un produktu apriti ražošanas procesā un laikā.			
4.13.	Veidot tehnoloģiskās kartes ēdieniem un dzērieniem.	Ievērot tehnoloģiskās kartes veidošanas struktūru.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģiskās kartes struktūra. Tehnoloģiskā procesa shēma.	Spēja veidot dažādu ēdienu un dzērienu tehnoloģiskās kartes.	4. LKI
		Precīzi aprēķināt nepieciešamo ēdiena vai dzēriena pagatavošanai vajadzīgo izejvielu un produktu daudzumu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Svara zudums produktiem pirmapstrādes un termiskās apstrādes laikā.		
		Pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai.	Izejvielu ielikuma normas un iznākums. Tehnoloģiskajās kartēs norādāmā informācija. Profesionālā terminoloģija. Izmaiņu veikšana tehnoloģiskajās kartēs. Mērvienības un formas. Matemātikas metodes un instrumenti	Spēja pielietot matemātiskos aprēķinus tehnoloģiskās dokumentācijas veidošanā.	4. LKI
4.14.	Veidot kalkulācijas kartes ēdieniem un dzērieniem.	Precīzi aprēķināt ēdienu un dzērienu pašizmaksu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Kalkulācijas kartes saturs un norādāmā informācija. Kalkulācijas kartes, pārrēķini.	Spēja veidot ēdienu un dzērienu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izmaksas.	4. LKI
		Noteikt ēdienu un dzērienu pārdošanas cenu atbilstoši uzņēmuma prasībām.			
4.15.	Veidot ēdienkartes.	Plānot ēdienkarti, ievērojot uzņēmuma specifiku u.c. ietekmējošos faktoros.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Nozares iekšējie un ārējie normatīvie	Spēja veidot dažādas ēdienkartes, ievērojot uzņēmuma veidu un citus	4. LKI

		Ievērot ēdienkartē ēdienu grupu secību.	akti. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienkartes struktūra. Ēdienkartes veidošanu ietekmējošie faktori. Ēdienkaršu veidi. Veselīga uztura pamatprincipi.	priekšnoteikumus.	
		Veidot daudzveidīgas ēdienkartes, ievērojot veselīga uztura pamatprincipus, klientu pieprasījumu, u.c. priekšnoteikumus.			
4.16.	Nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas pielietošanu ražošanas procesā.	Ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas izpildi dažādu ēdienu, t.sk starpproduktu gatavošanā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskie un ražošanas procesi. Tehnoloģiskā dokumentācija.	Spēja precīzi ievērot un nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas pielietošanu un to prasību izpildi ražošanas procesā.	4. LKI
	Kontrolēt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu ražošanas procesā.				
	Analizēt tehnoloģisko karšu izmaiņas - produktu ielikuma normu un citu faktoru izmaiņas				
	Izvērtēt tehnoloģiskās dokumentācijas atbilstību un atjaunot tās, ja ir nepieciešamība.				
4.17.	Aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un atskaites dokumentāciju.	Uzskaitīt aprītē esošās izejvielas, produktus u.c.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ražošanas/materiālo vērtību procesa uzskaites un atskaites dokumentācija.		
	Veidot atskaites par izmantotajām izejvielām un produktiem.				
	Precīzi ievērot dokumentu aprites prasības uzņēmumā.				
4.18.	Veikt inventarizāciju.	Novērtēt materiālās vērtības.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Inventarizācijas pamatnoteikumi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Inventarizācijas veikšanas procedūra pa	Spēja patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām savas kompetences ietvaros.	4. LKI
	Veikt izejvielu un produktu uzskaiti virtuvē.				

