



SASNIEDZAMO MĀCĪŠANĀS REZULTĀTU IDENTIFICĒŠANA UN FORMULĒŠANA

Tiešsaistes domnīca

06/06/2024



EUROPEAN UNION



State Education
Development Agency
Republic of Latvia

Erasmus+

Enriching lives, opening minds

Kāda ir Jūsu loma profesionālās izglītības iestādē?

www.menti.com

Kods: 5615 0934



Projekta dzīves cikls



Kas ir sasniedzamie mācīšanās rezultāti?

www.menti.com

Kods: 5615 0934





Sasniedzamais mācīšanās rezultāts

apgalvojums, kas nosaka, ko izglītības guvējs spēs paveikt, zinās un izpratīs pēc attiecīgo mācību pabeigšanas, un tas ir definēts kā zināšanas, prasmes un kompetences

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti

- ✓ ir izmērāmi
- ✓ ir konkrēti un skaidri
- ✓ ir viegli saprotami
- ✓ ir praktiski sasniedzami
- ✓ ir iegūstami noteiktā laikā
- ✓ tiek apliecināti demonstrējot
- ✓ parāda izglītības guvēja progresu
- ✓ atbilst konkrētajam LKI (EKI) līmenim

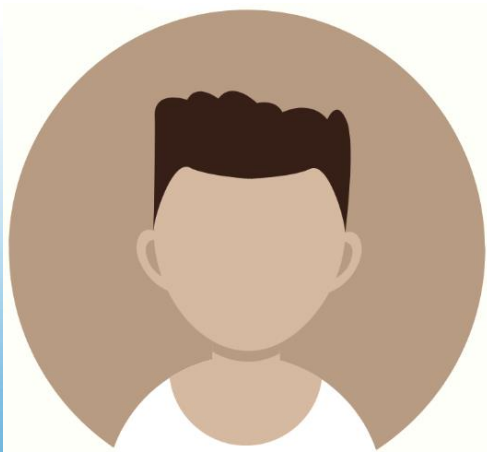
Darba grupa sasniedzamo mācīšanās rezultātu identificēšanai un formulēšanai

●
Direktora
vietnieks
izglītības jomā

●
Izglītības
programmas
nodaļas
vadītājs

●
Profesionālo
moduļu pedagogs /
prakšu vadītājs

●
Projektu
vadītājs



Sasniedzamo mācīšanās rezultātu identificēšana

Modulārās profesionālās izglītības programmas sastāv no moduļiem, un katra moduļa galvenie elementi ir sniedzamie mācīšanās rezultāti, kas ir strukturēti **sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienībās** un ir izmantojami mobilitātes projektā paredzēto darbību satura izstrādei

Latvijā izstrādātās vienības 16 nozaru profesionālajām kvalifikācijām ir pieejamas Valsts izglītības satura centra tīmekļa vietnē

<https://registri.visc.gov.lv/profizglitiba/sasmacrez/sasmacrez.shtml>





IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: gatavot dažādas sarežģītības un daudzveidīgus ēdienus un dzērienus: a) atbilstoši pārtikas produkta veidam: • gaļas, mājputnu un subproduktu (t.sk. meža dzīvnieku un putnu) ēdienus, • zivju (t.sk. saldūdens) un jūras produktu ēdienus; • dārzeņu, augļu (t.sk. savvaļas) ēdienus, • pākšaugu, graudu un graudu pārstrādes produktu ēdienus, • miltu ēdienus, • piena, piena produktu un olu ēdienus, – vegāniskus, diētiskus ēdienus (bezglutēna u.c.); b) atbilstoši ēdiena veidam: • aukstās un karstās uzkodas; • mērces; • zupas; • otros ēdienus (t.sk. zivju, gaļas, dārzeņu, graudu, miltu u.c.); • saldus ēdienus; • dzērienus. Zina: ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģiju, termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus. Izprot: ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģijas, uzturvērtības saglabāšanu pārtikas produktos un ēdienos gatavošanas laikā, gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības ēdienu gatavošanā.
--	--

Vienību veidošanas principi mobilitātēs





Valsts izglītības satura centrs

Sākulapa > Profesionālā izglītība. Profesionālās izglītības programmu paraugi

Profesionālās izglītības programmu paraugi

Pēdējās izmaiņas – 15.02.2024.

