

## Izglītības iestādes nosaukums

---

**APSTIPRINU**  
Izglītības iestādes vadītājs

---

Vieta, datums

## ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMI

**22 811 02**

Profesionālās izglītības programmas veids	Profesionālās pamatizglītības programma
Iegūstamā kvalifikācija	Pavāra palīgs
Profesionālās kvalifikācijas līmenis	Pirmais profesionālās kvalifikācijas līmenis
Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība
Profesionālās izglītības programmas īstenošanas ilgums	Divi gadi
Profesionālās izglītības ieguves forma	Klātiene
Izglītības dokuments, kas apliecina profesionālās izglītības programmas apguvi	Apliecība par profesionālo pamatizglītību

### **SASKAŅOTS**

Izglītības iestādes dibinātājs

---

Vieta, datums

IZGLĪTĪBAS IESTĀDE	Profesionālās pamatizglītības programma
PROGRAMMAS VEIDS	Ēdināšanas pakalpojumi
PROGRAMMAS NOSAUKUMS	Pavāra palīgs, 1. profesionālās kvalifikācijas līmenis
IEGŪSTAMĀ KVALIFIKĀCIJA	Pamatizglītība
IEPRIEKŠĒJĀ IZGLĪTĪBA	Divi gadi
ĪSTENOŠANAS ILGUMS	Klātiene
IEGUVES FORMA	

## PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS APRAKSTS

### Profesionālās izglītības programmas mērķis

Izglītības procesa rezultātā atbilstoši izglītojamo veselības stāvoklim sagatavot ēdināšanas uzņēmuma darbinieku, kurš speciālista vadībā veic pārtikas produktu pirmapstrādi, prot rīkoties ar ēdināšanas uzņēmumu aprīkojumu, gatavo vienkāršus ēdienus un piedevas, veic ēdināšanas uzņēmumu aprīkojuma apkopi, ievēro sanitārijas un higiēnas prasības, prot strādāt komandā.

### Profesionālās izglītības programmas vispārizglītojošie un profesionālie uzdevumi

Izglītības procesā dot iespējas apgūt šādas zināšanas un prasmes:

1. Sekmēt vērtību sistēmas un attieksmju veidošanos, kas nepieciešamas patstāvīgai dzīvei sabiedrībā;
2. Veicināt veselības nostiprināšanu un fizisko attīstību, veidot izpratni par veselību kā dzīves kvalitātes nosacījumu;
3. Attīstīt vispārējās intelektuālās darbības prasmes un spējas;
4. Veidot prasmi teorētiski un praktiski apgūt profesionālajai kvalifikācijai atbilstošās tehnoloģijas un vidi;
5. Veidot prasmi lietot informācijas ieguves un apstrādes tehnoloģijas, sekmēt priekšstata veidošanos par darba tiesiskajām attiecībām, ekonomisko procesu norisi mūsdienu sabiedrībā;
6. Sekmēt izpratni par vides un darba aizsardzību;
7. Veidot pilsonisku attieksmi pret valsti un sabiedrības drošību;
8. Attīstīt mācīšanās prasmes un interesi par izglītības turpināšanu atbilstoši savām spējām un vajadzībām;
9. Sekmēt izglītojamā sociālo iekļaušanos un konkurētspēju darba tirgū;
10. Veicināt zināšanu, prasmju un profesionālo kompetenču apguvi, attieksmju veidošanos, lai nodrošinātu pirmā līmeņa profesionālās kvalifikācijas ieguvu;
11. Organizēt savu darba vietu un darbu atbilstoši darba drošības noteikumiem;
12. Ievērot sanitārijas, higiēnas noteikumus;
13. Lietot racionālus darba paņēmienus;
14. Veikt izejvielu pirmapstrādi – dārzeņiem, zivīm, gaļai;
15. Sagatavot pusfabrikātus;
16. Gatavot vienkāršus ēdienus un piedevas atbilstoši tehnoloģiskajam procesam;
17. Ievērot ekspluatācijas noteikumus, strādājot ar ēdināšanas uzņēmuma aprīkojumu;
18. Lasīt tehnoloģisko karti;
19. Ievērot produktu realizācijas un uzglabāšanas noteikumus;
20. Sakārtot darba vietu darba dienas beigās;
21. Izkopt prasmes galda klāšanā, vienkāršu ēdienu pasniegšanā ikdienā un svētkos;
22. Sniegt mutisku informāciju par savu darbu;
23. Sadarboties ar kolēģiem un klientiem;
24. Ievērot profesionālās ētikas principus;
25. Sniegt pirmo palīdzību.

### Profesionālās izglītības programmas apguves kvalitātes novērtēšana

Izglītojamie, kuri, apguvuši profesionālās pamatizglītības programmu un, ievērojot izglītojamā personisko attīstības dinamiku un veselības stāvokli, saņēmuši galīgo vērtējumu – atzīmi 10 ballu vērtējuma skalā vai ieskaitīts – visos programmas mācību priekšmetos, praktiskajās mācībās un kvalifikācijas praksē, ir sekmīgi nokārtojuši profesionālās pamatizglītības programmas valsts

IZGLĪTĪBAS IESTĀDE	
PROGRAMMAS VEIDS	Profesionālās pamatizglītības programma
PROGRAMMAS NOSAUKUMS	Ēdināšanas pakalpojumi
IEGŪSTAMĀ KVALIFIKĀCIJA	Pavāra palīgs, 1. profesionālās kvalifikācijas līmenis
IEPRIEKŠĒJĀ IZGLĪTĪBA	Pamatizglītība
ĪSTENOŠANAS ILGUMS	Divi gadi
IEGUVES FORMA	Klātiene

noslīguma pārbaudījumu – centralizēto profesionālās kvalifikācijas eksāmenu –, saņem apliecību par profesionālo pamatizglītību.

### **Tālākās izglītības iespējas**

1. Turpināt izglītību augstākas pakāpes profesionālās izglītības programmās.
2. Izglītoties profesionālās pilnveides izglītības programmās.



IZGLĪTĪBAS IESTĀDE  
PROGRAMMAS VEIDS  
PROGRAMMAS NOSAUKUMS  
IEGŪSTAMĀ KVALIFIKĀCIJA  
IEPRIEKŠĒJĀ IZGLĪTĪBA  
ĪSTENOŠANAS ILGUMS  
IEGUVES FORMA

Profesionālās pamatizglītības programma  
Ēdināšanas pakalpojumi  
Pavāra palīgs, 1. profesionālās kvalifikācijas līmenis  
Pamatizglītība  
Divi gadi  
Klātiene

## MĀCĪBU PLĀNS

Mācību priekšmeti	Semestris/ pārbaudījumi	Mācību slodze Kontaktstundas			Kontaktstundu sadalījums semestrī			
		Kopā	Teorija	Prakse	1. kurss		2. kurss	
					1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
					15 nedēļas	20 nedēļas	15 nedēļas	
					Pr/ – 15	Pr/ – 20	Pr/ – 15	Pr/ – 6
			E – 1					
				KP – 12				
				KE – 1				
<b>Profesionālie mācību priekšmeti</b>		<b>1120</b>	<b>868</b>	<b>252</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
Ēdienu gatavošanas tehnoloģijas pamati		224	208	16	4	4	4	4
Ēdināšanas uzņēmuma aprīkojums		70	38	32	2	2	–	–
Ēdināšanas uzņēmuma darba organizācija		42	42	–	–	–	2	2
Pārtikas produktu zinības	4	56	23	33	1	1	1	1
Uztura fizioloģija, sanitārija un higiēna		112	112	–	2	2	2	2
Darba aizsardzība*		56	19	37	1	1	1	1
Kalkulācijas pamati		56	18	38	1	1	1	1
Viesu apkalpošanas pamati		56	34	22	1	1	1	1
Profesionālā svešvaloda		112	112	–	2	2	2	2
Lietišķā valoda		112	112	–	2	2	2	2
Lietišķie aprēķini		112	112	–	2	2	2	2
Datormācība		56	14	42	1	1	1	1
Profesionālā saskarsme		56	18	38	1	1	1	1
<b>Praktiskās mācības</b>		<b>672</b>	–	<b>672</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
Ēdienu gatavošana		448	–	448	8	8	8	8
Sanitārija un higiēna		224	–	224	4	4	4	4
<b>Fiziskās aktivitātes</b>		<b>112</b>	–	<b>112</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Kvalifikācijas prakse</b>		<b>420</b>	<b>420</b>	<b>420</b>	–	–	–	<b>35</b>
<b>Kontaktstundas</b>					<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34 / 35</b>
<b>Kopā</b>		<b>2324</b>	<b>868</b>	<b>1456</b>	<b>510</b>	<b>680</b>	<b>510</b>	<b>204 / 420</b>

\* Mācību priekšmetā ietvertas tēmas par darba tiesiskajām attiecībām, elektrodrošību, ugunsdrošību, pirmo palīdzību un vides aizsardzību.

## ĒDIENU GATAVOŠANAS TEHNOLOĢIJAS PAMATI

<b>Apjoms stundās</b>	224 stundas
teorija	208 stundas
praktiskās mācības	16 stundas

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
60	80	60	24

### Mērķis un uzdevumi

Sniegt izglītojamajiem pamatzināšanas par produktu pirmapstrādi, pusfabrikātu pagatavošanu, ēdienu gatavošanu, par kvalitātes prasībām un realizācijas laikiem.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Ievads	Kulinārijas attīstības vēsture. Ēdienu gatavošanas tehnoloģijas process.	A	2	–	2
2.	Produktu siltapstrāde	Siltapstrādes paņēmieni: pamatpaņēmieni, palīgpaņēmieni.	A	2		2
3.	Dārzeņu un sēņu pirmapstrāde, ēdienu un piedevu gatavošana	Dārzeņu apstrāde, derīgo atgriezumumu izmantošana. Dārzeņu griešanas veidi: vienkāršā un figurālā griešana, to lietošana. Dārzeņu sagatavošana pildīšanai. Sālītu, skābētu, saldētu, konservētu dārzeņu apstrāde. Dārzeņu ēdieni, to iedalījums, pagatavošana. Vārīti dārzeņu ēdieni un piedevas. Sautēti dārzeņu ēdieni un piedevas. Cepti dārzeņu ēdieni un piedevas. Sacepti dārzeņu ēdieni un piedevas. Pildīti dārzeņi. Sēņu ēdieni, to pagatavošana. Dārzeņu un sēņu ēdienu kvalitātes prasības.	B	20	4	24
4.	Buljoni	Buljonu veidi: kaulu buljons, gaļas–kaulu buljons, zivju buljons, sēņu buljons.	B	8	–	8

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
5.	Mērces, to gatavošana	Mērču nozīme uzturā, to iedalījums. Mērču pusfabrikāti. Mērces ar miltiem: brūnās, baltās, piena, krējuma. Olu un sviesta, rīvmaizes mērces.	B	10	–	10
6.	Eksotisko dārzeņu un augļu apstrāde un pielietojums kulinārijā	Dažādu dārzeņu un augļu apstrādes īpatnības, to pagatavošana un pasniegšana.	B	8	–	8
7.	Zupas	Zupas, to iedalījums. Dzidrās zupas, to pagatavošanas veidi. Piedevu izvēle, pagatavošana, pasniegšana. Nedzidrās zupas, to vispārīgie gatavošanas veidi un iedalījums: biešu zupas un boršči; kāpostu zupas, gurķu zupas, soļankas, dārzeņu zupas, kartupeļu zupas. Makaronu, putraimu, pākšaugu zupas. Biezeņzupas. Piena zupas. Aukstās zupas. Saldās zupas. Zupu kvalitātes prasības, realizācijas laiki.	B	16	–	16
8.	Putraimu, pākšaugu un makaronu (pastu) ēdieni un piedevas	Putraimu un pākšaugu pirmapstrāde. Biezputras, to iedalījums, gatavošanas pamatnoteikumi. Biezputru izstrādājumi. Makaronu (pastu) izstrādājumu vārīšanas paņēmieni un ēdienu pagatavošana no tiem. Pākšaugu vārīšanas noteikumi un ēdienu gatavošana. Kvalitātes prasības.	B	12	–	12
9.	Olu un biezpiena ēdieni	Olu pirmapstrāde. Olu vārīšanas paņēmieni, vārītu olu izmantošana. Ceptu olu ēdienu gatavošana. Vārītu un ceptu biezpiena ēdienu gatavošana.	B	4	–	4
10.	Zivju apstrāde, pusfabrikātu un ēdienu gatavošana	Zivju pirmapstrāde un sagatavošana tehniskajai apstrādei. Zivju pusfabrikātu sagatavošana vārīšanai, cepšanai, pildīšanai. Zivju kotlešu masas ēdienu	B	16	–	16

