

Profesionālā tālākizglītības programma “Pavārs”

Programmas apraksts:

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

1. atbildīgi plānot darba procesus, izvērtējot visu saistīto resursu atbilstību darba uzdevumam;
2. novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesam;
3. uzturēt kārtībā darba vietu un vidi atbilstoši normatīvo aktu prasībām;
4. precīzi ievērot un kontrolēt tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus ražošanas plūsmā;
5. nodrošināt produktu/izejvielu izsekojamību uzņēmumā;
6. pieņemt produktus/izejvielas no noliktavas un piegādātājiem, novērtējot to kvalitāti;
7. precīzi aizpildīt preču pieņemšanas un nodošanas dokumentus;
8. ievērot un kontrolēt produktu uzglabāšanas režīmus un prasības;
9. sagatavot produktus/izejvielas ražošanas procesam, precīzi ievērojot tehnoloģiskās kartes nosacījumus;
10. pieņemt un novērtēt produktus/izejvielas, izvietojot noliktavās;
11. atbildīgi veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajām prasībām;
12. ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos;
13. veidot dažādu ēdienu un dzērienu tehnoloģiskās kartes;
14. lietot matemātiskos aprēķinus tehnoloģiskās dokumentācijas veidošanā;
15. veidot ēdienu un dzērienu kalkulācijas kartes, precīzi aprēķinot izmaksas;
16. veidot dažādas ēdienkartes, ievērojot uzņēmuma veidu un citus priekšnoteikumus;
17. precīzi ievērot un nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas lietošanu un tās prasību izpildi ražošanas procesā;
18. patstāvīgi veikt inventarizāciju atbilstoši uzņēmumā noteiktajām prasībām atbilstīgi savai kompetencei;
19. gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus;
20. uzraudzīt ēdienu kvalitātes izmaiņas ēdienu gatavošanas laikā, raksturojot tās rādītājus;
21. piemērot veselīga uztura pamatprincipus dažādu ēdienu gatavošanā;
22. atbildīgi rūpēties par Latvijas kulinārā mantojuma saglabāšanu, ievērojot etnogrāfisko reģionu un novadu ēdienu gatavošanas īpatnības;
23. radoši noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus;
24. sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pasniegšanas metodei;
25. nodrošināt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas procesiem;
26. pielietot atbilstošu produktu uzglabāšanai paredzēto iepakojumu un marķējumu;
27. piemērot atbilstošu uzglabāšanas veidu produktiem, ēdieniem, starpproduktiem, ievērojot produktu grupu saderību un pārtikas produktu uzglabāšanas prasības;
28. atbildīgi nodrošināt produktu, izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā;
29. noteikt galda klājumam atbilstošus galda traukus, piederumus un galda veļu;
30. organizēt galdu klāšanu, piemērojot atbilstošus galda traukus, piederumus, galda veļu;
31. pieņemt pasūtījumu, uzklusot pasūtītāja vajadzības un iespējas;
32. atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā;
33. ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības;

34. strādāt ar pārtikas produktu ražošanas iekārtām un aprīkojumu, ievērojot darba drošības noteikumus;
35. ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi;
36. ievērot darba tiesisko attiecību normas;
37. sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās;
38. sniegt pirmo palīdzību;
39. veikt savus uzdevumus atbilstoši uzņēmuma darba organizācijas principiem.

Stundu skaits:	960 stundas
Izglītības prasības:	Vidējā vai profesionāli vidējā izglītība
Mērķa auditorija:	Cilvēki, kuri vēlas apgūt jaunas zināšanas ,prasmis un kompetences, lai veiksmīgi izmantotu turpmākajai karjeras izaugsmei.
Nodarbību grafiks:	Darbdienas vakari (3 reizes nedēļā, pa 6 akad. stundām), vai piektdiena un sestdiena no 9.00 -16.40
Izglītības dokuments:	Profesionālā tālākizglītības kvalifikācijas apliecība, Ceturtais Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūru līmenis

Profesijas standarts: <https://registri.visc.gov.lv/profizglitiba/dokumenti/standarti/2017/PS-023.pdf>

Ko jūs iegūsiet apmācības rezultātā?

Pabeidzot šo kursu, jūs saņemsiet Profesionālās tālākizglītības kvalifikācijas apliecību. Jūs apgūsiet teorētiskās zināšanas un praktiskās iemaņas dotajā profesijā, kas ļaus jums būt par unikālu un vispusīgu speciālistu savā darbā. Daudzi darba devēji pozitīvi novērtē, ka darbinieks ir ar atbilstošu kvalifikācijas dokumentu.

Kursu apguves cena: 1451,80 EUR