Rādīt ierakstus

Meklēt:

Nozare	Programmu paraugi	Datne
Tūrisma nozare	Konditors/Konditora palīgs/Pavārs/Restorāna pavārs/Kuģa pavārs/Pavāra palīgs/Virtuves darbinieks*	PDF
Nozare	Programmu paraugi	Datne

Parādīti 1 līdz 1 no 1 ierakstiem (atlasīts no pavisam 102 ierakstiem)

Iepriekšējā

1

Nākošā

https://registri.visc.gov.lv/profizglitiba/prog_paraugu_saraksts.shtml



Moduļu programma

Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām

C	Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)		Gastronomiskā tūrisma produktu piedāvājums Latvijā un pasaulē	Galda kultūra un etiķetes principi	Galda kultūra un etiķetes pamatprincipi	Pasākumu apkalpošana	Stresa un noguruma pārvaldības pamatprincipi
	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)	Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (2. līmenis)	Maizes gatavošanas un cepšanas pamati	Bāra uzskatu un sagatavju gatavošana	Gaļas produktu ražošanas pamati	Dārzeņu, augļu un ogu konservēšana	Telpu dizains un floristika
B			Jūrnierības angļu valoda	Jūrnierības likumdošana, darba un vides aizsardzība	Kuģa pavāra prakse		
	Zaļās prasmes		Banketa pasākuma norises nodrošināšana	Restorāna pavāra prakse	Kuģa uzbūve un ekspluatācija	Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa	Kuģošanas drošība ^{1,2}
	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)		Ēdienkartes izveide	Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve	Pavāra prakse	Banketa / pasākumu plānošana	Pasūtījuma ēdienu gatavošana un noformēšana restorānā
	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis)		Pavāra palīga prakse	Ražošanas darba organizācija (2. līmenis)	Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide	Profesionālā saziņa svešvalodās	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2. līmenis)
	Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis)		Produktu un izstrādājumu uzglabāšana	Pārtikas produktu un izejvielu pirmāpstrāde	Virtuves darbinieka prakse	Ražošanas darba organizācija (1. līmenis)	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)
A	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)	Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1. līmenis)	Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi	Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā	Lietiskās saziņas pamatprincipi		
	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)	Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)	Obligātā veselības pārbaude - Izglītojamajam ir sakārtota un derīga personas medicīniskā grāmatīta atbilstoši Ministru kabineta 2018. gada 24. jūlija noteikumiem Nr.447 "Noteikumi par darbiem, kas saistīti ar iespējamu risku citu cilvēku veselībai, un obligāto veselības pārbaudi"				

Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Virtuves darbinieks	Pavāra palīgs	Pavārs	Restorāna pavārs	Kuģa pavārs
LKI līmenis	LKI 2. līmenis	LKI 3. līmenis	LKI 4. līmenis	LKI 4. līmenis	LKI 4. līmenis
Profesionālās kvalifikācijas sasniegtie mācīšanās rezultāti	- Raksturot ēdināšanas uzņēmumu veidus, darba organizāciju. - Izvērtēt uzņēmuma darbinieku un savus pienākumus un atbildību un sadarboties ar kolēģiem. - Lietot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, materiālus un citus resursus ēdināšanas uzņēmuma ražošanas procesos. - Izvērtēt darba vides riska faktorus un darba aizsardzības specifiku ēdināšanas uzņēmuma ražošanas un tirdzniecības telpās. - Uzturēt kārtībā savu darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ēdināšanas uzņēmumā. - Novērtēt iespējamās riskus un noteikt kritiskos kontroles punktus produktu uzglabāšanā, ēdienu un dzērienu gatavošanā un pasniegšanā. - Ievērot izejvielu un produktu uzglabāšanas režīmus un prasības. - Sekot līdzi izmantojamo produktu un izejvielu apjomam, derīguma termiņiem un kvalitātei. - Lietot darba vietas prasībām atbilstošu darba apģērbu, ievērojot normatīvo aktu prasības. - Apzināt darbību kopumu pārtikas paškontroles sistēmā, kas optimāli novērš pārtikas realizācijas riskus un draudus. - Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas principus un lietīšķo etiķeti saskarsmē ar viesiem un kolēģiem. - Ievērot viesmīlības pamatprincipus, veicot darba pienākumus. - Sagatavot un noformēt lietīšķo saraksti ar uzņēmuma viesiem un ieinteresētajām pusēm. - Komunicēt ar viesiem un sniegt informāciju, konsultēt viesus par uzņēmuma pakalpojumiem klātienē un attālināti. - Uzklausīt un risināt problēmsituācijas atbilstīgi savai kompetencei. - Pieņemt pārtikas produktus un izejvielas no noliktavas atbilstoši prasībām. - Atbildīgi izvērtēt pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/sensorās vērtēšanas metodes. - Sagatavot pārtikas produktus un izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. - Precīzi svērt un dozēt pārtikas produktus un izejvielas, ievērojot tehnoloģisko karšu nosacījumus. - Veikt pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrādi. - Novērtēt organoleptiski/sensori pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti pirmapstrādes procesos. - Ievērot pārtikas produktu/izejvielu uzglabāšanas režīmus. - Ievērot pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. - Sagatavot atbilstošus iepakojumus un materiālus starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanai. - Iepakot uzglabāšanai speciālajos iepakojumos un vakuumā starpproduktus un gatavos izstrādājumus. - Marķēt sagatavotos starpproduktus un ēdienus pēc noteiktām prasībām un rādītājiem tālākai uzglabāšanai. - Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus. - Nodrošināt starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā.				
		- Atbildīgi sadarboties ar darba vadītāju un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē. - Veikt darba uzdevumus, ievērojot darba plānu. - Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru attiecīga darba uzdevumu veikšanai. - Pārbaudīt tehnoloģisko iekārtu un noliktavu atbilstību dažādu produktu uzglabāšanas prasībām. - Uzturēt darba vietu un vidi atbilstoši higiēnas prasībām. - Precīzi ievērot tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģiskos procesus kopējā ražošanas plūsmā. - Organoleptiski/sensori novērtēt pārtikas produktu un izejvielu kvalitāti. - Piemērot ēdienu gatavošanā veselīga uztura/ēdiena pamatprincipus pēc pavāra norādījumiem. - Gatavot dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus, ievērojot pavāra norādījumus. - Gatavot ēdienus un dzērienus sadarbībā ar pavāru. - Sekot līdzi ēdiena kvalitātes izmaiņām un reaģēt uz tām gatavošanas laikā. - Ievērot pārtikas produktu un izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālus aprites nosacījumus. - Pēc norādījumiem noformēt ēdienus, izvēloties tiem atbilstošus traukus, piederumus un noformēšanas materiālus. - Sagatavot dažādus ēdienus pasniegšanai atbilstoši pavāra norādījumiem un pasniegšanas metodei. - Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu sadarbībā ar kolēģiem dažādos termiņos.			