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksono- mijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās macības	kopā
		<p>gatavošana.</p> <p>Zivju ēdienu iedalījums, to pagatavošana.</p> <p>Vārītu un tvaikotu zivju ēdienu piedevu un mērču pagatavošana.</p> <p>Pamatpaņēmiņā, lielā tauku daudzumā, uz oglēm, folijā ceptu zivju ēdienu, to piedevu pagatavošana.</p> <p>Pildītu zivju pagatavošana.</p> <p>Zivju ēdienu kvalitātes prasības, uzglabāšana, realizācijas laiki.</p>				
11.	Putnu apstrāde, pusfabrikātu un ēdienu gatavošana	<p>Putnu pirmapstrāde, liemeņu sagatavošana cepšanai, vārīšanai.</p> <p>Vārītu un tvaikotu putnu gaļas ēdienu gatavošana, piedevu izvēle.</p>	B	10	–	10
12.	Gaļas un medījumu apstrāde, ēdienu gatavošana	<p>Gaļas veidi, kvalitātes noteikšana, pirmapstrāde.</p> <p>Liellopa liemeņa sadale, gabalu raksturojums kulinārā izmantošanā.</p> <p>Sīklopu liemeņa sadale, gabalu raksturojums un kulinārā izmantošana.</p> <p>Subproduktu apstrāde un ēdienu pagatavošana.</p> <p>Pusfabrikātu pagatavošana vārīšanai, sautēšanai, cepšanai.</p> <p>Ēdienu pagatavošana, piedevu izvēle.</p> <p>Saceptu gaļas ēdienu pagatavošana.</p> <p>Gaļas kotlešu masas sastāvs, pusfabrikāti un ēdienu gatavošana.</p> <p>Medījuma apstrādes īpatnības, pusfabrikātu un ēdienu gatavošana.</p> <p>Kvalitātes prasības gaļas ēdieniem un uzglabāšanai.</p>	B	38	–	38
13.	Aukstās un karstās uzkodas un ēdieni	<p>Auksto ēdienu klasifikācija, sanitārās prasības auksto ēdienu pagatavošanā.</p> <p>Sviestmaizes, to veidi, pagatavošana.</p> <p>Salāti, to veidi, sasmalcināšanas paņēmiņi, salātu mērces.</p> <p>Gastronomijas produktu</p>	B	10	6	16

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
		sagatavošana pirmapstrādei. Aukstie zivju ēdieni, to pagatavošana. Aukstie gaļas ēdieni, to pagatavošana. Aukstie ēdieni no subproduktiem un putnu gaļas, to daudzveidība. Siera uzkodas, pagatavošana. Karstās uzkodas, to daudzveidība, pagatavošana.				
14.	Saldie ēdieni	Saldo ēdienu nozīme uzturā. Svaigi augļi un ogas, to pasniegšanas īpatnības. Kompotu un ķīseļu pagatavošana, iedalījums. Želeju un uzpūteņu pagatavošana.	B	8	–	8
15.	Karstie un aukstie dzērieni	Karsto dzērienu (kaļķas, kakao, tējas) pagatavošana, pasniegšana. Auksto un atspirdzinošo dzērienu pagatavošana, pasniegšana.	B	4	–	4
16.	Konditorejas izstrādājumi	Ieskats konditorejas izstrādājumu gatavošanas vēsturē. Konditorejas izstrādājumu iedalījums. Pildījumu un apdares pusfabrikātu iedalījums, gatavošana. Sāļie pildījumi. Saldie pildījumi. Biezeņi. Marmelādes. Džemi. Ievārījumi. Augļu, ogu un riekstu pusfabrikāti. Mīklu klasifikācija un to raksturojums. Mīklu irdināšanas paņēmieni: bioloģiskais (raugs); ķīmiskais. Rauga mīklas izejvielas, to attiecības. Mīklas gatavošanas paņēmieni un tehnoloģiskās shēmas: bez ierauga; ar ieraugu. Izstrādājumi no rauga mīklas: rauga pankūkas; lielā tauku daudzumā cepti pīrādziņi; smalkmaizītes; pīrādziņi; plātsmaizes (atklātās,	B	38	6	44

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksono- mijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās macības	kopā
		slēgtās, pusslēgtās). Procesi, kas norit mīklā to gatavojot un cepot. Bezrauga mīklas. Smilšu mīkla: pamatreceptūra, izejvielu attiecības, tehnoloģiskā shēma; gatavošanas paņēmieni; cepšanas režīms. Smilšu mīklas izstrādājumu sortiments: cepumi; kūkas (gredzeni, groziņi, to pildījumi); grieztās plākšņu kūkas. Plaucētā mīkla un izstrādājumi no tās: pamatreceptūra, izejvielu attiecība; mīklas gatavošana, tehnoloģiskā shēma; cepšanas režīmi; izstrādājumu sortiments. Biskvīta mīkla un izstrādājumi no tās: izejvielu raksturojums; pamatreceptūra, izejvielu attiecības; mīklas gatavošanas paņēmieni, tehnoloģiskās shēmas; biskvīta mīklas cepšanas režīms, gatavības noteikšana; izstrādājumu sortiments.				
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				2	–	2
<b>Kopā</b>				<b>208</b>	<b>16</b>	<b>224</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A – priekšstats;
- B – izpratne;
- C – pielietošana.

### Izmantojamās literatūras saraksts

- Bicāne A. Jaunā konditora rokasgrāmata. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2007.  
Buteiķis N., Keņģis R. Miltu konditorejas izstrādājumu gatavošana. – Rīga: Rīgas kooperatīvais tehnikums, 1973.  
Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2006.  
Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprītes uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2003.  
Jaunais pavārs: 1. grāmata. – Rīga: Jumava, 1998.  
Jaunais pavārs: 2. grāmata. – Rīga: Jumava, 1999.  
Kozule V. Uzturs: I daļa. – Ozolnieki: LLKC, 1998.  
Kozule V. Uzturs: II daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2000.  
Kozule V. Uzturs: III daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2001.

IZGLĪTĪBAS IESTĀDE	
PROGRAMMAS VEIDS	Profesionālās pamatizglītības programma
PROGRAMMAS NOSAUKUMS	Ēdināšanas pakalpojumi
IEGŪSTAMĀ KVALIFIKĀCIJA	Pavāra palīgs, 1. profesionālās kvalifikācijas līmenis
IEPRIEKŠĒJĀ IZGLĪTĪBA	Pamatizglītība
ĪSTENOŠANAS ILGUMS	Divi gadi
IEGUVES FORMA	Klātie

Kozule V. Uzturs: IV daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2002.

Lielā konservēšanas grāmata./ Sast. S. Lindberga. – Kuldīga: Māris Zingbergs, 2003.

Pelūde I. Gadskārtu ēdieni. Latviskas receptes visam gadam. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2009.

Zariņš Z., Neimane L. Uztura mācība. – Rīga: Latvijas Universitātes Akadēmiskais apgāds, 2009.

## ĒDINĀŠANAS UZŅĒMUMA APRĪKOJUMS

<b>Apjoms stundās</b>	70 stundas
teorija	38 stundas
praktiskās mācības	32 stundas

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
30	40	–	–

### Mērķis un uzdevumi

Sniegt zināšanas un veidot prasmes par ēdināšanas uzņēmumu aprīkojumu, to pareizu ekspluatāciju ievērojot darba drošības noteikumus.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Vispārējas ziņas par ēdināšanas uzņēmumu tehnoloģiskajām iekārtām	Tehnoloģisko iekārtu klasifikācija, raksturojums. Tehnoloģiskā dokumentācija un vispārējie iekārtu ekspluatācijas noteikumi. Darba drošība ēdināšanas uzņēmumos.	B	4	–	4
2.	Ēdināšanas uzņēmumu inventārs	Virtuves inventāra un trauku veidi, to pielietojums, ekspluatācijas noteikumi, apkope. Konditorejas ceha inventārs un trauki, to veidi, lietojums, ekspluatācijas un darba drošības noteikumi, apkope. Iekārtu izvēles principi.	B, C	8	5	13
3.	Ēdināšanas uzņēmumu mehāniskās iekārtas	Mehānisko iekārtu veidi, to uzbūve, lietojums, ekspluatācijas un darba drošības noteikumi, apkope. Iekārtu izvēles principi.	B, C	6	5	11
4.	Ēdināšanas uzņēmuma siltuma iekārtas	Siltuma iekārtu lietojums, ekspluatācijas un darba drošības noteikumi. Aprīkojuma apkope: plītis, konditorejas krāsnis, mikroviļņu krāsnis, pannas, frī pannas, ūdens vārītājs.	B, C	4	6	10

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
5.	Ēdināšanas uzņēmumu aukstuma iekārtas	Aukstuma iekārtu veidi, ekspluatācijas un darba drošības noteikumi, apkope: ledusskapji, saldētavas; aukstumvitrīnas.	B, C	6	5	11
6.	Sadales līnijas, trauku mazgāšanas mašīnas, palīgierīces	Sadales līniju un trauku mazgāšanas mašīnu veidi, ekspluatācijas un darba drošības noteikumi. Palīgierīču veidi, raksturojums, izmantošana. Mēriekārtas: svāri; termometri. Iekārtu apkope.	B, C	5	6	11
7.	Darba vietas organizācija ēdināšanas uzņēmumos	Racionāla darba vietas izvēle, atbilstošu tehnoloģisko iekārtu un inventāra izvēle. Izmantojamā aprīkojuma kopšana atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem. Darba vietas sakārtošana darba dienas beigās.	C	4	9	9
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				1	–	1
<b>Kopā</b>				<b>38</b>	<b>32</b>	<b>70</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A** – priekšstats;
- B** – izpratne;
- C** – pielietošana.

### **Izmantojamās literatūras saraksts**

- Bidzāne S. Ēdināšanas uzņēmumu aprīkojums. – Rīga: Jumava, 2000.  
 Galoburda R. Mājsaimniecības tehnika. – Rīga: Zemkopības ministrijas Mācību metodiskais centrs, 1996.  
 Pumpura S., Zēberga D., Pokšāne M. u.c. Jaunais pavārs. – Rīga: Jumava, 1999.

