

<b>Tālākizglītības programma “Ēdināšanas pakalpojumi”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvalifikācija "<b>Pavārs</b>"</li> <li>• Kvalifikācijas līmenis – 4. PKL/ 4. LKIL</li> <li>• Īstenošanas ilgums – 960 stundas</li> <li>• Prasības iepriekšējai izglītībai – vidējā vai arodizglītība</li> <li>• Iegūstamais izglītības dokuments – profesionālās kvalifikācijas apliecība</li> </ul>
<b>Programmas saturs</b>	<p><b>Mērķis</b> – Izglītības procesa rezultātā sagatavot pavāru, kurš gatavo un noformē dažādas sarežģītības ēdienus, ievērojot ēdiena gatavošanas tehnoloģiju, uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un racionālu visu resursu apriti, nodrošina ražošanas tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un lietošanu darbā, izvērtē izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdiena kvalitāti.</p> <p><b>Apgūstamie moduļi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi;</li> <li>• Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā;</li> <li>• Lietišķās saskarsmes pamatprincipi;</li> <li>• Ražošanas darba organizācija (1. līmenis);</li> <li>• Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde;</li> <li>• Ēdiena gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis);</li> <li>• Produktu un izstrādājumu uzglabāšana;</li> <li>• Ēdiena gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis);</li> <li>• Ēdienkartes izveide;</li> <li>• Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve;</li> <li>• Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide;</li> <li>• Profesionālā saziņa svešvalodās;</li> <li>• Ražošanas darba organizācija (2. līmenis);</li> <li>• Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana (izvēles);</li> <li>• Gaļas produktu ražošanas pamati (izvēles);</li> <li>• Maizes gatavošanas un cepšanas pamati (izvēles);</li> <li>• Sabiedrības un cilvēka drošība (1. un 2. līmenis);</li> <li>• Zaļās prasmes;</li> <li>• Sociālās un pilsoniskās prasmes (2. līmenis);</li> <li>• Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis);</li> <li>• Pavāra prakse.</li> </ul>
<b>Plānotā mācību norise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teorētiskās nodarbības – darba dienu vakaros attālināti tiešsaistē</li> <li>• Praktiskās mācības – sestdienās klātienē (daļa varētu būt arī attālināti tiešsaistē)</li> <li>• Kvalifikācijas prakse (240 stundas) – uzņēmumos</li> </ul>
<b>Izmaksas</b>	Pēc tāmes, atbilstoši dalībnieku skaitam grupā (1300,00 – 1970,00 EUR)