Mācību plāns

MĀCĪBU PLĀNS								
Programmas daļa	Kurs Eksāmenu nedēļas Mācību nedēļas Darba vidē balstītu mācību nedēļas Stundu skaits gadā				Mācību slodze			
					1.	2.	3.	4.
					E 1	E 2	E 4	E 2
					40	39	37	39
					DVB 3	DVB 8	DVB 8	DVB 19
PAMATDAĻA	PROGRAMMĀ KOPĀ				1440	1404	1332	1560
	PAMATDAĻA KOPĀ				1134	990	1034	578
	Profesionālo kompetenču moduļi / Profesionālie mācību priekšmeti				764	626	626	522
	Nosaukums	Apzīmējums	Pārbaudījuma gads	K*	2538	1006	1532	
	Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi	PA1			102			102
	Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā	PA2			62			62
	Lietišķās saskarsmes pamatprincipi	PA3			40			40
	Ražošanas darba organizācija (1.līmenis)	PB1			102			102
	Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde	PB2	1		204			204
	Produktu un izstrādājumu uzglabāšana	PB3	1		204			204
	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1.līmenis)	PB4				204		204
	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2.līmenis)	PB5	2				204	204
	Ēdienkartes izveide	PB6				58	106	164
	Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve	PB7					102	102
	Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide	PA8	3			204		204
	Ražošanas darba organizācija (2.līmenis)	PA9					102	102
	Profesionālā saziņa svešvalodās	PA10					82	142
	Pavāra palīga prakse					160		160
	Pavāra prakse						462	462
	Sabiedrības un cilvēka drošība (1.līmenis)	MA1		5	50			50
	Sabiedrības un cilvēka drošība (2.līmenis)	MA2		6			30	30
	Vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu pamatkursi				370	364	408	56
	Nosaukums	Apguves līmenis	Pārbaudījuma gads	K*	1198	720	478	
	Latviešu valoda I un Literatūra I	Optimālais	3		116	120	124	360
	Matemātika I	Optimālais	3		110	110	140	360
	Svešvaloda I (B2)	Optimālais	3		64	56	70	190
	Sports	Vispārīgais			80	78	74	56
	MAINĪGĀ DAĻA KOPĀ				306	414	298	982
					2000	1218	782	

Mūžizglītības moduļi

- ✓ rakstītpratības kompetence
- ✓ daudzvalodu kompetence
- ✓ matemātiskā kompetence un kompetence dabaszinātnēs, tehnoloģijās un inženierzinātnēs
- ✓ digitālā kompetence
- ✓ personīgā, sociālā un mācīšanās mācīties kompetence
- ✓ pilsoniskuma kompetence un sociālā kompetence
- ✓ uzņēmējdarbības kompetence
- ✓ kultūras izpratnes un izpausmes kompetence

Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums

Profesionālās kvalifikācijas virtuves darbinieks, pavāra palīgs un pavārs ar specializācijām

LKI līmenis/ Kvalifikācijas nosaukums		Kurss (ja attiecināms)	Profesionālo kompetenču moduļi Nosaukums (NP*, ja attiecināms)	Mūžizglītības kompetenču moduļi (līmenis)	Vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu pamatkursi un padziļinātie kursi (ja attiecināmi) Nosaukums (apguves līmenis) (NP*-tā gads, ja attiecināms)	
LKI 2. līmenis / Virtuves darbinieks	LKI 3. līmenis / pavāra palīgs	LKI 4. līmenis / Pavārs	1. kurss	Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā Lietišķās saskarsmes pamatprincipi Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde (NP) Produktu un izstrādājumu uzglabāšana (NP) Virtuves darbinieka prakse ¹	Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis) Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1., 2. līmenis) Zaļās prasmes	Latviešu valoda I un Literatūra I (optimālais) (NP-3. kursā)
			2. kurss	Ražošanas darba organizācija (1.līmenis) (NP)		Matemātika (optimālais) (NP-3. kursā)
			2. kurss	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1.līmenis) (NP) Pavāra palīga prakse	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)	Svešvaloda I (B2) (optimālais) (NP-3. kursā)
			2. kurss	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2.līmenis) Ēdienkartes izveide		Sports (vispārīgais) Sociālās zinības un vēsture (vispārīgais) Svešvaloda (B1) (vispārīgais) Dabaszinības (vispārīgais)
LKI 4. līmenis / Pavārs	LKI 4. līmenis / Pavārs	LKI 4. līmenis / Pavārs	3.kurss	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (2.līmenis) (NP) Ēdienkartes izveide Latviešu nacionālā un mūsdienu virtuve Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide Ražošanas darba organizācija (2.līmenis) Profesionālā saziņa svešvalodās	Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis) Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis) Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)	Ķīmija I (optimālais) Valsts aizsardzības mācība
			4. Kurss (I)	Profesionālā saziņa svešvalodās Bāra uz kodu sagatavju sagatavošana (NP) Gaļas produktu ražošanas pamati Maizes gatavošanas un cepšanas pamati Miltu konditorejas izstrādājumu ražošana Viesu apkalpošana Pavāra prakse	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)	Ķīmija II (augstākais), vai Latviešu valoda un literatūra II (augstākais), vai Svešvaloda II (C1) (augstākais)