## ĒDINĀŠANAS UZŅĒMUMA DARBA ORGANIZĀCIJA

<b>Apjoms stundās</b>	42 stundas
teorija	42 stundas
praktiskās mācības	–

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
–	–	30	12

### Mērķis un uzdevumi

Sniegt izglītojamajiem pamatzināšanas par ēdināšanas uzņēmumu veidiem, apkalpošanas formām, uzņēmumu struktūru un darba organizāciju, racionālu darba vietas iekārtojumu.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Ievads	Darba organizācijas priekšmeta saturs, ēdināšanas uzņēmuma darbības principi.	B	2	–	2
2.	Ēdināšanas uzņēmumu tipi, to raksturojums	Ēdināšanas uzņēmuma raksturīgās iezīmes. Ēdnīcas, to darbības raksturojums. Kafejnīcas, to veidi un darbības raksturojums. Bāri, to veidi un darbības raksturojums. Restorāni, to veidi un darbības raksturojums. Ātras apkalpošanas uzņēmumi, kafetērijas, to darbības raksturojums.	B	12	–	12
3.	Darba organizācija ražošanas telpās	Darba organizācija produktu pirmapstrādes telpās (sakņu, gaļas un zivju cehā), sanitārās prasības. Darba organizācija karstajā cehā, iekārtu izvietojums, inventārs, sanitārās un darba drošības prasības. Darba organizācija aukstajā cehā iekārtu izvietojums, inventārs, sanitārās un darba drošības prasības. Darba organizācija konditorejas cehā, darba vietu iekārtojums,	B, C	15	–	15

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
		sanitārās un darba drošības prasības. Darba organizācija trauku mazgātavās.				
4.	Noliktavu telpu raksturojums	Noliktavas un to uzdevums. Noliktavu iedalījums un sanitārās prasības noliktavu telpām. Sakņu un dārzeņu noliktavu raksturojums. Sauso produktu noliktavu raksturojums. Atvēsinātās noliktavas un to raksturojums.	A, B, C	8	–	8
5.	Apkalpošanas organizācija ēdināšanas uzņēmumos	Apkalpošanas veidi, to raksturojums. Pašapkalpošanās uzņēmumi un to darbības specifika.	A, B	4	–	4
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				1	–	1
<b>Kopā</b>				<b>42</b>	–	<b>42</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A** – priekšstats;
- B** – izpratne;
- C** – pielietošana.

### Izmantojamās literatūras saraksts

- Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2006.  
Hanišs H. Galda kultūra. – Rīga: Jumava, 2000.  
Jaunais pavārs: 2. grāmata. – Rīga: Jumava, 1999.  
Vanaga V. Viesu apkalpošana. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2009.  
Volfa I. Mūsdienīgas uzvedības normas. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1999.  
Zariņš Z., Neimane L. Uztura mācība. – Rīga: Latvijas Universitātes Akadēmiskais apgāds, 2009.  
Žvals R. Viesmīlības pamati. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2006.

## PĀRTIKAS PRODUKTU ZINĪBAS

<b>Apjoms stundās</b>	56 stundas
teorija	23 stundas
praktiskās mācības	33 stundas

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
90	120	90	36

### Mērķi un uzdevumi

Sniegt zināšanas par pārtikas preču kvalitātes noteikšanu, par galveno pārtikas preču grupu sortimentu un ķīmisko sastāvu.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Kvalitātes noteikšanas metodes, sertifikācija, kodēšana, marķējums	Pārtikas produktu kvalitāte. Kvalitātes noteikšanas metodes. Pārtikas produktu sertifikācijas noteikumi. Preču marķējums.	B	3	5	8
2.	Preču grupas. Organoleptiskās kvalitātes noteikšanas metodes	Preču grupu sortimenta iedalījums un raksturojums. Kvalitātes prasības. Uzglabāšanas noteikumi. Iesaiņojuma, fasējuma veidi. Organoleptiskās kvalitātes noteikšanas metodes.	B, C	7	10	17
3.	Preču uzglabāšanas prasības un transportēšanas noteikumi	Dārzeņi, augļi, ogas, rieksti, sēnes un to pārstrādes produkti. Gaļas, zivju, piena produkti. Uztura tauki. Olas un to pārstrādes produkti. Graudi un to pārstrādes produkti. Ciete, cukurs, medus. Konditorejas izstrādājumi. Garšas preces. Dzērieni. Netradicionālie pārtikas produkti. Transportēšanas noteikumi.	B	12	18	30
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				1		1
<b>Kopā</b>				<b>23</b>	<b>33</b>	<b>56</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A – priekšstats;
- B – izpratne;
- C – pielietošana.

IZGLĪTĪBAS IESTĀDE	Profesionālās pamatizglītības programma
PROGRAMMAS VEIDS	Ēdināšanas pakalpojumi
PROGRAMMAS NOSAUKUMS	Pavāra palīgs, 1. profesionālās kvalifikācijas līmenis
IEGŪSTAMĀ KVALIFIKĀCIJA	Pamatizglītība
IEPRIEKŠĒJĀ IZGLĪTĪBA	Divi gadi
ĪSTENOŠANAS ILGUMS	Klātiene
IEGUVES FORMA	

### **Izmantojamās literatūras saraksts**

- Brūvere L. Pārtikas produktu prečzinība: 1. daļa. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2006.
- Brūvere L. Pārtikas produktu prečzinība: 2. daļa. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2006.
- Dukaļska L., Galoburda R. Pārtikas tehnoloģijas procesi un aparāti. – Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības universitāte, 1999.
- Dukaļska L., Muižniece-Brasava S. Biodegradējamie iepakojšanas materiāli pārtikas industrijā. – Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības universitāte, 2008.
- Dukaļska L. Pārtikas produktu iepakojšanas tehnoloģija. – Rīga: Latvijas Universitātes Akadēmiskais apgāds, 2008.
- Galoburda R., Rakčejva T. Pārtikas apstrādes alternatīvie procesi. – Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības universitāte, 2008.
- Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprites uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2008.
- Ministru kabineta 2004.gada 23.novembra noteikumi Nr.964 "Pārtikas preču marķēšanas noteikumi". Pieejams: <http://www.likumi.lv/doc.php?id=97051>

## UZTURA FIZIOLOĢIJA, SANITĀRIJA UN HIGIĒNA

<b>Apjoms stundās</b>	112 stundas
teorija	112 stundas
praktiskās mācības	–

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
30	40	30	12

### Mērķis un uzdevumi

Sniegt izglītojamajiem pamatzināšanas par personiskās higiēnas un telpu sanitārijas prasībām, pārtikas infekcijām, saindēšanos un racionāla uztura nozīmi.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Sanitārijas un higiēnas pamati personīgā higiēnā	Sanitārijas un higiēnas nozīme, pavāra palīga darba higiēna. Medicīniskā uzraudzība. Sanitāri higiēniskā kontrole. Pavāra palīga personīgā higiēna. Sanitārais apģērbs un medicīniskās apskates. Paškontroles sistēmas ieviešana pārtikas aprites uzņēmumos (HACCP).	B	8	–	8
2.	Uztura fizioloģija	Uztura nozīme. Gremošanas process. Vielmaiņas process.	B	8	–	8
3.	Racionāls uzturs	Nepieciešamais uzturvielu daudzums cilvēkam. Uzturvielu saturs pārtikas produktos. Racionālas ēdienkartes uzturvielu un kaloritātes aprēķins.	B	20	–	20
4.	Ārstnieciskais uzturs	Uztura režīms. Ārstnieciskā uztura raksturojums. Ārstnieciskā uztura ēdienkartes sastādīšana.	A, B	12	–	12

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
5.	Mikrobioloģijas pamati	Ziņas par mikrobioloģiju, mikrobu klasifikācija, īss raksturojums. Ārējās vides ietekme uz mikroorganismiem.	A, B		–	8
6.	Pārtikas toksikozes, infekcijas, helmintozes	Inficēšanās iespējas ar ēdienu, profilakse uztura saindēšanās gadījumos. Pārtikas toksikozes, to raksturojums, profilakses pasākumi toksikožu novēršanai. Pārtikas infekcijas, to ierosinātāji, infekciju veidi. Profilakses pasākumi pārtikas infekciju novēršanai. Helmintozes, to raksturojums, ierosinātāji. Profilakses pasākumi helmintožu novēršanai.	A, B	14	–	14
7.	Materiālu higiēniskais raksturojums	Materiālu un trauku raksturojums. Tara un iesaiņošanas materiāli.	B	8	–	8
8.	Sanitārās prasības ēdināšanas uzņēmumam	Sanitārās prasības uzņēmumu teritorijai. Sanitārais režīms un telpu kopšana. Mazgājāmie un dezinfekcijas līdzekļi.	B	12	–	12
9.	Sanitārās prasības produktu transportēšanā	Sanitārās prasības pārtikas produktu transportēšanai. Specializētais transports, tara. Uzglabāšanas noteikumi un realizācijas laiks.	B	10	–	10
10.	Profilakses pasākumi ēdināšanas uzņēmumos	Dezinfekcijas nozīme, dezinfekcijas līdzekļi. Dezinsekcija un deratizācija, to nozīme.	B	10	–	10
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				2	–	2
<b>Kopā</b>				<b>112</b>	–	<b>112</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A – priekšstats;
- B – izpratne;
- C – pielietošana.

**Izmantojamās literatūras saraksts**

Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2006.

Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprites uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2003.

Jaunais pavārs: 1. grāmata. – Rīga: Jumava, 1998.

Jaunais pavārs: 2. grāmata. – Rīga: Jumava, 1999.

Kozule V. Uzturs: I daļa. – Ozolnieki: LLKC, 1998.

Kozule V. Uzturs: II daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2000.

Kozule V. Uzturs: III daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2001.

Kozule V. Uzturs: IV daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2002.

Rieksta D. Mājturība 6. klasei. – Rīga: RaKa, 1998.

Zariņš Z., Neimane L. Uztura mācība. – Rīga: Rasa ABC, 1998.

Zeibote I. Mazgāšanas, tīrīšanas un kopšanas darbi virtuvē. – Rīga: Latvijas Lauksaimniecības konsultāciju un izglītības atbalsta centrs, 1997.

## DARBA AIZSARDZĪBA

<b>Apjoms stundās</b>	56 stundas
teorija	19 stundas
praktiskās mācības	37 stundas

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
30	40	30	12

### Mērķis un uzdevumi

1. Sniegt izglītojamajiem zināšanas un veidot priekšstatu par darba aizsardzības būtību un normatīvo aktu bāzi, darba tiesisko attiecību vispārīgiem principiem, darba vides iekšējās uzraudzības kārtību, sniegt zināšanas un veidot prasmes par darba aizsardzības prasību ievērošanu darba vietā un pirmās palīdzības sniegšanu, veidot izpratni par apkārtējās vides aizsardzību.
2. Sniegt izpratni par veselības nozīmi un darba aizsardzības lomu tās saglabāšanā.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Darba aizsardzības būtība	Darba aizsardzības likuma mērķis. Darba aizsardzības pasākumi, to būtība. Darbinieks, darba vide, darba aprīkojums un darba process, to savstarpējā ietekme.	A	2	2	4
2.	Darba tiesiskās attiecības	Darba likums. Darba līgums un koplīgums. Darba devēju pienākumi un tiesības. Nodarbināto pienākumi, tiesības un atbildība. Darba laiks un atpūtas laiks. Garantijas, atvieglojumi un kompensācijas. Pieņemšana darbā un atbrīvošana no darba. Arodbiedrības, to nozīme.	A	2	4	6

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
3.	Darba vides riski	Darba vides riska faktori (ķīmiskie, fizikālie, bioloģiskie, mehāniskie, psihosociālie, organizatoriskie, ergonomiskie), to raksturojums. Darba vides risku novērtēšana un samazināšana. Darba higiēna. Arodslimības.	B	2	5	7
4.	Elektrodrošība	Elektriskās strāvas iedarbība uz cilvēku. Elektroietaišu ekspluatācija. Raksturīgākās elektrotraumatiska situācijas. Telpu iedalījums pēc elektrobīstamības. Aizsardzības līdzekļi. Zibens aizsardzība.	B, C	2	5	7
5.	Ugunsdrošība	Ugunsgrēku cēloņi. Degšanas nosacījumi un procesa raksturojums. Ražošanas procesu un ēku iedalījums pēc ugunsbīstamības. Rīcība ugunsgrēka gadījumā un evakuācijas plāni. Ugunsdzēsšanas materiāli un tehniskie līdzekļi. Signalizācijas iekārtas.	B, C	4	7	11
6.	Pirmā palīdzība	Pirmās palīdzības mērķis, rīcība negadījuma vietā. Apdegumi, ķīmiskie apdegumi, elektrotraumas, apsaldējumi. Asiņošana un tās apturēšanas paņēmieni. Saindēšanās. Aroda negadījumi, negadījuma vieta. Pirmās palīdzības aptieciņa. Izsargāšanās no inficēšanās, sniedzot pirmo palīdzību. Ātrās medicīniskās palīdzības izsaukšana.	B, C	4	10	14

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
7.	Vides aizsardzība	Vides aizsardzība un likumdošana. Vide, tās ķīmiskais, fizikālais un bioloģiskais piesārņojums. Cilvēka loma vides saglabāšanā.	B	2	4	6
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				1		1
<b>Kopā</b>				<b>19</b>	<b>37</b>	<b>56</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A – priekšstats;
- B – izpratne;
- C – pielietošana.

