

PROGRAMMAS APRAKSTS

Profesionālās izglītības programmas mērķis

Izglītības procesa rezultātā, sagatavot kvalificētu speciālistu, 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.

Profesionālās izglītības programmas profesionālie uzdevumi

Izglītības procesā dot iespējas apgūt zināšanas un prasmes:

1. Darbu organizēšanā virtuvē:
 - plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu;
 - pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma, inventāra gatavību darbam;
 - uzturēt darba vietu un darba vidi atbilstoši higiēnas prasībām;
 - sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos;
 - kontrolēt tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu ražošanas plūsmā;
 - īstenot izejvielu un produktu izsekojamības prasības.
2. Izejvielu un produktu pirmapstrādē:
 - pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem;
 - izvērtēt saņemto izejvielu un produktu atbilstību pavaddokumentiem un normatīvajiem aktiem;
 - ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības;
 - sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam;
 - veikt sagatavoto izejvielu un produktu pieņemšanu un ievietošanu noliktavās;
 - veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi;
 - kontrolēt izejvielu un produktu apriti ražošanas procesā.
3. Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas veidošanā:
 - veidot tehnoloģiskās kartes ēdieniem un dzērieniem;
 - veidot kalkulācijas kartes ēdieniem un dzērieniem;
 - veidot ēdienkartes;
 - nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas pielietošanu ražošanā;
 - aizpildīt ražošanas procesa uzskaites un atskaites dokumentāciju;
 - veikt inventarizāciju.
4. Ēdienu, piedevu, starpproduktu gatavošanā:
 - gatavot starpproduktus;
 - gatavot ēdienus, piedevas un dzērienus;
 - uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas gatavošanas laikā;
 - gatavot veselīgu uzturu;
 - attīstīt Latvijas produktu gatavošanas tradīcijas;
 - noformēt ēdienus;
 - sagatavot ēdienus pasniegšanai.
5. Ēdienu, piedevu, starpproduktu uzglabāšanā:
 - pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām;
 - piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidu dažādi sagatavotiem produktiem;

- nodrošināt produktu grupu saderību un produkta uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā;
- nodrošināt produktu, izejvielu, pusfabrikātu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā.

6. Viesu apkalpošanas nodrošināšanā:

- noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu;
- organizēt galdu klāšanu atbilstoši apkalpošanas veidam;
- pieņemt pasūtījumu, uz klausot viesu vajadzības un vēlmes;
- koordinēt pasūtījumu izpildi.

7. Profesionālās darbības pamatprincipu ievērošanā:

- sazināties valsts valodā;
- lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās;
- sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus;
- pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas atskaišu sagatavošanā;
- ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības;
- ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus;
- organizēt darba vietu atbilstoši darba drošības prasībām;
- nelaiemes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem;
- iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā;
- pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.

Tālākās izglītības iespējas

1. Turpināt izglītību augstākas pakāpes profesionālās izglītības programmās.
2. Pilnveidotiesursos, semināros un profesionālās pilnveides izglītības programmās.