

Profesionālās izglītības programmas „Ēdināšanas pakalpojumi” mērķis:

izglītības procesa rezultātā, ievērojot izglītojamā veselības stāvokli, sagatavot virtuves darbinieku, kurš spēj pildīt darba uzdevumus ēdināšanas uzņēmumā, strādāt pavāra vadībā – veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi, sagatavot darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavot starpproduktus, vienkāršus ēdienus un piedevas, ievērojot uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus un strādāt komandā.

Sasniedzamie rezultāti

- apgūt zināšanas, prasmes un profesionālās kompetences, lai spētu:

1. Veikt darbu kvalificēta speciālista tiešā pārraudzībā, izpildot norādes un ievērojot profesionālās un vispārējās ētikas principus.
2. Organizēt savu darba vietu:
 - 2.1. ievērot sanitārijas un higiēnas noteikumus;
 - 2.2. iekārtot darba vietu;
 - 2.3. novērtēt organoleptiski produktu kvalitāti;
 - 2.4. strādāt ar tehnoloģisko aprīkojumu, ievērojot darba drošības noteikumus;
 - 2.5. kopt izmantojamo aprīkojumu, atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem;
 - 2.6. sakārtot darba vietu darba dienas beigās.
3. Veikt produktu pirmapstrādi un sagatavot starpproduktus, ievērojot uzglabāšanas un realizācijas noteikumus.
4. Gatavot ēdienus, piedevas un kulinārijas izstrādājumus, atbilstoši tehnoloģiskajam procesam:
 - 4.1 lasīt tehnoloģisko karti (receptūru);
 - 4.2. izvēlēties receptūrā paredzētos produktus vai pusfabrikātus;
 - 4.3. gatavot ēdienus atbilstoši tehnoloģiskajam procesam
5. Sagatavot traukus, piederumus un citu aprīkojumu ēdienu pasniegšanas un viesu apkalpošanas procesiem
6. Izprast un ievērot darba un vides aizsardzības prasības, veikt darba pienākumus, nekaitējot savai un kolēģu veselībai.
7. Ievērot nozares iekšējo un ārējo normatīvo aktu prasības.
8. Veikt pašnovērtējumu.
9. Sadarboties ar kolēģiem un strādāt komandā.