### Izmantojamās literatūras saraksts

- Belovs I. Mācieties sniegt pirmo palīdzību. – Rīga: Avots, 1991.
- Bišers V. Likumdošana. – Rīga: Latvijas Uzņēmējdarbības un menedžmenta akadēmija, 2003.
- Darba aizsardzības likums. Pieejams: <http://www.likumi.lv/doc.php?id=26020>
- Darba apstākļi un veselība darbā. – Lietuva: Spindulys, 2004..
- Darba drošība. – Lietuva: Spindulys, 2003.
- Darba higiēna. – Lietuva: Spindulys, 2003.
- Darba likums. Pieejams: <http://www.likumi.lv/doc.php?id=26019>
- Darba vides riska faktori un strādājošo veselības aizsardzība. – Rīga: Elpa, 2001.
- Eglīte M. Darba medicīna. – Rīga: Valmieras tipogrāfija, 2000.
- Eiropas darba drošības un veselības aizsardzības aģentūras nacionālā kontaktpunkta mājaslapa. Pieejams: <http://www.osha.lv/lv/>
- Krieviņš D. Neatliekamā medicīniskā palīdzība. – Rīga: 2001.
- Kronītis J. Dabas aizsardzība. – Rīga: Zinātne, 1999.
- Labklājības ministrijas mājaslapa. Pieejams: <http://lm.gov.lv/>
- Latvijas arodslimību ārstu biedrības mājaslapa. Pieejams: <http://www.rodslimibas.lv>
- Micāne L. Veselības mācība. – Rīga: RaKa, 2005.
- Ministru kabineta 2000. gada 30. maija noteikumi Nr. 187 "Iekārtu elektrodrošības noteikumi". Pieejams: <http://www.likumi.lv/doc.php?id=7569>
- Ministru kabineta 2004. gada 17. februāra noteikumi Nr. 82 "Ugunsdrošības noteikumi". Pieejams: <http://www.likumi.lv/doc.php?id=84587>
- Pirmā palīdzība. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2003.
- Roja Ž. Ergonomikas pamati. – Rīga: Drukātava, 2008.
- Rožkalne R. Veselības rokasgrāmata. – Rīga: Pētergailis, 2008.
- Valsts darba inspekcijas portāls. Pieejams: <http://www.stradavesels.lv/>
- Valsts darba inspekcijas mājaslapa. Pieejams: <http://www.vdi.gov.lv>
- Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta mājaslapa. Pieejams: <http://www2.112.lv/>
- Vides zinību terminu skaidrojošā vārdnīca. – Rīga: Jumava, 1999.

## KALKULĀCIJAS PAMATI

<b>Apjoms stundās</b>	56 stundas
teorija	18 stundas
praktiskās mācības	38 stundas

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
15	20	15	6

### Mērķis un uzdevumi

Sniegt zināšanas un veidot praktiskas iemaņas par ēdienu kalkulācijas pamatiem.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Cenu kalkulācija	Cenu veidošanās principi. Izejvielu aprēķināšanas būtība. Kalkulācijas veidi.	A	2	4	
2.	Ēdienu kalkulācija	Ēdienu kalkulācijas pamatprincipi. Mērvienības pārveidošana. Produkta zuduma noteikšana: pirmapstrāde, termiskā apstrāde.	A, B	4	8	
3.	Izejvielu kalkulācija un cenu aprēķini	Izstrādājumu pagatavošanai nepieciešamo izejvielu daudzuma aprēķināšana.	A, B	8	19	
5.	Ēdienkartes sastādīšana	Ēdienkartes sastādīšanas pamatprincipi. Ēdienkaršu veidi. Ēdienkartes sastādīšana dažādām maltītēm. Ēdienkartes plānošana dienai, nedēļai un banketam.	A, B	4	6	
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				–	1	1
<b>Kopā</b>				<b>18</b>	<b>38</b>	<b>56</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A – priekšstats;
- B – izpratne;
- C – pielietošana.

### Izmantojamās literatūras saraksts

- Benze J. Izmaksu uzskaitē un pašizmaksas kalkulācija. – Rīga: Grāmatvedis, 1996.
- Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2006.
- Libermaņis G. Tirgus, cenas, konkurence. – Rīga: Kamene, 1996.
- Medne L. Kas nosaka ēdiena pašizmaksu. // *Gastromāns*. – 2005. – Nr. 3. (8).

## VIESU APKALPOŠANAS PAMATI

<b>Apjoms stundās</b>	56 stundas
teorija	34 stundas
praktiskās mācības	22 stundas

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
15	20	15	6

### Mērķis un uzdevumi

1. Sniegt izglītojamajiem pamatzināšanas un pamatiemaņas par galda trauku un piederumu sortimentu, lietojumu, dažādu galda klājumu izveidošanu.
2. Mācīt lietot teorētiskās zināšanas praksē.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Ievads	Priekšmeta nozīme un saturs. Saskarsmes kultūra.	A	4	–	4
2.	Galda trauku un galda piederumu sortiments, to sagatavošana darbam	Galda piederumu sortiments, izmēri, lietojums. Galda piederumu gatavošanā izmantojamie materiāli. Galda piederumu kopšana un sagatavošana darbam. Galda trauku veidi. Koplietošanas galda trauku sortiments, izmēri, lietojums. Izmantojamie materiāli, to kopšana. Individuālie galda trauki, to sortiments, izmēri, lietojums, izgatavošanā izmantojamie materiāli, to kopšana. Glāžu sortiments, izmēri, lietojums, sagatavošana darbam. Galdauti un salvetes, to izmēri, lietojums, izmantotie materiāli, sagatavošana darbam.	B, C	10	8	18
3.	Galda klājuma veidi	Minimālais galda klājums. Galda klājums pēc pasūtījuma. Brokastu galds. Pusdienu galda klājums. Vakariņu galds.	B, C	9	8	17

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
		Kafijas, tējas galds. Banketa galda klājums. Bufetes veida galda klājumi. Tematiskie galda klājumi.				
4.	Apkalpošanas organizācija	Apkalpošanas tehnika un noteikumi. Prasības darba apgērbam, personīgā higiēna. Šķīvju nešanas paņēmieni. Glāžu nešanas paņēmieni. Trauku novākšanas noteikumi. Ēdienu pasniegšanas kārtība. Ēdienu pasniegšanas paņēmieni. Auksto uz kodu, zupas, otro ēdienu, zivju ēdienu, siera plates, augļu pasniegšana. Konditorejas izstrādājumu pasniegšana. Dzērienu pasniegšanas paņēmieni – dažādas dzērienu grupas (kokteiļi, sulas, kafijas, tējas, stiprinātie dzērieni).	B, C	10	6	16
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				1	–	1
<b>Kopā</b>				<b>34</b>	<b>22</b>	<b>56</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A – priekšstats;
- B – izpratne;
- C – pielietošana.

### Izmantojamās literatūras saraksts

- Hanišs H. Galda kultūra. – Rīga: Jumava, 2000.
- Kincāns V. Etiķete. – Rīga: Biznesa Partneri, 2003.
- Lasila S. Jaunā zelta uzvedības grāmata. – Rīga: Sprīdītis, 1994.
- Masiļūne Ņ. Ikdienai un svētku galdam. – Rīga: Avots, 1982.
- Ņefedova L., Strautniece E., Kozule V. Viesu uzņemšana. – Rīga: Avots, 1989.
- Vanaga V. Galda klāšanas pamatprincipi. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2007.
- Vanaga V. Viesu apkalpošana. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2000.
- Volfa I. Mūsdienīgas uzvedības normas. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1999.
- Žvals R. Viesmīlības pamati. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2006.

## PROFESIONĀLĀ SVEŠVALODA

<b>Apjoms stundās</b>	112 stundas
teorija	112 stundas
praktiskās mācības	–

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
30	40	30	12

### Mērķis un uzdevumi

1. Sekmēt izglītojamā personības izaugsmi, veicināt svešvalodu lietošanu saziņā un sadarbībā mainīgajā mūsdienu daudz kultūru pasaulē.
2. Apgūt profesionālo terminoloģiju pamatzināšanu līmenī.
3. Pilnveidot pamatzināšanas par svešvalodas likumsakarībām un lietojuma funkcijām.
4. Izmantot svešvalodu zināšanas savā profesionālajā darbībā.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Svešvalodas apguves nozīme mūsdienu pasaulē	Kultūru un valodu daudzveidība. Svešvalodas lietošana ēdināšanas pakalpojumu jomā un pavāra palīga darbībā.	A	6	–	6
2.	Cilvēks un sabiedrība	Iepazīšanās. Cilvēka ārējais izskats. Cilvēka raksturs un īpašības. Tu un tava ģimene. Cilvēks darba vidē. Profesiju daudzveidība.	B	12	–	12
3.	Darbs un darba vieta	CV. Motivācijas vēstule. Intervija. Informācijas meklēšanas avoti. Telefonsarunas.	B	14	–	14
4.	Darba vide	Tavas profesijas specifika. Darba devēja un darbinieka sadarbība. Darbinieka pienākumi un atbildība. Laiks un telpa.	B	12	–	12
5.	Iepirkšanās	Veikalu dažādība. Cenas un atlaides. Preču kvalitāte. Preču izvēle.	A	10	–	10
6.	Pārtikas produkti	Augļi, dārzeņi. Graudaugu izstrādājumi, garšvielas. Piena produkti. Gaļas produkti. Zivis un jūras produkti.	C	14	–	14
7.	Ēdieni un ēdienu gatavošana	Gatavošanas paņēmieni. Salāti un Uzkodas. Karstie ēdieni. Desert.	C	14	–	14

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
8.	Restorāna aprīkojums	Trauki. Gada piederumi. Iekārtas.	C	14	–	14
9.	Apkalpošana restorānā.	Viesu sagaidīšana. Viesu apkalpošana. Ēdienkarte un dzērienukarte.	C	14	–	14
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				2	–	2
<b>Kopā</b>				<b>112</b>	–	<b>112</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A** – priekšstats;
- B** – izpratne;
- C** – pielietošana.

