

## **VĪNZIŅA PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS**

<b>1. Specializācijas vai saistītās profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis</b>	
<b>Vīnzinis</b>	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI))
<b>2. Profesijas nosaukums</b>	
<p>Vīnzinis ir specializācija profesijai: <b>Viesmīlis</b>, 3. PKL, atbilst 4. LKI.</p> <p>Uz vīnziņa profesiju attiecināmi viesmīļa profesijas pienākumi un uzdevumi.</p> <p>Prasības profesionālās kvalifikācijas vīnzinis izglītības programmas īstenošanai:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) lai uzsāktu programmas īstenošanu, izglītības iestādei nepieciešams Vīnziņu asociācijas apstiprinājums;</li><li>b) vīnziņa profesionālo kvalifikāciju var iegūt tikai pēc viesmīļa profesionālās kvalifikācijas iegūšanas;</li><li>c) jānodrošina, ka programma tiek īstenota izmantojot darba vidē balstītu (DVB) pieeju;</li><li>d) uzņemšana programmā tiek īstenota reizi četros gados.</li></ul>	

**3. Darba uzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes un attieksmes,  
zināšanas un PROFESIONĀLĀS kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
3.1.	Piedalīties vīna kartes izveidē.	<p>Analizēt piedāvājumu vīna tirgū: sortiments, cenas.</p> <p>Veidot sortimentu atbilstoši uzņēmuma konceptam un budžetam.</p> <p>Novērtēt vīna atbilstību plānotajai vīna kartei.</p> <p>Aprēķināt vīna pārdošanas cenu.</p>	<p><u>Priekšstata līmenis:</u> Vīna ražotāji. Vīnogu ražas gadi. Vīna pasaules tendences.</p> <p><u>Izpratnes līmenis:</u> Vīna ģeogrāfija. Vīna veidi un to raksturojums. Vīnogu šķirnes. Uzņēmuma ēdienkarte. Aprēķinu veikšana</p> <p><u>Lietošanas līmenis:</u> Profesionālā terminoloģija. Vīna degustēšana un novērtēšana. Vīna kartes izveides principi, struktūra. Vīna kartes izveides ietekmējošie faktori.</p>	Spēja piedalīties vīna kartes izveidē atbilstoši uzņēmuma konceptam.	4.LKI
3.2.	Pasūtīt un pieņemt vīnu.	<p>Novērtēt esošo vīnu pieprasījumu un aprīti.</p> <p>Analizēt tirgus pieprasījumu.</p> <p>Plānot vīna pozīcijas un pārdošanas apjomus</p> <p>Lasīt vīna etiķeti.</p> <p>Noteikt pasūtīto preču (t.sk vīna) atbilstību pavaddokumentiem.</p> <p>Ievērot dokumentu aprītes prasības.</p>	<p><u>Izpratnes līmenis:</u> Vīna pārdošanas apjomi. Vīna pieprasījums.</p> <p><u>Lietošanas līmenis:</u> Vīna karte. Vīna pozīciju plānošana (pieprasījums un aprīte). Pudeles vizuālā pārbaude. Cenu salīdzināšanas metodes. Pavaddokumentu pārbaudes kritēriji. Dokumentu aprīte uzņēmumā.</p>	Spēja pasūtīt un pieņemt vīnus atbilstoši vīna kartei.	4.LKI
3.3.	Veikt regulāru vīna uzskaiti.	<p>Uzskaitīt pārdotā vīna daudzumu.</p> <p>Aprēķināt vīna atlikumus.</p>	<p><u>Izpratnes līmenis:</u> Uzņēmuma budžets vīna iegādei.</p>	Spēja veikt regulāru vīna uzskaiti, ņemot vērā krājumus un atlikumus, ievērojot normatīvo aktu prasības.	4.LKI

		Veidot atskaites.	<u>Lietošanas līmenis:</u> Matemātiskie aprēķini. Uzskaites dokumentācija.		
3.4.	Uzraudzīt vīna uzglabāšanas apstākļus.	Pārbaudīt vīna uzglabāšanas telpu higiēnisko stāvokli un apstākļus.	<u>Izpratnes līmenis:</u> Telpu higiēnas prasības.  <u>Lietošanas līmenis:</u> Vīna uzglabāšanas noteikumi.	Spēja nodrošināt vīna uzglabāšanas prasības, ievērojot uzglabāšanas režīmus.	4.LKI
		Novietot vīna pudeles pareizi.			
		Kontrolēt temperatūras režīmu vīna skapī vai noliktavā.			
3.5.	Sagatavot vīna pasniegšanai nepieciešamo inventāru.	Sagatavot vīna glāzes lietošanai.	<u>Izpratnes līmenis:</u> Vīna pasniegšanas veidi. Karafes, dekanteri, to raksturojums. Trauku defektu veidi Sensorās vērtēšanas metodes.  <u>Lietošanas līmenis:</u> Vīna glāzes un to raksturojums. Vīnziņa inventāra sagatavošana. Vīna karafes un glāžu mazgāšana, pulēšana. Vīna karafju veidi. Glāžu un vīna karafes tīrības rādītāji.	Spēja sagatavot vīna pasniegšanai nepieciešamo inventāru, ievērojot higiēnas prasības.	4.LKI
		Sagatavot vīna karafes un dekanterus.		Spēja novērtēt kvalitāti un tīrību glāzēm un vīna karafēm.	4.LKI
		Izvēlēties vīnam atbilstošu inventāru, vīna sistēmas, iekārtas.			
		Sagatavot auduma salvetes vīna pasniegšanai.			
		Sagatavot ledus spaiņus.			
		Vizuāli novērtēt vīna glāžu un karafu tīrību.			
		Identificēt un novērst vīna karafu un vīna glāžu defektus.			
3.6.	Pieņemt vīna pasūtījumu.	Informēt par vīna kartes saturu un īpašajiem piedāvājumiem.	<u>Izpratnes līmenis:</u> Vīna un ēdiena saderība.  <u>Lietošanas līmenis:</u> Profesionālā terminoloģija. Komunikācijas prasmes.	Spēja informēt viesi par vīna kartes saturu un pieņemt pasūtījumu.	4.LKI
		Raksturot vīnus, pareizi izrunājot vīna nosaukumu.			
		Pieņemt viesu pasūtījumu.			

