**APSTIPRINU**

 “HOTEL SCHOOL” viesnīcu biznesa koledža

Direktore \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Jūlija Pasnaka*

Rīgā, 18.07.2022

**Mācību plāns profesionālās tālākizglītības programmai**

**Pavārs 30T811021 klātienes formā**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Programmas daļa** | **Mācību plāns** | **Mācību slodze stundās** |
| **Kopā** | **t.sk. DVB** | **Teorija** | **Prakse, t.sk. praktiskās mācības** |
| **PAMATDAĻA** | **Profesionālo kompetenču moduļi**  |  |  |  |  |
| Nosaukums | Moduļa Apzīmējums | Pārbaudījuma veids | K\* |  |  |  |  |
| Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi  | PA1 – 5% | Ieskaite  |  | 18 |  | 18 |  |
| Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā  | PA2 – 3% | Ieskaite |  | 12 |  | 12 |  |
| Lietišķā saskarsmes pamatprincipi  | PA3 – 2%  | Noslēguma pārbaudījums | 1 | 10 |  | 6 | 4 |
| Ražošanas darba organizācija (1.līmenis)  | PB1 – 5% | Noslēguma pārbaudījums | 1 | 38 |  | 10 | 28 |
| Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde  | PB2 – 10%  | Ieskaite |  | 64 |  | 14 | 50 |
| Produktu un izstrādājumu uzglabāšana  | PB3 – 10% | Ieskaite |  | 64 |  | 14 | 50 |
| Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1.līmenis)  | PB4 – 10% | Noslēguma pārbaudījums | 1 | 94 |  | 14 | 80 |
| Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2.līmenis)  | PB5 – 10% | Ieskaite  |  | 94 |  | 14 | 80 |
| Ēdienkartes izveide  | PB6 – 5% | Ieskaite |  | 32 |  | 6 | 26 |
| Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve  | PB7 – 5 % | Noslēguma pārbaudījums | 1 | 28 |  | 8 | 20 |
| Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide  | PB8 – 10 % | Ieskaite |  | 64 |  | 14 | 50 |
| Ražošanas darba organizācija (2.līmenis)  | PB9 – 5 % | Ieskaite |  | 28 |  | 6 | 22 |
| Profesionālā saziņa svešvalodās  | PB10 – 5 % | Ieskaite |  | 30 |  | 22 | 8 |
| Pavāra prakse  | PB11 | Ieskaite |  | 240 |  |  | 240 |
| Profesionālais kvalifikācijas eksāmens |  | Noslēguma pārbaudījums  |  | 8 |  | 2 | 6 |
| **Mūžizglītības kompetenču modulis** |  |  |  |  |
| Nosaukums (līmenis) | Moduļa apzīmējums | Pārbaudījuma veids | K\* |  |  |  |  |
| Sabiedrības un cilvēka drošība (1.līmenis) | MA1 – 3% | Ieskaite  |  | 18 |  | 10 | 8 |
| Sabiedrība un cilvēka drošība (2.līmenis) | MA2 – 2% | Ieskaite |  | 16 |  | 6 | 10 |
| **PAMATDAĻĀ KOPĀ** | 858 |  | 178 | 680 |
| **MAINĪGĀ DAĻA** | **Profesionālo kompetenču moduļi**  |  |  |  |  |
| Nosaukums | Moduļa apzīmējums | Pārbaudījuma veids | K\* |  |  |  |  |
| Bāra uzkodu sagatavju sagatavošana  | PC1 – 3% | Noslēguma pārbaudījums | 2 | 42 |  | 9 | 33 |
| Gaļas produktu ražošanas pamati  | PC2 – 3% | Ieskaite  | 2 | 42 |  | 9 | 33 |
| Maizes gatavošanas un ražošanas pamatprincipi  | PC3 – 2% | Ieskaite |
| **Mūžizglītības kompetenču moduļi** |  |  |  |  |
| Nosaukums (līmenis) | Moduļa apzīmējums | Pārbaudījuma veids | K\* |  |  |  |  |
| Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas | MB1 - 2%  | Ieskaite |  | 18 |  | 8 | 10 |
| **MAINĪGĀ DAĻĀ KOPĀ** | 102 |  | 26 | 76 |
| **PROGRAMMĀ KOPĀ** | 960 |  | 204 | 756 |

K\* - komentāri

1 – modulī paredzēts noslēguma pārbaudījums

2 – izglītojamais izvēlas divus moduļus no PC1, PC2 un PC3

[amats, paraksts un paraksta atšifrējums]\*

\* paraksta atbildīgā persona par mācību plāna izstrādi