### Izmantojamās literatūras saraksts

- Ādamsons G., Skujniece S., Veismane I. Go for it! English for Vocational studies. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1998.
- Bogdzeviča L., Keiša Dz., Kulačkovska A. Deutsch – meine Wahl 1. – Rīga: RaKa, 1999.
- Bogdzeviča L., Keiša Dz., Kulačkovska A. Deutsch – meine Wahl 2. – Rīga: RaKa, 2000.
- Bogdzeviča L., Keiša Dz., Kulačkovska A. Deutsch – meine Wahl 3. – Rīga: RaKa, 2001.
- Bogdzeviča L., Keiša Dz., Kulačkovska A. Deutsch – meine Wahl 2, darba burtnīca. – Rīga: RaKa, 2000.
- Buks K., Rusmane E. Īsa rokasgrāmata angļu valodas gramatikā. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2007.
- Buns L., Kanča K., Smiltēna M. Jautā un atbildi četrās valodās. – Rīga: Mācību grāmata, 2001.
- Litovniece G. Deutsch. Klasse 5. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1998.
- Šmagre L. Deutsch mit Spass. – Rīga: Mācību grāmata, 2002.
- Šulca A. Deutsch für uns: vācu valoda iesācējiem. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1998.
- Zemīte M. Let's Get Talking. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1997.–1999.
- Harris M., Mower D., Sikorzynska A. Opportunities Pre – Intermediate. – Longman, 2000.
- Douvitsas-Gamst J., Xanthos E., Kretschmer S. Das Deutschmobil. Lehrbuch 1. – Tallin: Verlag Koolibri, 1998.
- Müller H., Müller J., Bock H., Auderstraße H. Themen neu. Lerwerk für Deutsch als Fremdsprache. Kursbuch 2. – Max Heuber Verlag, 1993.
- [http://www.sciaga.pl/katalog/555-opowiadania/t20\\_7](http://www.sciaga.pl/katalog/555-opowiadania/t20_7)
- <http://www.referats.net/pages/referats/rkr/page.php?id=35189>
- [http://www.hueber.de/shared/elka/Internet\\_Muster/Elka2/3-19-021656-.Muster\\_2.pdf](http://www.hueber.de/shared/elka/Internet_Muster/Elka2/3-19-021656-.Muster_2.pdf)

## LIETIŠKĀ VALODA

<b>Apjoms stundās</b>	112 stundas
teorija	112 stundas
praktiskās mācības	–

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
30	40	30	12

### Mērķis un uzdevumi

Attīstīt spējas adaptēties un integrēties sociālajā vidē, veidot izpratni par lietišķās valodas lietošanas iespējām sadzīvē un profesionālajā darbībā.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Vienkāršs teikums	Teikumu iedalījums pēc izteikuma mērķa. Pieturzīmes vienkārša teikuma beigās. Teikuma locekļi (virslocekļi, palīglocekļi). Vienlīdzīgi teikuma locekļi, pieturzīmju lietošana. Uzruna, uzrunas grupa, pieturzīmju lietošana. Teikumu veidošana pēc dotajiem nosacījumiem.	B	10	–	10
2.	Vārdu mācība	Vārdu pareizrakstība, līdzskaņu dubultošana. Salikteņu veidošana. Vārdu dalīšana zilbēs. Vārdu saīsināšanas nosacījumi.	B	9	–	9
3.	Salikts teikums	Salikts sakārtots teikums. Salikts pakārtots teikums (pakārtojuma veidi, pakārtojuma vārdi).	B	6	–	6
4.	Vārdšķiras	Lietvārdi. Sugas vārdi, īpašvārdi, to pareizrakstība. Dzimte un skaitlis. Vienskaitlinieki un daudzskaitlinieki. Lietvārdu locīšana, deklinācijas. Nelokāmie lietvārdi.	B	19	–	19

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksono- mijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās macības	kopā
		Darbības vārds – pirmatnīgs un atvasināts. Skaitlis, persona, laiks. Īpašības vārdi. Skaitlis, dzimte, galotnes, īpašības vārdu locīšana. Vietniekvārdi – personu, piederības, norādāmie un jautājamie vietniekvārdi, to pareizrakstība. Skaitļa vārdi – pamata un kārtas. Pieraksts ar cipariem un vārdiem. Pareizrakstība. Locīšana. Apstākļa vārdi, to pareizrakstība un izcelsme. Izsaukmes vārdi – lietojums, teikumi ar izsaukmes vārdiem.				
5.	Tiešā runa	Dialogs. Pieturzīmes tiešās runas teikumos (piebilde – sākumā, beigās).	B	8	–	8
6.	Lietišķie raksti	Anketa, apsveikums, ielūgums, līdzjūtība, iesniegums, paskaidrojums. Vēstule – teksta sacerēšana, noformēšana, otrās personas vietniekvārdu pareizrakstība. Pilnvara, darba līgums, CV. Pierakstu kārtošana (piezīmju grāmatiņas).	B	20	–	20
7.	Valoda	Saziņas papildlīdzekļi (žesti, stāja, mīmika u.c.). Ikdienas runa. Sarunvaloda un literārā valoda. Sinonīmi. Antonīmi. Vecvārdi. Svešvārdi. Galvenie vārdnīcu tipi, izkārtojums. Prasme strādāt ar dažādām vārdnīcām.	B	20	–	20
10.	Izziņu literatūra	Latviešu literatūra (dzeja, proza, dramaturģija). Tulkotā literatūra. Periodika. Izziņu literatūras daudzveidība. Zinātniskā literatūra.	B	18	–	18
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				2	–	2
<b>Kopā</b>				<b>112</b>	–	<b>112</b>

IZGLĪTĪBAS IESTĀDE	Profesionālās pamatizglītības programma
PROGRAMMAS VEIDS	Ēdināšanas pakalpojumi
PROGRAMMAS NOSAUKUMS	Pavāra palīgs, 1. profesionālās kvalifikācijas līmenis
IEGŪSTAMĀ KVALIFIKĀCIJA	Pamatizglītība
IEPRIEKŠĒJĀ IZGLĪTĪBA	Divi gadi
ĪSTENOŠANAS ILGUMS	Klātiene
IEGUVES FORMA	

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A** – priekšstats;
- B** – izpratne;
- C** – pielietošana.

### **Izmantojamās literatūras saraksts**

- Koluža R. Kas meklē, tas atrod: latviešu valodas rokasgrāmata. – Lielvārde: Lielvārds, 2007.
- Koluža R. Latviešu valodas rokasgrāmata. Tā vai šitā. – Lielvārde: Lielvārds, 2003.
- Koluža R. tika, ...tika – gramatika: latviešu valoda tabulās. – Lielvārde: Lielvārds, 2003.
- Koluža R., Lāce R., Megi Dz. Latviešu valoda 8. un 9. klasei. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1995.
- Ptičkina Ā. Kā mācīt bērnus lasīt un rakstīt. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1997.
- Skujiņa V. Lietišķo rakstu paraugi. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1998.
- Strautiņa V., Šulce Dz. Latviešu valodas pareizums un pareizrakstība. – Rīga: RaKa, 2009.
- Šteina I. Garīgo terminu skaidrojošā vārdnīca. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2002.
- Valodas prakse: vērojumi un ieteikumi. – Rīga: Akadēmiskais apgāds, 2005.
- Vītola I. Diktāti speciālo skolu 5.–9. klasei. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2003.
- Zeltkalna A. Pārbaudes darbi latviešu valodā. – Rīga: RaKa, 2009

## LIETIŠĶIE APRĒĶINI

<b>Apjoms stundās</b>	112 stundas
teorija	112 stundas
praktiskās mācības	–

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
30	40	30	12

### Mērķis un uzdevumi

Sniegt noteiktu matemātikas zināšanu apjomu, kas nepieciešams praktiskajai darba dzīvei, attīstīt loģisko un abstrakto domāšanu, nostiprināt uzmanību un atmiņu.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Ievads	Zināšanu līmeņa diagnostika. Pamatskolas matemātikas mācību satura atkārtojums.	B	4	–	4
2.	Skaitļi un darbības ar tiem	Daudzciparu skaitļu numerācija 100000 apjomā. Daudzciparu skaitļu lasīšana, pieraksts, salīdzināšana. Precīzi un aptuveni skaitļi. Skaitļu noapaļošana. Pozitīvi un negatīvi skaitļi. Daudzciparu skaitļu saskaitīšana un atņemšana, reizināšana un dalīšana ar vienciparu un divciparu skaitļiem. Reizināšana ar trīsciparu skaitli (vienkāršākie gadījumi). Skaitliskās izteiksmes ar iekavām un bez tām (līdz 4 darbībām). Elektroniskie skaitļošanas līdzekļi.	B	33	–	33

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
3.	Mērvienības un nosauktie skaitļi	Garuma, svara (masas), laika vērtības mēri, to sakarības (tabulas). Praktiska mērīšana, svēršana. Laika mēri. Darbības ar nosauktiem skaitļiem. Laukuma mēri – mm <sup>2</sup> , cm <sup>2</sup> , dm <sup>2</sup> , m <sup>2</sup> , ha, km <sup>2</sup> . Tilpuma mēri – cm <sup>3</sup> , dm <sup>3</sup> , m <sup>3</sup> , l, sters.	B	12	–	12
4.	Teksta uzdevumi	Teksta uzdevumu pamatveidi. Salikti teksta uzdevumi. Teksta uzdevumi par vidējo aritmētisko, apkārtmēru un platību, procentiem, tilpumu. Ģimenes budžets. Sadzīviska satura uzdevumi. Teksta uzdevumi, kas veicina profesijas apguvi.	B	12	–	12
5.	Daļas	Parastās daļas. Daļu identiskie pārveidojumi. Praktiska daļas aprēķināšana. Decimāldaļas. Nosauktu skaitļu izteikšana decimāldaļā un otrādi. Decimāldaļu saskaitīšana un atņemšana. Decimāldaļu reizināšana un dalīšana ar viencipara skaitli. Decimāldaļu reizināšana un dalīšana ar 10, 100, 1000. Decimāldaļu noapaļošana. Procenti. Procentu praktiskais lietojums. Procentu saistība ar parastajām daļām un decimāldaļām. Procentu aprēķināšana no skaitļa. Procentu diagrammas.	B	27	–	27
6.	Ģeometrijas pamatelementi	Ģeometrisku figūru perimetrs. Apkārtmērs. Kvadrāta un taisnstūra laukums. Lauka platība. Ģeometriskie ķermeņi – kubs, taisnstūra paralēlskaldnis, cilindrs,	B	20	–	20

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksono- mijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās macības	kopā
		konuss, prizma, piramīda, lode. Tilpums. Taisnstūra paralēlskaldņa un kuba tilpums. Diagrammas.				
7.	Mācību satura apkopojums	Mācību satura apkopojums.	C	2	–	2
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				2	–	2
<b>Kopā</b>				<b>112</b>	–	<b>112</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A – priekšstats;
- B – izpratne;
- C – pielietošana.

#### **Izmantojamās literatūras saraksts**

- Freimanis I. Ģeometrijas elementi pamatskolai. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1998.  
 Grunberga S. Daļas un procenti. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1998.  
 Grunberga S. Uzdevumi un vingrinājumi matemātikā. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1998.  
 Jakovļevs P. Ekonomika uzdevumiem un lietišķās spēles. – Rīga: RaKa, 1998.  
 Krastiņa Ē. Naturālie skaitļi. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1997.  
 Krastiņa Ē. Parastās daļas. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1997.  
 Lude I. Matemātika 5. klasei. – Rīga: Pētergailis, 2002.  
 Mencis J. (juniors) Matemātika 5. klasei. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1999.  
 Mencis J. (juniors) Matemātika 6. klasei. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2000.  
 Mencis J. (seniors) Matemātika 5. klasei. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1995.  
 Mencis J. Matemātika 5. un 6. klasei. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2004.  
 Sīka E. Ievads ekonomikā. – Rīga: RaKa, 1997.  
 Skolniece A. Decimāldaļas. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1998.

