

PROFESIJAS STANDARTS

Reģistrācijas numurs	PS 0388
Profesija	Ēdināšanas pakalpojumu speciālists uz pasažieru kuģiem
Kvalifikācijas līmenis	3
Nodarbinātības apraksts	Ēdināšanas pakalpojumu speciālists uz pasažieru kuģiem vada ēdināšanas un apkalpošanas procesus, organizē uzskaiti un atskaiti, plāno un organizē darba uzdevumu izpildi, kontaktējās ar kuģa komandu, pieņem pasūtījumus, organizē pasūtījumu izpildi, sastāda ēdienkartī un veic kalkulāciju, sadala darba uzdevumus, kontrolē to izpildi. Veic ēdināšanas procesa paškontroli (HACCP)

Pienākumi un uzdevumi

Pienākumi	Uzdevumi
1. Organizēt ēdināšanas darbu uz kuģiem.	1.1. plānot darba procesus; 1.2. vadīt darba procesus; 1.3. sastādīt ēdienkarti; 1.4. pasūtīt izejvielas un materiālus; 1.5. novērtēt piegādāto izejvielu un materiālu kvalitāti; 1.6. dot darba uzdevumus; 1.7. instruēt darba vietā; 1.8. atbildēt par kvalitāti; 1.9. nodrošināt resursu taupīgu izmantošanu; 1.10. organizēt savu un komandas darbu; 1.11. izmantot saskarsmes pamatprincipus.
2. Veidot psiholoģiski pozitīvu klimatu kolektīvā	2.1. iepazīt savus darbiniekus un ekipāžas locekļus; 2.2. sadalīt uzdevumus atbilstoši strādājošo kvalifikācijai; 2.3. rūpēties par strādājošo darba apstākļiem; 2.4. prast uzklaut darbiniekus un komandas locekļus;
3. Sakārtot ēdināšanas dokumentāciju	3.1. noformēt dokumentus atbilstoši likumdošanai; 3.2. sastādīt uzskaites dokumentāciju; 3.2. sastādīt atskaites dokumentāciju; 3.3. sastādīt līgumus par produktu iegādi ; 3.4. sastādīt kalkulāciju; 3.5. sastādīt tehnoloģiskās kartes; 3.6. sastādīt inventarizācijas dokumentāciju; 3.7. sastādīt banketa (svinību) dokumentāciju; 3.8. sastādīt norēķinu dokumentāciju.
4. Gatavot ēdienus	4.1. veikt produktu pirmapstrādi; 4.2. gatavot buljonus, zupas un mērces; 4.3. gatavot pamatēdienus un piedevas; 4.4. gatavot saldus ēdienus, karstos un aukstos dzērienus; 4.5. gatavot diētiskos un veģetāros ēdienus. 4.6. gatavot cittautu (Āzijas, Eiropas) virtuvju ēdienus.
5. Sagatavot konditorejas un maizes izstrādājumus	5.1. sagatavot izejvielas ražošanas procesam; 5.2. gatavot apdares pusfabrikātus un pildījumus; 5.3. gatavot rauga mīklu, maizes un konditorejas izstrādājumus no tās; 5.4. gatavot bezrauga mīklu un tās izstrādājumus; 5.5. noformēt konditorejas izstrādājumus.
6 Organizēt viesu apkalpošanu.	6.1. pieņemt pasūtījumus; 6.2. piedāvāt apkalpošanas veidu; 6.3. klāt galdu atbilstoši apkalpošanas veidam; 6.4. sagaidīt viesus; 6.5. ieteikt ēdienus; 6.7. pasniegt ēdienus atbilstoši pasūtījumam; 6.8. ieteikt ēdieniem pieskaņotus dzērienus; 6.9. pasniegt dzērienus atbilstoši pasūtījumam; 6.9. sarunāties ar viesiem valsts valodā; 6.10. sarunāties ar viesiem angļu valodā; 6.11. pielietot profesionālo terminoloģiju; 6.12. kontaktēties ar viesiem vēl vienā svešvalodā.

