



**Mācību centra “BUTS”
profesionālās tālākizglītības programmas
“ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI” apraksts**

<i>Izglītības programmas nosaukums</i>	ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI
<i>Izglītības programmas kods</i>	20T 811 02 1
<i>Izglītības apguves forma</i>	Klātiene

PROGRAMMAS IZVEIDES PAMATOJUMS

Profesionālās tālākizglītības programma “Ēdināšanas pakalpojumi”, profesionālā kvalifikācija “Pavāra palīgs” (2.PKL, atbilst 3.LKI) ir izstrādāta atbilstoši Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās sadarbības apakšpadomes 2018. gada 7. februāra sēdē (protokols Nr. 1) apstiprinātajam Pavāra palīga profesijas standartam un spēkā esošajai likumdošanai.

Izglītības programma tiek realizēta pēc Eiropas Sociālā fonda projekta “Nodarbināto personu profesionālās kompetences pilnveide” pieprasījuma. Pieprasījums ir balstīts uz tūrisma un skaistumkopšanas nozares ekspertu padomes lēmumu par prasmju un zināšanu vajadzībām nozarē, kas ir apstiprināts Izglītības un zinātnes ministrijas vadītajā Pieaugušo izglītības pārvaldības padomē, kuras sastāvā ir pārstāvji no nozaru ministrijām, Pārresoru koordinācijas centra, Latvijas Darba devēju konfederācijas, Latvijas Brīvo arodbiedrību savienības, Latvijas Tirdzniecības un rūpniecības kameras, Latvijas Pašvaldību savienības, plānošanas reģioniem, Latvijas Lielo pilsētu asociācijas un Latvijas Pieaugušo izglītības apvienības.

PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS MĒRĶIS

Izglītības procesa rezultātā sagatavot pavāra palīgu, kas veic izejvielu un produktu pirmapstrādi, gatavo starpproduktus, ēdienus un piedevas, ievērojot ēdiena gatavošanas tehnoloģiju, pavāra norādījumus un uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības. Sagatavo ražošanai tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, prot strādāt komandā.

Izglītības procesā dot iespējas apgūt zināšanas un prasmes:

1. Sadarboties ar kolēģiem un klientiem;
2. Sazināties valsts valodā;
3. Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā;
4. Sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus;
5. Pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas dažādu profesionālo dokumentu sagatavošanā;
6. Ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības;
7. Ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus;
8. Organizēt darbavietu atbilstoši darba drošības prasībām;
9. Nelaimes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem;
10. Pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai;
11. Iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā;

12. Pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.
13. Veikt darba uzdevumu, ievērojot darba plānu;
14. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, inventāru atbilstoši instrukcijām;
15. Uzturēt darbavietu un darba vidi atbilstoši higiēnas prasībām;
16. Ievērot tehnoloģisko karšu prasības un noteiktos tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā;
17. Sadarboties ar pavāru un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē;
18. Pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem;
19. Svērt un dozēt izejvielas un produktus;
20. Veikt izejvielu un produktu pirmapstrādes procesus;
21. Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādē;
22. Novērtēt sensori izejvielu atbilstību un kvalitāti pirmapstrādes procesos;
23. Sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam;
24. Gatavot starpproduktus, ēdienus, piedevas, dzērienus un veselīgu uzturu ;
25. Sekot ēdienu kvalitātes izmaiņām gatavošanas laikā;
26. Noformēt ēdienus un sagatavot ēdienus pasniegšanai;
27. Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām;
28. Sagatavot ēdienus un starpproduktus uzglabāšanai un marķēt pēc noteiktām prasībām un rādītājiem;
29. Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus;
30. Ievērot atbilstošus uzglabāšanas režīmus un termiņus;
31. Ievērot saderību un produkta uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā;
32. Ievērot izejvielu, produktu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus.

MĀCĪBU PLĀNS

Mācību priekšmeti	Pārbaudījuma veids	Kontaktstundas		
		Teorija	Praktiskās mācības	Kopā
Profesionālie mācību priekšmeti				
Ēdienu gatavošanas tehnoloģija	eksāmens	44	84	128
Ēdināšanas uzņēmuma aprīkojums	ieskaite	14	10	24
Pārtikas produktu zinības	ieskaite	12	4	16
Uztura fizioloģija, sanitārija un higiēna	ieskaite	10	2	12
Kalkulācijas pamati	ieskaite	8	8	16
Profesionālā saskarsme	ieskaite	10	2	12
Sabiedrības un cilvēka drošība	ieskaite	19	5	24
Kvalifikācijas prakse	ieskaite		240	240
Valsts noslēguma pārbaudījums		2	6	8
Kopā		119	361	480

IZGLĪTĪBAS PROGRAMMU ĪSTENOŠANAS PLĀNOŠANA

Mācību priekšmeta nodarbību grafiku mācību grupai sastāda pirms mācību sākuma visam mācību laikam. Tas atbilst licencētajai izglītības programmai. Sastādot grafiku, ņem vērā profesionālo priekšmetu pedagogu ieteikumus par programmā paredzēto mācību priekšmetu loģisko pēctecību.

Mācību nodarbību grafiks ir pieejams mācību centrā. Uzņemot izglītojamos un noslēdzoties mācību grupas komplektācijai, nodarbību grafiku izsniedz katram izglītojamajam un mācību grupai piesaistītajiem profesionālo priekšmetu pedagogiem. Izglītojamie un pedagogi tiek savlaicīgi informēti (elektroniski vai telefoniski) par izmaiņām nodarbību grafikā.

Veicot attālinātas mācības, mācību grafiks izglītojamajiem tiek nosūtīts arī elektroniskā veidā uz norādīto e-pastu. Par plānotajām izmaiņām mācību grafikā, izglītojamie tiek informēti e-pastā un kopīgā forumā MOODLE vidē.

