



# VSIA "Latvijas Jūras administrācija" Jūrnieku reģistrs

Adrese: Katrīnas iela 2a, Rīga LV-1045, Latvija. Tālr.: +371 67099419. E-pasts: jr@lja.lv.



**APSTIPRINU:**

VSIA "Latvijas Jūras administrācija"

Jūrnieku reģistra vadītājs

**J. Spridzāns**

2022. gada 9. novembrī

## Profesionālās izglītības standartprogramma "Kuģa pavārs"

(Minimālās prasības programmas saturam, noformēšanai un īstenošanai)

[Izglītības iestādes nosaukums nominatīvā]

Ēdināšanas pakalpojumi

30T 811 02 1

Profesionālās izglītības programmas  
veids

Profesionālās tālākizglītības programma

Profesionālās izglītības programmas  
nosaukums

Kuģa pavārs

Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras  
līmenis

4. LKI līmenis

Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto  
izglītību

Iegūta pavāra kvalifikācija vai cita pavāra  
kvalifikācijai līdzvērtīga 4. LKI (3. PKL)  
vai augstāka līmeņa profesionālā  
kvalifikācija, kas ietver pavāra  
kvalifikācijai atbilstošas zināšanas un  
prasmes (kompetences), kā arī iegūta  
vidējā izglītība

Profesionālās izglītības programmas  
īstenošanas ilgums

1197 stundas

Profesionālās izglītības ieguves forma

Klātiene

Izglītības dokuments, kas apliecina  
profesionālās izglītības programmas  
apguvi

Profesionālās kvalifikācijas apliecība

2022. gads

## SATURS

Programmas apraksts.....	3
Mācību plāns.....	7
Mācību priekšmetu programmas .....	8
Kuģu uzbūve un ekspluatācija .....	8
Jūrniecības angļu valoda .....	10
Krājumu pārvaldība uz kuģa.....	12
Ēdienkartes sastādīšana un ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa.....	14
Higiēnas prasības uz kuģiem .....	16
Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība.....	20
Sabiedrības un cilvēka drošība.....	23
Prakses programma.....	25
Profesionālās izglītības programmas īstenošanai nepieciešamie mācību līdzekļi.....	27
Profesionālās izglītības programmas īstenošanai nepieciešamā pedagogu profesionālā kvalifikācija .....	30
Pedagogu saraksts.....	31

## PROGRAMMAS APRAKSTS

Kuģa pavārs ir specializācija profesijai "Pavārs". Uz kuģa pavāra profesiju attiecināmi pavāra profesijas pienākumi un uzdevumi, kā arī šādi papildu pienākumi:

1. Ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa;
2. Rūpes par kuģa un cilvēku drošību un jūras vides piesārņojuma novēršanu no kuģiem.

### Profesionālās izglītības programmas mērķis

Programmas mērķis ir izglītības procesa rezultātā sagatavot kvalificētus kuģa pavārus, kas var strādāt uz Latvijas vai citu valstu karogu kuģiem starptautiskajā kuģošanā, aprēķināt kuģa apkalpes ēdināšanai nepieciešamo produktu daudzumu, gatavot un noformēt ēdienus, ņemot vērā kuģa apkalpes prasības, sabalansēta uztura principus un kultūru īpatnības daudznacionālās apkalpēs, organizēt un vadīt kambīzes un apkalpojošā personāla darbu, ievērot personīgās un pārtikas higiēnas, darba aizsardzības, kuģošanas drošības, vides aizsardzības un saistošo nacionālo un starptautisko normatīvo aktu prasības un labu jūras praksi, un kuru zināšanas un prasmes atbilst profesionālās kvalifikācijas "Kuģa pavārs", normatīvo aktu par jūrnieku sertificēšanu, 2006. gada Starptautiskās konvencijas par darbu jūrniecībā (MLC konvencija), 1978. gada Starptautiskās konvencijas par jūrnieku sagatavošanu, sertificēšanu un sardzes pildīšanu (STCW konvencija) un citu profesionālo izglītību reglamentējošo normatīvo aktu prasībām, kā arī ILO vadlīnijām kuģa pavāru sagatavošanai.

### Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie rezultāti

Izglītības procesā dot iespējas apgūt zināšanas un prasmes, lai izglītojamais spētu:

1. Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem:
  - 1.1. Aprēķināt līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu;
  - 1.2. Ievērot kuģa apkalpes locekļu prasības, kultūru un reliģiju īpatnības pārtikas produktu izvēlē;
  - 1.3. Izvēlēties pārtikas produktus, izvērtējot to kvalitāti un drošumu attiecīgajā produktu piegādes valstī;
  - 1.4. Izvēlēties nepieciešamos krājumus atbilstoši budžetam;
  - 1.5. Sagatavot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem;
  - 1.6. Ziņot kuģa kapteinim par pārtikas krājumu nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.
2. Sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības:
  - 2.1. Aprēķināt dienas vidējo uztura normu, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu noslodzi;
  - 2.2. Sagatavot ēdienkarti, ņemot vērā sabalansēta uztura principus, nepieciešamo dienas uztura normu, kuģa apkalpes locekļu prasības, arī kultūru un reliģiju īpatnības;
  - 2.3. Pielāgot ēdienkarti apkalpes locekļiem, kuriem ir alerģiska reakcija uz dažādiem pārtikas produktiem vai to nepanesība;

