



**ERASMUS+**  
**STRATĒGISKĀ PARTNERĪBA PROFESIONĀLĀS  
IZGLĪTĪBAS UN APMĀCĪBAS JOMĀ**

Projekts

# PACETRAINING

N. 2017-1-IT01-KA202-006052 CUP G86J17000780006

## I.O. 1 - Apmācību kursu, kas paredzēti cilvēkiem ar īpašām vajadzībām, izstrāde, izstrāde un programmēšana

### Authors

Aleksandra Sikorska  
Martina Bachmeier  
Fulvio Cazzola  
Nadia Bardone  
Giorgia Accossato  
Francisco Martins  
Livija Mukane  
Liisa Metsola  
Antti Aavikko

VHS Cham  
VHS Cham  
AFP Colline Astigiane  
AFP Colline Astigiane  
AFP Colline Astigiane  
CECE  
Malpils Tautskola  
Live Vocational College  
Live Vocational College

### Scientific Supervision

Benedetto Vitiello

University of Torino. Hospital Regina Margherita



## Saturs

1. Ievads
2. Dažādas sistēmas partneru valstīs
  - a. Situācija saistībā ar valsts PIA nodrošināšanu SN attiecībā uz kultūras mākslas un viesniņu pakalpojumiem, pamatojoties uz tiesisko regulējumu
  - b. Kvalifikācijas apraksts saskaņā ar valsts/reģionālo sistēmu (pamatuzdevumu un darbību apraksts un cita atbilstoša informācija analīzei un kopējā profila kartēšanai projektā)
  - c. Visu partnervalstīs spēkā esošo noteikumu apraksts attiecībā uz profesionālo izglītību cilvēkiem ar invaliditāti
  - d. Kvalifikācijai nepieciešamo prasmju un kompetenču apraksts atbilstoši oficiālajiem dokumentiem
  - e. Ievads un mācīšanās rezultātu izstrāde esošajās kvalifikācijās
  - f. Kvalifikācijas mācību programmas apraksts (ilgums, metodika, teorētisko un praktisko stundu skaits)
3. Priekšlikums GRT cilvēku apmācības ceļam mācību rezultātu kontekstā
4. Pielikums – Kurša derīguma novērtēšanas metožu vērtējums – Prof Vitiello



## 1. Ievads

Šis pētījums vērsts uz kvalifikācijas noteikšanu viesnīcu pakalpojumu un kulinārijas jomā cilvēkiem ar īpašām vajadzībām (SN). Pētniecības mērķis bija koncentrēt uzmanību ne tikai uz vispārējām kvalifikācijām, bet drīzāk uz tām, kas ir pielāgotas SN vajadzībām. Šajā ziņojumā sniegts tēmu kopsavilkums. Ziņojuma pirmajā daļā apkopoti secinājumi par šādiem tematiem:

- PIA sistēmas identificēšana un uzraudzšana GRT cilvēkiem ēdināšanas servisa un viesnīcu pakalpojumu jomā.
- kvalifikācijas apraksts saskaņā ar valsts/reģionālo sistēmu (pamatuzdevumu un darbību apraksts, un cita atbilstoša informācija, lai analizētu un kartētu kopējo projekta profilu).
- visu partnervalstu noteikumu apraksts attiecībā uz profesionālo izglītību cilvēkiem ar invaliditāti.
- kvalifikācijai nepieciešamo prasmju un kompetences apraksts saskaņā ar oficiālajiem dokumentiem, lūdzu, norādiet informācijas avotu un saikni ar oficiālajiem dokumentiem.
- esošo kvalifikāciju mācību rezultātu ieviešana un izstrāde.
- kvalifikācijas mācību programmas apraksts (ilgums, metodika, teorētisko un praktisko stundu skaits utt.).

Ziņojuma otrajā daļā sniegts pirmais priekšlikums par mācību ceļu, balstoties uz partneru ieguldījumu, īpaši Itālijas partnerim AFP. Šajā daļā iekļauti arī ieteikumi mācību ceļa izveidei no zinātniskā uzraudzības ziņojuma, ko sagatavojis Turīnas Universitātes students Vitiello.

Turklāt daļā "Pielikumi" ir pievienoti visi partneru ziņojumi.

Jāpiemin, ka daļa partneru sniegtās informācijas/satura atšķiras un tika sniegta nepilnīgi atbilstoši pirmā ziņojuma izkārtojumam, tāpēc pirmajā posmā bija grūtības salīdzināt datus starp partneriem. Turklāt iesniegtās PIA sistēmas liecina par lielu daudzveidību saistībā ar noteikumiem, mācību saturu un prasmju un kompetenču atspoguļošanu partnervalstīs.

---

<sup>1</sup> plašāka informācija par AFP pieejama kompānijas mājaslapā: <http://www.afp-collineastigiane.com/>

<sup>2</sup> vairāk informācijas par prof. Vitiello var atrast Turīnas Universitātes mājas lapā: <https://www.unito.it/ugov/person/263122>



Pamatojoties uz ziņojumiem, VHS Cham<sup>3</sup> centās panākt, lai prasmes un prasmes būtu kopīgas visām valstīm, vienlaikus ņemot vērā kvalifikācijas un jau esošo apmācības ceļu<sup>4</sup>. Tas nozīmē, ka īpašās apmācības jomas, piemēram, darbs virtuvē, tika salīdzinātas ar vajadzīgajām zināšanām, prasmēm un spējām partnervalstīs. Gadījumā, ja no Itālijas tiek veikta pašreizējā apmācība, mēs mēģinājām veikt kartēšanu starp aprakstītajām darbībām, Itālijas apmācības uzdevumiem un partnervalstīm.

Mācību rezultātos ir definētas kartētas prasmes un spējas. Pamatojoties uz apkopotajiem mācību rezultātiem un prasmju prasmju aprakstu, tiek formulēts vienību priekšlikums.

---

<sup>3</sup> papildu informācija par VHS Cham pieejama organizācijas tīmekļa vietnē: <https://www.vhs-cham.de/>



## 2. Atšķirīgās sistēmas partneru valstīs

Šīs nodaļas pamatā ir projekta partneru pētījuma rezultāti, un tā cenšas izklāstīt un apkopot sistēmas un galvenos secinājumus par PIA sistēmu GRT cilvēkiem ēdināšanas servisa un viesnīcu pakalpojumu jomā. Lai iegūtu kopīgu izpratni, šajā kontekstā īpašās vajadzības (GRT) attiecas uz plašāku mērķgrupu, kurā ietilpst visa veida garīga invaliditāte, nevis ierobežojot projekta apjomu līdz specifiskai invaliditātei, piemēram, Down Syndrome, bet gan uz plašāku garīgās mācīšanās ierobežojumu panorāmu (vieglas un smagas).

Tiks sniegts kvalifikācijas apraksts, tostarp prasmes un kompetences, spēkā esošie noteikumi attiecībā uz profesionālo izglītību cilvēkiem ar invaliditāti, GRT cilvēkiem paredzēto mācību apraksts, kā arī pierādījums par šo kvalifikāciju struktūru mācību rezultātos.

Šā ziņojuma mērķis ir identificēt un sniegt pārskatu par PIA sistēmu GRT cilvēkiem ēdināšanas servisa un viesnīcu pakalpojumu jomā, ņemot vērā dažādās sistēmas dažādās partnervalstīs, vienlaikus koncentrējoties uz līdzībām un atšķirībām. Turklāt pēc kvalifikācijas tika veikta padziļināta izpēte atbilstoši valsts/reģionālajai sistēmai (ar īpašu pamatuzdevumu un darbību aprakstu) un citai būtiskai analīzei un kopējā profila kartēšanai. Ziņojumā tiks aplūkoti arī esošie noteikumi par profesionālo izglītību personām ar invaliditāti un par to, kādā mērā starp partnervalstīm pastāv atšķirības. Saskaņā ar šo punktu ziņojumā skaidri izklāstīts, kādas prasmes un kompetences ir nepieciešamas kvalifikācijai saskaņā ar oficiālajiem dokumentiem.

Pēdējā daļa būs vērsta uz mācību rezultātu ieviešanu un noformēšanu esošajā kvalifikācijā un mācību programmas izstrādi SN kvalifikācijai kulinārijas mākslas jomā (ilgums, metodika, teorētisko un praktisko stundu skaits utt.).

### a. Situācija saistībā ar valsts PIA sniegšanu GRT cilvēkiem ēdināšanas servisa un viesnīcu pakalpojumu jomā, pamatojoties uz tiesisko regulējumu

Projekta partneru veiktie pētījumos tika ņemta vērā arī esošā literatūra GRT cilvēkiem ēdināšanas servisa izglītības jomā.

<sup>5</sup>Īpašo vajadzību definīcija: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/special%20needs>



Turklāt partnerkonsorcija konstatējumi balstījās uz iekšējo izpēti, pārbaudot savas organizācijas, kā arī (neoficiālas) intervijas ar speciālistiem un pārskatot esošos oficiālos dokumentus par PIA GRT cilvēkiem no valsts iestādēm.

Ļoti ātri kļuva skaidrs, ka prezentētās PIA sistēmas partnervalstīs Vācijā, Somijā, Itālijā, Latvijā un Spānijā uzrāda lielu daudzveidību noteikumu, mācību satura un prasmju un kompetenču atspoguļošanas kontekstā. Lai gan PIA sistēmas situācija attiecīgajā jomā cilvēkiem ar invaliditāti dažādās valstīs ir atšķirīga, var konstatēt dažas līdzības, piemēram, ciešu sadarbību starp PIA sniedzējiem un darba pasauli (uzņēmumiem), kā tas ir, piemēram, Somijā un Vācijā. Vācijā uz darbu balstīta mācīšanās ir kopīga pieeja mācību jomā. Tas attiecas arī uz SN izglītību. Pastāv regula, kas nosaka, ka, ja apmācība notiek iestādē (t. i., PIA iestādē), uzņēmumā ir jāveic vismaz 12 nedēļas no visas apmācības (parasti 3 gadi).

Somijas Izglītības aģentūra izstrādā katras kvalifikācijas mācību programmu ciešā sadarbībā ar izglītības sniedzējiem un darba dzīvi. Zīmīgs bija fakts, ka vairākās valstīs izglītības sistēma nenosaka konkrētas kvalifikācijas/noteikumus GRT izglītojamajiem, bet pārsvarā ir tikai viena sistēma visām nozīmēm par iekļautību. Tā tas ir, piemēram, Latvijā un Somijā, lai gan GRT gadījumā bieži tiek veikti nelieli pielāgojumi regulārajām mācību programmām (piemēram, "pielāgotas" novērtēšanas procedūras).

Vācijā situācija ir atšķirīga, jo ir pieejami vairāki tiesību akti, kuros aprakstīti īpaši GRT cilvēkiem domāti noteikumi par apmācību. Visbiežāk tie ir šādi: Berufsbildungsgesetz BBiG (profesionālās izglītības likums), Handwerksordnung HwO (amatniecības regulējums) un Vācijas Sociālās drošības kodekss III. Šajos dokumentos ir skaidri noteikts, ka invalīdi ir jāapmāca atzītā apmācībā, tomēr jāņem vērā viņu īpašie apstākļi. Noteikumi arī nosaka, ka dažkārt tās var saņemt kompensāciju par neizdevīgiem apstākļiem noteiktās mācību situācijās, piemēram, atsaucoties uz palīg līdzekļu izmantošanu mācību laikā vai laika struktūrā.

---

<sup>6</sup> Empfehlung für eine Ausbildungsregelung zum Fachpraktiker Küche (Beikoch)/zur Fachpraktikerin Küche (Beiköchin) saskaņā ar 66. BBiG/§ 42 m HwO

<sup>7</sup> bbig, §§ 64-67: vairāk informācijas pieejams šeit: [https://www.gesetze-im-internet.de/bbig\\_2005/BJNR093110005.html](https://www.gesetze-im-internet.de/bbig_2005/BJNR093110005.html)

<sup>8</sup> HwO, § 42 k-n: vairāk informācijas pieejams šeit: <http://www.gesetze-im-internet.de/hwo/BJNR014110953.html#BJNR014110953BJNG001204377>

<sup>9</sup> SGB III, Daļība darba dzīvē § 112: vairāk informācijas var saņemt šeit: <https://www.sozialgesetzbuch-sgb.de/sgebiii/112.html>





Dažās valstīs ir papildu programmas, kas izstrādātas īpaši attiecīgajai mērķa grupai un papildina citus noteikumus. Piemēram, Spānijā ir programma, kas vērsta uz pāreju uz pieaugušo dzīvi studentiem ar īpašām izglītības vajadzībām, ko veic specializēti izglītības centri. Citās valstīs, tāpat kā, piemēram, Latvijā, pieeja vērsta uz pilnīgi iekļaujošu sistēmu, kurā nav valsts kvalifikācijas un apmācību kursu, kas īpaši veltīti GRT cilvēkiem.

