

Programmas apraksts

Profesionālās izglītības programmas mērķis :

Izglītības procesā sekmēt spējas identificēt ēdināšanas uzņēmumu darbības procesus un darbu specifiku, lietot drošas darba metodes profesionālajā darbībā, spējas ievērot noteiktas pamatprasības pārtikas produktu nekaitīguma nodrošināšanai uzņēmumā, spējas gatavot dažādus ēdienus un dzērienus atbilstoši produkta un ēdiena veidam.

Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie rezultāti:

Izglītības procesa rezultātā dot iespējas apgūt šādas zināšanas, prasmes un kompetences:

1. Raksturot ēdināšanas uzņēmumu veidus, darba organizāciju.
2. Lietot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, materiālus un citus resursus ēdināšanas uzņēmuma ražošanas procesos.
3. Izvērtēt darba vides riska faktorus un darba aizsardzības specifiku ēdināšanas uzņēmumā.
4. Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības.
5. Sekmēt prasmi piemērot savā darbā sanitārijas un labas higiēnas prakses vadlīnijas.
6. Piemērot ēdienu gatavošanā veselīga uztura/ēdiena pamatprincipus.
7. Gatavot dažādus ēdienus un dzērienus.
8. Noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus.
9. Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai.

Tālākās izglītības iespējas:

- Turpināt izglītību citās profesionālās izglītības programmās;
- Izglītoties dažāda veidaursos un semināros.