Viena nodarbība ilgst 40 minūtes. Iknedēļas stundu sarakstu sastāda ne vēlāk kā iepriekšējās nedēļas ceturtdienā – piektdienā, to apstiprina grupas vadītājs, un informāciju (elektroniski vai telefoniski) paziņo izglītojamajiem un pedagogiem.

MĀCĪBU LĪDZEKĻU IZMANTOŠANA, MĀCĪBU METOŽU IZVĒLE

Ievērojot izglītības programmas mācību plānā noteikto teorijas un praktisko mācību stundu iedalījumu un mācību grafiku, mācību nodarbību process tiek organizēts tiešsaistes videokonferences režīmā, izmantojot MS Teams platformu, un e-studiju mācību platformā <https://e-studijas.buts.lv> (MOODLE vide). Abas platformas nodrošina gan izglītojamo kopīgo tiešsaistes saraksti (chat), gan privāto tiešsaistes saraksti starp izglītojamajiem un/vai pedagogu. Mācību centrs nodrošina izglītojamos ar izglītības programmas īstenošanai nepieciešamajiem mācību līdzekļiem, tajā skaitā mācību literatūru. Mācību procesā tiek izmantoti pedagoga sagatavotie izdales materiāli par svarīgākajām tēmām, praktisko uzdevumu apraksti un to novērtēšanas kritēriji. Materiāli atbilstoši nodarbību īstenošanas gaitai tiek ievietoti e-studiju mācību platformā <https://e-studijas.buts.lv>. Izglītojamajiem pēc nepieciešamības un pieprasījuma tiek nodrošinātas individuālas konsultācijas (attālināti).

IEPRIEKŠĒJĀ VĒRTĒŠANAS PERIODA IETEIKUMU IZPILDE

Profesionāla tālākizglītības programma “Ēdināšanas pakalpojumi” ir izstrādāta un licencēta 2019.gadā un pieakreditēta.

VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI

Vērtēšanas procesā tiek iegūti un interpretēti atbilstoši dati, lai izdarītu informētus secinājumus par to, ko izglītojamais zina, prot un spēj izdarīt. Summatīvās vērtēšanas laikā tiek novērtēts un dokumentēts izglītojamā mācīšanās rezultāts noteikta mācīšanās posma (mācību priekšmeta) noslēgumā.

Lai sniegtu priekšstatu par sasniedzamo rezultātu, jau uzsākot apmācību, izglītojamie tiek iepazīstināti ar vērtēšanas kritērijiem katrā mācību priekšmetā.

Piemērs:

Ēdienu gatavošanas tehnoloģija

Priekšmeta nosaukums

Apguves novērtēšana

Programmas prasības:

Programmas apguves noslēgumā izglītojamie kārto eksāmenu, kurā ir ietverta teorētisko zināšanu pārbaude un gatavošanas prasmju pārbaude.

Eksāmena teorētiskajā daļā izglītojamaais pilda testu, bet praktiskajā daļā – gatavo divus ēdienus.

Mācību priekšmeta ieskaites, pārbaudes darba, uzdevumu matrica:

Nr.	Programmas kurss/temats un saturs	Vērtēšanas kritēriji (%)
1.	Paškontroles uzdevums Nr. 1 - Tēma: Produktu/ izejvielu pirmapstrādes procesi, termiskā apstrāde, strapproduktu sagatavošana. Kvalitātes rādītāji.	5%
2.	Paškontroles tests Nr. 2- Tests. Tēma :”Gaļas un subproduktu ēdienu gatavošana”.	5%
3.	Paškontroles uzdevums Nr. 3 - Tēma „Zivju un jūras produktu ēdieni”.	5%
4.	Paškontroles uzdevums Nr. 4 - Tēma: „Dārzeņu ēdieni. Putraimu un pākšaugu ēdieni.” Miltu ēdieni” . „Olu, siera, biezpiena ēdieni”.	5%
5.	Paškontroles uzdevums Nr. 5 „ Aukstās un karstās uzkodas”.	5%
6.	Paškontroles uzdevums Nr. 6 „ Zupas” . „ Deserti”.	5%
	<i>Kopā</i>	30%

Praktiskās daļas uzdevumu apraksts: praktiskie darbi

Nr.	Programmas kurss/temats un saturs	Vērtēšanas kritēriji (%)
1.	Praktiskais darbs Nr. 1 – Produktu pirmapstrāde, sagriešanas veidi. Buljonu gatavošana. Produktu uzglabāšanas noteikumi.	8%
2.	Praktiskais darbs Nr. 2- „ Gaļas un subproduktu ēdienu gatavošana”.	10%
3.	Praktiskais darbs Nr. 3 „Zivju un jūras produktu ēdieni”.	10%
4.	Praktiskais darbs Nr. 4 „Tēma: „Dārzeņu ēdieni. Putraimu un pākšaugu ēdieni.	8%
5.	Praktiskais darbs Nr. 5 „ Miltu ēdieni” . „Olu, siera, biezpiena ēdieni”.	5%
6.	Praktiskais darbs Nr. 6,, Aukstās un karstās uzkodas”.	6%
7.	Praktiskais darbs Nr. 7 „ Zupas” . „ Deserti”.	8%
7.	Noslēguma pārbaudījums – eksāmens	15%
	<i>Kopā</i>	70%

Vērtējums ballēs	3	4	5	6	7	8	9	10
Iegūtopunktuskaitis	1-45	46–50	51–59	60-69	70–79	80–89	90–95	96–100

Pārbaudes darbs ir nokārtots, ja vērtējums ir ne zemāks par 5 ballēm (viduvēji).