Sīks situācijas apraksts katrā partnervalstī ir atrodams šā dokumenta pielikumā.

## **b. Kvalifikācijas apraksts atbilstoši valsts/reģionālajai sistēmai (pamatuzdevumu un darbību apraksts, functions/positions/occupations un cita atbilstoša informācija analīzei un kopējā profila kartēšanai projektā)**

Partneru ziņojumos bija redzams, ka GRT izglītojamajiem jābūt iespējai saņemt tādu pašu kvalifikāciju kā citiem izglītojamajiem, kas nozīmē, ka viņi ir apmācīti saskaņā ar valsts mācību programmām un iekļauti regulārās izglītības procedūrās. Tomēr bieži vien viņu ceļš uz attiecīgās kvalifikācijas sasniegšanu varētu būt atšķirīgs no pārējiem. Tomēr dažos gadījumos ir iespējams pielāgoties regulārajām mācību programmām

Arī kvalifikācijas apraksts dažādās valstīs atšķiras. Tomēr tika secināts, ka, atsaucoties uz GRT cilvēkiem ēdināšanas servisa un viesnīcu pakalpojumu, tiek aplūkotas galvenokārt trīs dažādas darba jomas: ēdienu gatavošanas, viesmīļu un vispārējo viesnīcu pakalpojumi.

Spānijā kvalifikācijas apraksts ir balstīts uz viszemāko kvalifikāciju, kurā galvenā uzmanība tiek pievērsta "Maizes un konditorejas" kvalifikācijai, "Uzkopšanas un veļas mazgāšanas" kvalifikācijai, "Virtuves un restorānu" kvalifikācijai. Vācijas PIA sistēma ir plaša, un tā regulē, piemēram, šādas profesijas viesnīcu un restorānu industrijas jomā, asistentu viesnīcu un viesmīlības industrijai, speciālistu virtuvē, speciālistu mājturības jomā. Vērā ņemams ir fakts, ka nav vajadzīgs skolas beigšanas sertifikāts, lai mācītos kā viesmīlības nozares speciālists. Saskaņā ar Somijas sistēmu kvalifikācija viesnīcu, restorānu un ēdināšanas pakalpojumu jomā ir sadalīta trīs kompetences jomās, t. i., klientu apkalpošana (ar atbilstošu darba nosaukumu viesmīlis/viesmīle), viesnīcu pakalpojumi (viesnīcas administratore) un ēdināšanas pakalpojumi (pavāre). Itālijā kvalifikācijas mērķis ir bāra un restorāna, servisa, sekretāra palīga (uzņemšanas) un asistenta uzkopšanas serviss (telpu apkalpošana). Latvijā profesijas tiek iedalītas dažādās grupās (pamatojoties uz Ministru kabineta noteikumiem), savukārt atbilstoši šai sistēmai cilvēki ar garīgu invaliditāti strādā profesijās, kas iekļautas grupā "apkalpojošais un pārdošanas personāls" (5. grupa), "kvalificētie strādnieki un amatnieki" (7. grupa) un "vienkāršās profesijas" (9. grupa) 10.

---

<sup>10</sup> detalizētu informāciju par katru profesiju un attiecīgajām prasmēm, zināšanām un kompetenci var atrast atsevišķu valstu ziņojumos, sk. pielikumā.



Zīmīgi, ka daudzas no aprakstītajām kvalifikācijām ir vērstas uz asistentu pakalpojumiem, tas nozīmē, ka 3. un 4. līmenis profesionālajā izglītībā ir norādīts, tas ir saistīts ar regulāro izglītību. Spēkā esošie noteikumi, GRT izglītojamo profesionālās izglītības likumi tiecas ievērot regulārās izglītības noteikumus, tomēr, ņemot vērā GRT izglītojamo kognitīvo procesu un spējas, EKS līmeņi GRT izglītojamo profesionālās izglītības gadījumā ir norādīti kā 1. un 2. līmenis partneru ziņojumos.

Tas ir iemesls, kāpēc partneri nolēma koncentrēt uzmanību uz EQF līmeņiem no 1 līdz 3, izstrādājot savu mācību saturu, kas sīkāk tiks izskaidrots vēlāk šajā ziņojumā.

### c. Visu partnervalstu noteikumu apraksts attiecībā uz profesionālo izglītību cilvēkiem ar invaliditāti

Visās partnervalstīs ir pierādījumi par profesionālās izglītības regulējumu cilvēkiem ar invaliditāti ēdināšanas servisa vai viesnīcu pakalpojumu jomā. Šos noteikumus izdod, piemēram, valsts līmenī ar tiesību aktiem. Piemēram, Vācijā attiecīgie dokumenti ir: „Rahmenregelung für Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG/§ 42 m HwO Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17. Dezember 2009 (geändert am 15. “Dezember 2010)”<sup>11</sup>, kas ietver pamatregulu par apmācībām invalīdiem saskaņā ar citiem tiesību aktiem. Latvijā Profesionālās izglītības likumā, Sociālo pakalpojumu un sociālās palīdzības likumā aprakstīti konkrēti noteikumi par PIA izglītību SN. Spānijas valdība publicēja 29. novembra Karalisko Likumdošanas dekrētu Nr. 1/2013, ar ko apstiprina Vispārējā likuma par personu ar invaliditāti tiesībām un viņu sociālo iekļaušanu<sup>12</sup> konsolidēto tekstu. Paplašinot šos noteikumus, ir arī vairākas papildu pieejas, kas atbalsta PIA ar SN apguvējiem. Izmantojot sistemātisku un pedagoģisku atbalstu studentiem, pamatojoties uz studentu personīgajiem mērķiem un prasmēm, kā arī veicinot īpašu kārtību, kādā māca un pēta prasmju un kompetenču acquisition. Piemēram, Itālijā, ir nevis valsts dokumenti, bet vairākas reģionālas iniciatīvas, kas ir vērstas uz šo aspektu (PAMATNOSTĀDNES PAR SOCIĀLO IEKĻAUŠANU, savukārt Pjemontas reģionā, piemēram, IR izstrādātas PAMATNOSTĀDNES PAR PERSONU AR INVALIDITĀTI APMĀCĪBU).

<sup>11</sup> pilns dokuments ir pieejams šeit: <https://www.bibb.de/dokumente/pdf/HA136.pdf>

<sup>12</sup> pilns dokuments ir pieejams šeit: [http://www.garrigu.es/com/sitting/es/default/files/docs/La\\_bour-iauninajumi-14-2013\\_1.pdf](http://www.garrigu.es/com/sitting/es/default/files/docs/La_bour-iauninajumi-14-2013_1.pdf)

<sup>13</sup> papildus informācija : <http://www.bibb.de/veroeffentlichtungen/de/bwp/show/6180>; [http://www.bildung-mv.de/export/sites/bildungsserver/downloads/160823\\_RP\\_Fachpraktiker\\_Gastgewerbe.pdf](http://www.bildung-mv.de/export/sites/bildungsserver/downloads/160823_RP_Fachpraktiker_Gastgewerbe.pdf)





#### **d. Kvalifikācijai nepieciešamo prasmju un kompetenču apraksts saskaņā ar oficiālajiem dokumentiem**

Partneru ziņojumu analīze atklāja, ka katrā valstī galvenā uzmanība tiek pievērsta prasmēm un kompetencēm, kas saistītas ar kvalifikāciju un kas ir piemērojamas vai paredzētas cilvēkiem ar invaliditāti.

Vācijā ir nepieciešamas ne tikai prasmes un prasmes, bet arī daži priekšnoteikumi, piemēram, labs fiziskais stāvoklis (jo daudzas darbības tiek veiktas, stāvot un staigājot), saskarsmes un apkalpošanas orientācija vai manuālās iemaņas (piemēram, ja tiek nogrieztas sastāvdaļas).

Mācekļi mācās, piemēram:

- kā pasniegt ēdienu un dzērienus un sagatavoties noteiktiem darbiem;
- vienkāršu ēdienu un dzērienu pagatavošana
- kā pareizi uzglabāt preces un kontrolēt krājumus
- kādi higiēnas noteikumi ir jāievēro viesmīlības nozarē;
- kā izrotāt telpas un galdus dažādiem gadījumiem
- kā tīrīt un uzturēt viesu istabas un to aprīkojumu

Kā jau minēts iepriekš, Somijā galvenā uzmanība ir pievērsta šādām trim profesijām: viesmīlim/viesmīlei, viesnīcas administratorei un pavāram, bet katrai no tām ir individuāli aprakstīts prasmju un kompetenču profils:

#### **Prasmju un kompetenču profils – Viesmīlis- viesmīle**

Kvalifikācijas sastāvs:

□ profesionālās vienības sastāv no obligātajām un izvēles vienībām. Obligātās kompetences zonas klientu apkalpošanā ir viesnīcas un restorāna apkalpošana, klientu apkalpošana un pārdošana, kā arī maltītes un dzērienu apkalpošana. Izvēles vienību piemēri ir dzērienu pārdošana un apkalpošana, kafetērijas pakalpojumi, ātrās ēdināšanas pakalpojumi, konferenču pakalpojumi, ēdināšana īpašos gadījumos, kā arī kuģu ēdināšanas pakalpojumi.

#### **Prasmju un kompetenču profils – Viesnīcas uzņēmšanas speciālists**

Kvalifikācijas elementi:

□ profesionālās vienības sastāv no obligātajām un izvēles vienībām. Obligātās kompetences zonas viesnīcas pakalpojumos ir darbs viesnīcu un ēdienu gatavošanas pakalpojumos, klientu apkalpošana un pārdošana, kā arī klientu apkalpošana viesnīcas



uzņemšanā. Papildu vienību piemēri ir viesnīcu rezervēšana, kafetērijas pakalpojumi, konferenču pakalpojumi, ēdināšana īpašos gadījumos, kā arī kuģu ēdināšanas pakalpojumi.

## Prasmju un kompetenču profils – Pavārs

Kvalifikācijas sastāvs:

□ profesionālās vienības sastāv no obligātajām un izvēles vienībām. Kompetences jomas obligātās struktūrvienības pārtikas servisā strādā viesnīcu un restorānu servisā, pusdienu trauku gatavošanā, kā arī trauku gatavošanā. Papildu vienību piemēri ir à la carte trauku pagatavošana, ēdināšanas un banketu trauku pagatavošana, apkalpošanas un izplatīšanas virtuves funkcijas, kā arī ēdienu ražošana iestāžu virtuvē, ātrās ēdināšanas pakalpojumi, kafetērijas pakalpojumi un kuģu ēdināšanas pakalpojumi.

Lai gan Vācijā un Somijā prasmes un kompetences ir aprakstītas kā īpaši pakalpojumi, kurus GRT cilvēki var piedāvāt vai veikt, Itālijā situācija nedaudz atšķiras, kur prasmes un kompetences tiek raksturotas kā darba procesa darbības un prasmes.

Darba procesi:

- produkta izgatavošana (FaL);
- funkcionālo darbību veikšana (FaL);
- saskarsme ar cilvēkiem un lomām (FaL);
- higiēnas un drošības noteikumu piemērošana darba kontekstā (FaL)

Itālijas partnera iesniegtie papildu dokumenti arī atklāja, kādi uzdevumi ir veikti, piemēram, pārtikas un dzērienu pasniegšana, sagatavošana noteiktiem darbiem, vienkāršu ēdienu un dzērienu pagatavošana, preču uzglabāšana, telpu un galdu iekārtošana, telpu tīrīšana un uzturēšana, aplikācija un higiēnas noteikumi utt.

Latvijā profila apraksts ar profesijas Kcirk Assistant prasmēm un kompetenci ir vērst uz kopīgu prasmju, specifisku prasmju profesijas un vispārējo prasmju/spēju atspoguļošanu. Kopīgas prasmes var būt, piemēram, šādas: organizēt savu darba vietu, ievērot darba un personīgās higiēnas noteikumus, ievērot darba drošības un aizsardzības noteikumus. Specifiskās iemaņas profesijā pavāra asistents attiecas uz pusfabrikātu gatavošanu, pamatmērču, salātu, uz kodu, saldo trauku, dzērienu vai pārtikas kartes gatavošanu utt. Vispārējās prasmes/spējas ir komunikācijas prasmes, darbs komandā, darbs pavāra uzraudzībā un pašprezentēšanās spējas.

