

**APSTIPRINĀTS**  
**ar Izglītības un zinātnes ministrijas**  
**2002. gada 8. janvāra**  
**rīkojumu Nr. 10**  
*(grozīts Profesionālās izglītības un*  
*nodarbinātības trīspusējās sadarbības*  
*apakšpadomes 2018.gada 13.jūnija*  
*sēdē, protokols Nr.5)*

## **PROFESIJAS STANDARTS**

**Reģistrācijas numurs PS 0033**

**Profesija** Virtuves darbinieks/ strādnieks/ Ātrās ēdināšanas  
strādnieks

**Kvalifikācijas līmenis** 1

**Nodarbinātības apraksts** Virtuves darbinieks/ strādnieks/ Ātrās  
ēdināšanas strādnieks ir ēdināšanas  
uzņēmuma darbinieks, kas veic pārtikas  
produktu pirmapstrādi, prot rīkoties un kopt  
ēdināšanas uzņēmumu aprīkojumu, ievērojot  
sanitārijas, higiēnas un darba drošības  
noteikumus, gatavo vienkāršus ēdienus un  
piedevas, gatavo kulinārijas izstrādājumu  
pusfabrikātus, strādā komandā.

**Pienākumi un uzdevumi**

<b>Pienākums</b>	<b>Uzdevumi</b>
1. Organizē savu darba vietu	1.1. Ievērot sanitārijas un higiēnas noteikumus; 1.2. Iekārtot darba vietu; 1.3. Novērtēt produktu kvalitāti organoleptiski; 1.4. Strādāt ar tehnoloģisko aprīkojumu, ievērojot darba drošības noteikumus; 1.5. Kopt izmantojamo aprīkojumu, atbilstoši ekspluatācijas noteikumiem; 1.6. Sakārtot darba vietu darba dienas beigās.
2. Veic izejvielu pirmapstrādi	2.1. Dot produktu uzglabāšanas noteikumus; 2.2. Veikt produktu pirmapstrādi; 2.3. Veikt pusfabrikātu gatavošanu; 2.4. Ievērot pusfabrikātu uzglabāšanas noteikumus.
3. Gatavot vienkāršus ēdienus, piedevas un kulinārijas izstrādājumus	3.1. Lasīt tehnoloģisko karti (receptūru); 3.2. Izvēlēties receptūrā paredzētos produktus vai pusfabrikātus; 3.3. Gatavot ēdienus atbilstoši tehnoloģiskajam procesam;
4. Ievērot saskarsmes pamatprincipus	4.1. Veikt pašnovērtējumu; 4.2. Sadarboties ar kolēģiem; 4.3. Strādāt komandā;
5. Pašizglītoties	5.1. Celt profesionālo kvalifikāciju; 5.2. Pilnveidot profesionālās terminoloģijas lietošanu; 5.3. Iepazīties ar kolēģu pieredzi.

**Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi**

Organizatoriskie – strādā pavāra vadībā.
--

**Īpašās prasības uzdevumu veikšanai - nav**

**Prasmes**

<b>Kopīgās prasmes</b>	<b>Specifiskās prasmes profesijā</b>	<b>Vispārējās prasmes/spējas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizēt savu darba vietu;</li> <li>• Ievērot darba un personīgās higiēnas noteikumus;</li> <li>• Ievērot darba drošības un aizsardzības noteikumus, strādājot ar ēdināšanas uzņēmumu aprīkojumu;</li> <li>• Ievērot ekspluatācijas noteikumus, strādājot ar aprīkojumu;</li> <li>• Ievērot produktu realizācijas un uzglabāšanas termiņus;</li> <li>• Ievērot pusfabrikātu realizācijas un uzglabāšanas termiņus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veikt izejvielu pirmapstrādi;</li> <li>• Gatavot pusfabrikātus;</li> <li>• Gatavot buljonus;</li> <li>• Gatavot zupas;</li> <li>• Gatavot pamatmērces;</li> <li>• Gatavot salātus u.c. aukstās uzkodas;</li> <li>• Gatavot karstos zivju ēdienus;</li> <li>• Gatavot karstos gaļas ēdienus;</li> <li>• Gatavot piedevas karstajiem ēdieniem;</li> <li>• Gatavot putraimu, miltu ēdienus;</li> <li>• Gatavot <i>pastas</i> (makaronu ēdienus);</li> <li>• Gatavot dārzeņu ēdienus;</li> <li>• Gatavot olu un biezpiena ēdienus;</li> <li>• Gatavot saldus ēdienus;</li> <li>• Gatavot aukstos un karstos dzērienus;</li> <li>• Gatavot miltu kulinārijas izstrādājumus;</li> <li>• Lasīt ēdienu tehnoloģisko karti (receptūru).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunicēšanās;</li> <li>• Strādāt komandā;</li> <li>• Strādāt pavāra vadībā;</li> <li>• Māka sevi prezentēt.</li> </ul>

