

Izglītības iestāde	Smiltenes tehnikums
Programmas veids	Profesionālā vidējā izglītība
Programmas kopa	Ēdināšanas pakalpojumi
Iegūstamā kvalifikācija	Pavārs 3. profesionālās kvalifikācijas līmenis (4. LKI)
Iepriekšējā izglītība	Pamatizglītība
Īstenošanas ilgums	4 gadi (5768 stundas)
Ieguves forma	Klātie

PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS APRAKSTS

Profesionālās izglītības programmas mērķis:

Izglītības procesā sagatavot pavāru, kurš 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.

Profesionālās izglītības programmas vispārizglītojošie un profesionālie uzdevumi:

Izglītības procesā apgūt profesionālās zināšanas, prasmes un kompetences:

1. plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu, ievērojot darba plānu un izejvielu, produktu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus;
2. pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, inventāra gatavību darbam;
3. uzturēt darba vietu un darba vidi atbilstoši higiēnas un darba drošības prasībām un ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus;
4. kontrolēt tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu ražošanas plūsmā;
5. sadarboties ar kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus;
6. īstenot izejvielu un produktu izsekojamības prasības;
7. pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem, izvērtēt to atbilstību pavaddokumentiem un normatīvajiem aktiem;
8. ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības;
9. sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam;
10. veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi, veikt sagatavoto izejvielu un produktu pieņemšanu un ievietošanu noliktavās;
11. veidot tehnoloģiskās un kalkulācijas kartes ēdieniem un dzērieniem, veidot ēdienkartes;
12. nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas pielietošanu ražošanas procesā;
13. aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un atskaites dokumentāciju un veikt inventarizāciju;
14. gatavot starpproduktus, ēdienus un dzērienus, uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas gatavošanas laikā;
15. attīstīt Latvijas produktu gatavošanas tradīcijas un gatavot veselīgu uzturu;
16. noformēt ēdienus un sagatavot tos pasniegšanai;
17. pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām;
18. piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidu dažādi sagatavotiem produktiem;
19. nodrošināt produktu grupu saderību un produkta uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā un racionālu to apriti uzņēmumā;
20. organizēt galdu klāšanu atbilstoši apkalpošanas veidam, noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu;
21. pieņemt pasūtījumu, uzklaustot viesu vajadzības un vēlmes un koordinēt pasūtījumu izpildi;
22. lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās;
23. pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas dažādu profesionālo dokumentu sagatavošanā;
24. ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības;
25. iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā;

Izglītības iestāde	Smiltenes tehnikums
Programmas veids	Profesionālā vidējā izglītība
Programmas kopa	Ēdināšanas pakalpojumi
Iegūstamā kvalifikācija	Pavārs
	3. profesionālās kvalifikācijas līmenis (4. LKI)
Iepriekšējā izglītība	Pamatizglītība
Īstenošanas ilgums	4 gadi (5768 stundas)
Ieguves forma	Klātiene

26. pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas, spējot plānot un pieņemt lēmumus savas profesionālās karjeras veidošanā.

Profesionālās izglītības programmas apguves kvalitātes novērtēšana:

Izglītojamie, kuri apguvuši izglītības programmu un ieguvuši nepieciešamo zināšanu un prasmju galīgo vērtējumu – atzīmi ne zemāku par „gandrīz viduvēji - 4” vai „ieskaitīts” visos mācību priekšmetos, praktiskajās mācībās un kvalifikācijas praksē, ir nokārtojuši profesionālās vidējas izglītības valsts noslēguma pārbaudījumus vispārizglītojošos mācību priekšmetos - trīs centralizētos eksāmenus un vienu pēc izglītojamā izvēles, un nokārtojuši profesionālās kvalifikācijas eksāmenu ar vērtējumu – atzīmi, ne zemāku par „viduvēji - 5”, saņem diplomu par profesionālo vidējo izglītību.

Tālākās izglītības iespējas:

- turpināt izglītību augstākās pakāpes izglītības programmās ;
- izglītoties dažāda veida profesionālās tālākizglītības un profesionālās pilnveides programmās;
- pašizglītoties.