		Veidot inventarizācijas dokumentāciju.	posmiem. Inventarizācijas dokumentācija.		
4.19.	Gatavot starpproduktus.	Rūpīgi izvērtēt sagatavoto izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Gatavošanas veidi un procesi. Sanitārijas un higiēnas noteikumi. Uzturvērtības saglabāšana starpproduktos.	Spēja gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus.	3. LKI
		Gatavot starpproduktus, ievērojot tehnoloģiskās kartes norādījumus.			
4.20.	Gatavot ēdienus un dzērienus.	Izvērtēt sagatavotās izejvielas un produktus atbilstību tehnoloģiskajai kartei.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģija. Termiskās apstrādes pamatpaņēmieni, palīgpaņēmieni un kombinētie paņēmieni.. Tehnoloģisko iekārtu lietošanas instrukcijas. Higiēnas un sanitārās prasības ēdienu gatavošanā. Auksto un karsto dzērienu gatavošanas tehnoloģija. Auksto un karsto uz kodu un ēdienu gatavošanas tehnoloģijas.		
		Ievērot ēdienu un dzērienu tehnoloģiskās gatavošanas prasības.			
		Novērtēt gatavo ēdienu un dzērienu kvalitātes rādītājus.			
		Gatavot atbilstoši produkta veidam: <ul style="list-style-type: none"> • gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieki un putni) ēdienus; • zivju (t.sk. saldūdens) un jūras produktu ēdienus; • dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus; • pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus; • miltu ēdienus; • piena, piena produktu un olu ēdienus; • veģetārus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.). 			
		Gatavot atbilstoši ēdiena veidam: <ul style="list-style-type: none"> • aukstās un karstās uzkodas; • mērces; • zupas; • otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); 			

		<ul style="list-style-type: none"> • saldus ēdienus; • dzērienus. 			
4.21.	Uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas gatavošanas laikā.	<p>Ievērot tehnoloģiskajās kartēs noteikto darba izpildes secību.</p> <p>Nodrošināt darba izpildes laiku un termiņus.</p> <p>Novērtēt sensoros kvalitātes rādītājus un izmaiņas gatavošanas laikā.</p> <p>Nodrošināt kvalitātes rādītāju analīzi tālākās darbības pilnveidei.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Izejvielu dabiskie zudumi un tehnoloģiskie zudumi gatavošanas laikā.</p> <p>Kvalitātes rādītāji un to rezultātu analīze.</p> <p>Izmaiņas produktos termiskās apstrādes laikā, to raksturojums.</p>	Spēja uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus.	4. LKI
4.22.	Gatavot veselīgu uzturu.	<p>Piemērot veselīga uztura gatavošanas pamatprincipus ikdienā.</p> <p>Dažādēt ēdienu gatavošanā izmantojamus produktus.</p> <p>Lietot ēdienu gatavošanā produktus no visām pārtikas produktu grupām.</p> <p>Izmantot augu valsts produktus ikdienas ēdienreizēs.</p> <p>Veidot ēdienkartes atbilstīgi dzīvesveidam.</p> <p>Popularizēt veselīgu uzturu (misija).</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u></p> <p>Produkta ražošanas tehnoloģijas (bioloģiskā un konvencionālā saimniecība).</p> <p>Produktu uzturvielu raksturojums.</p> <p>Veselīga un sabalansēta uztura raksturojums.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Produktu apstrādes paņēmieni maksimālai uzturvērtību saglabāšanai produktos.</p> <p>Veselīga dzīvesveida pamatprincipi.</p> <p>Ēdienreižu regularitāte.</p> <p>Pilnvērtīga uztura nepieciešamais uzturvielu daudzums cilvēkam.</p> <p>Racionālas ēdienkartes uzturvielu un kaloritātes aprēķins.</p> <p>Veselīga uztura ieteikumi.</p> <p>Ieteicamās enerģijas un uzturvielu devas.</p>	Spēja piemērot veselīga uztura pamatprincipus dažādu ēdienu gatavošanā.	4. LKI
4.23.	Attīstīt Latvijas produktu gatavošanas tradīcijas.	Atbildīgi rūpēties par Latvijas, novadu un reģionālo, kulinārā mantojuma saglabāšanu.	<p><u>Izpratnes līmenī:</u></p> <p>Latvijas kulinārijas vēsture, vietējie produkti un to izcelsme, tradīcijas un</p>	Spēja atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot novadu, reģionu ēdienu	4. LKI