[illegible]

126
96
20
10

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu identificēšana un formulēšana

Moduļa "Pavāra prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas nodrošināt ražošanas tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un lietošanu, gatavot un noformēt dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un novērtēt to kvalitāti, ievērojot gatavošanas tehnoloģijas, uzņēmuma pasākšanas sistēmas un visu resursu racionālas aprites prasības darba vidē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Organizēt savu darbu ražošanas telpās, racionāli izmantojot saistītos resursus. 2. Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi. 3. Gatavot dažādas sarežģītības ēdienus, dzērienus un starpproduktus, ievērojot tehnoloģisko karšu norādījumus. 4. Atbildīgi nodrošināt pārtikas produktu/izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu racionālu apriti uzņēmumā. 5. Veidot tehnoloģisko un uzskaites dokumentāciju. 6. Atbildīgi koordinēt pasūtījuma izpildi, nodrošinot informācijas apmaiņu un sadarbību uzņēmumā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Pavārs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamie iesniedz atbilstošus kvalifikācijas prakses dokumentus (prakses vadītāja uzņēmumā parakstītu vērtējumu, prakses grāmatiņu, pašvērtējumu) un atbild uz jautājumiem/iesniedz prezentāciju par prakses norisi un programmas izpildi. Prakses pārskats saturs: 1. Titullapa. 2. Prakses vietas apraksts (nosaukums, adrese, reģistrācijas numurs, darba laiks, uzņēmuma veids u.c.). 3. Prakses programmā paredzēto uzdevumu izpildes apraksti, tai skaitā prakses dienasgrāmata. 4. Moduļa apguves pašvērtējums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pavāra prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis pavāra profesionālās kvalifikācijas iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Izveidojam mobilitātes prakses programmas saturu!



Moduļa "Pavāra prakse" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: plānot un organizēt savu darbu, ievērojot uzņēmuma iekšējos, darba drošības, ugunsdrošības un higiēnas noteikumus.	2% no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības, iekārtu lietošanas un ugunsdrošības noteikumiem un ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu ar negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst sākt un/vai turpināt darbu. Iepazīstas ar personiskās higiēnas un personāla higiēnas prasībām, izprot