Spānijā kvalitātes, mājturības un veļas ražošanas kvalifikācijas, Kitchen un Restoration kvalifikāciju aprakstā galvenā uzmanība pievērsta attiecīgo praktisko prasmju, prasmju un kompetences atspoguļošanai, lai veiktu šīs profesijas. Lai iegūtu Maiznīcas un mīklas izstrādājumu izgatavošanas kvalifikāciju, ir jāzina pamata procesi šajā jomā, jābūt zināšanām par klientu apkalpošanas praksi un jābūt komunikatīvām prasmēm. Ar



nosaukumu "Mājoklis un veļas mazgātava" studenti mācās, kā sagatavot un sakārtot telpas, izvēlēties un vākt tekstilmateriālus, kā arī ar drēbju mazgāšanu, gludināšanu un apdari. Lai iegūtu kvalifikāciju darbam virtuvē un restorānā, apmācāmajam jāspēj veikt pamatdarbības attiecībā uz materiālu pieņemšanu, uzglabāšanu un izplatīšanu, iepakojuma vai konservācijas procesu izpildi, kā arī pirmsekspluatācijas un pēcapstrādes operāciju veikšanu.

### e. Esošo kvalifikāciju mācību rezultātu ieviešana un noformēšana

Situācija mācību rezultātu aprakstos katrā valstī ir atšķirīga. Dažās valstīs prasmes un kompetences ir aprakstītas TIKAI daļēji, piemēram, Vācijā. Šajā valstī kvalifikācija nav pilnībā aprakstīta mācību rezultātos. Mācību sistēmā ir aprakstītas mācīšanas jomas un iegūtās zināšanas un prasmes. Izglītības, zinātnes un kultūras ministrija Meklenburgā-Priekšpomerānijā sagatavojusi kvalifikācijas pamatplāna projektu Viesmīlības dienesta speciālists ("Fachpraktiker im Gastgewerbe") 15, kas izstrādāts mācību rezultātiem. Definētās mācību/mācīšanas jomas ir aprakstītas zināšanu, prasmju un kompetenču kontekstā. Daži specifiski piemēri atrodami valsts vācu ziņojumā šā dokumenta pielikumā.

Citās valstīs šim laukam ir pilnīgs LO trūkums. Tas attiecas, piemēram, uz Itāliju. Itālijā Pjemontas reģionālā sistēma pieņem mācību rezultātu aprakstu, kad ECVET kredīti ir jāatzīst, bet kvalifikācijas nav izstrādātas saskaņā ar šīm pamatnostādņēm. Šobrīd nav mācību rezultātu dizaina "working training" (FaL) kvalifikācijai.

Latvijā un Spānijā situācija ir līdzīga. Mācību rezultātos nav oficiāla apraksta, bet prasmes ir labi aprakstītas praktiskajās darbībās, kas ļauj tās pieskaņot mācību rezultātiem. Latvijā visi profesionālie standarti un kvalifikācijas tiek veidotas atbilstoši profesiju vajadzībām darba tirgū, ņemot vērā mācību rezultātus, tomēr GRT cilvēkiem nav īpašu standartu.

Spānijā kvalifikāciju aprakstos attiecībā uz Bakery and Pastry qualified, Housing and Laundry Qualifications, Kitchen and Restoration ir iekļauts apraksts saistībā ar praktiskajām darbībām, kas var palīdzēt noteikt mācību rezultātus konkrētās darba jomās.

Tomēr ir arī valstis, kurās kvalifikācija ir aprakstīta mācību rezultātos. Tā tas ir Somijā. Ziņojumā "Finish", kas atrodams šā dokumenta pielikumā, sniegts kopsavilkums par prasmēm un kompetenci mācību rezultātu kontekstā trīs profesijās: viesmīlis/viesmīle, viesnīcas administratore un pavāre.

Mācību rezultātu apraksti, ko sniedz partnerorganizācijas, ir pamats mācību procesa rezultātu noteikšanai SN cilvēkiem mūsu projektā. Tomēr ir arī valstis, kurās kvalifikācija ir aprakstīta mācību rezultātos. Tā tas ir Somijā. Ziņojumā "Finish", kas atrodams šā dokumenta pielikumā, sniegts kopsavilkums par prasmēm un kompetenci mācību rezultātu kontekstā trīs profesijās: viesmīlis/viesmīle, viesnīcas administrators/-e un pavārs/-e.

---

<sup>14</sup> plašāku informāciju var atrast šeit:

<http://visc.gov.lv/profizglitiba/dokumenti/standarti/ps0033.pdf>

Mācību rezultātu apraksti, ko sniedz partnerorganizācijas, ir pamats mācību procesa rezultātu noteikšanai SN cilvēkiem mūsu projektā.

#### **f. Kvalifikācijas mācību programmas apraksts (ilgums, metodika, teorētisko un praktisko stundu skaits utt.)**

Mācību programmas par iepriekš noteiktajām kvalifikācijām atšķiras pēc ilguma, metodoloģijas, teorētisko un praktisko stundu sadalījuma.

Piemēram, spāņu pamatprofesijas nosaukums "Maiznīcas un mīklas mācību programmā" ietver 2000 stundas, kur darba centrā tiek veiktas 240 stundas, mācības ilgst 2 gadus, bet SN izglītojamo gadījumā tiek nodrošināta neliela apmācības pielāgošana. Papildus ar saturu saistītiem tematiem uzmanība tiek pievērsta komunikācijas prasmēm un svešvalodām. Arī Vācijā mācību programmas parasti ir izstrādātas 3 gadiem vai 2 gadiem, un tās tiek īstenotas saskaņā ar duālās profesionālās izglītības sistēmas regulējumu. Praktiskā daļa tiek veikta uzņēmumā vai speciālā mācību centrā, kas nodrošina profesionālo apmācību GRT māceklim.

Latvijā līdzīgi kā Spānijā profesionālās izglītības programmas, kuras tiek nodrošinātas regulārajā izglītībā, tiek pielāgotas SN kredītnēmēju vajadzībām un spējām. Piemēram, ir programmas paraugs kateģorijas pakalpojumos "Koka asistents", profesionālā koda 2281102, pirmais profesionālās kvalifikācijas līmenis, divu gadu studijas pēc pamatskolas un skolēns iegūst profesionālās pamatzglītības sertifikātu. Dažas skolas Latvijā to piedāvā skolēniem ar īpašām vajadzībām. Šīs programmas mācību programma ir pielāgota SN studentiem Jūrmala Profesionālajā vidusskolā sociālās integrācijas jomā. Šīs programmas ilgums ir viens gads. Teorētisko un praktisko nodarbību skaits ir 748 līdz 216, un kvalifikācijas nodarbību skaits ir 420. Latvijā pašlaik tiek īstenoti dažādi projekti, piemēram, no Eiropas Sociālā fonda, lai atbalstītu SN izglītojamo profesionālo izglītību un integrāciju darba tirgū.

Saīdinājumam – mācību programma Itālijā (Pjemontas reģionā) ilgst daudz īsākas 600 stundas ar dalīšanas 50 teorētiskajām stundām, 250 praktiskajām stundām un 300 praktiskajām mācībām uzņēmumā. Šeit pieredzei mācoties un "mācoties darot" ir svarīga loma mācīšanās procesā.

---

<sup>15</sup> Pamatplāns šai konkrētajai profesijai ir pieejams šeit: <https://www.bildung->



Mācību programma ilguma, metodikas un struktūras kontekstā atšķiras no citām mācību programmām partnervalstīs. Pirmkārt, galvenā uzmanība tiek pievērsta profesionālo kompetenču un vispārējo kompetenču, piemēram, dzimtajās valodas, svešvalodas, matemātisko prasmju u.c., sasniegšanai. Mācību programma nav saistīta ar īpašo stundu skaitu, bet gan prasmju un kompetenču attīstību.

Tomēr partneru ziņojumu analīzes laikā tika nolemts par pamatu jaunu mācību ceļu izveidei, kas paredzēts prasmju un kompetenču apguvei, noteikt tās pašas jomas/vienības, kas ir kopīgas visām partnervalstīm.

Lai precizētu atšķirības starp prasmēm un kompetencēm, ziņojumā ir atsauce uz oficiālu definīciju par ECVET un ar EQF saistītiem dokumentiem, lai gan tie ir aprakstīti šādi:

<b>Prasmes</b>	Spēja pielietot zināšanas un izmantot zinātnību, lai izpildītu uzdevumus un atrisinātu problēmas.
<b>Kompetences</b>	Pierādīta spēja izmantot zināšanas, prasmes un personiskās, sociālās un/vai metodiskās spējas darba vai studiju situācijās, kā arī profesionālajā vai personīgajā attīstībā.

Kopējās jomas ir saistītas ar komunikācijas procesiem, sadarbību komandā un darba vidē, darbu virtuvē, ēdienu un dzērienu pasniegšanu un ieteikšanu, ieskaitot restorāna sagatavošanu, bāra pienākumus; darbu žurnālā; darbu mājturības dienestā (uzkopšana un veļa); darbu preču apsaimniekošanā. Tāpēc tika nolemts klasificēt/sakārtot zināšanu, prasmju un spēju aprakstu šīm darba jomām kā mācību vienības.

<sup>17</sup> Eiropas Komisija, Eiropas kredītpunktu sistēma profesionālajai izglītībai un apmācībai ECVET. Labāk iepazīsti ECVET. Jautājumi un atbildes, 2009. gada novembris





### 3. Priekšlikums GRT cilvēku apmācībai mācību rezultātu kontekstā

Apmācības ceļš: zināšanu, prasmju/spēju kartēšana

Zināšanu, prasmju un spēju apraksts ir balstīts uz ziņojumiem, kas saņemti no partneriem, pamatojoties uz kuriem dažādās profesijās tiks izstrādāti trīs dažādi mācību virzieni.

Izstrādājot vienības, tika ņemti vērā šādi aspekti:

- Kvalifikāciju apraksts saskaņā ar Eiropas kvalifikāciju sistēmu ir pieejams partneru ziņojumos. Saskaņā ar Vācijas, Somijas un Latvijas partneru ziņojumiem kvalifikācija ir balstīta uz EQF 3. vai 4. līmeni. Itālijā tā ir balstīta uz 1. vai 2. līmeni. EQF 3. un 4. līmenis attiecas uz noteiktu neatkarības un pašpārvaldības pakāpi (piemēram, 3. līmenis prasa spēju risināt problēmas, izmantojot vienkāršus noteikumus un instrumentus). Tā kā daudzās valstīs SN izglītība ir iekļauta vispārējās valstu mācību programmās, būtu lietderīgi SN mācību ceļu balstīt vismaz 3. līmenī. Tas dod arī iespēju veikt klasificēšanu, veicot zināšanu, prasmju un spēju novērtējumus.

Vērtēšanu pēc tam var strukturēt šādi: 3. līmenis attiecas uz mērķa mācību rezultātiem, un, ja persona nespēj sasniegt šo mērķi, ir iespējama pazemināšana līdz 2. līmenim vai 1. līmenim. SN cilvēki bieži strādā uzraudzībā un strukturētā kontekstā, jo viņi bieži saskaras ar problēmām, strādājot patstāvīgi. Tas attiecas uz EQF 1. līmeni un nozīmē, ka persona var veikt tikai vienkāršus uzdevumus, un saistībā ar atbildību un autonomiju visi uzdevumi tiek veikti tiešā uzraudzībā strukturētā kontekstā. 2. līmenī persona spēj risināt rūpinas problēmas, izmantojot vienkāršus noteikumus un instrumentus, un atbildības un autonomijas kontekstā viņš joprojām strādā uzraudzībā ar zināmu autonomiju. Tomēr, kā norādīts ziņojumā, profesionālie ceļi profesijām viesnīcu pakalpojumu un kulinārijas mākslas jomā ir vērsti uz EQF 3. vai 4. līmeni, jaunā mācību ceļa mērķis būtu iet vienu un to pašu virzienu un iet saskaņā ar to.

Lai strukturētu kopīgu apmācību SN cilvēkiem, tika nolemts vairāk pievērsties šiem EQF līmeņiem. Lai izveidotu mācību ceļu, jāņem vērā EQF piemērotie līmeņi, kā arī izmēģinājuma posma ilgums, kā ierosināts pieteikuma veidlapā (ne vairāk kā 300 stundas jeb 30 dienas). Attiecībā uz EQF līmeni ir piemērots šāds princips:

- Galveno darba jomu apraksts kvalifikācijai, visos partneru ziņojumos parādījās šādi darba lauki: darbs virtuvē; pārtikas un dzērienu pasniegšana un ieteikšana, ieskaitot restorāna, bāra laukumu sagatavošanu; darbs krātuvē; darbs saimnieciskajos pakalpojumos (mājoklis un veļa); darbs preču apsaimniekošanā. Tāpēc tika nolemts klasificēt/sakārtot zināšanu, prasmju un spēju aprakstu ap šīm darba jomām kā mācību vienības.