- 2.4. Sagatavot ēdienkarti atbilstoši kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem;
- 2.5. Pielāgot ēdienkarti pārtikas krājumu trūkuma gadījumos.
3. Nodrošināt racionālu uz kuģa pieejamo pārtikas krājumu izmantošanu ēdienu gatavošanā un ievērot pārtikas higiēnas prasības:
  - 3.1. Racionāli izmantot pārtikas produktus un ēdiena pārpalikumus;
  - 3.2. Pielāgot ēdiena gatavošanas procesu stipras kuģa šūpošanās apstākļiem;
  - 3.3. Ievērot pārtikas higiēnas prasības;
  - 3.4. Ievērot higiēnas prasības kuģa sadzīves sistēmām un aprīkojumam;
  - 3.5. Pārzināt infekcijas slimības izplatīšanās un profilakses principus;
  - 3.6. Pārzināt pretepidēmijas pasākumu nepieciešamību un rīkoties uzliesmojuma gadījumā;
  - 3.7. Ievērot prasības uz kuģiem noteiktajām speciālajām pasažieru uzturēšanās zonām;
  - 3.8. Ievērot prasības, kas attiecas uz personīgo higiēnu un veselības stāvokļa pārbaudēm;
  - 3.9. Ievērot organizatoriskos pasākumus, lai nodrošinātu drošu un kvalitatīvu produktu uzglabāšanu un sagatavošanu;
  - 3.10. Identificēt infekcijas slimības, kas saistītas ar pārtikas produktu izmantošanu;
  - 3.11. Pārzināt pārtikas produktu piesārņojuma riskus un ievērot speciālās prasības personālam, kas ir tieši saistīts ar pārtikas produktu transportēšanu, uzglabāšanu un ēdiena gatavošanu.
4. Nodrošināt ēdināšanas procesu uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos:
  - 4.1. Pasniegt ēdienu atbilstoši ēdināšanas režīmam un maiņu darba laikam uz kuģa;
  - 4.2. Sagatavot ēdamzāli ēdienu pasniegšanai, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.
5. Ievērot saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa:
  - 5.1. Rūpēties par personīgo veselību uz kuģa;
  - 5.2. Ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa;
  - 5.3. Ievērot jūrniecības jomu reglamentējošo starptautisko un nacionālo normatīvo aktu prasības.
6. Ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērojot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus:
  - 6.1. Ievērot komandas darba principus uz kuģa;
  - 6.2. Skaidri un nepārprotami nodot un saņemt darba pienākumu veikšanai nepieciešamo informāciju;
  - 6.3. Lietot iekšējo sakaru sistēmas, sekmīgi pārraidot un saņemot ziņojumus;
  - 6.4. Ievērot veicamo darbu prioritāti un saistošos kapteiņa un kuģa virsnieku norādījumus.
7. Skaidri un saprotami sazināties angļu valodā rakstiski un mutiski darba pienākumu veikšanā:
  - 7.1. Efektīvi lietot angļu valodu, sazinoties ar kuģa apkalpi un citām personām uz kuģa darba pienākumu veikšanā;

- 7.2. Efektīvi lietot angļu valodu dažādās ikdienas (sadzīves) un ārkārtas situācijās uz kuģa;
- 7.3. Lietot darba pienākumu veikšanā nepieciešamo dokumentāciju angļu valodā.
8. Ievērot vides piesārņojuma novēršanas prasības atbilstoši MARPOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām:
  - 8.1. Šķirot pārtikas un citus atkritumus uz kuģa;
  - 8.2. Ievērot jūras vides piesārņojuma novēršanas procedūras.
9. Rīkoties ārkārtas situācijās uz kuģa atbilstoši to veidam, kuģa trauksmju sarakstam, rīcības plāniem ārkārtas situācijās<sup>1</sup>:
  - 9.1. Atpazīt kuģa tipus un pārzināt to ekspluatācijas principus;
  - 9.2. Atpazīt kuģa konstrukcijas elementus un pārzināt to uzbūvi un nozīmi kopējā kuģa konstrukcijā;
  - 9.3. Apzināties kuģa peldamības pamatnosacījumus;
  - 9.4. Nekavējoties rīkoties kuģa trauksmes laikā atbilstoši ārkārtas situācijas veidam, kuģa trauksmju sarakstam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās;
  - 9.5. Dzēst ugunsgrēku uz kuģa;
  - 9.6. Izmantot dzīvības glābšanas līdzekļus;
  - 9.7. Sniegt pirmo palīdzību uz kuģa.
10. Atpazīt kuģa aizsardzības riskus un draudus kuģa drošībai (pirātisms, laupīšana u.tml.), ziņot par tiem un rīkoties atbilstoši kuģa procedūrām aizsardzības draudu gadījumā<sup>2</sup>.
11. Sekmēt un īstenot izglītojamā gatavību pieņemt savai un līdzcilvēku fiziskajai, garīgajai un sociālajai drošībai un veselībai labvēlīgus lēmumus:
  - 11.1. Veidot izpratni un prasmes par drošas un darba veikšanai piemērotas darba vides veidošanu;
  - 11.2. Apzināties savas iespējas sakoptas, tīras un veselībai drošas apkārtējās vides veidošanā;
  - 11.3. Izprast sakārtotas vides nepieciešamību, saglabāšanu un apzināties sevi kā tās sastāvdaļu;
  - 11.4. Atbildīgi rīkoties sadzīves un ekstremālās situācijās;
  - 11.5. Veidot izpratni par veselības kopveseluma jēdzienu un faktoriem, kas ietekmē veselību.

---

<sup>1</sup> Detalizētas prasmes ir noteiktas mācību kursa programmā "Drošības pamatkurss". Aktuālā mācību kursa standartprogramma pieejama Latvijas Jūras administrācijas mājaslapā: [https://www.lja.lv/sites/default/files/page\\_attachments/13-51-400\\_Drosibas%20pamatkurss\\_07032022redakcija\\_0.pdf](https://www.lja.lv/sites/default/files/page_attachments/13-51-400_Drosibas%20pamatkurss_07032022redakcija_0.pdf)

<sup>2</sup> Detalizētas prasmes ir noteiktas mācību kursa programmā "Aizsardzības kurss jūrnikiem ar aizsardzības funkcijām". Aktuālā mācību kursa standartprogramma pieejama Latvijas Jūras administrācijas mājaslapā: [https://www.lja.lv/sites/default/files/page\\_attachments/Aizsardz%C4%ABba%20ar%20funkcijam.pdf](https://www.lja.lv/sites/default/files/page_attachments/Aizsardz%C4%ABba%20ar%20funkcijam.pdf)

## **Apmācāmo uzņemšanas noteikumi**

Programmā tiek uzņemtas personas, kurām ir:

1. Iegūta pavāra kvalifikācija vai cita pavāra kvalifikācijai līdzvērtīga 4. LKI (3. PKL) vai augstāka līmeņa profesionālā kvalifikācija, kas ietver pavāra kvalifikācijai atbilstošas zināšanas un prasmes (kompetences), kā arī iegūta vidējā izglītība;
2. Atbilstošs zināšanu un prasmju līmenis angļu valodā, lai apmācāmais varētu apgūt Jūrniecības angļu valodu (par zināšanu un prasmju līmeni pārlicinās izglītības iestāde);
3. Saņemts jūrnieku ārsta atzinums (izziņa) par personas veselības stāvokļa atbilstību darbam kuģa pavāra amatā.<sup>3</sup>

## **Profesionālās izglītības programmas apguves kvalitātes novērtēšana**

Izglītojamie, kuri apguvuši izglītības programmu un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču sekmīgu vērtējumu visos mācību priekšmetos un kvalifikācijas praksē<sup>4</sup>, ir nokārtojuši profesionālās kvalifikācijas eksāmenu ar vērtējumu vismaz 5 (viduvēji), saņem profesionālās kvalifikācijas apliecību.