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu formulēšana

**Kas izglītības
guvējam būtu
jāiemācās?**

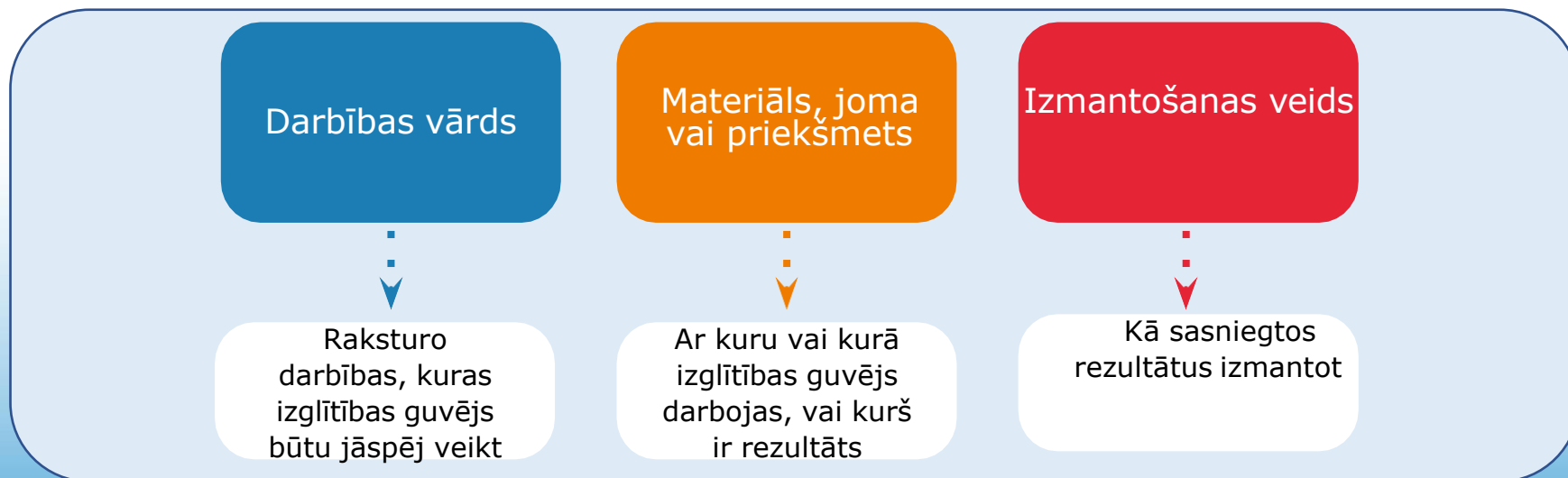
**Kāpēc izglītības
guvējam tas
būtu jāiemācās?**

**Kā vislabāk var
palīdzēt izglītības
guvējam to
iemācīties?**

**Kā zināt, ka
izglītības
guvējs to ir
iemācījis?**

Izmantojamie pamatvārdi

- **spēj:** jānosauc konkrēta darbība, ko izglītības guvējam jāprot veikt; tā ir jānorāda ar vienu vai diviem precīziem darbības vārdiem
- **zina:** jānosauc zināšanas, kādas vajadzīgas, lai šo darbību veiktu
- **izprot:** jānosauc procesi, kas jāizprot, lai šo darbību veiktu



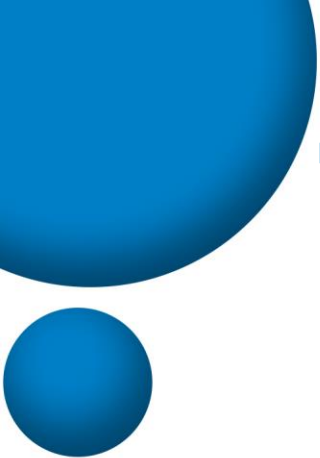


Profesionālā kvalifikācija PAVĀRS

Spēj: gatavot dažādas sarežģītības un daudzveidīgus ēdienus un dzērienus

Zina: ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģiju, termiskās apstrādes pamatpaņēmienus, palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumus.