Zināšanu, prasmju un spēju apraksts atbilstoši darba procesiem katrā darba jomā: produkta izgatavošana; funkcionālu darbību veikšana; mijiedarbība ar cilvēkiem un lomām; higiēnas un drošības noteikumu piemērošana darba kontekstā. Turklāt, izstrādājot apmācību, partneri arī centās koncentrēties uz šādiem kompetenču aspektiem, kas piemērojami visiem trim apmācības veidiem:

Profesionālās kompetences:

Daļa no šīs kompetences ir rīcības kompetence, kas attiecas uz indivīda spēju veikt iespējamās darbības kultūras mākslas nozares uzraudzībā.

Profesionālā kompetence nozīmē arī to, ka persona ir sagatavota un spēj atrisināt vienkāršus uzdevumus un problēmas, kuru pamatā ir pamatzināšanas un spējas, pamatojoties uz mērķiem, kas vērsti uz piemērotu, metodisku vadību, un novērtē rezultātus ar citu personu palīdzību.

Vispārējās prasmes (soft skills):

Vispārējās prasmes var izteikt trīs dažādās kompetencēs. Pirmkārt, paškompetence nozīmē, ka cilvēks spēj izpildīt prasības, saņemot precīzas instrukcijas un vadlīnijas. Tā atsaucas arī uz pienācīgām atrunām attiecībā uz ģimeni, profesiju un sabiedrisko dzīvi, lai pārdomātu un zināmā mērā novērtētu tās un attīstītu jaunus talantus. Cilvēkam, kuram ir šī kompetence, piemīt arī kritiskas spējas, zināmā mērā pašapziņa, viņš ir uzticams un tam piemīt atbildības un pienākuma apziņa. Daļa no tā ir arī pārdomātu vērtību attīstība un pašnoteikšanās sasaiste ar šīm vērtībām. Otra mīksto prasmju daļa sastāv no sociālās kompetences, kas nozīmē, ka cilvēks spēj dzīvot un veidot sociālās attiecības, komunicēt ar citiem saprotamā un atbilstošā veidā. Īpaša uzmanība tiek pievērsta arī sociālās atbildības un solidaritātes palielināšanai zināmā mērā. Pēdējā kompetence, kas savienojas ar maigām prasmēm, ir komunikācijas kompetence. Tas attiecas uz personu, kas spēj izprast komunikatīvās situācijas un piedalīties tajās. Tas nozīmē arī uztvert un saprast, ko pats un partneris vēlas paust, komunicējot.

Transversālās prasmes:

Šīs prasmes var raksturot ar divām kompetencēm. Pirmā ir metodiska kompetence, kas nozīmē, ka persona ir sagatavota un spēj risināt uzdevumus un problēmas uz mērķiem orientētā veidā, ko uzrauga. Otra svarīga daļa

Transversālās prasmes ir mācīšanās kompetence. Tas nozīmē, ka persona ir sagatavota un spēj saprast un novērtēt informāciju par jautājumiem un kontekstu saskaņā ar norādēm un kopīgi. Turklāt persona, kurai ir šī kompetence, ir gatava izmantot mācīšanas tehniku un struktūras, ko izstrādājuši citi, uzraudzībā.



Arī prasmes, kas ir saistītas ar ES vispārējiem principiem (ES Regulas Nr. 1303/2013 II panta 7. e panta 8. un 19. punkts par vispārējiem principiem), veidojot mācību ceļu, nedrīkst atstāt novārtā:

Vīriešu un sieviešu līdztiesības veicināšana un nediskriminācija

Ilgspējīga attīstība

Drošības noteikumi darba kontekstā

Pārtikas higiēnas noteikumi (HACCP)

Tās ir arī mācību vienību sastāvdaļa.

Turklāt, lai attīstītu apmācību, kas piemērojama GRT studentiem, tika ņemti vērā Turīnas Universitātes profesora Vitiello sagatavotā 20. zinātniskā ziņojuma ieteikumi un atbildes. Viens no ieteikumiem ir saistīts ar kognitīvo darbību. Profesors Vitiello norāda, ka viens no svarīgākajiem ierobežojošajiem faktoriem ir intelektuālās funkcionēšanas līmenis, daudzas no aprakstītajām zināšanām, prasmēm un spējām, kas apkopotas saskaņā ar konkrētiem mācību rezultātiem, "var iegūt cilvēki ar vieglu intelektuālo invaliditāti, bet ļoti maz cilvēku ar mērenu intelektuālo invaliditāti, ja tāda vispār ir". Tāpēc mācību rezultātu piemērošana un pielāgošana apmācības laikā un prasmju un spēju novērtēšana būtu jāņem vērā, izmantojot GRTcivlėku kognitīvās prasmes, piemēram, dažas no aprakstītajām prasmēm un spējām var nebūt piemērotas izglītojamajiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti, piemēram, zināšanas par to, kā strādāt ar aprīkojumu vai kā darbināt mehānismus, var tikt veiktas tiešā uzraudzībā, izmantojot skaidrus, atkārtojamus norādījumus. Cits ieteikums bija saistīts ar uzdevumiem, ar kuriem tiek izmantotas dažas prasmes un spējas, lai risinātu konkrētas problēmas, vai kuriem nepieciešama starppersoniska vai sociāla mijiedarbība, tādēļ šie uzdevumi apmācības laikā būtu pienācīgi jāpārvalda un jāpielāgo GRT izglītojamo spējām.

---

<sup>20</sup> ziņojums atrodams šā dokumenta 5. pielikumā



Vienībās, kas saistītas ar projekta iesniegumā norādītajām konkrētajām jomām, ir definēti šādi mācību rezultāti:

- kulinārijas nozare,
- darbā ar uzglabāšanu, kas ir derīga gan kulinārijā, gan pakalpojumu nozarē,
- pakalpojumu nozare (šeit uzmanība pievērsta pārtikas un dzērienu pasniegšanai un ieteikšanai);
- viesnīcu pakalpojumu nozare (koncentrēšanās uz mājsaimniecības pakalpojumiem un preču pārvaldību);

Katra mācību vienība definē mācību rezultātu, koncentrējoties uz to, kas studentam ir jāzina, jāspēj paveikt un saprast programmas vai kursa beigās. Definējot zināšanas, prasmes un iemaņas, tiek ņemti vērā atsevišķu izglītojamo kognitīvie procesi, piemēram, kurus no uzdevumiem var veikt autonomi, uzraudzībā ar zināmu autonomiju un ar tiešu trenera vai vadītāja uzraudzību. Noteiktās zināšanas, prasmes un spējas galvenokārt atbilst šādiem līmeņiem atkarībā no uzdevumu un darbu sarežģītības:

- EQF 3. līmenim, jo daži no konkrētajās nozarēs veiktajiem uzdevumiem balstās uz kognitīvo un praktisko prasmju procesiem, kas nepieciešami uzdevumu veikšanai un problēmu risināšanai, izvēloties un izmantojot pamatmetodes, rīkus, materiālus vai informāciju. Tas nozīmē, ka cilvēks spēj uzņemties atbildību par uzdevumu izpildi darbā.

Dažos gadījumos, piemēram, ja uzdevumu izpilde ir sarežģītāka vai nepieciešama kognitīvās darbības līmenis, kas ir plaši izteikts norālā diapazonā

- EQF 2. līmenim, kur galvenokārt nepieciešamas kognitīvās un praktiskās pamatprasmes uzdevumu veikšanai un rutīnas problēmu risināšanai, izmantojot vienkāršus noteikumus un instrumentus, darbības vai uzdevumus veic uzraudzībā ar zināmu autonomiju.
- līdz EQF 1. līmenim, kur ir nepieciešamas pamatiemaņas vienkāršu uzdevumu veikšanai un darbs tiek veikts tiešā uzraudzībā strukturētā kontekstā.



Arī mācību rezultātu apraksts ar zināšanām, prasmēm un spējām kognitīvo prasmju kontekstā un uzdevumu pabeigšana no autonomijas līmeņa, veicot uzraudzību ar zināmu autonomiju un tiešu uzraudzību, var pilnībā atbalstīt apmācību vai darba uzdevumu laikā veikto uzdevumu un spēju novērtēšanu. Tas tiek dalīts pa nozarēm: \edināšanas serviss, restorānu pakalpojumi un viesnīcu pakalpojumi, papildus tiek pievienota papildu kolonna, kurā norādīta katras ZPI grūtības pakāpe (**E** = vienkārši, **M** = vidējas grūtības pakāpe, **D** = grūti), lai katras ZPI atbilstība EQF līmeņiem būtu vienkāršāka.

Atbilstība starp prasmju/spēju grūtību līmeni un Eiropas Kvalifikācijas sistēmā noteiktajiem standartiem

	<b>Zināšanas</b> <i>EQF kontekstā zināšanas tiek raksturotas kā teorētiskas un/vai faktiskas</i>	<b>Prasmes</b> <i>EQF kontekstā prasmes tiek raksturotas kā kognitīva (kas ietver loģiskas, intuitīvas un radošas domāšanas izmantošanu) un praktiska (kas ietver manuālu veiklību un metožu, materiālu, instrumentu un instrumentu izmantošanu)</i>	<b>Atbildība un autonomija</b> <i>Saistība ar EQF atbildību un autonomiju tiek raksturota kā izglītojamā spēja autonomi un atbildīgi pielietot zināšanas un prasmes</i>
<b>Līmenis E (elementāri)</b> <b>1.līmenis</b>	Pamata vispārējās zināšanas	Pamatiemaņas vienkāršu uzdevumu veikšanai	Darbs vai mācības tiešā uzraudzībā strukturētā kontekstā
<b>Līmenis M (Vidējas grūtības)</b> <b>2.līmenis</b>	Pamatzināšanas par darba vai mācību jomu	Pamata kognitīvās un praktiskās iemaņas, kas nepieciešamas attiecīgās informācijas izmantošanai lai veiktu uzdevumus un risinātu ikdienas problēmas, pielietojos vienkāršus noteikumus	Darbs vai mācības uzraudzībā ar zināmu autonomiju



		un rīkus	
<b>Līmenis D (sarežģīts)</b> <b>3.līmenis</b>	Zināšanas par faktiem, principiem, procesiem un vispārīgiem jēdzieniem, darba vai mācību jomā	Daudzas kognitīvās un praktiskās prasmes, kas nepieciešamas uzdevumu veikšanai un problēmu risināšanai, izvēloties un lietojot pamatmetodes, rīkus, materiālus un informāciju	Take responsibility for completion of tasks in work or study adapt own behaviour to circumstances in solving problems
<b>Līmenis D (sarežģīts)</b> <b>4.līmenis 4</b>	Faktu un teorētiskās zināšanas plašā kontekstā darba vai mācību jomā	Virkne kognitīvo un praktisko iemaņu, kas nepieciešamas, lai radītu risinājumus konkrētām problēmām darba vai mācību jomā	Veikt pašvērtējumu saskaņā ar darba vai studiju konteksta pamatnostādņiem, kas parasti ir prognozējamas, bet ir pakļautas pārmaiņām, uzraudzīt citu ikdienas darbu, uzņemties zināmu atbildību par darba vai studiju darbību novērtēšanu un turpmāko uzlabošanu

## KULINĀRIJAS NOZARE- MĀCĪBU KURSS N. 1

Mācību vienības nosaukums	Mācību rezultāti	Zināšanas	Prasmes/spējas	Līmenis
LO1 - STRĀDĀŠANA VIRTUVĒ	Viņš/viņa spēj veikt sagatavošanas uzdevumus un pielietot gatavošanas metodes, sagatavojot, gatavojot un pasniedzot vienkāršus, ēdienus atbilstoši receptēm.	Zina dažādus neapstrādātus produktus un to izmantošanu	Viņš/viņa spēj atšķirt izejvielas balstoties uz sajūtām un uzturvērtību – psiholoģiskiem kritērijiem, un izvēlēties tās atkarībā no paredzētā lietojuma	<b>E</b>
		Zina sagatavošanas procedūras un gatavošanas metodes	Viņš/viņa spēj gatavot vienkāršus ēdienus atbilstoši receptē, esot uzraudzībā	<b>M</b>
		Ir zināšanas par darba apstākļiem, strādājot ar aprīkojumu	Viņš/viņa spēj darboties ar virtuves iekārtām, tostarp nelielām elektriskām iekārtām	<b>M</b>
		Izpratne par to, kā darbojas vienkārši gatavošanas uzdevumi un apzinās nepieciešamos apstākļus produktu saglabāšanai	Viņš/viņa spēj pabeigt un prezentēt vienkāršus gatavošanas uzdevumus saskaņā ar to saglabāšanas noteikto produktu un protokolu definīciju	<b>D</b>
	Viņš/viņa spēj plānot un organizēt darbu virtuvē	Ir apzināšanās par darba procedūrām virtuvē	Viņš/viņa spēj strādāt pavāra uzraudzībā	<b>E</b>
		Ir zināšanas par pamattattiecībām un komunikācijas paņēmieniem darba kontekstā	Viņš/viņa spēj idnetificēt un lietot komunikācijas formas darba kontekstā	<b>E</b>
		Apzinās tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras	Viņš/viņa spēj tīrīt un dezinfekcēt darbarīkus, aprīkojumu un instalācijas, novērtējot ietekmi uz produktu higiēnisko un sanitāro kvalitāti	<b>E</b>





