

"Pavāra palīga"

PROGRAMMAS APRAKSTS

Programmas mērķis	Izglītības procesa rezultātā sagatavot pavāra palīgu, kurš pilda darba uzdevumus ēdināšanas uzņēmumā atbilstoši pavāra norādījumiem – veic produktu/izejvielu pirmapstrādi, sagatavo darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavo starpproduktus, ēdienus un piedevas, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.
Programmas uzdevumi	Izglītības procesa rezultātā dot iespējas apgūt šādas zināšanas, prasmes un kompetences: 1. Veikt darba uzdevumu, izvērtējot darba plānu. 2. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru darba uzdevumu izpildei. 3. Uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši normatīvo aktu prasībām. 4. Atbildīgi sadarboties ar kolēģiem darba un laika plānošanā uzdevumu izpildē. 5. Pieņemt produktus un izejvielas no noliktavas, ievērojot pavāra norādījumus. 6. Precīzi svērt un dozēt produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus. 7. Veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi, lietojot atbilstošu pirmapstrādes veidu. 8. Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādes procesos. 9. Izvērtēt izejvielu un produktu kvalitātes rādītājus, izmantojot sensorās vērtēšanas metodes. 10. Sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. 11. Sagatavot dažādus starpproduktus, ievērojot tehnoloģiskos procesus un pavāra norādījumus. 12. Gatavot ēdienus, piedevas un dzērienus atbilstoši produktu un ēdienu veidiem, ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un pavāra norādījumus. 13. Reaģēt uz ēdienu kvalitātes izmaiņām gatavošanas laikā, precīzi ievērojot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģisko procesus. 14. Pēc norādījumiem piemērot veselīga uztura pamatprincipus dažādu ēdienu gatavošanā.

	Atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot novadu un reģionu ēdienu gatavošanas īpatnības. 16. Pēc norādījumiem noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus. 17. Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši norādījumiem un pasniegšanas metodei. 18. Nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un telpu gatavību dažādu produktu uzglabāšanai. 19. Pēc norādījumiem lietot atbilstošu produktu uzglabāšanai paredzēto marķējumu un iepakojumu. 20. Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus. 21. Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā. 22. Precīzi ievērot saderību un produktu uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā. 23. Ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos. 24. Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības. 25. Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi. 26. Ievērot darba tiesisko attiecību normas. 27. Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas pamatprincipus. 28. Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā. 29. Pilnveidot profesionālās kompetences, zināšanas un prasmes. 30. Sniegt pirmo palīdzību.
Programmas apguves kvalitātes novērtēšana	Izglītojamie, kuri modulārajā programmā apguvuši profesionālās kvalifikācijas "Pavāra palīgs" ieguvei paredzētos A, B un C daļas modulus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu, kārto valsts noslīguma pārbaudījumu.
Tālākās izglītības iespējas	Izglītojamajiem, kas apgūst papildu modulus atbilstoši tūrisma nozares ēdināšanas sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālo kvalifikāciju vai papildu kompetences.