Izprot: ēdienu un dzērienu gatavošanas tehnoloģijas, uzturvērtības saglabāšanu pārtikas produktos un ēdienos gatavošanas laikā, gatavošanas tehnoloģijas, higiēnas prasības ēdienu gatavošanā



Sasniedzamo mācīšanās rezultātu saskaņošana

Mobilitātes projekta saturiskās izstrādes noslēgumā radītais sniedzamo mācīšanās rezultātu vienību saturs tiek saskaņots ar uzņemamo organizāciju

Kuri 3 aspekti, Jūsaprāt, ir vissvarīgākie, formulējot sasniedzamos mācīšanās rezultātus projektos?

www.menti.com

Kods: 5615 0934



Sasniedzamo mācīšanās rezultātu saskaņošana

- ➔ Jānoskaidro, vai un kā uzņēmošā puse izprot profesionālo kvalifikāciju vai darba profilu
- ➔ Jāidentificē darba profila līdzvērtīgie darba procesi nosūtošajā un uzņēmošajā pusē
- ➔ Jāizvērtē un jāvienojas, kuri darba procesi var tikt izdarīti un kuri sniedzamie mācīšanās rezultāti var tikt sasniegti mobilitātes periodā
- ➔ Jāpārliedzinās par mobilitātē iekļauto profesionālo kvalifikāciju LKI (EKI) līmeni
- ➔ Jāvienojas par pietiekamu sniedzamo mācīšanās rezultātu līmeni

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu saskaņošana

- ➔ Kopīgi jāizstrādā optimāls sniedzamo mācīšanās rezultātu vienību formāts, kurā iekļauta informācija par darba procesu, darba uzdevumiem, grūtības pakāpi un vērtēšanu
- ➔ Ieteicams iekļaut mobilitātē tādu jaunu prasmju, tehnoloģiju vai procesu apguvi, kas nosūtošajā pusē nav iespējama
- ➔ Izlemt un aprakstīt, kādas grūtības pakāpes mobilitāte tiks īstenota – ar mentora palīdzību, patstāvīgi vai kopā ar komandu
- ➔ Jāapraksta darba procesi un jāidentificē vienībā iekļauto sniedzamo mācīšanās rezultātu zināšanas, prasmes un kompetences
- ➔ Jāsaskaņo vienību vērtēšanas, apstiprināšanas un atzīšanas process

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu formulēšana

Erasmus+ learning agreement – Short term learning mobility of VET learners
Mobility ID: 67711-MOB-0051
Project code: 2022-1-LV01-KA121_VET-000067711



Erasmus+ learning agreement

Sagatavojam mācību līgumu!



1. Purpose of the learning agreement

This learning agreement defines the conditions and expected outcomes of a learning mobility organised within the framework of the Erasmus+ programme. Parties in this agreement shall abide by the programme's rules and quality standards.

2. Information about the learning mobility

Field	Vocational education and training
Activity type:	Short term learning mobility of VET learners
Mode:	Physical
Start date:	08.02.2024.
End date:	08.03.2024.

3. Parties to the learning agreement

The learning agreement is concluded between the participant in the learning mobility, the sending organisation and the hosting organisation.

3.1. Participant in the learning mobility

4. Learning context

At the sending organisation, the participant is currently enrolled in:	
Title of the qualification / profession:	cook
School year / grade:	3EP
Level in the European Qualifications Framework:	4

5. Learning outcomes

The parties have agreed that the following learning outcomes should be achieved during the learning mobility:

Outcome 1: Spēj gatavot dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus, ievērojot pavāra norādījumus.	
Relevant subject, skill or competence:	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija (1. līmenis)
Description:	Zina: termiskās apstrādes <u>pamatpaņēmienus</u> , palīgpaņēmienus un kombinētos paņēmienus starpproduktu gatavošanā. Izprot: tehnoloģiskā procesa izraisītās norises un izmaiņas starpproduktos to gatavošanas laikā. <i>Ja vēlaties detalizētāk, var pievienot tematus no tematiskajiem plāniem, prakses programmām</i>

Outcome 2: Spēj analizēt nepieciešamo informāciju par pašreizējiem uzņēmuma resursiem un iespējām, veidojot dažādas ēdienkartes	
Relevant subject, skill or competence:	Ēdienkartes izveide
Description:	Zina: ēdienkartes veidošanu ietekmējošos faktorus. Izprot: tehnisko un citu resursu priekšnosacījumu ietekmi uz ēdienkartes veidošanu.