		Apzinās fīras darba vietas priekšrocības un zina, ko var iepriekš sagatavot	Viņš/viņa spēj uzlabot darba vietu, sagatavot nepieciešamos resursus un mazgāt materiālus, piederumus, darbarīkus un aprīkojumu, lai nodrošinātu to turpmāku izmantošanu optimālos, higiēniskos un sanitāros apstākļos	<b>M</b>
		Apzinās nelaimes gadījumu novēršanu un drošības noteikumus	Viņš/viņa spēj organizēt savu darba vietu saskaņā ar drošības noteikumiem un spēj piemērot drošības noteikumus un personīgo higiēnu, lai veiktu izejvielu pirmsapstrādi zināmas autonomijas uzraudzībā	<b>M</b>
		Izpratne par vides aizsardzības nozīmi	Viņš/viņa spēj rīkoties ilgstoši, gatavojot ēdienus.	<b>D</b>

## KULINĀRIJAS NOZARE – MĀCĪBU KURSS N. 2

Mācību vienības nosaukums	Mācību rezultāti	Zināšanas	Prasmes/spējas	Līmenis
<b>LO2 – STRĀDĀŠANA VIRTUVĒ – NOLIKTAVĀ</b>	<b>Viņš/viņa spēj pārbaudīt preces attiecībā uz svaru, daudzumu un redzamiem bojājumiem, lai kontrolētu pasūtījumus un piegādes pavadzīmes, kā arī viņš/viņa saprot, cik svarīgi ir pārbaudīt inventāru</b>	Ievēro produktu un pusfabrikātu pārdošanas un uzglabāšanas noteikumus, ņemot vērā prasības un preču uzglabāšanas nosacījumus (pārtikas etiķetes, uzglabāšanas laiks, pirmas iekšā – pirmais ārā)	Viņš/viņa spēj pārbaudīt preces pēc svara, daudzuma, uzglabāšanas laika un redzamiem bojājumiem, kā arī kontrolēt piegādes pavadzīmes	<b>M</b>
		Izpratne par inventāra kontroles nepieciešamību, ņemot vērā svaru, daudzumu, kvalitāti, uzglabāšanas laiku un pārtikas etiķetes	Viņš/viņa spēj regulāri kontrolēt krājumus un atbilstošā veidā, uzraudzībā, apsverot svaru, daudzumu, kvalitāti un uzglabāšanas laiku.	<b>M</b>
		Izpratne, kāpēc ir nepieciešams rīkoties un uzglabāt dokumentus organizētā veidā	Viņš/viņa spēj rīkoties ar dokumentiem atbilstīgi un organizēt to glabāšanu, atbilstoši instrukcijām un uzraudzībā	<b>D</b>
		Apzinās datu aizsardzības noteikumus	Spēj piemērot datu aizsardzības regulu, nublicē un ļaunprātīgi nelieto datus.	<b>D</b>
	<b>Viņš/viņa zina, kā uzglabāt preces un viņa/viņš spēj uzglabāt preces pareizi</b>	Zina galvenos kulinārijas iestāžu noliktavas uzdevumus un apraksta darba procesus	Viņš/viņa spēj pasūtīt un uzglabāt preces balstoties uz uzglabāšanas prasībām (pirmais iekšā – pirmais ārā, svars, apjoms, nudas vērtība) un uzraudzībā	<b>E</b>
		Zina pārdošanas līgumu pamata saturu un atpazīst radušās problēmas	Viņš/viņa spēj ievadīt vienkāršus pārdošanas līgumus un reaģēt uz sastopamām problēmām biznesa draudzīgā veidā un uzraudzībā	<b>M</b>



		Zina par saziņas līdzekļiem, kas tiek izmantoti uzglabāšanā	Viņš/viņa spēj lietot saziņas līdzekļus	<b>M</b>
			Viņš/viņa spēj reaģēt piemērotā veidā uz problēmām ar pārdošanas līgumiem	<b>D</b>

## RESTORĀNU PAKALPOJUMI – MĀCĪBU KURSS N. 1

Mācību vienības nosaukums	Mācību rezultāti	Zināšanas	Prasmes/spējas	Līmenis
<b>LO1 – ĒDIENU UN DZĒRIENU APKALPOŠANA UN IETEIKŠANA</b>	<b>Viņš/viņa spēj veikt sagatavošanas darbus un pielietot servēšanas tehnikas/ēdienu un dzērienu veidus restorānā un bufetē</b>	Zina svarīgākos darba piederumus, veidus un metodes, servējot ēdienus un dzērienus	Viņš/viņa spēj pasniegt vienkāršus ēdienus atbilstoši receptēm	<b>E</b>
			S/he is able to prepare equipment, tools and household items from the restaurant area and bar area, to recognise and to relate their basic applications and/or operation under control and supervision Viņš/viņa spēj sagatavot iekārtas, instrumentus ,sadzīves priekšmetus no restorāna zonas un bāra zonas ,lai atpazītu un saistītu savas pamatprogrammas un/vai nekontrolētu darbību un vadīšanu	<b>E</b>
		Zina par citiem dzērienu veidiem (uzlējumu un jauktiem dzērieniem)	Viņš/viņa spēj sagatavot uzlējumu dzērienus un jaukt vienkāršus dzērienus	<b>E</b>
		Zina kā sagatavot un izdekorēt galdu	Viņš/viņa spēj sagatavot galdautu un dekorēt galdus uzraudzībā ar dažiem autonomiem.	<b>M</b>
		Saprot dažādus ēdienu un dzērienu servēšanas veidus/ servēšanas tehnikas	Viņš/viņa spēj dažādus ēdienu un dzērienu servēšanas veidus	<b>M</b>
		Zina dažādas dzērienu temperatūras	Viņš/viņa spēj kontrolēt dažādu dzērienu apkalpošanas temperatūras	<b>M</b>
	Apraksta plānotos uzdevumus restorānā un bufetē	Viņš/viņa spēj paveikt plānotos uzdevumus restorānā un sagatavot vai izpildīt bufetes	<b>D</b>	



	<p><b>Viņš/viņa spēj plānot un organizēt darbu restorānā un bufetē</b></p>		saņemtās instrukcijas un norādījumus	
		<p>Apzinās, kas pieder pie pēcpakalpojumu darbībām</p>	<p>Viņš/viņa spēj izpildīt pēcpakalpojumu darbības, lai noteiktu un piemērotu pamatprocedūras un metodes, pēc tam, kad ir attīstījušies dažādi pakalpojumu veidi uzraudzībā ar zināmu autonomiju</p>	<b>D</b>
		<p>Saprot, cik svarīgi ir veikt darbu atbildīgi un piemērotā veidā</p>	<p>Viņš/viņa spēj plānot un novērtēt savu darbu, uzņemties atbildību par savu uzdevumu</p>	<b>D</b>



## RESTORĀNU PAKALPOJUMI – MĀCĪBU KURSS N. 2

Mācību vienības nosaukums	Mācību rezultāti	Zināšanas	Prasmes/spējas	Limenis
LO1 - ĒDIENU UN DZĒRIENU APKALPOŠANA UN IETEIKŠANA	Viņš/viņa spēj plānot un organizēt darbu restorānā un bufetē.	Zināšanas par to, kā plānot un novērtēt savu darbu, zināt savus pienākumus strādājot komandās	Viņš/viņa spēj plānot uzdevumus un aktivitātes, un novērtēt savu darbu strādājot komandā	D
		Zina restorāna noteikumus	Viņš/viņa spēj pakļauties restorāna noteikumiem	D
	Viņš/viņa spēj vadīt vienkāršas pārdošanas un viņa/viņš spēj prezentēt vienkāršus ēdienu un dzērienu piedāvājumus.	Zina saimnieka pienākumus: personāla izskats un izturēšanās, sarunas ar viesiem, ēdienu/dzērienu prezentēšana	Viņš/viņa spēj vadīt orientētas sarunas un akceptēt sūdzības, un nosūta tās vadītājam	M
		Ir produktu – saistītas zināšanas (attiecībā uz dzērieniem)	Viņš/viņa spēj vadīt vienkāršas pārdošanas sarunas pamatojoties uz dzērienu izvēli, vienlaikus ņemot vērā maņu un sastāvdaļu faktoros	M
				M
		Zina citādākas maksāšanas un viesu rēķina radīšanas metodes. Saprot materiālu aprēķinus un vienkāršu cenu noteikšanu	Viņš/viņa spēj rīkoties ar citādākām maksāšanas un vienkāršu rēķinu aprēķināšanas metodēm un izdot pareizi aprēķinātus rēķinus uzraudzībā ar zināmu autonomiju	D
		Ir pamata zināšanas par piedāvātajiem produktiem, attiecībā uz speciāliem uztura un maņu aspektiem	Viņš/viņa spēj izvēlēties ēdienus un dzērienus pamatojoties uz uztura un maņu aspektiem, saskaņā ar instrukcijām, un uzraudzībā ar	D





			zināmu autonomiju	
<b>Viņš/viņa apzinās komunikācijas un sevis prezentēšanas veidus un spēj pielietot tos mijiedarbībā ar komandu un viesiem, kad pārdod</b>	Zina kā prezentēt vienatnē, kad ir ar viesiem vai kolēģiem	Viņš/viņa spēj pielietot prezentēšanas spējas	<b>E</b>	
	Zina kā rīkoties un runāt ar klientiem, kamēr ievēro vērā ņemamos komunikācijas noteikumus	Viņš/viņa spēj vadīt vienkāršas pārdošanas sarunas un pielietot komunikācijas normas	<b>E</b>	
	Zināšanu mijiedarbība dažādos veidos komandā un citu kultūru kontekstā	Viņš/viņa spēj strādāt komandā un atpažīt ieguvumus, strādājot komandā	<b>M</b>	
	Ir apzināšanās par komunikācijas noteikumiem, kad rekomendē un pārdod (attiecībā uz dzērieniem)	Viņš/viņa spēj lietot svešvalodas terminus, kamēr pārdod ēdienus	<b>D</b>	
	Viņš/viņa spēj apkalpot un paziņot iespējamus klientu priekšlikumus un apgalvojumus viņu atbildīgajā sfērā, sekojot izvirzītajiem noteikumiem			

## RESTORĀNU PAKALPOJUMI – MĀCĪBU KURSS N. 3

Mācību vienības nosaukums	Mācību rezultāti	Zināšanas	Pasmes/spējas	Līmenis
<b>LO2 – STRĀDĀŠANA RESTORĀNĀ – NOLIKTAVĀ</b>	<b>Viņš/viņa spēj pārbaudīt preces attiecībā uz svaru, daudzumu un redzamiem bojājumiem, un kontrolēt pasūtījumus un piegādes pavadzīmes, kā arī izprot inventarizācijas līmeņu kontroles nepieciešamību</b>	Observing the terms of sale and storage of products and semi-finished products, considering event-related and seasonal products levēro produktu un pusfabrikātu pārdošas un uzglabāšanas noteikumus, ņemot vērā event-related un sezonālos produktus	Viņš/viņa spēj pārbaudīt preces, ieskaitot event-related un sezonālos produktus, saskaņā ar svaru, daudzumu un redzamiem bojājumiem, tā pat kā kontrolēt piegādes pavadzīmes	<b>M</b>
		Saprot nepieciešamību inventāra kontrolei	Viņš/viņa spēj piemērotā veidā kontrolēt inventāru ikdienā, uzraudzībā	<b>M</b>
		Saprot, kāpēc ir nepieciešams rīkoties un uzglabāt dokumentus organizētā veidā	Viņš/viņa spēj atbildīgi rīkoties ar dokumentiem un organizēt to uzglabāšanu atbilstoši specifikai, un uzraudzībā	<b>D</b>
		Ir apzināšanās par datu aizsardzību un noteikumiem	Viņš/viņa spēj piemērot datu aizsardzības regulu, nepublicē, nepareizi un ļaunprātīgi neizmanto personu datus	<b>D</b>
	<b>Viņš/viņa zina, kā uzglabāt preces, un spēj tās uzglabāt pareizi</b>	Zina galvenos uzglabāšanas uzdevumus restorānā un ģērbšanos bufetē, un spēj aprakstīt darbaplūsmu	Viņš/viņa spēj pasūtīt un uzglabāt preces restorānam un bufetei, pamatojoties uz recepti, un uzraudzībā	<b>E</b>
		Zina pārdošanas līgumu pamata sastāvu un atpazīst occurring problēmas	Viņš/viņa spēj ievadīt vienkāršus pārdošanas līgumus un reaģēt un notiekošajām problēmām biznesa draudzīgā veidā, un uzraudzībā	<b>M</b>
		Zina par saziņas līdzekļiem, ko izmanto	Viņš/viņa spēj lietot saziņas līdzekļus	<b>M</b>



		noliktavā	Viņš/viņa spēj reaģēt uz problēmām atbilstošā veidā	<b>D</b>
--	--	-----------	---	----------