3.7.	Raksturot vīna saderību ar izvēlētajiem ēdieniem.	Izskaidrot viesim saprotamā veidā vīna un ēdiena garšas.	<u>Priekšstata līmenis:</u> Ēdiena gatavošanas tehnoloģija.	Spēja paskaidrot vīna saderību ar ēdieniem, ņemot vērā viesu vēlmis.	4.LKI	
		Analizēt restorāna ēdiena un vīna piedāvājumu.				<u>Izpratnes līmenis:</u> Garšu mijiedarbība. Vīna stili un veidi, ģeogrāfija un kultūra. Viesmīlības pamatprincipi Vīna vērtība un ražas gadi.
3.8.	Veikt vīna pārļiešanu karafē atbilstoši vīna veidam.	Saskaņot ar viesi vīna pasniegšanas veidu, laiku.	<u>Izpratnes līmenis:</u> Vīna veidi un stili. Vīna atvēršanas palīgrīki un to pielietojums.	Spēja veikt vīna pārļiešanu karafē atbilstoši vīna veidam.	4.LKI	
		Vizuāli novērtēt vīna glāžu un karafes tīrību.				<u>Lietošanas līmenis:</u> Vīna dzesēšanas inventārs un to veidi. Vīna pārļiešana karafē.
		Tehniski pareizi pārļiet vīnu karafē tā servēšanai.				
3.9.	Pasniegt vīnu atbilstoši/ piemērotā vīna glāzē.	Izvēlēties piemērotus glāžu veidus.	<u>Priekšstata līmenis:</u> Glāžu gatavošanas materiāli (stikls, kristāls utt.)	Spēja pasniegt vīnu piemērotā vīna glāzē, ievērojot pasniegšanas temperatūru.	4.LKI	
		Pareizi atvērt vīna pudeles.				<u>Izpratnes līmenis:</u> Vīna stili.
		Servēt vīnu atbilstoši tā veidam.				Glāžu (stikla) ražotāji.
		Identificēt bojātu vīnu (korķēts, oksidējies, bojāta pudele vai etiķete).				Vīna korķa veidi.
		Informēt vadītāju par bojātu un nekvalitatīvu vīnu.				Degustācija kārtība.
		Ievērot vīna pasniegšanu pareizā temperatūrā.				Vīna bojāšanās cēloņi.
		Plānot glāžu izvēli ilgtermiņā.				Vīna pasniegšanas tehnoloģijas.
	<u>Lietošanas līmenis:</u> Glāžu izvēles pamatprincipi. Vīnu apkalpošanas metodes.					

<b>Vispārīga informācija</b>	
<b>Profesionālās kvalifikācijas prasību iesniedzējs</b>	<p><b>Latvijas Darba devēju konfederācija.</b></p> <p><b>Profesionālo kvalifikācijas prasību izstrādes darba grupa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Valentīna Grandāne – eksperte, Latvijas Vīnziņu (Sommeljēru) asociācija, biedrs;</li> <li>– Raimonds Tomsons – eksperts, restorāns "Vincentis", restorāna vadītājs;</li> <li>– Jānis Kaļķis – eksperts, restorāns "Molto", restorāna vadītājs;</li> <li>– Irina Rakevica – eksperte, SIA "Noble Wine", projektu vadītāja;</li> <li>– Ivars Kalniņš – eksperts, restorāns "Riviera", restorāna vadītājs;</li> <li>– Jānis Pumpiņš – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs;</li> <li>– Liene Kalberga – moderatora asistente, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas biroja vadītāja.</li> </ul> <p><b>Metodiskais atbalsts:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.</li> </ul>
<b>Profesionālās kvalifikācijas prasību ekspertu darba grupa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Madara Lūka – Ekonomikas ministrija, Nozaru politikas departaments, vecākā referente;</li> <li>– Līga Saleniece – Latvijas Darba devēju konfederācija, profesiju standartu izstrādes projektu vadītāja;</li> <li>– Maija Kaire – SIA "Kairi", valdes priekšsēdētāja;</li> <li>– Santa Graikste – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, izpilddirektore;</li> <li>– Jānis Pumpiņš – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs;</li> <li>– Anda Rezgale – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Tūrisma un komerczinību nodaļa, vadītāja;</li> <li>– Rita Jaurēna – VISC Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļas vecākā referente.</li> </ul>
<b>Profesionālās kvalifikācijas prasību NEP atzinums</b>	05.04.2018.
<b>Profesionālās kvalifikācijas prasību saskaņošana PINTSA</b>	25.05.2018.
<b>Profesionālās kvalifikācijas prasību iepriekš saskaņotās redakcijas</b>	-