		<p>Popularizēt reģionālos ēdienus, tradīciju un gadskārtu ēdienus.</p>	<p>gadskārtas. Novadu un reģionu ēdienu īpatnības.</p>	<p>gatavošanas īpatnības.</p>	
		<p>Ievērot ēdienu raksturīgās gatavošanas, noformēšanas un pasniegšanas tradīcijas.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Latvijas ēdienu prezentēšana. Ēdienu pasniegšanas tradīcijas. Ēdamās savvaļas veltes.</p>		
		<p>Iekļaut ēdienu gatavošanā, noformēšanā un pasniegšanā Latvijā audzētus un ražotus produktus, savvaļas produktus.</p>	<p>Sezonālo ēdienu cikliskā kalendāra izstrādes principi. Sezonas produktu pieejamība, lietošana uzturā un to pagatavošana.</p>		
		<p>Gatavot daudzveidīgus ēdienus, izmantojot sezonālus (raksturīgus Latvijai) produktus.</p>			
4.24.	Noformēt ēdienus.	<p>Patstāvīgi izvēlēties traukus atbilstoši ēdiena un pasniegšanas veidam.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdiena izkārtošanas pamatprincipi. Ēdiena noformēšanā izmantojamie trauki, piederumi, materiāli. Noformēšanas pamatelementi. Dekoratīvās griešanas pamati.</p>	<p>Spēja radoši noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus.</p>	4. LKI
		<p>Kārtot ēdiena sastāvdaļas atbilstoši tehnoloģiskajai kartei un pasniegšanas veidam.</p>			
		<p>Radoši pielietot ēdienu noformēšanai atbilstošus materiālus.</p>			
4.25.	Sagatavot ēdienus pasniegšanai.	<p>Izvēlēties atbilstošu ēdiena pasniegšanas veidu.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Ēdienu pasniegšanas temperatūras. Ēdienu pasniegšanas metodes. Ēdienu pasniegšanas secība. Iekārtas trauku uzturēšanai siltumā.</p>	<p>Spēja sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei.</p>	4. LKI
		<p>Precīzi plānot ēdienu sagatavošanu izsniegšanai.</p>			
		<p>Nodrošināt ēdienu uzglabāšanu pirms pasniegšanas.</p>			
		<p>Nodrošināt ēdienu pasniegšanas temperatūru.</p>			
4.26.	Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu	<p>Atbildīgi novērtēt tehnoloģisko iekārtu, noliktavu, to inventāra un aprīkojuma stāvokli (higiēna u.c. rādītāji).</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Noliktavu veidi un raksturojums. Tehnoloģisko iekārtu – aukstumiekārtu</p>	<p>Spēja nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas procesiem.</p>	4. LKI

	uzglabāšanas prasībām.	Nodrošināt noliktavu temperatūras režīmus, uzglabāšanas prasības.	uzturēšana darba kārtībā. Uzglabāšanas režīmi un termiņi.		
4.27.	Piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidi dažādi sagatavotiem produktiem.	Izvēlēties un pielietot iepakojuma veidu, atbilstošu temperatūru un tehnoloģiskās iekārtas uzglabāšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Materiālu un iepakojumu veidi, izvēle.	Spēja pielietot atbilstošu produktu uzglabāšanai paredzēto iepakojumu un marķējumu.	4. LKI
		Precīzi marķēt produktus un starpproduktus atbilstoši uzņēmuma iekšējām uzglabāšanas prasībām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Vakuuma iepakojumu vai speciālo iepakojumu veidi un pielietojums, izvēle.		
		Ievērot produkta veidam atbilstošus uzglabāšanas režīmus.	Marķējuma informācija produktu īslaicīgai un ilglaicīgai uzglabāšanai.		
		Precīzi aizpildīt mērījumu un kontroles tabulas.			
4.28.	Nodrošināt produktu grupu saderību un produkta uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā.	Izvietot produktus noliktavās, ievērojot saderību.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Produktu uzglabāšanas principi, derīguma termiņi. Riski produktu uzglabāšanas laikā.	Spēja piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidu produktiem, ēdieniem, starpproduktiem, ievērojot produktu grupu saderību un pārtikas produktu uzglabāšanas prasības.	4. LKI
		Konsekventi ievērot produktu derīguma termiņus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Uzglabāšanas termiņi. Risku analīze. Noliktavu raksturojums. Uzglabāšanas taras, virtuves inventāra pielietojums. Mērījumu un kontroles prasības pārtikas produktu uzglabāšanai. Produktu uzglabāšanas kārtība. Produktu grupu saderība. Produktu uzglabāšanas prasības (temperatūras, mitrums, ilgums, u.c.). Sensorās novērtēšanas metodes.		
4.29.	Nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	Ievērot produktu aprites prasības visos posmos (pirmais iekšā, pirmais ārā).	<u>Lietošanas līmenī:</u> "Pirmais iekšā - pirmais ārā" metode (FIFO) metode.	Spēja atbildīgi nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.	4. LKI
		Piemērot rotācijas principu produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu	Pārtikas produktu uzglabāšanas režīmi.		