## VIESNĪCU PAKALPOJUMI – MĀCĪBU KURSS N. 1

Mācību vienības nosaukums	Mācību rezultāti	Zināšanas	Prasmes/spējas	Līmenis
<b>LO1 - STRĀDĀŠANA UZKOPŠANAS SERVISĀ</b>	<b>Viņš/viņa apzinās saimniecības pakalpojumu nozīmi viesu labklājībai un organizācijas panākumiem un spēj attiecīgi rīkoties</b>	Apzinās, cik svarīga ir pakalpojumu kvalitāte viesu apmierinātībai un iestādes panākumiem	Viņš/viņa spēj rīkoties atbilstoši ekonomisko pakalpojumu aspektu uzraudzībā	<b>E</b>
		Saprot apkārtnes drošības nozīmi	S/he is able to selectively collect waste materials or waste under conditions of hygiene and safety, preserving and protecting the environment and generally act sustainably. Viņš/viņa spēj selectively savākt atkritumus vai izniekot saskaņā ar higiēnas un drošības nosacījumiem, saglabājot un pasargājot vidi un vispārīgi uzvesties ilgtspējīgi	<b>E</b>
		Zināšanas par negadījumu novēršanas pasākumiem un drošības noteikumiem	Viņš/viņa spēj uzņemties un ievērot riska novēršanas un darba drošības pasākumus, veicot darba aktivitātes un izvairoties no personīgām traumām vai ar darbu saistītām nelaimēm, uzraudzībā ar autonomiju	<b>M</b>
		Zina svarīgākos noteikumus	Viņš/viņa spēj ievērot saimniecības pakalpojumu regulejošās tiesību normas	<b>M</b>
	<b>Viņš/viņa spēj plānot racionālu darbplūsmu fīrot, uzturot un</b>	Materiālas zināšanas un izpratne par konkrētiem noteikumiem	Viņš/viņa spēj izmantot speciālos terminus, kad tas ir nepieciešams	<b>E</b>
		Zina par dažādu fīršanas un kopšanas	Viņš/viņa spēj izvēlēties fīršanas līdzekļus un	<b>E</b>



	<b>dekorējot viesu istabu un kontrolējot tās saskaņā ar noteiktajiem kritērijiem</b>	līdzekļu kritērijiem, un to kā izvēlēties piemērotākos	kopšanas līdzekļus atbilstoši ekonomiskajiem un ekoloģiskajiem kritērijiem un spēj salīdzināt izmaksas	
		Domājot par racionālu darbapliūsmu, lai tīrītu, uzturētu un dekorētu istabas	Viņš/viņa spēj plānot racionālu darbapliūsmu tīrot, uzturot un dekorējot viesu istabas atbilstoši specifikācijām un uzraudzībai	<b>M</b>
		ievērot sastāvu un uzglabāšanu, izvēloties materiālus	Viņš/viņa spēj izvēlēties un salikt tekstilmateriālus un tīrīšanas līdzekļus, sakārtot apģērbu un mājsaimniecības veļu atbilstoši sastāva etiķetei un glabāšanas veidam	<b>M</b>
		Apzinās kvalitātes standartus un vispārēju pieejamību	Viņš/viņa spēj ievērot atbilstoši kvalitātes, vispārējās pieejamības un dizaina standartus visiem, kas ietekmē profesionālo darbību	<b>D</b>



## VIESNĪCU PAKALPOJUMI – MĀCĪBU KURSS N. 2

Mācību vienības nosaukums	Mācību rezultāti	Zināšanas	Prasmes/spējas	Līmenis
<b>LO1 - STRĀDĀŠANA MĀJSAIMNIECĪBAS SERVISĀ</b>	<b>Viņš/viņa apzinās komunikācijas veidus un spēj tos pielietot savstarpēji ar klientiem</b>	Zināšanas par komunikācijas veidiem dažādos sociālajos vai profesionālajos apstākļos un ar dažādiem līdzekļiem , kanāliem	Viņš/viņa spēj sniegt viesiem vienkāršu informāciju un pārsūtīt viesu pieprasījumus	<b>E</b>
		Pamatzināšanas ,lai sazinātos parastās darba situācijās	Viņš/viņa spēj izmantot pieklājības normas attiecībā ar klientiem, ņemot vērā uzņēmuma korporatīvo tēlu vai darba vietu	<b>E</b>
			Viņš/viņa spēj skaidri un precīzi sazināties dažādos sociālajos vai profesionālajos kontekstos, kā arī dažādos veidos,kanālos	<b>M</b>
		Zina pieklājības normas attiecībā ar klientiem, apzinās komunikāciju dažādos sociālajos kontekstos vai ar profesionāļiem	Viņš/viņa spēj apkalpot klientu, izrādot interesi un rūpes, lai apmierinātu klientu vajadzības	<b>M</b>





		Pamaterminu zināšanas svešvalodā, lai sazinātos parastās darba situācijās	Viņš/viņa spēj komunicēt parastās darba situācijās, viņam/viņai piemīt lingvistiski avoti svešā valodā	<b>D</b>
<b>LO2 – STRĀDĀŠANA PREČU PĀRVALDĪBĀ</b>	<b>Viņš/viņa spēj veikt vienkāršus, ar inventāru saistītus uzdevumus, pasūtot preces un veicot darījumus</b>	Zina preču pārvaldības mērķus un uzdevumus	Viņš/viņa spēj izpildīt vienkāršu inventarizāciju	<b>E</b>
		Uztver un izprot citu cilvēku nodomus un vajadzības	Viņš/viņa spēj izprast un veidot komunikāciju darba vietā	<b>E</b>
		Zina, kur un kuras preces vajag pasūtīt	Viņš/viņa spēj veikt inventarizāciju un pasūtīt preces, kad nepieciešams salīdzināt piedāvājumus, uzraudzībā ar zināmu autonomiju	<b>M</b>
		Pamatzināšanas par juridiskajiem darījumiem un iespējamām pārdošanas līgumu problēmām un sekām	Viņš/viņa spēj izturēties atbildīgi, under support of supervision, kad rodas problēmas ar pārdošanas līgumiem	<b>D</b>
		Zina maksājumu darījumu pamatus un izprot elektronisko datu apstrādes pamatus	Viņš/viņa spēj izprast vienkāršus maksājumu darījumus un pielietot datu apstrādi	<b>D</b>



Invalīdu profesionālās apmācības mērķis ir dot viņiem iespēju strādāt uzraudzībā un dot iespēju rīkoties patstāvīgi, kad vien tas ir iespējams.

Strādājot ar praktikantiem ar invaliditāti, jāņem vērā šādi mācīšanas principi:

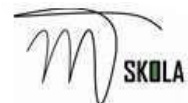
- Konsekventa mācību satura iekļaušana konkrētās profesionālajās situācijās
- Mācību procesu izstrāde tādā veidā, kas ir mazāk abstrakts un teorētisks
- Dažādu maņu izmantošana mācību satura apguvē
- Mācību satura samazināšana un dalīšana mazākās daļās
- Horizontālā un vertikālā diferenciācija nodarbībās
- Nepārtraukta un netieša izvērtēšana un praktiskās nodarbības, izmantojot plašāku vingrinājumu klāstu
- Palīdzība mācību procesu pašorganizācijā (piemēram, plānošanas soļu piedāvāšana, problēmu risināšanas veidi)
- Palīdzēt kontrolēt un novērtēt mācīšanās rezultātus (paraugrisinājumi, analīzes struktūra, novērtēšanas lapas)
- nekavējošas atsauksmes par mācību panākumiem un nekavējoša kļūdu labošana

Saistībā ar profesionālās apmācības ceļa īstenošanu atbildīgajām organizācijām jāveic izmaiņas un īpaši papildinājumi, piemēram, attiecībā uz individuālo atbalstu, snieguma novērtējumu un mācību vietu.

Mācībām jābūt saistītam ar darbu saistītai un praktiskām.



## PIELIKUMI





Annex n. 1 – Scientific supervision report by Prof. Benedetto Vitiello – University of Torino

**ERASMUS+**  
**STRATĒGISKĀ PARTNERĪBA PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS  
UN APMĀCĪBAS JOMĀ**

PROJEKTS

**PACETRAINING**

N. 2017-1-IT01-KA202-006052 CUP G86J17000780006

**METOŽU IZVĒRTĒJUMS KURSA ATBILSTĪBAS  
NOVĒRTĒŠANAI**

**Prof. Benedetto Vitiello**



## Saturs

1. Ievads.....
2. Metodoloģija.....
3. Secinājumi.....



## 1. IEVADS

“Pacetraining” projekta mērķis ir izstrādāt apstiprinātu apmācības kursu, ko var izmantot, lai cilvēkiem ar īpašām vajadzībām, kuri dzīvo dažādās ES valstīs, nodrošinātu nepieciešamās zināšanas, prasmes un kompetenci darbam ēdināšanas servisa un viesnīcu pakalpojumu jomā.

Programmas pamatā ir apmācību un instruktoru pieeja, kas ir īpaši efektīva metode profesionālajā izglītībā. Lai apstiprinātu kursu, sistemātiski tiks vākti dati, lai pārbaudītu programmas efektivitāti noteikto izglītības un apmācības mērķu sasniegšanā.

Izmēģinājuma kursā tiks izskatīti šādi jautājumi:

- 1) Cik veiksmīgs ir šis kurss (ne vairāk kā 300 stundas), lai sniegtu studentiem pamatzināšanas, prasmes un spējas, kas nepieciešamas darbam viesnīcu pakalpojumu un kulinārijas nozarēs?
- 2) Vai ir kāda konkrēts mācību daļa, kuru nevar pieveikt lielākā daļa studentu?
- 3) Vai ir studentu apakšgrupas, pamatojoties uz invaliditātes veidu, funkcionēšanas līmeni, vecumu vai citām individuālām īpašībām), kurām atsevišķas mācību vienības nav sekmīgas?

## 2. METODOLOĢIJA

### **Dalībnieki**

Mācību kursā Somijā, Vācijā, Itālijā, Latvijā un Spānijā tiks uzņemti cilvēki ar īpašām vajadzībām, kuri interesējas par profesionālo izglītību ēdināšanas servisa un viesnīcu pakalpojumiem. Paraugi būs labi raksturoti attiecībā uz demogrāfiskajiem mainīgajiem lielumiem, specifiskiem traucējumiem, kas izraisa invaliditāti, darbības līmeni un iepriekšējo pieredzi saistībā ar viesnīcu pakalpojumiem/ēdināšanas servisu (gan attiecībā uz apmācību, gan darbu).

### **Izglītības mērķi**



Tika veikta specifiskās kvalifikācijas pārskatīšana, kas nepieciešama cilvēkiem ar īpašām vajadzībām darbam viesnīcu pakalpojumu un kulinārijas mākslas jomā katrā no pētījumā iesaistītajām valstīs (Somijā, Vācijā, Itālijā, Latvijā un Spānijā). Lai gan normas un noteikumi dažādās valstīs ir atšķirīgi, pastāv vienots pamatkvalifikāciju kopums. Tie ir noteikti, un tie būs mācību rezultāti, kas jāsasniedz līdz kursa beigām (sk. 01 ziņojumu par valstu kopsavilkumu). Katrs no šiem mācību rezultātiem ir saistīts ar vairākām ļoti specifiski un skaidri definētām ZPI (zināšanām, prasmēm, iemaņām). ZPI attiecas uz praktiskiem uzdevumiem, ko viesnīcas pakalpojumu un/vai kulinārijas mākslas pakalpojumu operators var veikt kā daļu no sava ikdienas darba.

### **ZPI piemērotība cilvēkiem ar īpašām vajadzībām**

Lielākā daļa apzināto ZPI ir piemērotas mācību mērķi cilvēkiem ar dažādu invaliditāti, tostarp arī Dauna sindroms un autisma spektra traucējumi (ASD). Cilvēki ar Dauna sindromu parasti ir sabiedriski un motivēti mācīties. Ar atbilstošām instrukcijām un apmācību viņi var kļūt prasmīgi, veicot pamatuzdevumus atkārtotā veidā. Tāpat cilvēkus ar ASD VAR apmācīt ikdienas darbā gan kulinārijas, gan viesnīcu pakalpojumu nozarē. Tā kā cilvēkiem, kuriem ir grūtības, ir tendence atkārtot rutīnas, pievēršot lielu uzmanību detaļām, ir paredzams, ka daudzus uzdevumus parasti var mācīt ar panākumiem. Tomēr jāsaprot arī dažas grūtības, kas saistītas ar pāreju no viena uzdevuma uz citu vai pielāgošanos pārmaiņām vai neparedzētiem notikumiem. Cilvēku ar ASD elastīgums pārmaiņu priekšā bieži vien ir ierobežots. Šis aspekts ir jāņem vērā mācību kursā. Pakāpeniski pakļaujoties pārmaiņu vadībai, šīs prasmes var apgūt.