## DATORMĀCĪBA

<b>Apjoms stundās</b>	56 stundas
teorija	14 stundas
praktiskās mācības	42 stundas

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
15	20	15	6

### Mērķis un uzdevumi

1. Sniegt pamatzināšanas, veidot prasmes, iemaņas un praktiskās darbības pieredzi darbā ar IT.
2. Attīstīt loģisko un abstrakto domāšanu, novērošanas spējas, pamatot izpratni par apgūto iemaņu nepieciešamību sadzīvē.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonom. līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Informācijas tehnoloģiju pamatjēdzieni	Datoru attīstības vēsture. Personālā datora uzbūve, perifērijas ierīces, to funkcijas. Priekšstats par datora programmvadības principu, datoru tiptiem un lietošanas iespējām.	B	4	3	7
2.	Datora lietošana un rīkošanās ar datnēm	Darba drošības noteikumi. Ergonomika. Darbs ar mapēm un datnēm. Biežāk izmantojamo lietotņu datņu tipi. Darbs ar datu nesējiem.	B, C	1	3	4
3.	Attēlu apstrāde	Priekšstats par grafisko attēlu apstrādes lietotni. Zīmējuma veidošana, saglabāšana un atvēršana.	C	1	3	4
4.	Teksta apstrāde	Teksta apstrādes lietotnes darba vide. Logu elementi, rīkjoslų pievienošana un noņemšana. Darbs ar visu dokumentu un tā daļām. Rakstzīmju un rindkopu noformēšana. Attēlu ievietošana dokumentā. Rindkopu un lappušu noformēšana. Aizzīmēto un numurēto sarakstu veidošana. Vienkāršu formulu veidošana. Speciālo rakstzīmju un lappuses	C	1	7	8

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonom. līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
		pārtraukuma ievietošana un dzēšana. Vienkāršas tabulas veidošana, aizpildīšana, formatēšana. Darbs ar vairākiem eksistējošiem dokumentiem. Priekšstats par lappuses iekārtojumu. Lappušu numuru, vēres pievienošana, dzēšana. Tabulēšanas lietojums dokumenta noformēšanā.				
5.	Izklājlapu lietošana	Izklājlapas lietošanas sfēras un pamatjēdzieni. Darbs ar izklājlapu lietotni. Elementāru aprēķinu veikšana izklājlapas tabulā. Darbs ar šūnām un to apgabaliem. Šūnu un tabulas vienkārša formatēšana. Tabulu veidošana, noformēšana, aprēķinu veikšana tajās, veidojot formulas un izmantojot funkcijas. Izklājlapas sagatavošana drukāšanai, drukāšana. Diagrammas. Diagrammu formatēšana.	C	1	7	8
6.	Prezentācijas materiālu sagatavošana un demonstrēšana	Iepazīšanās ar prezentāciju lietotni un gatavu prezentāciju piemēriem. Jaunas prezentācijas veidošana. Darbs ar tekstu, attēliem slīdā. Animācijas efekti un prezentācijas demonstrēšana.	C	1	3	4
7.	Informācijas ieguves un komunikācijas līdzekļu izmantošana	Pamatjēdzieni par datortīkliem. Interneta pakalpojumu izmantošanai nepieciešamais aprīkojums un izplatītākie pakalpojumu veidi. Darbs ar interneta resursu pārlūkprogrammu. Informācijas meklēšana globālajā tīmeklī. Datņu lejupielāde un saglabāšana. Jēdziens par e-pastu, tā izmantošanas iespējām. E-pasta adreses reģistrācija,	C	3	12	15

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonom. līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās macības	kopā
		pastkastītes struktūra, ziņojuma izveide un nosūtīšana. Saņemtā ziņojuma atvēršana un atbildēšana.				
8.	Darbība ar ierīcēm un informāciju savai un citu drošībai	Multivides sistēmas. Darbs ar kompaktdiskiem. Drošības riski internetā. Priekšstats par datorvīrusiem. Darba drošības tehnikas noteikumi. Datora lietošanas juridiskie un ētiskie aspekti, intelektuālais īpašums un personas dati.	C	1	3	4
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				1	1	2
<b>Kopā</b>				<b>14</b>	<b>42</b>	<b>56</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A** – priekšstats;
- B** – izpratne;
- C** – pielietošana.

### Izmantojamās literatūras saraksts

- Informātikas vārdnīca. – Rīga: Avots, 2001.
- Vilde V. Informātika pamatskolai: 1. daļa. – Rīga: RaKa, 2004.
- Vilde V. Informātika pamatskolai: 2. daļa. – Rīga: RaKa, 2004.
- Vilde V. Informātika pamatskolai: 3. daļa. – Rīga: RaKa, 2005.
- Vilde V. Informātika pamatskolai: 4. daļa. – Rīga: RaKa, 2006.
- Vilde V. Informātika pamatskolai: 5. daļa. – Rīga: RaKa, 2006.
- Vilde V. Informātika pamatskolai: 6. daļa. – Rīga: RaKa, 2007.

## LIETIŠKĀ SASKARSME

<b>Apjoms stundās</b>	112 stundas
teorija	44 stundas
praktiskās mācības	68 stundas

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
30	40	30	12

### Mērķis un uzdevumi

1. Attīstīt spējas adaptēties un integrēties sociālajā vidē.
2. Veidot izpratni par cilvēka individuālajām īpatnībām saskarsmes procesā.
3. Attīstīt prasmes un iemaņas apkalpošanas kultūrā.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Ievads. Saskarsmes raksturojums	Saskarsmes raksturojums. Saskarsmi ietekmējošie faktori. Pirmais iespaids, tā nozīme saskarsmē.	B	1	4	5
2.	Saskarsme – māka pazīt pašam sevi un pašpilnveidoties	Sociālā uztvere. Saziņa. Sociālā mijiedarbība. Mijiedarbību analīze. Uzvedība un saskarsme dažādos vecuma posmos.	B	1	4	5
3.	Cilvēka pamatvajadzības un uzvedības motivācija	Personības psiholoģija. Vajadzības un motīvi, kā personības aktivitātes avoti. Motīvu klasifikācija. Uzvedības motivācija.	A	1	4	5
4.	Verbālā un neverbālā saskarsme	Valoda kā saskarsmes līdzeklis. Valodas uztveres problēmas. Sarunas prasmes. Klausīšanās prasmes. Ķermeņa valoda, tās vispārējs raksturojums, vieta un loma saskarsmē. Poza, mīmika, acu kontakts, žesti, skatieni, fiziskais kontakts.	C	2	6	8
5.	Etiķete	Etiķetes raksturojums. Etiķete un profesija. Etiķetes loma saskarsmē.	C	2	6	8

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksono- mijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās macības	kopā
6.	Diskusijas, strīdi, konflikti, kompromisi	Diskusiju un strīdu veidi, iemesli un risināšanas ceļi. Konflikti, to rašanās iemesli, risināšanas paņēmieni un metodes. Konfliktu pazīmes, starppersonu un grupu konflikti, emocijas, to nozīme konfliktos. Konfliktu risināšanas veidi. Kompromisi, to loma saskarsmē.	B	2	5	7
7.	Stress	Stresa raksturojums. Stresam raksturīgās atbildes reakcijas. Stresa mazināšanas paņēmieni.	B	4	4	8
8.	Tolerance	Cilvēki ar īpašām vajadzībām un sabiedrība. Dažādu tautu uzvedības īpatnības, ieražas un tradīcijas. Starpkultūru mijiedarbība.	C	2	2	4
9.	Saskarsme ar klientu	Klienta prasību un mērķu novērtējums.	C	2	3	5
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				1		1
<b>Kopā</b>				<b>18</b>	<b>38</b>	<b>56</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A – priekšstats;
- B – izpratne;
- C – pielietošana.

### Izmantojamās literatūras saraksts

- Dubkevičs L. Saskarsme audzēkņiem. – Rīga: Jumava, 2006.  
Kolominskis J. Cilvēks. Psiholoģija. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1990.  
Kupčs J. Saskarsmes būtība. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1997.  
Mārkema U. Kā tikt galā ar stresu? – Rīga: Jumava, 1997.  
Omārova S. Cilvēks runā ar cilvēku. Saskarsmes psiholoģija. – Rīga: Kamene, 1994.  
Omārova S. Cilvēks dzīvo grupā. Sociālā psiholoģija. – Rīga: Kamene, 1996.  
Saskarsme audzēkņiem. – Rīga: Jumava, 1999.  
Reņģe V. Psiholoģija. Personības psiholoģija. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2000.  
Vorobjovs A. Psiholoģijas pamati. – Rīga: Mācību apgāds, 1996.

## PRAKTISKĀS MĀCĪBAS

### ĒDIENU GATAVOŠANA

<b>Apjoms stundās</b>	448 stundas
teorija	–
praktiskās mācības	448 stundas

#### Mērķis un uzdevumi

Izmantot teorētiskās zināšanas praktiskajā darbā, attīstīt un nostiprināt izglītojamiem pamatprasmes par produktu pirmapstrādi, iemācīt pusfabrikātu dažādu ēdienu pagatavošanu, ievērot kvalitātes prasības un realizācijas laiku.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Ievads	Ēdienu gatavošanas tehnoloģijas process.	A	–	4	4
2.	Produktu siltapstrāde	Siltapstrādes paņēmieni: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pamatpaņēmieni;</li> <li>• palīgpaņēmieni.</li> </ul>	B	–	4	4
3.	Dārzeņu un sēņu pirmapstrāde, ēdienu un piedevu gatavošana	Dārzeņu apstrāde, derīgo atgriezumam izmantošana. Dārzeņu griešana: vienkāršā un figurālā griešana, to lietošana. Dārzeņu sagatavošana pildīšanai. Sālītu, skābētu, saldētu, konservētu dārzeņu apstrāde. Dārzeņu ēdienu pagatavošana: vārīti dārzeņu ēdieni un piedevas; sautēti dārzeņu ēdieni un piedevas. Cepti dārzeņu ēdienu un piedevas. Sacepti dārzeņu ēdieni un piedevas. Pildīti dārzeņi. Sēņu ēdienu pagatavošana.	B, C	–	48	48
4.	Buljoni	Buljonu gatavošana: kaulu buljons, gaļas–kaulu buljons, zivju buljons, sēņu buljons.		–	16	16
5.	Mērces, to gatavošana	Mērču pusfabrikātu gatavošana. Mērču ar miltiem gatavošana: brūnās, baltās, piena, krējuma. Olu un sviesta, rīvmaizes mērces.	B, C	–	20	20

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
6.	Eksotisko dārzeņu un augļu apstrāde un lietojums kulinārijā	Dažādu dārzeņu un augļu apstrāde, to pagatavošana un pasniegšana.	B, C	–	16	16
7.	Zupas	Dzidro zupu pagatavošanas veidi. Piedevu izvēle, pagatavošana, pasniegšana. Nedzidro zupu vispārīgie gatavošanas veidi: biešu zupas un boršči, kāpostu zupas, gurķu zupas, soļankas, dārzeņu zupas, kartupeļu zupas. Makaronu, putraimu, pākšaugu zupas. Biezeņzupas. Piena zupas. Aukstās zupas. Saldās zupas.	B, C	–	32	32
8.	Putraimu, pākšaugu un makaronu (pastu) ēdieni un piedevas	Putraimu un pākšaugu pirmapstrāde. Biezputru gatavošanas pamatnoteikumi. Biezputru gatavošana. Makaronu (pastu) izstrādājumu vārīšana un ēdienu pagatavošana no tiem. Pākšaugu vārīšana un ēdienu gatavošana.	B, C	–	24	24
9.	Olu un biezpiena ēdieni	Olu pirmapstrāde. Olu vārīšana, vārītu olu izmantošana. Ceptu olu ēdienu gatavošana. Vārītu un ceptu biezpiena ēdienu gatavošana.	B, C	–	8	8
10.	Zivju apstrāde, pusfabrikātu un ēdienu gatavošana.	Zivju pirmapstrāde un sagatavošana tehniskajai apstrādei. Zivju pusfabrikātu sagatavošana vārīšanai, cepšanai, pildīšanai. Zivju kotlešu masas ēdienu gatavošana. Zivju ēdienu pagatavošana: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vārītu un tvaikotu zivju ēdienu piedevu un mērču pagatavošana;</li> <li>• pamatpaņēmiņā, lielā tauku daudzumā, uz oglēm, folijā</li> </ul>	B, C	–	32	32