		apritē.	Higiēnas prasības izejvielu uzglabāšanā.		
		Precīzi reģistrēt apriti produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu izsekojamības pierakstos.			
4.30.	Noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu.	Novērtēt galda klājumā lietojamos galda traukus, piederumus un veļu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Galda klājumos izmantojamie galda trauku, piederumu un veļas veidi. Galda trauku raksturojums un pielietojums. Galda piederumu raksturojums un pielietojums.	Spēja noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus un galda veļu.	4. LKI
		Izvēlēties galda klājuma veidiem piemērotākos galda traukus un piederumus.			
4.31.	Organizēt galdu klāšanu atbilstoši apkalpošanas veidam.	Izmantot sagatavotos galda traukus un piederumus noteiktam galda klājumam.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Galda klājumu veidi. Viesu apkalpošanas veidi.	Spēja organizēt galdu klāšanu, piemērojot atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu.	4.LKI
		Definēt atšķirības starp pamatklājumu un paplašinātajiem klājumu veidiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Galda trauku, piederumu un ēdienu izvietojuma nosacījumi.		
4.32.	Pieņemt pasūtījumu, uz klausot viesu vajadzības un vēlmes.	Raksturot ēdienkartē iekļautos ēdienus un dzērienus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Aktuālā piedāvājuma raksturojums. Lietišķā saskarsme.	Spēja pieņemt pasūtījumu, uz klausot pasūtītāja vajadzības un iespējas.	4.LKI
		Piemērot aktuālo piedāvājumu pasūtītāja vēlmēm un vajadzībām.			
4.33.	Koordinēt pasūtījumu izpildi.	Izvērtēt un apkopot saistošo informāciju par pasūtījumiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Sadarbības nodrošināšana pasūtījuma izpildē. Pasūtījuma informācijas apmaiņas nodrošināšana. Pasūtījumu izpildes soļi. Pasūtījuma dokumentācijas izveide.	Spēja atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmuma ietvaros.	4.LKI
		Noteikt un deleģēt darba uzdevumus atbilstoši kompetencei.			
		Izveidot pasūtījuma dokumentāciju.			
		Koordinēt pasūtījumu izpildi sadarbībā ar iesaistītajiem darbiniekiem.			
		Nodrošināt pasūtījuma analīzi tālākās			

		darbības pilnveidei.			
--	--	----------------------	--	--	--

**5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,
VISPĀRĒJĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Vispārējās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
5.1.	Sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos.	Plānot darbus atbilstoši dienas plānam. Veikt darbus, ievērojot racionālu laika sadalījumu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Laika plānošana.	Spēja sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē.	4.LKI
5.2.	Sazināties valsts valodā.	Sazināties valsts valodā. Lietot profesionālo terminoloģiju darba uzdevuma veikšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Vārdu krājums. Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos. <u>Lietošanas līmenī:</u> Valsts valoda.	Spēja izteikt un interpretēt jēdzienus, domas, faktus un viedokli gan mutiski, gan rakstiski valsts valodā.	4.LKI
5.3.	Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.	Sazināties mutiski un rakstiski svešvalodās. Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos. <u>Lietošanas līmenī:</u> Svešvaloda. Starpkultūru mijiedarbība.	Spēja sazināties vismaz divās svešvalodās profesionālo darba uzdevumu veikšanai.	4.LKI
5.4.	Sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un	Sadarboties komandā apzinoties savu atbildību kopējā uzdevuma veikšanā.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Sociālo attiecību dažādība.	Spēja efektīvi iesaistīties komandas darbā, ievērojot profesionālās ētikas un	4.LKI