## **Tālākās izglītības iespējas**

1. Izglītoties augstāka profesionālās kvalifikācijas līmeņa izglītības programmās;
2. Izglītoties nozares profesionālās pilnveides izglītības programmās unursos.

---

<sup>3</sup> Saskaņā ar 2014. gada 3. jūnija Ministru kabineta noteikumiem Nr. 273 "Noteikumi par jūrnieku veselības atbilstību darbam uz kuģa" veselības pārbaude ir jāveic arī personām, kuras plāno ieskaitīt vai imatrikulēt profesionālās izglītības programmā, pēc kuras apgūšanas var saņemt jūrnieka kvalifikāciju apliecināšu dokumentu.

<sup>4</sup> Kvalifikācijas jeb jūras prakse tiek īstenota uz kuģa jūrā un atbilst iegūstamajai profesionālajai kvalifikācijai saskaņā ar normatīvajos aktos par jūrnieku sertificēšanu noteiktajām prasībām. Jūras prakse tiek dokumentēta *kuģa pavāra jūras prakses grāmatā*, kas pēc tās aizpildīšanas un visu tajā noteikto uzdevumu izpildes tiek novērtēta ar "ieskaitīts" vai "neieskaitīts", par novērtēšanu izdarot atzīmi arī prakses grāmatas titullapā.

## MĀCĪBU PLĀNS

Nr. p.k.	Profesionālie mācību priekšmeti / moduļi	Pārbaudījuma veids	Kontaktstundas		
			Teorija	Prakse	Kopā
1.	Kuģu uzbūve un ekspluatācija	ieskaite			10
2.	Jūrniecības angļu valoda	ieskaite			32
3.	Krājumu pārvaldība uz kuģa	ieskaite			32
4.	Ēdienkartes sastādīšana un ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa	ieskaite			37
5.	Higiēnas prasības uz kuģiem <sup>5</sup>	ieskaite			10
6.	Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība	ieskaite			24
7.	Drošības pamatkurss <sup>6</sup>	ieskaite	43	16	59
8.	Aizsardzības kurss jūrniekiem ar aizsardzības funkcijām <sup>7</sup>	ieskaite	11	-	11
9.	Sabiedrības un cilvēka drošība	ieskaite			16
	<b>Kvalifikācijas prakse:</b>				<b>4 mēneši (960 stundas)</b>
	<b>Valsts noslēguma pārbaudījums:</b>		<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
	<b>Kopā:</b>				<b>1197</b>

[amats, paraksts un atšifrējums] \*

\* paraksta atbildīgā persona par mācību plāna izveidi

<sup>5</sup> Mācību priekšmeta saturs izstrādāts atbilstoši Starptautiskās konvencijas par darbu jūrniecībā (MLC) 3.2. noteikuma prasībām un VSIA “Latvijas Jūras administrācija” Jūrnieku reģistra izstrādātajai mācību kursu standartprogrammai “Higiēnas prasības uz kuģiem”.

<sup>6-7</sup> Mācību priekšmeti tiek īstenoti atbilstoši mācību kursu programmām, kas saskaņotas ar VSIA “Latvijas Jūras administrācija” Jūrnieku reģistru un kurām ir Satiksmes ministrijas izsniegts atbilstības sertifikāts.

## MĀCĪBU PRIEKŠMETU PROGRAMMAS

### Kuģu uzbūve un ekspluatācija

#### Apjoms stundās:

teorija \_\_\_\_\_ stundas

praktiskās mācības / prakse \_\_\_\_\_ stundas

#### Priekšmeta mērķis

Mācību priekšmeta mērķis ir dot iespēju apgūt teorētiskās zināšanas un izpratni kuģa darba organizācijā, kuģa uzbūvē, teorijā un kuģu ekspluatācijas principos, lai apmācāmais spētu:

1. Ievērot kuģa darba organizācijas kārtību, piemērojot komandas darba un efektīvas komunikācijas principus;
2. Pārzināt kuģa uzbūves un ekspluatācijas pamatprincipus.

#### Priekšmeta uzdevumi (sasniedzamie rezultāti)

Pēc sekmīgas mācību priekšmeta apguves apmācāmais pratīs:

1. Ievērot komandas darba principus uz kuģa;
2. Skaidri un nepārprotami nodot un saņemt darba pienākumu veikšanai nepieciešamo informāciju;
3. Lietot iekšējo sakaru sistēmas, sekmīgi pārraidot un saņemot ziņojumus;
4. Ievērot veicamo darbu prioritāti un saistošos kapteiņa un kuģa virsnieku norādījumus;
5. Atpazīt kuģa tipus un pārzināt to ekspluatācijas principus;
6. Atpazīt kuģa konstrukcijas elementus un pārzināt to uzbūvi un nozīmi kopējā kuģa konstrukcijā;
7. Apzināties kuģa peldamības pamatnosacījumus.