Outcome 3: Spēj novērtēt Itālijas kultūru kā vērtību.	
Relevant subject, skill or competence:	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis)
Description:	Zina: kultūras komponentus. Izprot: kultūru kā procesu, kurā iekļauta visa sabiedrība, un kultūras nozīmi personības attīstībā.

Veikto darbu uzskaite

Work description



Sasniedzamais mācīšanās rezultāts <i>Learning outcome</i>	Tēma <i>Topic</i>	Stundu skaits <i>Hours</i>	Komentārs, darba apraksts <i>Comment, work description</i>	Datums <i>Date</i>	Vērtējums (Ieskaitīts/ neieskaitīts) <i>Rating (Passed/ Failed)</i>	Prakses vadītāja paraksts <i>Signature of supervisor</i>
1. Gatavo dažādas sarežģītības pakāpes starpproduktus, ievērojot pavāra norādījumus	Ēdienu veidi, to gatavošana.	7				
	Ēdienu veidi, to gatavošana.	7				
	Ēdienu veidi, to gatavošana.	7				
		7				
2. Analizē nepieciešamo informāciju par pašreizējiem uzņēmuma resursiem un iespējām, veidojot dažādas ēdienkartes	Ēdienkarte uzņēmumā	7				
	Ēdienkarte uzņēmumā	7				
		7				
3. Novērtē Itālijas kultūru kā vērtību	Profesionālās svešvalodas pielietošana	4				
	Raksturot nacionālās kultūras vērtības	3				
	Nosauc Itālijas tradicionālos ēdienus	3				
	...					

Modulārās izglītības programmas

www.visc.gov.lv

➔ [Profesionālā izglītība](#)

➔ [Profesionālās izglītības programmas](#)

➔ [Modulārās programmas](#)



Valsts izglītības satura centrs

Sākumlapa > Profesionālā izglītība. Modulārās izglītības programmas

Modulārās izglītības programmas

Pēdējās izmaiņas – 08.08.2022.

* Izstrādāts Eiropas Sociālā fonda darbības programmas "Cilvēkresursi un nodarbinātība" papildinājuma 1.2.1.1.1. apakšaktivitātes "Nozaru kvalifikāciju sistēmas izveide un profesionālās izglītības pārstrukturizācija" projekta "Nozaru kvalifikācijas sistēmas izveide un profesionālās izglītības efektivitātes un kvalitātes paaugstināšana" (vienošanās Nr. 2010/0274/1DP/1.2.1.1.1./10/IPIA/VIAA/001) ietvaros.

** Izstrādāts Eiropas Sociālā fonda darbības programmas "Izaugsme un nodarbinātība" 8.5.2. specifiskā atbalsta mērķa "Nodrošināt profesionālās izglītības atbilstību Eiropas kvalifikācijas ietvarstruktūrai" - Projektā "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai" (Vienošanās Nr. 8.5.2.0./16/I/001) ietvaros.

*** Izstrādāts projekta Industry 4.0 CHAllenge: Empowering Metalworkers For Smart Factories Of The Future (4CHANGE) ietvaros.

Rādīt ierakstus

Meklēt:

Nozare	Kvalifikācijas nosaukums	Datne
Tūrisma nozare	Konditors, Konditora palīgs, Pavāra palīgs, Pavārs, Kuģa pavārs, Restorāna pavārs **	PDF
Nozare	Kvalifikācijas nosaukums	Datne

PALDIES PAR PIEDALĪŠANOS!
VET LV Team eksperti

Agris Ruperts

agris.ruperts@lvt.lv

Gunta Kinta

gunta@aic.lv

Rūta Gintaute-Marihina

ruta.gintaute-marihina@kcrtk.lv

Sigita Jasinska

sigita.jasinska@ovt.lv

Erasmus+

Enriching lives, opening minds