Pienākumi	Uzdevumi
7. Uzraudzīt drošības tehnikas un sanitārijas ievērošanu	7.1. veikt darbinieku instruktāžas; 7.2. ievērot darba aizsardzības un drošības tehnikas noteikumus; 7.3. ievērot personīgo un ražošanas higiēnu; 7.4. sniegt pirmo palīdzību nelaiemes gadījumos; 7.5. ievērot higiēnas prasības pārtikas aprītē; 7.6. veikt ēdināšanas procesa paškontroli.
8. Rīkoties avārijas situācijās	8.1. aktivizēt trauksmes signālu; 8.2. pielietot individuālos glābšanas līdzekļus; 8.3. sagatavot glābšanas laivu un / vai plostu nolaišanai uz ūdens; 8.4. nolaist glābšanas laivu un / vai plostu ūdenī; 8.4. organizēt cilvēku iesēšanos (evakuāciju) laivā un / vai plostā; 8.6. iedarbināt glābšanas laivas dzinēju, ugunsdzēsamo sistēmu un gaisa padošanas sistēmu; 8.7. padot briesmu signālus izmantojot avārijas VHF (ultraīsviļņi) raidstaciju, radiolokatora atbildētāju (SART), avārijas radioboju (EPIRB) un kuģa pirotehniskos līdzekļus; 8.8. sagatavoties ugunsgrēka dzēšanai; 8.9. dzēst ugunsgrēku, pielietojot stacionāro un pārnesamo ugunsdzēsamo iekārtu.
9. Vides aizsardzība	9.1. izvēlēties darbam atbilstošu inventāru un izejvielas; 9.2. ievērot videi draudzīgas metodes atlikumu un pārpalikumu likvidēšanā; 9.3. saudzēt apkārtējo vidi.

Īpaši faktori, kas raksturo darba vidi

Organizatoriskie– darbu veic patstāvīgi, uzrauga un vada 2. kvalifikācijas līmeņa profesijās nodarbinātos;
Fiziskie- kuģa šūpošanās, klimata svārstības; elektromagnētiskā lauka klātbūtne;
Ķīmiskie- ķīmisko līdzekļu lietošana;
Sociālie- nestandarta situāciju risināšana saskarsmē ar kuģa komandu;
Psiholoģiskie- stresa situācijas.

Īpašas prasības uzdevumu veikšanai

Fiziskā izturība;;
Psiholoģiski līdzsvarots;
Vestibulārā aparāta īpatnības;
Spēja koncentrēties, ātri reaģēt.

Prasmes

Speciālās prasmes profesijā	Kopējās prasmes nozarē	Vispārējās prasmes / spējas
-----------------------------	------------------------	-----------------------------

<p>Strādāt ar virtuves tehnoloģisko aprīkojumu; Gatavot ēdienus, maizes un konditorejas izstrādājumus; Porcionēt, noformēt un pasniegt ēdienus; Sastādīt ēdienkartes; Pieņemt pasūtījumus; Pasūtīt izejvielas un materiālus; Klāt galdus; Sagaidīt, uzņemt un apkalpot viesus; Pielietot dažādus viesu apkalpošanas veidus; Piedāvāt alkoholiskos un atspirdzinošos dzērienus atbilstoši ēdienkartei; Organizēt darbu virtuvē; Kontaktēties ar komandas personālu un radīt pozitīvu psiholoģisko klimatu kolektīvā; Pārzināt pārtikas piedevu un izejvielu sortimentu un to specifikāciju; Aprēķināt dienas racionu /kalorijās/; Gatavot cittaustu un veģetāros ēdienus; Novērtēt izejvielu un produktu kvalitāti; Pārzināt ēdienkarti; Sastādīt receptūras, tehnoloģiskās kartes; Aprēķināt kalkulācijas Pieņemt pasūtījumus Ēdienu gatavošanas procesu plānošana; Gatavot saldus ēdienus, dzērienus, medījumu, gaļas ēdienus, mājputnu gaļas ēdienus, gaļas un subproduktu ēdienus, zivju un citu jūras produktu ēdienus, biezpiena un olu ēdienus, putraimu, makaronu ēdienus (pastas) un piedevas, dārzeņu ēdienus, piedevas buljonus mērces, zupas. Veikt produktu pirmapstrādi</p>	<p>Sniegt pirmo palīdzību; Strādāt ar tehnisko aprīkojumu un inventāru; Ievērot normatīvus un instrukcijas uz kuģa; Veidot pozitīvu saskarsmi; Ievērot darba drošības, sanitārijas un higiēnas noteikumus; Saudzēt apkārtējo vidi Ievērot darba aizsardzības un vides aizsardzības normu prasības</p>	<p>Spēja komunicēt (verbāli, rakstveida); Spēja sadarboties ar komandas personālu; Spēja strādāt patstāvīgi; Spēja strādāt komandā; Spēja vadīt kolektīvu Ierosme un iniciatīva; Elastīga pieeja problēmu risināšanai; Atvērtība informācijai; Kvalitātes nodrošināšana; Ievērot savstarpējas uzvedības kultūras normas; Pašizglītoties; Pašreklāmas spēja; Instruēt un kontrolēt darba drošības tehnikas un sanitāro noteikumu ievērošanu; Pielietot atbilstošas datorprogrammas dokumentācijas noformēšanai;</p>
--	---	--

Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	priekšstats	izpratne	lietošana
Uzņēmējdarbībā ēdināšanas servisā: uzņēmējdarbības pamatos; mārketinga pamatos; organizatorisko dokumentu noformēšanā; lietvedības dokumentu noformēšanā		x	
Uzskaitē un kalkulācijā: grāmatvedības uzskaitē; produktu un gatavās produkcijas uzskaitē; cenu veidošanā un kalkulācijā			x
Veselības mācībā: pirmā palīdzība traumām gadījumos; rīcības taktika nelaimēs gadījumos; apkārtējās vides elementu iedarbībā; pirmā palīdzība pēkšņas saslimšanas gadījumā		x	
Ēdināšanas procesa paškontrolē (HACCP): kritisko punktu noteikšana ražošanā; faktori kritisko kontroles punktu izveidē; kritisko punktu izveides analīze un novēršanas pasākumi			x
Darba aizsardzībā ēdināšanas uzņēmumos un uz kuģiem: riskā faktori, specifika darbā uz kuģiem; darba procesa ietekme uz strādājošo; darba aizsardzības organizācija un kontrole; darba drošības pamatveidi			x
Kustību un runas kultūrā: ķermeņa valoda; stājas kontrole; ķermeņa korekcijas; runas kultūra; vestibulārā aparāta kontrole			x
Uztura fizioloģijā, sanitārijā un higiēnā: darbinieku sanitārijas un higiēnas pamati; sanitārijas prasības ēdināšanas uzņēmumos; dezinfekcija, dezinfekcija, deratizācija;			x
Sanitārās prasības izejvielu, produktu pieņemšanā un uzglabāšanā; likumdošana par sanitārās uzraudzības organizēšanu			x
Ēdināšanas darba organizācijā un plānošanā uz kuģiem: ēdināšanas uzņēmuma raksturojums kuģu kategorijās; specifika darba organizācijā ražošanas telpās; palīgtempu izvietojums un to raksturojums; apgādes organizācijas raksturojums			x

Ēdināšanas uzņēmumu aprīkojuma pielietošanā aprīkojuma iedalījums pa veidiem, to apkope; valsts standartizācijas noteikumi; sanitārijas noteikumi attiecībā uz aprīkojumu			x
Pārtikas preču zinībās: prečzinības veidi; kvalitātes noteikšanas metodes; produktu ķīmiskais sastāvs; pārtikas produktu raksturojums, uzglabāšana, kvalitātes prasības			x
Viesmīlības pamatos: viesmīlības industrijas raksturojums; viesmīlības servisa kultūra; viesu vajadzības un konflikti; viesu apkalpošanas organizācija			x
Ēdienu gatavošanas tehnoloģijā: ēdienu gatavošanas tehnoloģija, process, sastāvdaļas; ēdienu tehnoloģijas raksturojums, ievērojot grupu dalījumu			x
Maizes un konditorejas izstrādājumu gatavošanā: izejvielu sagatavošana ražošanas procesam; mīklu klasifikācija un raksturojums; pildījumu un apdares pusfabrikātu gatavošana			z
Profesionālā svešvalodā /angļu/ sarunvalodas pamati; profesionālā terminoloģija; produktu izejvielu, gatavās produkcijas apstrāde; galda klāšana; pasūtījumu pieņemšana; ēdienkarte; viesu apkalpošana			z
Ekonomikas pamatos		x	
Valsts valodā			x
Ķīmijā un vides zinībās		x	
Politikā un darba tiesībās		x	
Krievu valoda		x	
Cita svešvaloda		x	

Ēdināšanas pakalpojumu speciālists uz pasažieru kuģiem profesijas standarta izstrādes darba grupa:

Dzintars Zilvers - pārtikas tehnoloģijas inženieris;

Aleksejs Pišnihs - m/k "Patmos Senator" šefpavārs;

Irīna Līčakova - prāmja "Baltic Kristina" šefpavāre;

Velta Miļūna - m/k "Skulptors Tomskis" šefpavāre, BO valsts SIA "Rīgas pārtikas ražotāju vidusskola" metodiķe.

Ēdināšanas pakalpojumu speciālists uz pasažieru kuģiem profesijas standarta eksperti:

Latvijas Jūras administrācija

Satiksmes ministrija

Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija