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
<b>1.</b>	<b>Darba organizācija uz kuģa.</b>				<b>2</b>	
1.1.	Amati, atbildības jomas un subordinācija uz kuģa: - Kapteiņa, virsnieku, klāja un mašīntelpas ierindas personāla pienākumi, atbildības jomas; - Pavāra pienākumi un atbildības jomas; - Stjuarta pienākumi un atbildības jomas.	2				
1.2.	Dažādu kultūru raksturīgās iezīmes.	2				
1.3.	Komandas darba principi.	3				
1.4.	Efektīvas komunikācijas un konfliktu risināšanas metodes uz kuģa.	3				
1.5.	Kuģa iekšējo sakaru sistēmu lietošanas noteikumi.	3				
<b>2.</b>	<b>Kuģu tipi un izmēri.</b>				<b>2</b>	
2.1.	Kuģu klasifikācija, tostarp atkrastes kuģu veidi, to ekspluatācija.	2				
2.2.	Kuģa korpuss, tā sastāvdaļas.	2				
2.3.	Kuģa telpas, to klasifikācija, izvietojums.	2				
2.4.	Kuģa galvenie izmēri.	1				



Profesionālās izglītības standartprogramma “Kuģa pavārs”  
1. versija (09.11.2022. redakcija)

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
2.5.	Kuģa tilpība (bruto, neto).	1				
<b>3.</b>	<b>Kuģa aprīkojums.</b>				<b>4</b>	
3.1.	Kuģa tiltiņa aprīkojums, tā funkcijas.	1				
3.2.	Kuģa mašīntelpas aprīkojums, tā funkcijas.	1				
3.3.	Kuģa sistēmas, to izvietojums, funkcijas (balasta, sateču, ugunsdzēsības u.c. sistēmas).	2				
<b>4.</b>	<b>Kuģa peldamība.</b>				<b>2</b>	
4.1.	Kuģa peldamības jēdziens.	1				
4.2.	Ūdens hidrostatiskais spiediens, peldamības spēks (cēlējspēks), Arhimēda likums.	1				
4.3.	Kuģa dzinekļi.	1				
4.4.	Jēdzieni “Kuģa ūdensizspāids” ( <i>displacement</i> ), “Kuģa krāvnēsība” ( <i>deadweight</i> ).	1				
<b>Noslēguma pārbaudījums:</b>						
<b>Kopā:</b>					<b>10</b>	

\* Taksonomijas līmenis – priekšstats (1), izpratne (2) vai pielietošana (3).

**Izmantotie avoti:**

1. Dokkum K. *Ship knowledge: ship design, construction and operation, 9th edition.* Enkhuisen: Dokmar Maritime Publishers B.V., 2016;
2. Sakss O. *Kuģa teorija.* Rīga: Latvijas Jūras akadēmija, 2004;
3. IMO Model Course 1.39. *Leadership & Teamwork.* London: IMO, 2014;
4. ..

## Jūrnieceības angļu valoda

### Apjoms stundās:

teorija \_\_\_\_\_ stundas  
praktiskās mācības / prakse \_\_\_\_\_ stundas

### Priekšmeta mērķis

Mācību priekšmeta mērķis ir dot iespēju apgūt teorētiskās zināšanas un praktiskās iemaņas jūrnieceības angļu valodā, lai apmācāmais spētu:

1. Skaidri un saprotami sazināties angļu valodā rakstiski un mutiski darba pienākumu veikšanā.

### Priekšmeta uzdevumi (sasniedzamie rezultāti)

Priekšmeta pirmās daļas *General Maritime English* (vispārējā jūrnieceības angļu valoda jeb *GME*) uzdevums ir pilnveidot un attīstīt angļu valodas prasmes<sup>8</sup> tā, lai apmācāmais prastu:

1. Efektīvi lietot angļu valodu, runājot par dažādām vispārējām un jūrnieceības tēmām;
2. Efektīvi lietot angļu valodu tādā līmenī, kā rekomendēts STCW kodeksa B-VI/1. sadaļā;
3. Efektīvi lietot angļu valodu tādā līmenī, lai spētu apgūt mācību priekšmeta otro daļu *Specialized Maritime English* (specializētā jūrnieceības angļu valoda jeb *SME*).

Priekšmeta otrās daļas *Specialized Maritime English* uzdevums ir pilnveidot un attīstīt angļu valodas prasmes tā, lai apmācāmais prastu:

1. Efektīvi lietot angļu valodu, sazinoties ar kuģa apkalpi un citām personām uz kuģa darba pienākumu veikšanā;
2. Efektīvi lietot angļu valodu dažādās ikdienas (sadzīves) un ārkārtas situācijās uz kuģa.

Mācību priekšmeta saturs atbilst IMO paraugkursa 3.17 “Maritime English” (2015. gada izdevums) rekomendācijām.

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
1.	<b>Vispārējā jūrnieceības angļu valoda.</b> <i>General Maritime English.</i>					
	<i>Competence: Use English in written and oral form in general maritime communications.</i>					
	<i>Elementary level</i>			<b>8</b>		
1.1.	Describe crew roles and routines.	3				
1.2.	Name types of vessel, cabins and accommodation.	3				
1.3.	Name positions on board; give directions on board and ashore.	3				
1.4.	Describe routine operations on board.	3				

<sup>8</sup> Pirms mācību priekšmeta apguves apmācāmajam būtu vēlams prast sazināties angļu valodā vismaz vidējā līmeņa 1. pakāpē (B1 jeb *intermediate level*).

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
1.5.	Understand commands in emergency situations on board.	3				
1.6.	Deal with health and safety on board.	3				
<b>Intermediate level</b>					<b>8</b>	
1.7.	Discuss work based planning on board.	3				
1.8.	Demonstrate understanding of the safety practices on board; describe incidents that occur on shore and on board.	3				
1.9.	Discuss aspects of safety and risk in the workplace; give warnings and advice concerning safe working practice on board.	3				
1.10.	Describe procedures for survival at sea. Location and purpose of safety equipment on board.	3				
1.11.	Describe procedures for fighting a fire. Location and purpose of fire-fighting equipment on board (especially galley).	3				
1.12.	Give warnings about the potential problems of marine pollution; talk about regulations regarding marine protection; describe pollution avoidance procedures. Collection, storage and disposal of garbage.	3				
1.13.	Describe emergency response procedures.	3				
1.14.	Request for medical assistance.	3				
<b>2.</b>	<b>Specializētā jūrniecības angļu valoda. Specialized Maritime English.</b>				<b>16</b>	
<b>Competence: Use English in written and oral form.</b>						
2.1.	Discuss galley administration, management and supervision. Duties of the catering department. Duties of the Ship's cook.	3				
2.2.	Check provision – quantities, weights, quality. Report shortage of provision. Order provision.	3				
2.3.	Create and write menu. Discuss daily and weekly menu.	3				
2.4.	Discuss personal and food hygiene. Food-borne disease.	3				
2.5.	Discuss food allergy and food intolerances.	3				
2.6.	Discuss religious and cultural aspects of preparing food.	3				
2.7.	Discuss various national cuisine.	3				
<b>Noslēguma pārbaudījums:</b>						
<b>Kopā:</b>					<b>32</b>	

\* Taksonomijas līmenis – priekšstats (1), izpratne (2) vai pielietošana (3).