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
		ceptu zivju ēdienu, to piedevu pagatavošana; • pildītu zivju pagatavošana.				
11.	Putnu apstrāde, pusfabrikātu un ēdienu gatavošana	Putnu pirmapstrāde, liemeņu sagatavošana cepšanai, vārīšanai. Vārītu un tvaikotu putnu gaļas ēdienu gatavošana, piedevu izvēle.	B, C	–	20	20
12.	Gaļas un medījumu apstrāde, ēdienu gatavošana	Gaļas pirmapstrāde. Liellopa liemeņa sadale, kulinārā izmantošana. Sīklopu liemeņa sadale, kulinārā izmantošana. Subproduktu apstrāde un ēdienu pagatavošana no tiem. Pusfabrikātu pagatavošana vārīšanai, sautēšanai, cepšanai. Ēdienu pagatavošana, piedevu izvēle. Saceptu gaļas ēdienu pagatavošana. Gaļas kotlešu masas pusfabrikāti un ēdienu gatavošana. Medījuma apstrāde, pusfabrikātu un ēdienu gatavošana.	B, C	–	76	76
13.	Aukstās un karstās uzkodas un ēdieni	Sviestmaižu pagatavošana. Salātu sasmalcināšana, salātu mērču pagatavošana, salātu pagatavošana. Gastronomijas produktu sagatavošana pirmapstrādei. Auksto zivju ēdienu pagatavošana. Auksto gaļas ēdienu pagatavošana. Auksto ēdienu no subproduktiem un putnu gaļas pagatavošana. Siera uz kodu gatavošana. Karsto uz kodu pagatavošana.	B, C	–	32	32
14.	Saldie ēdieni	Svaigi augļi un ogas, to pasniegšana. Kompotu un ķīseļu pagatavošana, pasniegšana. Želeju un uzpūteņu pagatavošana, pasniegšana.	B, C	–	16	16

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksono- mijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās macības	kopā
15.	Karstie un aukstie dzērieni	Karsto dzērienu (kafijas, kakao, tējas) pagatavošana, pasniegšana. Auksto un atspirdzinošo dzērienu pagatavošana.	B, C	–	8	8
16.	Konditorejas izstrādājumi	Pildījumu un apdares pusfabrikātu gatavošana. Sāļo pildījumu gatavošana. Saldo pildījumu: biezeņu, marmelādes, džemu; ievārījumu gatavošana. Augļu, ogu un riekstu pusfabrikātu gatavošana. Rauga mīklas gatavošanas: bez ierauga, ar ieraugu. Izstrādājumu no rauga mīklas gatavošana: rauga pankūkas; lielā tauku daudzumā cepti pīrādziņi; smalkmaizītes; pīrādziņi; plātsmaizes (atklātās, slēgtās, pusslēgtās). Bezrauga mīklu gatavošana. Smilšu mīklas izstrādājumu gatavošana: cepumi, kūkas (gredzeni, groziņi, to pildījumi), grieztās plākšņu kūkas. Plaucētās mīklas izstrādājumu gatavošana: pamatreceptūra, izejvielu attiecība, mīklas gatavošana, tehnoloģiskā shēma, cepšanas režīmi. Biskvīta mīklas izstrādājumu gatavošana: pamatreceptūra, izejvielu attiecības, mīklas gatavošana, tehnoloģiskā shēma, biskvīta mīklas cepšanas režīms, gatavības noteikšana.	B, C	–	90	90
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				–	2	2
<b>Kopā</b>				–	<b>448</b>	<b>448</b>

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A** – priekšstats;
- B** – izpratne;
- C** – pielietošana.

IZGLĪTĪBAS IESTĀDE	Profesionālās pamatizglītības programma
PROGRAMMAS VEIDS	Ēdināšanas pakalpojumi
PROGRAMMAS NOSAUKUMS	Pavāra palīgs, 1. profesionālās kvalifikācijas līmenis
IEGŪSTAMĀ KVALIFIKĀCIJA	Pamatizglītība
IEPRIEKŠĒJĀ IZGLĪTĪBA	Divi gadi
ĪSTENOŠANAS ILGUMS	Klātiene
IEGUVES FORMA	

### Izmantojamās literatūras saraksts

- Bicāne A. Jaunā konditora rokasgrāmata. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2007.
- Buteiķis N., Keņģis R. Miltu konditorejas izstrādājumu gatavošana. – Rīga: Rīgas kooperatīvais tehnikums, 1973.
- Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2006.
- Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprītes uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2003.
- Jaunais pavārs: 1. grāmata. – Rīga: Jumava, 1998.
- Jaunais pavārs: 2. grāmata. – Rīga: Jumava, 1999.
- Kozule V. Uzturs: I daļa. – Ozolnieki: LLKC, 1998.
- Kozule V. Uzturs: II daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2000.
- Kozule V. Uzturs: III daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2001.
- Kozule V. Uzturs: IV daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2002.
- Lielā konservēšanas grāmata./ Sast. S. Lindberga. – Kuldīga: Māris Zingbergs, 2003.
- Pelūde I. Gadskārtu ēdieni. Latviskas receptes visam gadam. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2009.
- Zariņš Z., Neimane L. Uztura mācība. – Rīga: Latvijas Universitātes Akadēmiskais apgāds, 2009.

## PRAKTISKĀS MĀCĪBAS

### SANITĀRIJA UN HIGIĒNA

<b>Apjoms stundās</b>	224 stundas
teorija	–
praktiskās mācības	224 stundas

#### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
60	80	60	24

#### Mērķis un uzdevumi

Lietot teorētiskās zināšanas praksē, nostiprināt pamatiemaņas par tehnoloģisko iekārtu un inventāra ekspluatāciju un apkopēm, darba drošības, sanitārijas un higiēnas ievērošanu.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Ievads	Sanitārijas un higiēnas nozīme. Pavāra palīga darba higiēna.	B	–	2	2
2.	Ēdināšanas uzņēmuma inventāra kopšana	Virtuves inventāra un trauku kopšana. Galda trauku kopšana.	B, C	–	46	46
3.	Ēdināšanas uzņēmuma mehānisko iekārtu kopšana	Mehānisko iekārtu ekspluatācija un kopšana, darba drošības noteikumu ievērošana: <ul style="list-style-type: none"> <li>• iekārtas dārzeņu apstrādei (šķirotāji, mazgātāji, tīrītāji, smalcinātāji u.c.);</li> <li>• iekārtas gaļas un zivju apstrādei (gaļas malēji, kapātāji, zivju tīrītāji u.c.);</li> <li>• iekārtas miltu un mīklas apstrādei (sijātāji, mīcītāji, veltnētājs, putotāji, dzirnaviņas u.c.);</li> <li>• iekārtu maizes un gastronomijas produktu griešanai.</li> </ul>	B, C	–	30	30

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
4.	Ēdināšanas uzņēmuma siltuma iekārtu kopšana	Siltuma iekārtu – plīšu, konditorejas krāšņu, mikroviļņu krāšņu, pannu, frī pannu, ūdens vārītāju – ekspluatācija un kopšana. Darba drošības noteikumi.	B, C	–	30	30
5.	Ēdināšanas uzņēmumu aukstuma iekārtu kopšana	Aukstuma iekārtu – ledusskapju, saldētavu, aukstumvitrīnu – ekspluatācija un kopšana. Darba drošības noteikumi.	B, C	–	30	30
6.	Sadales līniju, trauku mazgāšanas mašīnu, palīgierīču kopšana	Sadales līniju un trauku mazgāšanas mašīnu veidi, ekspluatācija un kopšana. Darba drošības noteikumi. Palīgierīču – darba galdu, plauktu, virtuves skapju, transportēšanas ratiņu, transportēšanas trauku, Mēriekārtu, netīro trauku un ēdiena atlieku savākšanas un transportēšanas iekārtu, ventilācijas iekārtu – ekspluatācija un kopšana. Darba drošības noteikumi.	B, C	–	30	30
7.	Darba vietas organizācija ēdināšanas uzņēmumos	Racionāla darba vietas izvēle, atbilstošu tehnoloģisko iekārtu un inventāra izvēle. Izmantojamā aprīkojuma kopšana atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem. Darba vietas sakārtošana darba dienas beigās.	B, C	–	14	14
8.	Sanitārās prasības ēdināšanas uzņēmumiem	Ražošanas telpu kopšana. Noliktavas telpu kopšana. Tirdzniecības telpu kopšana. Administrācijas un sadzīves telpu kopšana.	B, C	–	36	36
9.	Profilakses pasākumi ēdināšanas uzņēmumos	Dezinfekcijas nozīme, dezinfekcijas līdzekļi. Dezinfekcija un deratizācija, to nozīme.	B		4	4
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				–	2	2
<b>Kopā</b>				–	<b>224</b>	<b>224</b>

IZGLĪTĪBAS IESTĀDE	Profesionālās pamatizglītības programma
PROGRAMMAS VEIDS	Ēdināšanas pakalpojumi
PROGRAMMAS NOSAUKUMS	Pavāra palīgs, 1. profesionālās kvalifikācijas līmenis
IEGŪSTAMĀ KVALIFIKĀCIJA	Pamatizglītība
IEPRIEKŠĒJĀ IZGLĪTĪBA	Divi gadi
ĪSTENOŠANAS ILGUMS	Klātiene
IEGUVES FORMA	

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A** – priekšstats;
- B** – izpratne;
- C** – pielietošana.

### **Izmantojamās literatūras saraksts**

- Gavriļenko E. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2006.
- Gavriļenko E. Sanitārija un higiēna pārtikas aprites uzņēmumos. – Rīga: Biznesa augstskola Turība, 2003.
- Jaunais pavārs: 1. grāmata. – Rīga: Jumava, 1998.
- Jaunais pavārs: 2. grāmata. – Rīga: Jumava, 1999.
- Kozule V. Uzturs: I daļa. – Ozolnieki: LLKC, 1998.
- Kozule V. Uzturs: II daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2000.
- Kozule V. Uzturs: III daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2001.
- Kozule V. Uzturs: IV daļa. – Ozolnieki: LLKC, 2002.
- Rieksta D. Mājturība 6. klasei. – Rīga: RaKa, 1998.
- Zariņš Z., Neimane L. Uztura mācība. – Rīga: Rasa ABC, 1998.
- Zeibote I. Mazgāšanas, tīrīšanas un kopšanas darbi virtuvē. – Rīga: Latvijas Lauksaimniecības konsultāciju un izglītības atbalsta centrs, 1997.

## FIZISKĀS AKTIVITĀTES

<b>Apjoms stundās</b>	112 stundas
teorija	–
praktiskās mācības	112 stundas

### Stundu sadalījums pa semestriem

1. semestris	2. semestris	3. semestris	4. semestris
30	40	30	12

### Mērķis un uzdevumi

1. Sekmēt izglītojamo veselības saglabāšanu un nostiprināšanu.
2. Attīstīt fiziskās īpašības.
3. Nostiprināt un uzlabot izglītojamoveselību.