Papildus specifiskajam invaliditātes veidam, kas varētu būt stažieriem, vissvarīgākais ierobežojošais faktors ir intelektuālās darbības līmenis. Daudzas ZPI var iegūt pat cilvēki ar vieglu intelektuālo invaliditāti, bet ļoti maz cilvēku ar mērenu intelektuālo invaliditāti.

Turpmāk sniegts novērtējums par katras mācību vienības ierosināto atsevišķu KDI piemērotību:



## Mācību vienība n .1 – Ēdināšanas servisa nozare

<p>Zinot pagatavošanas procedūras un gatavošanas metodes.</p>	<p><b>Piemērots Down sindromam, ASD un citiem garīgās invaliditātes veidiem ar kognitīvo darbību normālā diapazonā vai ar vieglu intelektuālo invaliditāti. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b></p>
<p>Spēj gatavot vienkāršus ēdienus atbilstoši receptēm un bez uzraudzības.</p>	
<p>Apzināties tīras darba vietas priekšrocības un zināt, ko var iepriekš sagatavot.</p>	
<p>Precizē darba vietu, sagatavo nepieciešamos resursus un mazgā materiālus, piederumus, instrumentus un aprīkojumu, lai nodrošinātu to vēlāku izmantošanu optimālos sanitāros apstākļos.</p>	
<p>Izprot, kā darbojas vienkārši ēdiena gatavošanas uzdevumi un apzinoties nepieciešamos apstākļus produktu saglabāšanai.</p>	
<p>Pabeidz un parāda vienkāršus gatavošanas uzdevumus atbilstoši produktu definīcijai un relatīvajiem protokoliem.</p>	
<p>Zināšanas par ekspluatācijas apstākļiem, strādājot ar aprīkojumu.</p>	
<p>Spēja darboties ar mašīnām</p>	<p><b>Piemērots Down sindromam, ASD un citiem garīgās invaliditātes veidiem ar kognitīvo darbību normālā diapazonā. Daži, bet ne visi, cilvēki ar vieglu intelektuālo invaliditāti var iegūt un pielietot prasmes darba vietā. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b></p>
<p>Zināšanas par sociālo mijiedarbību un komunikācijas pamatprasmēm darba kontekstā.</p>	<p><b>Parasti piemērots. Savukārt cilvēkiem ar ASD ir dažāda līmeņa deficīts sociālajā komunikācijā. Tāpēc dažos gadījumos</b></p>



Darba konteksts.	<b>būtu jāparedz grūtības. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b>
Spēja strādāt pavāra vadībā.	<b>Parasti piemērots dažādiem invaliditātes veidiem, ja vien nepastāv opozicionāra uzvedība, slikta impulsu kontrole vai zema frustrācijas tolerance (kas dažos gadījumos var rasties).</b>

**Mācību vienība n. 2 – Darbs uzglabāšanā - Atbilst gan kulinārijas, gan pakalpojumu nozarei**

Ievērojot produktu un pusfabrikātu pārdošanas un uzglabāšanas noteikumus.	<b>Piemērots Down sindromam, ASD un citiem garīgās invaliditātes veidiem ar kognitīvo darbību normālā diapazonā vai ar vieglu intelektuālo invaliditāti. Nav</b>
Pārbauda preces pēc svara, daudzums un redzami bojājumi, kā arī piegādes pavadzīmju kontrole.	
Zināšana par žurnāla galvenajiem uzdevumiem kulinārijas iestādēs un darba plūsmu aprakstīšana.	<b>piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b>
Pasūta preces, pamatojoties uz recepti un uzraudzībā.	
Izpratne par krājumu kontroles nepieciešamību.	
Regulāri un pienācīgā veidā kontrolē krājumus.	<b>Piemērots Down sindromam, ASD un citiem garīgās invaliditātes veidiem ar kognitīvo darbību normālā diapazonā. Daži, bet ne visi, cilvēki ar vieglu intelektuālo invaliditāti var iegūt un pielietot prasmes darba vietā. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b>
Saprotot, kāpēc ir nepieciešams kārtot un glabāt dokumentus organizētā veidā.	
Ar dokumentiem rīkojas atbildīgi un organizē dokumentu glabāšanu atbilstoši specifikācijai un uzraudzībai.	



Pārdošanas līgumu satura zināšana un radušos problēmu apzināšana.	<b>Parasti piemērots. Savukārt cilvēkiem ar ASD ir dažāda līmeņa deficīts sociālajā komunikācijā. Tāpēc dažos gadījumos būtu jāparedz grūtības. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b>
Slēdz vienkāršus pārdošanas līgumus un reaģē uz problēmām, kas rodas uzņēmējdarbībai draudzīgā veidā.	
Zināšanas par datu aizsardzības noteikumiem.	<b>Parasti piemērots dažādiem invaliditātes veidiem, ja vien nepastāv opozicionāra uzvedība, slikta impulsu kontrole vai zema frustrācijas tolerance (kas dažos gadījumos var rasties).</b>
Nepublicē, nejaunprātīgi vai jaunprātīgi neizmanto personas datus.	<b>Piemērots cilvēkiem ar dažāda veida invaliditāti, kuriem kognitīvās darbības līmenis ir kopumā normas robežās. Šis KSI var būt grūti apgūt cilvēkiem ar intelektuālu invaliditāti (dažādiem invaliditātesveidiem).</b>
Zināšana par komunikācijas medijiem, kas tiek izmantoti kādā žurnālā.	
Izmanto saziņas līdzekļus.	
Atbilstoši reaģē uz problēmām, kas saistītas ar pārdošanas līgumiem.	

## Mācību vienība n .1 – Restorānu pakalpojumu nozare

<p>Zinot svarīgāko darba aprīkojumu, veidus un metodes, kā pasniegt ēdienu un dzērienus.</p>	<p><b>Piemērots Down sindromam, ASD un citiem garīgās invaliditātes veidiem ar kognitīvo darbību normālā diapazonā vai ar vieglu intelektuālo invaliditāti. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b></p>
<p>Pasniedz vienkāršus ēdienus atbilstoši receptēm. Sagatavo aprīkojumu, instrumentus un mājsaimniecības priekšmetus no restorāna teritorijas un bāru zonas, atzīstot un pakļaujot to pamatlietojumus un/vai darbību kontrolei un uzraudzībai.</p>	
<p>Zinot, kā kopt un izrotāt galdu.</p>	
<p>Spēj sagatavot galda veļu un dekorēt galdus uzraudzībā.</p>	
<p>Apraksta plānotos uzdevumus restorānā un pie bufetes.</p>	
<p>Spēj veikt plānotos darbus restorānā un gatavot vai atkārtoti piepildīt bufeti atbilstoši specifikācijai un vadlīnijām.</p>	
<p>Zinot dažādas maksāšanas metodes un ģenerējot viesu rēķinus. Materiālu aprēķinu un vienkāršu cenu iestatījumu izprašana.</p>	<p><b>Piemērots cilvēkiem ar dažāda veida invaliditāti, kuriem kognitīvās darbības līmenis ir kopumā normas robežās. Šīs KSI var būt grūti apgūt cilvēkiem ar intelektuālu invaliditāti (dažādiem invaliditātes veidiem).</b></p>
<p>Nodarbojas ar dažādām maksājumu metodēm un vienkāršo rēķinu aprēķināšanu. Izniedz pareizi aprēķinātus rēķinus.</p>	
<p>Pamatzināšanas par piedāvāto produkti, īpaši attiecībā uz uzturu - saistīti un ar maņu orgāniem saistīti aspekti.</p>	



<p>Spēja izvēlēties pārtikas produktus un dzērienus ar uzturu saistītajos un sensorajos aspektos saskaņā ar specifikācijām un uzraudzība.</p>	
<p>Zina par dažādiem dzērienu veidiem (dzērieni infūzijām un jaukti dzērieni).</p>	
<p>Spēj gatavot infūzijas dzērienus un vienkāršus jauktus dzērienus.</p>	
<p>Zinot par restorāna juridiskajiem noteikumiem.</p>	
<p>Atbilst restorāna juridiskajiem noteikumiem.</p>	
<p>Apzināšanās par to, kas pieder pie grāmatojuma - servisa operācijas.</p>	
<p>Veic pēcpakalpojumu operācijas, identificējot un piemērojot pamatprocedūras un paņēmienus, pēc dažādu veidu dienestu uzraudzībā.</p>	
<p>Zinot, kā sevi prezentēt, risinot sarunas ar viesiem vai kolēģiem.</p>	<p><b>Piemērots Down sindromam, ASD un citiem garīgās invaliditātes veidiem ar kognitīvo darbību normālā diapazonā vai ar vieglu intelektuālo invaliditāti. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b></p>
<p>Izmanto pašprezentēšanās prasmes.</p>	<p><b>Piemērots Down sindromam, ASD un citiem garīgās invaliditātes veidiem ar kognitīvo darbību normālā diapazonā vai ar vieglu intelektuālo invaliditāti. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti. Cilvēkiem ar ASD parasti ir sociālās savstarpības deficīts, un, iespējams, ir grūti apgūt dažus uzdevumus, kuriem nepieciešama personiska saskarsme. Taču, atkarībā no ASD smaguma, daudziem vajadzētu būt iespējai apgūt šādus uzdevumus.</b></p>



Izpratne par to, cik svarīgi ir veikt darbu atbildīgā un atbilstošā veidā.	
Plāno un novērtē pašu darbus, uzņemas atbildību par pašu uzdevumiem.	
Zināšanas, kā plānot un novērtēt savu darbu, zināt savus pienākumus, strādājot komandā.	
Spēj plānot uzdevumus un darbības un novērtējiet pašu darbu kontekstā ar strādāšanu komandā.	
Zināšanas par dažādiem mijiedarbība komandā un citu kultūru kontekstā.	
Strādā komandā un atzīst priekšrocības, ko dod strādāšana komandā.	
Komunikācija ar klientiem. Jāņem vērā komunikācijas noteikumi.	
Veic vienkāršas pārdošanas sarunas un piemēro saziņas noteikumus.	

Resursdatora funkcijas zināšana: personiskais izskats un uzvedība, sarunas ar viesiem, ēdiens/dzērieni.	<p><b>Piemērots cilvēkiem ar dažāda veida invaliditāti, kuriem kognitīvās darbības līmenis ir kopumā normas robežās. Šīs ZPI var būt grūti apgūt cilvēkiem ar intelektuālu invaliditāti (dažādiem invaliditātes veidiem).</b></p>
Vada viesu sarunas, var pieņemt sūdzības un nosūtīt tās pārraugam.	
Zināšanas par komunikācijas noteikumiem un ar produktu saistītas zināšanas (piemēram, par dzērieniem).	





<p>Pārtikas produktu pārdošanas laikā lieto svešvalodu terminus.</p> <p>Veic vienkāršas tirdzniecības sarunas, pamatojoties uz dzērienu ēdienkarti, vienlaikus ņemot vērā jušanas un ar sastāvdaļām saistītus aspektus.</p> <p>Meklē un paziņo iespējamus ierosinājumus un prasības, ko klienti izteikuši savas atbildības jomā, seko iedibināti noteikumi.</p>	
---	--

### Mācību vienība n .1 - Viesnīcu pakalpojumu nozare

<p>Apzināties ekonomikas dienesta nozīmi viesu apmierinātībai un iestādes panākumiem.</p>	<p><b>Piemērots cilvēkiem ar dažāda veida invaliditāti</b>, kuriem kognitīvās darbības līmenis ir kopumā normas robežās. Šīs KSI var būt grūti apgūt <b>cilvēkiem ar intelektuālu invaliditāti (dažādiem invaliditātes veidiem)</b>.</p>
<p>Spēja rīkoties saskaņā ar uzraudzībā esošo ekonomisko pakalpojumu aspektu.</p>	<p><b>Piemērots Down sindromam, ASD un citiem garīgās invaliditātes veidiem ar kognitīvo darbību normālā diapazonā vai ar vieglu intelektuālo invaliditāti. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b></p>
<p>Zināšanas par negadījumu novēršanas pasākumiem un drošības noteikumiem.</p>	
<p>Pieņem un ievēro riska novēršanas un darba drošības pasākumus, īstenojot darba darbības, lai izvairītos no ievainojumiem vai ar darbu saistītām katastrofām, kas tiek uzraudzītas.</p>	





Izpratne par vides aizsardzības nozīmi.	
Selektīvi savāc atkritumus vai atkritumus higiēnas un drošības apstākļos, saglabājot un aizsargājot vidi un kopumā darbojas ilgtspējīgi.	
Jāzina atbilstīgie juridiskie noteikumi.	
Atbilst juridiskajiem noteikumiem par ekonomisko apkalpošanu.	
Ar materiāliem pamatotām zināšanām un zināšanām par konkrētiem ar jomu saistītiem terminiem.	
Pēc vajadzības var izmantot tehniskos terminus.	
Zinot par dažādu tīrīšanas un kopšanas līdzekļu kritērijiem un to, kā izvēlēties atbilstošus.	
Spēja izvēlēties tīrīšanas līdzekļus un kopšanas līdzekļus saskaņā ar ekonomiskajiem un ekoloģiskajiem kritērijiem un spēja salīdzināt izmaksas.	<p><b>Piemērots cilvēkiem ar dažāda veida invaliditāti</b>, kuriem kognitīvās darbības līmenis ir kopumā normas robežās. Šīs KSI var būt grūti apgūt <b>cilvēkiem ar intelektuālu invaliditāti (dažādiem invaliditātes veidiem)</b>.</p>
Domājot par racionālām darbplūsmām, lai sakoptu, uzturētu un iekārtotu telpas.	
Plāno racionālas darbplūsmas, tīrot, uzturot un izbūvējot viesu telpas saskaņā ar specifikācijām un uzraudzībā	
Ņemot vērā sastāvu un saglabāšanu, izvēloties materiālus.	