#### Izmantotie avoti:

1. IMO Model Course 3.17. *Maritime English*; London: IMO, 2015;
2. ILO *Guidelines on the training of ships' cooks*. Geneva: ILO, 2014;
3. ..

## Krājumu pārvaldība uz kuģa

### Apjoms stundās:

teorija \_\_\_\_\_ stundas  
praktiskās mācības / prakse \_\_\_\_\_ stundas

### Priekšmeta mērķis

Mācību priekšmeta mērķis ir dot iespēju apgūt teorētiskās zināšanas un praktiskās iemaņas krājumu uzskaitē, pasūtīšanā un uzglabāšanā, lai apmācāmais spētu sastādīt sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu prasības un atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem.

### Priekšmeta uzdevumi (sasniedzamie rezultāti)

Pēc sekmīgas mācību priekšmeta apguves apmācāmais pratīs:

1. Aprēķināt līdz nākamajai piegādes ostai nepieciešamo krājumu daudzumu;
2. Ievērot kuģa apkalpes locekļu prasības, kultūru un reliģiju īpatnības pārtikas produktu izvēlē;
3. Izvēlēties pārtikas produktus, izvērtējot to kvalitāti un drošumu attiecīgajā produktu piegādes valstī;
4. Izvēlēties nepieciešamos krājumus atbilstoši budžetam;
5. Sastādīt sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai atbilstoši kuģošanas kompānijas noteikumiem;
6. Ziņot kuģa kapteinim par pārtikas krājumu nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
<b>1.</b>	<b>Krājumi uz kuģa.</b>				<b>4</b>	
1.1.	Nepieciešamie pārtikas produkti ēdināšanas nodrošināšanai uz kuģa.	2				
1.2.	Nepieciešamie kambīzes piederumi ēdināšanas nodrošināšanai uz kuģa.	2				
<b>2.</b>	<b>Pārtikas produktu izvēle, sastādot sarakstu nepieciešamo krājumu pasūtīšanai.</b>				<b>10</b>	
2.1.	Dažādu kultūru un reliģiju ēšanas paradumi, tradicionālie produkti un ēdienkartē neiekļaujамie produkti.	2				
2.2.	Dažādu valstu sezonālie pārtikas produkti .	2				
2.3.	Pārtikas drošuma un kvalitātes prasības.	2				
2.4.	Eksotisko pārtikas produktu ietekme uz cilvēka organismu.	2				
2.5.	Pārtikas produktu izvēles principi, ņemot vērā darba apstākļus uz kuģa (palielināta darba slodze u.tml.), produktu piegādes valsts īpatnības, klimatiskos apstākļus un noteikto budžetu.	3				
<b>3.</b>	<b>Pārtikas produktu pieņemšana un uzglabāšana uz kuģa.</b>				<b>8</b>	
3.1.	Krājumu pieņemšanas principi uz kuģa un noteikumi, kas jāievēro.	2				
3.2.	Pārtikas produktu uzglabāšanas noteikumi uz kuģa.	2				

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
3.3.	Produktu savstarpējā piesārņošanās un tās novēršana.	2				
3.4.	Ēdiena pārpalikumu uzglabāšana.	2				
<b>4.</b>	<b>Nepieciešamo krājumu daudzuma aprēķināšana.</b>				<b>10</b>	
4.1.	Uz kuģa esošo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) uzskaites metodes. Ziņošana atbildīgajai personai (kapteinim vai kapteiņa norīkotai personai) par krājumu daudzumu un to iespējamo nepietiekamību līdz nākamajai piegādes ostai.	3				
4.2.	Krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) patēriņa aprēķins.	3				
4.3.	Nepieciešamo krājumu (pārtikas produktu un kambīzes piederumu) aprēķināšanas metodes noteiktam laika periodam.	3				
<b>Noslēguma pārbaudījums:</b>						
<b>Kopā:</b>					<b>32</b>	

\* Taksonomijas līmenis – priekšstats (1), izpratne (2) vai pielietošana (3).

**Izmantotie avoti:**

1. ILO *Guidelines on the training of ships' cooks*. Geneva: ILO, 2014;
2. ..

## Ēdienkartes sastādīšana un ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa

### Apjoms stundās:

teorija \_\_\_\_\_ stundas  
praktiskās mācības / prakse \_\_\_\_\_ stundas

### Priekšmeta mērķis

Mācību priekšmeta mērķis ir dot iespēju apgūt teorētiskās zināšanas un praktiskās iemaņas ēdienkartes sastādīšanā un ēdināšanas procesa nodrošināšanā uz kuģa, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos, lai apmācāmais spētu sagatavot ēdienkarti atbilstoši darba režīmam uz kuģa, ņemot vērā kuģošanas rajona klimatiskos apstākļus un kuģa apkalpes locekļu prasības, kā arī nodrošināt racionālu uz kuģa pieejamo pārtikas krājumu izmantošanu ēdienu gatavošanā un ievērot pārtikas higiēnas prasības.

### Priekšmeta uzdevumi (sasniedzamie rezultāti)

Pēc sekmīgas mācību priekšmeta apguves apmācāmais pratīs:

1. Aprēķināt dienas vidējo uztura normu, ņemot vērā kuģa apkalpes locekļu noslodzi;
2. Sagatavot ēdienkarti, ņemot vērā sabalansēta uztura principus, nepieciešamo dienas uztura normu, kuģa apkalpes locekļu prasības, arī kultūru un reliģiju īpatnības;
3. Pielāgot ēdienkarti apkalpes locekļiem, kuriem ir alerģiska reakcija uz dažādiem pārtikas produktiem vai to nepanesība;
4. Sagatavot ēdienkarti atbilstoši kuģošanas rajona klimatiskajiem apstākļiem;
5. Pielāgot ēdienkarti pārtikas krājumu trūkuma gadījumos.
6. Racionāli izmantot pārtikas produktus un ēdiena pārpalikumus;
7. Pielāgot ēdiena gatavošanas procesu stipras kuģa šūpošanās apstākļiem;
8. Pasniegt ēdienu atbilstoši ēdināšanas režīmam un maiņu darba laikam uz kuģa;
9. Sagatavot ēdamzāli ēdienu pasniegšanai, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos.