**Zināšanas**

<b>Zināšanas</b>	<b>Zināšanu līmenis</b>		
	<b>priekšstats</b>	<b>izpratne</b>	<b>pielietošana</b>
Latviešu valoda			
Svešvaloda	krievu	angļu vai vācu	
Matemātika			
Saskarsme			
Informātikas pamati			
Veselības mācība			
Uztura fizioloģija, sanitārija, higiēna			
Darba organizācija ēdināšanas uzņēmumos			
Darba drošības un aizsardzības noteikumi			
Ēdināšanas uzņēmumu aprīkojums			
Pārtikas produktu zinības			
Viesu apkalpošanas pamati			
Ēdienu gatavošanas tehnoloģijas pamati			

Ēdienkartes un tehnoloģisko kartiņu sastādīšanas pamatnoteikumi			
---	--	--	--

**Profesijas standarta izstrādes darba grupas sastāvs:**

- Lidiya Šakalīna, SIA "NOKROKOA" Rīgas Domes kafejnīca
- Gunta Stepanova, Skrundas arodividusskola
- Vija Kalniņa, SIA "Pērse LLK"
- Edīte Bola, Viesnīcas "Latvija" restorāns
- Silvija Pumpure, Rīgas tirdzniecības un kulinārijas skola
- Larisa Radziņa, MC RIMAN

**Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās sadarbības apakšpadomes eksperti:**

- Santa Boka, Latvijas viesnīcu un restorānu asociācija;

**Konsultanti:**

- Sandra Bidzāne, Profesionālās izglītības centrs

## Papildinājumi pavāra palīga pienākumiem un uzdevumiem

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veikt izejvielu pirmapstrādi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dārzeņu pirmapstrādi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sakņu;</li> <li>- svaigu dārzeņu;</li> <li>- sālīto un marinēto dārzeņu;</li> <li>- zaļumu;</li> <li>- garšsakņu un garšaugu;</li> <li>- sēņu.</li> </ul> </li> <li>• Zivju pirmapstrādi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvīņu zivju;</li> <li>- bezzvīņu zivju;</li> <li>- jūras produktu.</li> </ul> </li> <li>• Gaļas pirmapstrādi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- liellopu liemeņa kulinārā sadalīšana un šķirošana;</li> <li>- cūkas liemeņa kulinārā sadalīšana un šķirošana;</li> <li>- sīklopu liemeņa kulinārā sadalīšana un šķirošana;</li> <li>- mājputnu liemeņa kulinārā sadalīšana un šķirošana;</li> </ul> </li> <li>• Veikt pusfabrikātu sagatavošanu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- dārzeņu griešanu;</li> <li>- zivju pusfabrikātu (dabīgo un malto);</li> <li>- gaļas pusfabrikātu (dabīgo un malto).</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veikt pirmo ēdienu gatavošanu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buljonus</li> <li>• Nedzidrās zupas</li> <li>• Piena zupas</li> <li>• Aukstās zupas</li> <li>• Saldās zupas</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veikt mērču gatavošanu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pamatmērces</li> <li>• Aukstās mērces</li> <li>• Sviesta maisījumus</li> <li>• Marinādes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot piedevas karstajiem ēdieniem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartupeļu piedevas</li> <li>• Sakņu piedevas</li> <li>• Dārzeņu piedevas</li> <li>• Miltu, makaronu un putrainu piedevas</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot putrainu un makaronu ēdienus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biezputras</li> <li>• Sacepumus</li> <li>• Pastas (makaronu ēdienus)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot dārzeņu ēdienus: <ul style="list-style-type: none"> <li>- vārītos;</li> <li>- tvaikotos;</li> <li>- sautētos;</li> <li>- ceptos;</li> <li>- saceptos.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartupeļu ēdienus</li> <li>• Sakņu ēdienus</li> <li>• Dārzeņu ēdienus un sēņu ēdienus</li> <li>• Pākšaugu ēdienus</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot olu un biezpiena ēdienus: <ul style="list-style-type: none"> <li>- vārītos;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olu ēdienus</li> <li>• Biezpiena ēdienus</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ceptos;</li> <li>- saceptos.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot salātus u.c. aukstās uzkodas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviestmaizes (atklātās un slēgtās)</li> <li>• Salātus un vinegretus</li> <li>• Galertus</li> <li>• Biezpiena un olu uzkodas</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot saldus ēdienus un dzērienus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompotus</li> <li>• Ķīseļus</li> <li>• Uzpūteņus ar mannā</li> <li>• Želejas (sulas konservētu augļu)</li> <li>• Karstie dzērieni : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tējas</li> <li>• Kafijas</li> <li>• Kakao</li> <li>• Aukstie dzērieni</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot miltu kulinārijas izstrādājumus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plānās pankūkas ar pildījumu</li> <li>• Rauga pankūkas</li> <li>• Klimpas</li> </ul>