	komunikācijas principus.	<p>Efektīvi sadarboties dažādās vidēs un situācijās, veicot profesionālos pienākumus.</p> <p>Kritiski un radoši domāt.</p> <p>Racionāli plānot savu un komandas laiku.</p> <p>Identificēt stresa rašanās cēloņus.</p>	<p>Sabiedrības sociālā un politiskā struktūra.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u></p> <p>Sadarbības veicināšanas principi. Komandas izveide. Konfliktu novēršana.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Laika plānošanas paņēmieni. Efektīvas saskarsmes un sadarbības paņēmieni. Lietišķās komunikācijas process.</p>	komunikācijas principus.	
5.5.	Pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas dažādu profesionālo dokumentu sagatavošanā.	<p>Lietot datoru un biroja tehniku profesionālo darba uzdevumu veikšanai.</p> <p>Mērķtiecīgi apstrādāt informāciju, izvēloties piemērotāko risinājumu.</p> <p>Atbildīgi apmainīties ar informāciju.</p> <p>Patstāvīgi sagatavot profesionālos dokumentus un organizēt to plūsmu, izmantojot lietojumprogrammas.</p> <p>Atrast nepieciešamo informāciju interneta resursos, datu nesējos.</p> <p>Izvērtēt kritiski informācijas ticamību.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u></p> <p>Normatīvie akti informācijas tehnoloģiju jomā. Datora un biroja tehnikas darbības principi.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Lietojumprogrammas atbilstoši darba uzdevumam. Darbs ar biroja tehniku. Informācijas sistēmu drošība. Datoru drošības programmas.</p>	Spēja pārliecinoši un droši izvēlēties un lietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas profesionālo darba uzdevuma veikšanai.	4.LKI
5.6.	Ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības.	<p>Organizēt darba vietu atbilstoši darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības prasībām.</p> <p>Lietot darbā individuālos aizsardzības līdzekļus, t.sk. aizsargtērpu.</p> <p>Novērtēt darba vides riska faktoru ietekmi uz veselību.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u></p> <p>Darba aizsardzības sistēmas organizācija. Nozares iekšējie un ārējie normatīvie akti</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u></p> <p>Darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, dabas un vides aizsardzības normatīvie akti.</p>	Spēja ievērot darba tiesību, darba vides, ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus, ievērojot normatīvo aktu prasības.	3.LKI