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
<b>1.</b>	<b>Cilvēka darbības spēju un veselības ietekmējošie faktori.</b>				<b>2</b>	
1.1.	Ieteikumi veselīgam un drošam uzturam uz kuģa.	2				
1.2.	Laikapstākļu ietekme uz cilvēka darbības spēju un veselību.	2				
<b>2.</b>	<b>Dienas vidējā uztura norma.</b>				<b>8</b>	
2.1.	Pārtikas produktu uzturvērtība.	2				
2.2.	Dienas vidējā uztura norma dažādos darba un laikapstākļos.	2				
2.3.	Dienas vidējās uztura normas aprēķināšanas metodes.	3				
<b>3.</b>	<b>Pārtikas alerģijas un nepanesība.</b>				<b>6</b>	
3.1.	Pārtikas alerģeni.	2				
3.2.	Pārtikas alerģijas, to cēloņi, simptomi.	2				
3.3.	Pārtikas nepanesība, tās cēloņi, simptomi.	2				
3.4.	Saindēšanās ar pārtiku, tās cēloņi, pazīmes.	2				

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
<b>4.</b>	<b>Ēdienkartes sastādīšanas principi.</b>				<b>16</b>	
4.1.	Kultūru un reliģiju īpatnības produktu apstrādē un pagatavošanā.	2				
4.2.	Ēdienkartes sastādīšanas principi (nedēļai un ilgākam laikposmam), ņemot vērā darba apstākļus uz kuģa (palielināta darba slodze u.tml.), klimatiskos apstākļus, pieejamos pārtikas produktus, gaidāmo apmeklētāju skaitu uz kuģa u.tml.	3				
4.3.	Ēdienkartes sastādīšanas principi pārtikas trūkuma gadījumā.	3				
<b>5.</b>	<b>Ēdināšanas process uz kuģa.</b>				<b>3</b>	
5.1.	Darba, atpūtas un ēdināšanas režīms uz kuģa.	2				
5.2.	Drošības noteikumi kambīzē, gatavojot ēdienu (arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos).	3				
5.3.	Drošības noteikumi, servējot ēdienu (arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos).	3				
5.4.	Bufetes galda klāšana (ēdiena temperatūras saglabāšana, laikposms, cik ilgi ēdiens var atrasties uz bufetes galda).	3				
<b>6.</b>	<b>Pārtikas produktu realizācija uz kuģa.</b>				<b>2</b>	
6.1.	Pārtikas produktu realizācijas noteikumi uz kuģa (racionālas izmantošanas principi, FIFO).	2				
6.2.	Ēdiena pārpalikumu atkārtotas sildīšanas nosacījumi un to iekļaušana nākamajā maltītē, samazinot ēdiena atkritumus ikdienā.	2				
<b>Noslēguma pārbaudījums:</b>						
<b>Kopā:</b>					<b>37</b>	

\* Taksonomijas līmenis – priekšstats (1), izpratne (2) vai pielietošana (3).

#### Izmantotie avoti:

1. ILO *Guidelines on the training of ships' cooks*. Geneva: ILO, 2014;
2. ISWAN *Guidelines for healthy food onboard merchant ships*;
3. ISWAN brochure. *Healthy food*;
4. ..

## Higiēnas prasības uz kuģiem

### Apjoms stundās:

teorija \_\_\_\_\_ stundas  
praktiskās mācības / prakse \_\_\_\_\_ stundas

### Priekšmeta mērķis

Mācību priekšmeta mērķis ir dot iespēju apgūt teorētiskās zināšanas un praktiskās iemaņas higiēnas prasībās uz kuģiem, lai apmācāmais spētu nodrošināt pārtikas uzglabāšanu un personīgās higiēnas prasību ievērošanu, sniedzot ēdināšanas pakalpojumus uz kuģiem.

### Priekšmeta uzdevumi (sasniedzamie rezultāti)

Pēc sekmīgas mācību priekšmeta apguves apmācāmais pratīs:

1. Ievērot pārtikas higiēnas prasības;
2. Ievērot higiēnas prasības kuģa sadzīves sistēmām un aprīkojumam;
3. Pārzināt infekcijas slimības izplatīšanās un profilakses principus;
4. Pārzināt pretepidēmijas pasākumu nepieciešamību un rīkoties uzliesmojuma gadījumā;
5. Ievērot prasības uz kuģiem noteiktajām speciālajām pasažieru uzturēšanās zonām;
6. Ievērot prasības, kas attiecas uz personīgo higiēnu un veselības stāvokļa pārbaudēm;
7. Ievērot organizatoriskos pasākumus, lai nodrošinātu drošu un kvalitatīvu produktu uzglabāšanu un sagatavošanu;
8. Identificēt infekcijas slimības, kas saistītas ar pārtikas produktu izmantošanu;
9. Pārzināt pārtikas produktu piesārņojuma riskus un ievērot speciālās prasības personālam, kas ir tieši saistīts ar pārtikas produktu transportēšanu, uzglabāšanu un ēdiena gatavošanu.

Mācību priekšmeta saturs atbilst Starptautiskās konvencijas par darbu jūrniecībā (MLC) 3.2. noteikuma prasībām un VSIA “Latvijas Jūras administrācija” Jūrnieku reģistra izstrādātajai mācību kursu standartprogrammai “Higiēnas prasības uz kuģiem”.