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās mācības	kopā
1.	Fiziskās aktivitātes un veselība	Fizisko vingrinājumu ietekme uz organismu. Fizisko spēju attīstība veselības nostiprināšanai un uzlabošanai. Cēloņi, kas izraisa dažādus pašsajūtas traucējumus, to novēršana. Kaitīgi ieradumi. Norādīšanās kā profilaktiskais pasākums. Drošības un higiēnas noteikumi sporta nodarbībās. Elpošanas un stājas vingrinājumi un to nozīme.	C	–	2	2
2.	Vingrošanas attīstošie vingrojumi un vingrinājumi	Iesildīšanās vingrinājumu nozīme fiziskajās aktivitātēs. Akrobātikas vienkāršas kombinācijas ar iepriekš apgūtajiem saistelementiem. Rotaļas un spēles stājas izkopšanai un līdzsvara treniņam. Aerobikas kombināciju pamatsolji. Mākslas vingrošanas elementu izpilde. Spēka vingrinājumi (trenažieri).	C	–	16	16

Nr. p.k.	Tēmas	Apakštēmas	Taksono- mijas līmenis*	Stundu skaits		
				teorija	praktiskās macības	kopā
3.	Vieglatlētika	Dažāda garuma distanču skrējieni. Stafetes skrējieni. Tāllēkšanas, augstlēkšanas vingrinājumi. Bumbiņas mešana. Rotaļas un spēles ar vieglatlētikas elementiem.	C	–	20	20
4.	Sporta spēles	Izmanto sporta spēlēs apgūtos pamattehnikas vingrinājumus bumbas vadīšanā, piespēļu veidos, metienos, bumbas metienus vai sitienus vārtos, serves.	C		30	30
5.	Dažādi citi sporta veidi	Ziemas sporta veidu (slēpošana, slidošana) vingrojumi un vingrinājumi. Peldēšanas vingrojumi un vingrinājumi, spēles un rotaļas ūdenī.	C	–	10	10
5.	Tūrisms	Tūrisma veidi. Tūrisma pārgājiena organizēšana. Nepieciešamais grupas un personīgais inventārs (jebkurā tūrisma veidā). Atpūtas un nakšņošanas vietu veiksmīga izvēle. Debespušu noteikšana bez kompasa palīdzības. Orientēšanās pamatelementi. Ugunsroku iekurināšana. Vides saudzēšana un izmantošana fiziskajām aktivitātēm. Šķēršļu pārvarēšana.	C	–	8	8
6.	Dejošana un ritmika	Ritma nozīme kustību izkopšanā. Koordinācijas un stājas izkopšana. Standartdeju, nacionālo, moderno deju pamatsoļi.	C	–	20	20
7.	Fizisko spēju mijiedarbība veselības nostiprināšanā	Koordinācijas, izturības, lokanības, ātruma un spēka vingrinājumi fiziskās sagatavotības uzlabošanai. Muguras stabilizējošo muskuļu un stājas attīstīšanas vingrojumi un vingrinājumi. Individuālo sasniegumu attīstības dinamikas izvērtēšana.	C	–	4	4
<b>Noslēguma pārbaudījums</b>				–	2	2
<b>Kopā</b>				–	<b>112</b>	<b>112</b>

IZGLĪTĪBAS IESTĀDE	Profesionālās pamatizglītības programma
PROGRAMMAS VEIDS	Ēdināšanas pakalpojumi
PROGRAMMAS NOSAUKUMS	Pavāra palīgs, 1. profesionālās kvalifikācijas līmenis
IEGŪSTAMĀ KVALIFIKĀCIJA	Pamatizglītība
IEPRIEKŠĒJĀ IZGLĪTĪBA	Divi gadi
ĪSTENOŠANAS ILGUMS	Klātiene
IEGUVES FORMA	

\* Ieteicamais taksonomijas līmenis:

- A** – priekšstats;
- B** – izpratne;
- C** – pielietošana.

### **Izmantojamās literatūras saraksts**

- Avotiņa M. Ritmika sākumskolā. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1998.
- Āķe-Vīksne I. Olimpiskā ābece. – Rīga: Rīga, 2007.
- Cukura A. Logoritmika-vispārēji vingrinājumi. – Rīga: Pētergailis, 2004.
- Dzenis A. Trenera rokasgrāmata. – Rīga: Jumava, 2004.
- Džilfords K. Futbols. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2004.
- Fišers U. Volejbola ABC. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2007.
- Graima L. Viegļā joga. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2009.
- Grants J. Mācīsimies slēpot. – Rīga: RaKa, 2007.
- Hūnolds T. Olimpiskās spēles. – Rīga: Jumava, 2006.
- Jansone R. Sporta izglītības didaktika skolā. – Rīga: RaKa, 2005.
- Kļujevs M. Bērnu stājas veidošana. – Rīga: Zvaigzne ABC, 1977.
- Kurzemiece L. Rotaļas, spēles un stafetes. – Rīga: Rīga, 2006.
- Kurzemiece L. Sports jautājumos un atbildēs. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2005.
- Purmale I. Ārstnieciskā vingrošana skolā. – Rīga: RaKa, 2006.
- Robinsone L. Pilates. Vingrošanas rokasgrāmata. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2002.
- Romenkova V. Rotaļu attīstība. – Rīga: Vārti, 1999.
- Ungaro A. Pilates vingrojumi katrai dienai. – Rīga: Zvaigzne ABC, 2009.
- Zaula Dz. Vieglatlētikas skola. – Rīga: RaKa, 2006.

## KVALIFIKĀCIJAS PRAKSE

**Prakses apjoms**            **420 stundas**

### Mērķis

Pilnveidot un nostiprināt iegūtās zināšanas un prasmes, kas nepieciešamas profesionālajā darbībā, veicot pavāra palīga darba uzdevumus, un iepazīties ar ražošanas vidi.

### Uzdevumi

1. Iekārtot un organizēt savu darba vietu, ievērojot sanitārijas un higiēnas noteikumus.
2. Veikt darba uzdevumus un strādāt ar tehnoloģisko aprīkojumu, ievērojot darba aizsardzības prasības.
3. Veikt izejvielu pirmapstrādes darbus.
4. Strādāt ar ēdināšanas uzņēmuma aprīkojumu.
5. Kopt ēdināšanas uzņēmuma aprīkojumu, ievērojot sanitārijas, higiēnas un darba drošības noteikumus.
6. Gatavot vienkāršus ēdienus, piedevas un kulinārijas izstrādājumus.
7. Veidot prasmes ēdienu pasniegšanā.
8. Sadarboties ar kolēģiem un pašizglītoties.

Nr. p.k.	Tēma	Apakštēma	Stundu skaits
1.	Prakses vieta	Iepazīšanās ar kvalifikācijas prakses vietu – ēdināšanas uzņēmumu, tā iekšējās kārtības noteikumiem. Darba aizsardzības noteikumi un instruktāžas darba vietā. Darba vietas organizācija. Darba vietas aprīkojums. Uzņēmuma tips, produkcijas veidi un sortiments, izejvielu piegādes veids.	21
2.	Dārzeņu apstrāde	Dārzeņu apstrādes aprīkojums. Dārzeņu apstrādes paņēmieni un ekonomiska izmantošana. Augļu un ogu pirmapstrāde un uzglabāšana. Izejvielu un pusfabrikātu sortiments. Darba vietas, inventāra un trauku kopšana.	56
3.	Gaļas un zivju apstrāde	Gaļas un zivju apstrādes aprīkojums. Izejvielu sortiments un kvalitāte. Gaļas apstrāde, sadalīšana un pusfabrikātu gatavošana. Zivju apstrāde un pusfabrikātu gatavošana. Darba vietas, inventāra un trauku kopšana.	56

Nr. p.k.	Tēma	Apakštēma	Stundu skaits
4.	Palīgdarbi karstajā cehā ēdienu gatavošanā	Karstā ceha aprīkojums. Dārzeņu, sēņu, putraimu, pākšaugu, makaronu (pastu), biezpiena, olu ēdienu gatavošana. Buljonu un zupu gatavošana un pasniegšana. Karsto zivju ēdienu, piedevu un mērču gatavošana. Karsto gaļas ēdienu, piedevu un mērču gatavošana. Darba vietas, inventāra un trauku kopšana.	140
5.	Auksto ēdienu gatavošana	Auksto ēdienu gatavošanas ceha aprīkojums. Auksto ēdienu gatavošana. Saldo ēdienu gatavošana. Darba vietas, inventāra un trauku kopšana.	112
6.	Darbs konditorejas cehā	Rauga un bezrauga mīklas izstrādājumu gatavošana. Darba vietas, inventāra un trauku kopšana.	21
7.	Ēdienu pasniegšana	Sadales iekārtas un aprīkojums. Galda trauki un piederumi. Ēdienu noformēšana.	14
<b>Kopā</b>			<b>420</b>

## PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MATERIĀLIE LĪDZEKĻI

Nr. p.k.	Materiālo līdzekļu daudzums (pa veidiem)	Daudzums
<b>1.</b>	<b>Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti</b>	
1.1.	Elektriskā plīts ar četrām sildvirsmām un cepeškrāsni	4
1.2.	Darba virsma (ražošanas galds ar skapīti) un izlietne	(Katram izglītojamam) 6
1.3.	Ledusskapis	1
1.4.	Trauku mazgājamā mašīna	1
1.5.	Virtuves kombains	1
1.6.	Mikseris	2
1.7.	Elektriskā sulu spiede	1
1.8.	Kafijas automāts	1
1.9.	Kafijas dzirnaviņas	2
1.10.	Mikroviļņu krāsns	1
1.11.	Maizes griezējs	1
1.12.	Gastronomijas preču griezējs	1
1.13.	Tosteris	1
1.14.	Elektriskā gaļas maļamā mašīna	1
1.15.	Elektriskā tējkanna	1
1.16.	Frī aparāts /katls cepšanai lielā tauku daudzumā	2
1.17.	Citrusaugļu spiede	2
1.18.	Galda svāri	2
1.19.	Mīklas dēļi	(Katram izglītojamam) 6
1.20.	Mīklas veltņi	(Katram izglītojamam) 6
1.21.	Cepamo veidņu komplekts (dažāda lieluma)	2
1.22.	Liela tilpuma katli (virs 10 l)	3
1.23.	Maza tilpuma katli	(Katram izglītojamam) 6
1.24.	Sautējamais katls	2
1.25.	Miltu siets	(Katram izglītojamam) 6
1.26.	Mērtrauku komplekts	(Katram izglītojamam) 6
1.27.	Konditorejas maisiņš ar uzgaļu komplektu	(Katram izglītojamam) 6
1.28.	Smērotiņas	(Katram izglītojamam) 6
1.29.	Pannas	(Katram izglītojamam) 6
1.30.	Sadales dēļi	(Katram izglītojamam) 6
1.31.	Rīve kombinētā	(Katram izglītojamam) 6
1.32.	Dārzeņu mizotājs	(Katram izglītojamam) 6
1.33.	Paplātes (dažādas)	6

Nr. p.k.	Materiālo līdzekļu daudzums (pa veidiem)	Daudzums
1.34.	Bļodas (dažāda lieluma)	12
1.35.	Koka karotes	(Katram izglītojamam) 6
1.36.	Cepamās lāpstīņas	(Katram izglītojamam) 6
1.37.	Kauss 250 ml	(Katram izglītojamam) 6
1.38.	Virtuves naži	(Katram izglītojamam) 12
1.39.	Putu karote	(Katram izglītojamam) 6
1.40.	Paliktnis	1
1.41.	Piltuve	(Katram izglītojamam) 6
1.42.	Caurduris	(Katram izglītojamam) 6
1.43.	Šķīvji	(Katram izglītojamam) 6
1.44.	Trauku un galda piederumu komplekti ēdienu pasniegšanai	(Katram izglītojamam) 6
1.45.	Trauku un piederumu komplekts ēdienu un dzērienu pasniegšanai 24 personām	1
1.46.	Servējamie trauki	6
1.47.	Kafijas trauki	6
1.48.	Sacepumu trauki	2
<b>2.</b>	<b>Materiāli, palīgmateriāli</b>	
2.1.	Sanitārais apģērbs	(Katram izglītojamam) 6
2.2.	Dvieļi	12
2.3.	Salvetes	
2.4.	Galda veļa	
2.5.	Galda pārklājs	
2.6.	Katalogi, metodiskie materiāli, grāmatas	(Katram izglītojamam) 6

## PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMĀ PEDAGOGU PROFESIONĀLĀ KVALIFIKĀCIJA

Nr. p.k.	Mācību priekšmeta nosaukums	Prasības pedagoga profesionālajai un pedagoģiskajai izglītībai
1.	Ēdienu gatavošanas tehnoloģijas pamati	Profesionālā vidējā izglītība vai Latvijas Amatniecības kameras piešķirtā amatnieka kvalifikācija, kas atbilst amata meistara līmenim nozarē, vai augstākā izglītība nozarē un pedagoģiskā izglītība.
2.	Ēdināšanas uzņēmuma aprīkojums	
3.	Ēdināšanas uzņēmuma darba organizācija	
4.	Pārtikas produktu zinības	
5.	Uztura fizioloģija, sanitārija un higiēna	
6.	Darba aizsardzība	
7.	Kalkulācijas pamati	
8.	Viesu apkalpošanas pamati	
9.	Profesionālā svešvaloda	
10.	Lietišķā valoda	
11.	Lietišķie aprēķini	
12.	Datormācība	
13.	Profesionālā saskarsme	
14.	Praktiskās mācības	
15.	Fiziskās aktivitātes	