|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Pielikums profesionālo kvalifikāciju apliecinošam dokumentam(\*) |  http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/8/84/Flag_of_Latvia.svg/125px-Flag_of_Latvia.svg.pngLatvija |

Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta sērija \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| **1. Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta nosaukums(1)** |
| [ ]  Atestāts par arodizglītību[ ]  Profesionālās kvalifikācijas apliecībaProfesionālā kvalifikācija: **Pavāra palīgs** |
| (1) oriģinālvalodā |

|  |
| --- |
| **2. Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta nosaukuma tulkojums(2)** |
| [ ]  A certificate of vocational basic education[ ]  A vocational qualification certificateVocational qualification: **Cook’s assistant** **\*\*** |
| (2) Ja nepieciešams. Šim tulkojumam nav juridiska statusa. |

|  |
| --- |
| **3. Kompetenču raksturojums** |
| Pavāra palīgs veic izejvielu pirmapstrādi un termisko apstrādi, gatavo starpproduktus un vienkāršus ēdienus, pielietojot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.Apguvis kompetences šādu profesionālo pienākumu un uzdevumu veikšanai:3.1 Darbu izpilde virtuvē: – veikt darba uzdevumus ievērojot darba plānu; – sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, inventāru atbilstoši instrukcijām; – uzturēt darba vietu un darba vidi atbilstoši higiēnas prasībām; – ievērot tehnoloģisko karšu prasības un noteiktos tehnoloģiskos procesus ražošanas plūsmā; – sadarboties ar pavāru un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē. 3.2. Izejvielu un produktu pirmapstrāde: – pieņemt izejvielas un produktus no noliktavas un piegādātājiem; – svērt un dozēt izejvielas un produktus; – veikt izejvielu un produktu pirmapstrādes procesus; – ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādē; – sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. 3.3. Ēdienu, piedevu, starpproduktu gatavošana: – gatavot starpproduktus; – gatavot ēdienus, piedevas un dzērienus; – sekot ēdienu kvalitātes izmaiņām gatavošanas laikā; – gatavot veselīgu uzturu; – attīstīt Latvijas produktu gatavošanas tradīcijas; – noformēt ēdienus; – sagatavot ēdienus pasniegšanai. 3.5. Ēdienu, piedevu un starpproduktu uzglabāšana: – pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām. – sagatavot ēdienus un starpproduktus uzglabāšanai un marķēt pēc noteiktām prasībām un rādītājiem; – iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus; – ievērot atbilstošus uzglabāšanas režīmus un termiņus; – ievērot saderību un produkta uzglabāšanas principus un derīguma termiņus uzglabāšanas procesā; – ievērot izejvielu, produktu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. 3.6. Profesionālās darbības pamatprincipu ievērošana: – sazināties valsts valodā; – lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā; – 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; – nelaimes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem; – pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai; – iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā; – pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.Papildu kompetences:* *<<aizpilda izglītības iestāde>>;*
* *...;*
* *...;*
* *...*
 |

|  |
| --- |
| **4. Nodarbinātības iespējas atbilstoši profesionālajai kvalifikācijai(3)** |
| Strādāt uzņēmumos, kas nodarbojas ar ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu. |
| (3) Ja iespējams |
| **5. Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta raksturojums** |
| **Profesionālo kvalifikāciju apliecinošo dokumentu izsniegušās iestādes nosaukums un statuss** | **Valsts iestāde, kas nodrošina profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta atzīšanu** |
| *<<Dokumenta izsniedzēja pilns nosaukums, adrese, tālruņa Nr., tīmekļa vietnes adrese; elektroniskā pasta adrese.* *Izsniedzēja juridiskais statuss>>* | Latvijas Republikas Izglītības un zinātnes ministrija, tīmekļa vietne: *www.izm.gov.lv* |
| **Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta līmenis****(valsts vai starptautisks)** | Vērtējumu skala/Vērtējums, kas apliecina prasību izpildi |
| Valsts atzīts dokuments, atbilst trešajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (3. LKI) un trešajam Eiropas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (3. EKI). | Profesionālās kvalifikācijas eksāmenā saņemtais vērtējums ne zemāk par "viduvēji – 5"(vērtēšanā izmanto 10 ballu vērtējuma skalu). |
| **Pieejamība nākamajam izglītības līmenim** | **Starptautiskie līgumi vai vienošanās** |
| Atestāts par arodizglītību vai vidējo izglītību dod iespēju turpināt izglītību 4. LKI/4. EKI līmenī. | *<<Ja attiecināms.* *Aizpilda izglītības iestāde, gadījumā, ja noslēgtie starptautiskie līgumi vai vienošanās paredz papildu sertifikātu izsniegšanu. Ja nav attiecināms, komentāru dzēst>>* |
| **Juridiskais pamats** |
| Profesionālās izglītības likums (6. pants). |

|  |
| --- |
| **6. Profesionālo kvalifikāciju apliecinošā dokumenta iegūšanas veids** |
| [ ]  Formālā izglītība:[ ]  Klātiene[ ]  Klātiene (darba vidē balstītas mācības)[ ]  Neklātiene | [ ]  Ārpus formālās izglītības sistēmas apgūtā izglītība |
| **Kopējais mācību ilgums\*\*\*** (stundas/gadi) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **A: Iegūtās profesionālās izglītības apraksts** | B: Procentos no visas (100%) programmas  | C: Ilgums (stundas/nedēļas) |
| Izglītības programmas daļa, kas apgūta izglītības iestādē | *<<Ieraksta izglītības programmas apjomu (%), kas apgūts izglītības iestādes mācību telpās>>* | *<<Ieraksta izglītības programmas apjomu (stundās vai mācību nedēļās), kas apgūts izglītības iestādes mācību telpās>>* |
| Izglītības programmas daļa, kas apgūta praksē darba vietā, t.sk. darba vidē balstītās mācībās | *<<Ieraksta izglītības programmas apjomu (%), kas apgūts ārpus izglītības iestādes mācību telpām,**t.i. praktiskās mācības uzņēmumā/-os, mācību praksē darba vietā, darba vidē balstītas mācības>>* | *<<Ieraksta izglītības programmas apjomu (stundās vai mācību nedēļās), kas apgūts ārpus izglītības iestādes mācību telpām,**t.i. praktiskās mācības uzņēmumā/-os, mācību praksē darba vietā, darba vidē balstītas>>* |
| **\*\*\*** Attiecināms uz formālajā ceļā iegūto izglītību.**Papildu informācija pieejama:**[*www.izm.gov.lv*](http://www.izm.gov.lv)[*https://visc.gov.lv/profizglitiba/stand\_saraksts\_mk\_not\_626.shtml*](https://visc.gov.lv/profizglitiba/stand_saraksts_mk_not_626.shtml)**Nacionālais informācijas centrs:**Latvijas Nacionālais Europass centrs, [*http://www.europass.lv/*](http://www.europass.lv/) |