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
<b>1.</b>	<b>Galvenie starptautiskie un nacionālie normatīvie dokumenti, kas nosaka sanitārās un higiēnas normas kuģu apkalpojošam personālam un pārtikas aprītei uz kuģiem.</b>				<b>1</b>	
1.1.	Starptautiskās Darba organizācijas (ILO) 2006. gada konvencija par darbu jūrniecībā (MLC 2006): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noteikums 3.2 – Pārtika un ēdināšana;</li> <li>• Standarts A3.2 – Pārtika un ēdināšana.</li> </ul>	2				
1.2.	Pasaules veselības organizācijas “Starptautiskie veselības noteikumi” ( <i>The International Health Regulations WHO 2005</i> ).	2				
1.3.	Kuģu sanitārā rokasgrāmata 2012 ( <i>European Ship Sanitation Manual</i> ).	2				



Profesionālās izglītības standartprogramma "Kuģa pavārs"  
1. versija (09.11.2022. redakcija)

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
1.4.	Pasaules veselības organizācijas vadlīnijas kuģa sanitārijā ( <i>WHO Guide to ship sanitation. 3rd edition, 2011</i> ).	2				
1.5.	Ministru kabineta 2015. gada 29. septembra noteikumi Nr. 545 "Pārtikas aprītē nodarbināto personu apmācības kārtība pārtikas higiēnas jomā".	2				
1.6.	Vadlīnijas par pārtikas un dzeramā ūdens krājumiem uz tirdzniecības flotes un zvejas kuģiem " <i>Guidelines for the Provision of Food and Fresh Water on Merchant Ships and Fishing Vessels</i> ".	2				
1.7.	ILO vadlīnijas kuģu pavāru sagatavošanai " <i>Guidelines on the Training of ships' cooks</i> ", ILO, 2014.	2				
<b>2.</b>	<b>Higiēnas prasības kuģu sadzīves sistēmām.</b>				<b>1</b>	
2.1.	Ūdensapgādes sistēma, tās uzturēšana, baktēriju (legionellu u.c.) vairošanās novēršanas metodes.	2				
2.2.	Dzeramā ūdens kvalitātes prasības uz kuģa. <i>WHO Guidelines for drinking-water quality, 4th edition, 2011.</i>	2				
2.3.	Telpu ventilācijas un kondicionēšanas sistēmas	2				
<b>3.</b>	<b>Infekcijas slimības.</b>				<b>1.5</b>	
3.1.	Infekciju slimību ierosinātāju izplatīšanās mehānisms.	2				
3.2.	Slimību pārnēsātāji – kukaiņi, grauzēji.	2				
3.3.	Slimību pārnēsātāju iznīcināšana un profilakse.	2				
<b>4.</b>	<b>Sanitāri – epidemioloģiskā režīma ievērošana.</b>				<b>0.5</b>	
4.1.	Kaļķu un sanitāri – higiēnisko telpu uzkopšana.	2				
4.2.	Gultas veļas uzglabāšana un mazgāšana.	2				
4.3.	Prasības mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem.	2				
4.4.	Tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu lietošanas un uzglabāšanas noteikumi.	2				
<b>5.</b>	<b>Speciālās prasības uz pasažieru kuģiem.</b>				<b>1.5</b>	
5.1.	Frizētavas, skaistumkopšanas saloni.	2				
5.2.	SPA zonas, baseini, saunas.	2				
5.3.	Bērnu rotaļāšanās zonas.	2				
5.4.	Zonas mājdzīvnieku pārvadāšanai.	2				
<b>6.</b>	<b>Pasaules Veselības organizācijas analīze par infekciju slimību uzliesmojumiem pasaulē un uz kuģiem.</b>				<b>0.25</b>	
6.1.	Apkalpojošā personāla loma uzliesmojuma lokalizācijā un apturēšanā.	2				
<b>7.</b>	<b>Prasības apkalpošajam personālam.</b>				<b>0.5</b>	
7.1.	Personīgā higiēna.	2				
7.2.	Obligātās veselības medicīniskās pārbaudes.	2				
7.3.	Slimības, ar kurām personāls netiek pielaists darbam.	2				
<b>8.</b>	<b>Pārtikas drošums un kvalitāte.</b>				<b>1.25</b>	
8.1.	Pārtikas bloku izvietojuma, tehnoloģisko iekārtu uzstādīšanas un ekspluatācijas noteikumu ievērošana.	3				
8.2.	Sanitāro normu un noteikumu ievērošana pārtikas produktu transportēšanā, uzglabāšanā, sagatavošanā un realizēšanā, kā arī pārtikas produktu atkritumu utilizācijā.	3				
8.3.	Receptūras un apstiprinātā sortimenta ēdienu gatavošanas tehnoloģijas ievērošana.	3				
8.4.	Sanitāri epidemioloģiskā režīma ievērošana iekārtu,	3				

Profesionālās izglītības standartprogramma “Kuģa pavārs”  
1. versija (09.11.2022. redakcija)

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
	palīgmateriālu, trauku un inventāra izmantošanas laikā.					
8.5.	Sanitāro normu un noteikumu ievērošana ēdienu sagatavošanās laikā.	3				
8.6.	Laboratoriskās kontroles iespējamība un nepieciešamība.	2				
8.7.	Savlaicīgas personāla veselības pārbaudes, pieņemot darbā, un obligātās periodiskās profilaktiskās personāla veselības pārbaudes.	2				
8.8.	Apkalpojošā personāla apmācība higiēnas jautājumos.	2				
<b>9.</b>	<b>Infekcijas slimības, kas izplatās ar pārtiku un ūdeni.</b>				<b>1</b>	
9.1.	Baktērijas, vīrusu un citas slimības.	2				
9.2.	Saindēšanās ar pārtiku.	2				
9.3.	Parazitārās slimībās (helmintozes).	2				
<b>10.</b>	<b>Pārtikas produktu piesārņojuma riska faktoru analīze un kontrole. Pārtikas higiēna.</b>				<b>1</b>	
10.1.	Higiēnas prasības pārtikas produktu izejvielām un gatavās produkcijas nekaitīgumam un kvalitātei – higiēniskā ekspertīze pirms ēdiena gatavošanas un lietošanas. Pievienotās dokumentācijas informācija, produkcijas marķējums.	3				
10.2.	Produktu piesārņošanas iemesli.	2				
10.3.	Augsta riska pārtikas produkti, mikroorganismu vairošanās apstākļi.	2				
10.4.	Pārtikas izejvielu un gatavo ēdienu uzglabāšanas temperatūras režīms.	3				
10.5.	Pārtikas produktu termiskā apstrāde.	3				
10.6.	Galda trauku, inventāra un iekārtu mazgāšanas režīms.	3				
10.7.	Infekcijas slimību un saindēšanās ar pārtiku profilakses pamati.	3				
10.8.	Dezinfekcija, dezinfekcija un deratizācija.	3				
<b>11.</b>	<b>Prasības personālam, kas tieši piedalās pārtikas produktu apritē.</b>				<b>0.5</b>	
11.1.	Kuģa īpašnieka, kapteiņa un ēdināšanas komandas atbildība par drošu un kvalitatīvu uzturu un dzeramo ūdeni.	2				
11.2.	Medicīnisko pārbaužu režīms.	2				
11.3.	Slimību saraksts, ar kurām personāls netiek pielaists darbam ar pārtikas produktiem.	2				
11.4.	Personīgā higiēna darba procesā, roku mazgāšanas noteikumi, piemērots apģērbs.	2				
11.5.	Personīgā atbildība.	2				
<b>Noslēguma pārbaudījums:</b>						
<b>Kopā:</b>					<b>10</b>	

\* Taksonomijas līmenis – priekšstats (1), izpratne (2) vai pielietošana (3).

