

Profesionālās pamatizglītības programma "Ēdināšanas pakalpojumi"

Programmas kods 22 811 021

Izglītības programmas mērķis

Izglītības procesa **mērķis** 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.

Izglītības programmas uzdevumi un sasniedzamie rezultāti

*100% izglītojamo profesionālajos mācību priekšmetos sasniedz vērtējumu 5 balles un augstāk.

2022./2023.m.g.	57,14%
2023./2024.m.g.	

*50% programmas izglītojamo sekmīgi nokārto kvalifikācijas eksāmenu.

2024./2025.m.g.	
-----------------	--

*50% programmas absolventu sekmīgi iekļaujas darba tirgū.

2024./2025.m.g.	
-----------------	--

Izglītības procesā dot iespējas apgūt šādas zināšanas un prasmes:

1. Sekmēt vērtību sistēmas un attieksmju veidošanos, kas nepieciešamas patstāvīgai dzīvei
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 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, savu spēju robežās;
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 – dārzeni, 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;

25. Sniegt pirmo palīdzību.