		Ievērot darba likumdošanas prasības.	Ilgtspējīgas attīstības būtība. Darba apstākļi un cilvēka veselība kā dzīves kvalitātes nosacījums. Ugunsdrošības aizsardzības līdzekļi un to pielietošana. Ergonomikas pamatprincipi. Darba vides riska faktori un novērtēšanas metodes. Atkritumu šķirošanas nepieciešamība.		
		Ievērot uzņēmuma darba iekšējās kārtības noteikumus.			
		Ievērot prasības ražošanas procesā radušos atkritumu šķirošanai.			
5.7.	Ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus.	Pielietot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošība noteikumus, veicot konditora pienākumus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Darba vides riska faktoru novēršanas preventīvie pasākumi. Elektrodrošības noteikumi. Drošības signāli un zīmes. Darba aizsardzības līdzekļi un to pielietošana. Individuālo un kolektīvo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības. Droši un ergonomiski darba paņēmieni. Pirmā palīdzība. Rīcība ārkārtas situācijā.		
		Pielietot ugunsdrošības aizsardzības līdzekļus.			
5.8.	Organizēt darba vietu atbilstoši darba drošības prasībām.	Piemērot ergonomikas prasības darba vietas iekārtošanā.	Darba aizsardzības līdzekļi un to pielietošana. Individuālo un kolektīvo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības. Droši un ergonomiski darba paņēmieni. Pirmā palīdzība. Rīcība ārkārtas situācijā.		
		Sagatavot darba vietu drošai darba veikšanai.			
		Uzturēt patstāvīgā darba kārtībā darba vietu un aprīkojumu.			
5.9.	Nelaiemes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem.	Pielietot ABC-shēmu kritisko stāvokļu novēršanai, dzīvības saglabāšanai un uzturēšanai.	Spēja sniegt pirmo palīdzību un rīkoties ārkārtas situācijā.		4.LKI
		Sniegt pirmo palīdzību aroda negadījumos.			
5.10.	Iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā.	Personīgi iesaistīties jaunu ideju (t.sk. ēdienu) radīšanā, izrādot iniciatīvu.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Uzņēmējdarbību regulējošie normatīvie akti. <u>Izpratnes līmenī:</u> Ekonomiskie resursi un ekonomikas pamatproblēmas. Komercedarbības veidi.	Spēja radīt jaunas idejas un pieņemt pamatotus lēmumus konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā.	4.LKI
		Argumentēti definēt prioritātes.			
		Efektīvi plānot resursus.			
		Izvērtēt ekonomiskos riskus.			

		Pieņemt lēmumus par problēmu risinājumu konkrētās situācijās.	Biznesa plāna nozīme uzņēmējdarbībā. <u>Lietošanas līmenī:</u>		
		Izstrādāt ieteikumus turpmākās darbības pilnveidošanas pasākumiem.	Uzņēmuma darba organizācija. Tirgzinības pamati.		
5.11.	Pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.	Izvērtēt profesionālo pieredzi un savas karjeras izaugsmes iespējas.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Plānošanas un lēmumu pieņemšanas principi.	Spēja plānot un pieņemt lēmumus savas profesionālās karjeras veidošanā.	4.LKI
	Kritiski izvērtēt un izmantot iegūto informāciju profesionālajā darbībā.	<u>Izpratnes līmenī:</u>			
	Pielietot dažādas mācīšanās stratēģijas.	Darbinieka motivēšanas un talantu attīstīšanas nozīme darba kvalitātes paaugstināšanā.			
	Sekot aktualitātēm ēdināšanas sektorā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Mācīšanās stratēģijas. Pašvērtējuma principi.			

Vispārīga informācija	
Profesijas standarta iesniedzējs	<p>Latvijas Darba devēju konfederācija.</p> <p>Profesiju standarta izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Jānis Kaļķis – eksperts, Latvijas Vīnziņu asociācijas prezidents; – Ingmārs Ladīgs – eksperts, "Ladig's cafe" koncepta šefpavārs; – Elmārs Kovaļevskis – eksperts, SIA "Kovel", valdes loceklis; – Māris Jansons – eksperts, Latvijas pavāru kluba valdes loceklis, restorāna "Kets" šefpavārs, līdzīpašnieks; – Inese Vīcupa – eksperts, SIA "RX Īpašumi" valdes locekle; – Santa Graikste – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas izpilddirektore; – Liene Kalberga – moderatora asistents, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas biroja vadītāja.
Profesijas standarta ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> – Madara Lūka – Ekonomikas ministrijas Nozaru politikas departamenta vecākā referente; – Santa Graikste – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas izpilddirektore; – Jānis Pumpiņš – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas Restorānu nodaļas vadītājs; – Līga Saleniece – LDDK profesiju standartu izstrādes projektu vadītāja – Maija Kaire – SIA "Kairi" valdes priekšsēdētāja; – Anda Rezgale – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums" Tūrisma un komerczinību nodaļas vadītāja; – Rita Jaurēna – VISC Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļas vecākā referente.
Profesijas standarta NEP atzinums	29.01.2018.
Profesijas standarta saskaņošana PINTSA	07.02.2018.
Profesijas standarta iepriekš saskaņotās redakcijas	15.04.2009.