Iespēja izvēlēties un savākt tekstilmateriālus un izstrādājumus apģērba un mājsaimniecības veļas tīrīšanai un sakārtošanai atbilstoši sastāva un saglabāšanas etiķetēm.

Zināšanas par kvalitātes standartiem un

## Mācību vienība n .1 - Viesnīcu pakalpojumu nozare

<p>Apzinoties ekonomikas dienesta nozīmi viesu apmierinātībai un iestādes panākumiem.</p>	<p><b>Piemērots cilvēkiem ar dažāda veida invaliditāti</b>, kuriem kognitīvās darbības līmenis ir kopumā normas robežās. Šīs KSI var būt grūti apgūt <b>cilvēkiem ar intelektuālu invaliditāti (dažādiem invaliditātes veidiem)</b>.</p>
<p>Spēja rīkoties saskaņā ar uzraudzībā esošo ekonomisko pakalpojumu aspektu.</p>	<p><b>Piemērots Down sindromam, ASD un citiem garīgās invaliditātes veidiem ar kognitīvo darbību normālā diapazonā vai ar vieglu intelektuālo invaliditāti. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b></p>
<p>Zināšanas par negadījumu novēršanas pasākumiem un drošības noteikumiem.</p>	
<p>Pieņem un ievēro riska novēršanas un darba drošības pasākumus, īstenojot darba darbības, lai izvairītos no ievainojumiem vai ar darbu saistītām katastrofām, kas tiek uzraudzītas.</p>	



Izpratne par vides aizsardzības nozīmi.	
Selektīvi savāc atkritumus vai atkritumus higiēnas un drošības apstākļos, saglabājot un aizsargājot vidi un kopumā darbojas ilgtspējīgi.	
Jāzina atbilstīgie juridiskie noteikumi.	
Atbilst juridiskajiem noteikumiem par ekonomisko apkalpošanu.	
Ar materiāliem pamatotām zināšanām un zināšanām par konkrētiem ar jomu saistītiem terminiem.	
Pēc vajadzības var izmantot tehniskos terminus.	
Zinot par dažādu tīrīšanas un kopšanas līdzekļu kritērijiem un to, kā izvēlēties atbilstošus.	
Spēja izvēlēties tīrīšanas līdzekļus un kopšanas līdzekļus saskaņā ar ekonomiskajiem un ekoloģiskajiem kritērijiem un spēja salīdzināt izmaksas.	<p><b>Piemērots cilvēkiem ar dažāda veida invaliditāti</b>, kuriem kognitīvās darbības līmenis ir kopumā normas robežās. Šīs KSI var būt grūti apgūt <b>cilvēkiem ar intelektuālu invaliditāti (dažādiem invaliditātes veidiem)</b>.</p>
Domājot par racionālām darbplūsmām, lai sakoptu, uzturētu un iekārtotu telpas.	
Plāno racionālas darbplūsmas, tīrot, uzturot un izbūvējot viesu telpas saskaņā ar specifikācijām un uzraudzībā	
Ņemot vērā sastāvu un saglabāšanu, izvēloties materiālus.	



<p>Iespēja izvēlēties un savākt tekstilmateriālus un izstrādājumus apģērba un mājsaimniecības veļas tīrīšanai un sakārtošanai atbilstoši sastāva un saglabāšanas etiķetēm.</p>	
<p>Zināšanas par kvalitātes standartiem un universālā pieejamība.</p>	
<p>Atbilst kvalitātes, universālās pieejamības un dizaina standartiem attiecībā uz visiem, kas ietekmē viņu profesionālo darbību.</p>	
<p>Zināšanas par komunikācijas veidiem dažādos sociālajos kontekstos vai profesionāļu vidū un ar dažādiem līdzekļiem, kanāliem</p>	
<p>Iespēja sniegt viesiem vienkāršu informāciju un pārsūtīt viesu pieprasījumus.</p>	<p><b>Piemērots Down sindromam, ASD un citiem garīgās invaliditātes veidiem ar kognitīvo darbību normālā diapazonā vai ar vieglu intelektuālo invaliditāti. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b></p>
<p>Pārzināt pieklājības normas attiecībā ar klientiem, apzināties komunikāciju dažādos sociālajos kontekstos vai ar profesionāļiem</p>	
<p>Apmeklē klientu, izrādot interesi un rūpes par apmierinošu klientu vajadzību apmierināšanu.</p>	
<p>Pamatterminu zināšanas svešvalodā, lai sazinātos ierastās darba situācijās.</p>	<p><b>Piemērots cilvēkiem ar dažāda veida invaliditāti, kuriem kognitīvās darbības līmenis ir kopumā normas robežās.</b></p>



Spēja izmantot pieklājības normas attiecībā ar klientiem, ņemot vērā uzņēmuma vai darba vietas uzņēmuma tēlu.

Komunicēt skaidri, precīzi un skaidri dažādos sociālajos kontekstos vai profesionāļu vidū un ar dažādiem līdzekļiem, kanālos.

Komunicējiet ierastās darba situācijās, pamatvalodas resursi svešvalodā.

Daudzām personām ar intelektuālo invaliditāti (**dažādiem invaliditātes veidiem**) var būt grūti apgūtKSAs.

## Mācību vienība n .2 - Viesnicu pakalpojumu nozare

Preču pārvaldības mērķu un uzdevumu zināšana.	<p><b>Piemērots cilvēkiem ar dažādiem tipiem personām ar invaliditāti, kurām ir kognitīvās darbības līmenis, kas kopumā ir normas robežās. Daudzām personām ar intelektuālo invaliditāti (dažādiem invaliditātes veidiem) var būt grūti apgūt KSAs.</b></p>
Kompilē vienkāršus krājumus.	
Zinot, kur un kādas preces jāpasūta.	
Veic inventarizāciju un pasūta preces, ja nepieciešams, salīdzina piedāvājumus uzraudzībā.	
Pamatzināšanas par juridiskiem darījumiem un iespējamās problēmas pārdošanas līgumos un sekas.	
Spēja rīkoties atbildīgi, ja problēmas ar pārdošanas līgumiem rodas ar uzraudzības iestāžu atbalstu.	<p><b>Piemērots Down sindromam, ASD un citiem garīgās invaliditātes veidiem ar kognitīvo darbību normālā diapazonā vai ar vieglu intelektuālo invaliditāti. Nav piemērots cilvēkiem ar mērenu intelektuālo invaliditāti.</b></p>
Zinot maksājumu transakciju pamatus un izprotot elektroniskās datu apstrādes pamatus.	
Izprot vienkāršus maksājumu darījumus un lieto datu apstrādi.	
Uztvert un izprast citu cilvēku nodomus un vajadzības.	
Spēja izprast un veidot komunikācijas situācijas darba vietā.	





### **Izglītojošā iejaukšanās**



Intervenci veido uz mācību programmām balstīts mācību kurss viesnīcu pakalpojumu un ēdināšanas servisa jomā, kas ir īpaši izstrādāts cilvēkiem ar īpašām vajadzībām. Ne vairāk kā 300 mācību stundu.



### **ZPI vērtēšana**

Vērtēšanas skala tiks sagatavota ar katru ZPI, kas veido elementu, kuru instruktori novērtējuši kā iegūtu vai neiegūtu.



### **Pieeja**

Projektā tiks pieņemta perspektīva pieeja ar atkārtotiem novērtējumiem, kas tiks veikti pirms un pēc apmācības. Vērtēšanu katram studentam veiks vismaz divi pasniedzēji, lai nodrošinātu vērtējumu uzticamību un derīgumu.



### **Datu analīze**

Datiem tiks lietota aprakstošā statistika. 80% vai vairāk studentu, kas ir ieguvuši visas galvenās ZPI pēc kursa ieskata, tiks uzskatīti par kursa sekmju indeksu kopumā un katrā no studentu apakšgrupām.



### 3. SECINĀJUMI

1) Projekta pamatnosacījumi ir skaidri definēti mērķu un izglītības rezultātu ziņā. Ir konstatēts, ka izglītības rezultāti atbilst kvalifikācijai, kas nepieciešama katrā no iesaistītajām valstīm. Šī pieeja nodrošina rezultātu ārējo derīgumu. Katrs izglītības iznākums ir bijis saistīts ar konkrētām zināšanām, prasmēm un iemaņām (ZPI), ko var izmērīt.

Ir izstrādāta un izstrādāta arī izglītības intervence (mācību programma), katrai mācību vienībai paredzot īpašus moduljus. Programmas ilgums būs līdz 300 stundām, ko var uzskatīt par adekvātu mācību mērķu sasniegšanai. Tas viss ir labi un vienkārši.

2) Man šķiet, ka to vēl vajag precizēt vai attīstīt:

- a) Kāds ir pilotprojekta dalībnieku skaits katrā vietā un kopskaitā? Izlases lielums nosaka pētījuma statistisko spēku, lai pierādītu pietiekami precīzu panākumu novērtējumu. Vai kopumā būs vismaz 100 studentu?
- b) Vai iespējama specifika iekļaušanas (vecums, GRT raksturs) un izslēgšanas (vardarbīga uzvedība, opozicionāra uzvedība, IQ zemāks par 60%) kritērijiem?
- b) Kāds ir iepriekš noteiktais programmas sekmju rādītājs? Piemēram: lai vismaz 80% studentu iegūtu visas ZPI? Vai 70%?
- c) Kādas ir galvenās apakšgrupas, kurās var sadalīt studentus, lai redzētu, vai ir noteiktas apakšgrupas, kurām konkrētu ZPI apguve ir sarežģītāka nekā citām? Piemēram, apakšgrupas var veidot, pamatojoties uz vecumu (zemāks par 18, 18 - 21, 22 - 25?), intelektuālo invaliditāti (nav, viegla, mērena?), vai fizisko invaliditāti pret garīgo invaliditāti?
- d) Jāsagatavo vērtēšanas skalas. Šo skalu posteņu pamatā var būt dažādas ZPI, katru no kurām vērtē eksperts ar Jā/ Nē. Var dot priekšroku arī 3 līmeņu vērtēšanai, ar šādiem ZPI līmeņiem:

0= nav vispār,

1= minimāli,

2 = lielā mērā, bet ne pilnībā,

3 = pilnībā apgūtas.



Punktu skaita granularitāte ir atkarīga no paredzētā daļējā punktu skaita un ietekmes. Ja ir nodoms administrēt skalu vairākas reizes kursa laikā, lai noteiktu ZPI, kurām nepieciešams vairāk mācību par katru atsevišķu studentu, vēlams detalizētāks vērtējums. Ja galvenā interese ir vienkārši dokumentēt galīgo veiksmīgo KSA apguvi, tad pietiks ar caurlaides/neizdošanās divpunktu sistēmu. Lai dokumentētu sākuma punktu, es iesaku izveidot bāzes līniju (pirms kursa sākšanas) un pēc tam pēdējo kursa beigās. Vai arī bāzlīniju, starpposmu (piemēram, 2-3 nedēļas pirms beigām) un noslēguma vērtēju

## 4. PIELIKUMI

### I.O.1 valstu ziņojuma dokuments

Signed  
Prof. Benedetto Vitiello  
University of Turin

Turin, April 19, 2018

***Izteiktie viedokļi ir tikai autora viedokļi, un Komisija nav atbildīga par tajā ietvertās informācijas jebkādu izmantošanu.***