**Izmantotie avoti:**

1. Maritime Labour Convention. ILO, 2006, as amended;
2. WHO. *The International Health Regulations*. WHO, 2005;
3. ILO *Guidelines on the training of ships' cooks*. Geneva: ILO, 2014;

4. ISWAN *Guidelines for Food Safety on Merchant Ships and Fishing Vessels*;
5. ISWAN brochure *Food Safety*;
6. ..

## Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība

### Apjoms stundās:

teorija \_\_\_\_\_ stundas  
praktiskās mācības / prakse \_\_\_\_\_ stundas

### Priekšmeta mērķis

Mācību priekšmeta mērķis ir dot iespēju apgūt teorētiskās zināšanas un praktiskās iemaņas jūrniecības likumdošanā, jūras vides aizsardzībā, kā arī darba un veselības aizsardzībā uz kuģa, lai apmācāmais spētu:

1. Ievērot saistošo normatīvo aktu prasības, veselības un darba aizsardzības principus darba pienākumu veikšanā uz kuģa;
2. Ievērot vides piesārņojuma novēršanas prasības atbilstoši MARPOL konvencijas un nacionālo normatīvo aktu prasībām un kuģa procedūrām.

### Priekšmeta uzdevumi (sasniedzamie rezultāti)

Pēc sekmīgas mācību priekšmeta apguves apmācāmais prātis:

1. Rūpēties par personīgo veselību uz kuģa;
2. Ievērot darba aizsardzības prasības uz kuģa;
3. Ievērot jūrniecības jomu reglamentējošo starptautisko un nacionālo normatīvo aktu prasības;
4. Šķirot pārtikas un citus atkritumus uz kuģa;
5. Ievērot jūras vides piesārņojuma novēršanas procedūras.

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
<b>1.</b>	<b>Jūrniecības normatīvie akti.</b>				<b>4</b>	
1.1.	Jūrniecības jomas normatīvais regulējums un tā nepieciešamība. IMO, EMSA, ILO: funkcijas un loma kuģošanas drošībā un jūrniecībā kopumā. Latvijas Jūras administrācija un tās funkcijas.	2				
1.2.	Vispārējs starptautisko un nacionālo normatīvo aktu prasību attiecībā uz cilvēku dzīvības drošību jūrā, aizsardzību un jūras vides piesārņojuma novēršanu pārskats: • SOLAS, MARPOL, STCW, MLC, ISM, ISPS u.c.; • Jūras kodekss, Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likums u.c.	2				
1.3.	Jūrnieku profesionālās sagatavošanas un sertificēšanas sistēma Latvijā. Jūrnieku sertificēšanas noteikumi. Jūrnieku darbiekārtošanas pamatprincipi.	2				
<b>2.</b>	<b>Jūras vides piesārņojuma novēršana.</b>				<b>6</b>	
2.1.	Piesārņojuma no kuģiem ietekme uz jūras vidi.	1				
2.2.	1973. gada Starptautiskās konvencijas par piesārņojuma novēršanu no kuģiem (MARPOL konvencija) īss pārskats.	2				

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
2.3.	Rīcības plāns naftas u.c. produktu noplūdes gadījumā (SOPEP, SMPEP u.tml.).	2				
2.4.	Noplūžu likvidēšanas un norobežošanas aprīkojuma un līdzekļu izvietojums uz kuģa un to atbilstošas un pareizas lietošanas principi.	3				
2.5.	Pārtikas un citu atkritumu šķīrošanas, uzglabāšanas un apstrādes kārtība saskaņā ar MARPOL konvencijas V pielikuma prasībām.	3				
2.6.	Atkritumu apsaimniekošanas plāns ( <i>Garbage Management Plan</i> , tā saturs un mērķis. Atkritumu uzskaites žurnāls ( <i>Garbage Record Book</i> ), tā mērķis, aizpildīšanas kārtība.	2				
<b>3.</b>	<b>Kuģošanas drošība.</b>				<b>4</b>	
3.1.	Vispārējs SOLAS konvencijas pārskats: būtība un mērķis.	2				
3.2.	Klasifikācijas sabiedrības: nozīme un funkcijas. Ostas valsts kontroles un Karoga valsts kontroles funkcijas. Kuģu inspekcijas (tai skaitā sanitārās inspekcijas) ēdināšanas personāla atbildības jomā.	2				
3.3.	Kiberdrošības un kiberhigiēnas jēdziens un būtība. Apdraudētās kuģu informācijas un komunikāciju sistēmas un to ievainojamības. Risku identificēšana un samazināšana.	2				
<b>4.</b>	<b>Darba tiesības un veselības aizsardzība.</b>				<b>6</b>	
4.1.	Galvenie saistošie normatīvie akti un to prasību pārskats: MLC konvencija, Darba likums (prasības attiecībā uz jūrnikiem, kas kuģo uz Latvijas karoga kuģiem), Jūras kodekss, Jūrlietu pārvaldes un jūras drošības likums.	2				
4.2.	Darba tiesisko attiecību normas jūrniecībā: darba devēja un darbinieka tiesības, pienākumi un atbildība. Darba līguma nosacījumi. Arodbiedrību loma darba tiesību aizsardzībā.	3				
4.3.	Stress un nogurums: ietekme uz veselību un darba kvalitāti. Kvalitatīvas atpūtas un miega ietekme stresa un noguruma mazināšanā.	3				
4.4.	Jūrnieru personīgās veselības veicināšana uz kuģa: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilnvērtīga, sabalansēta un droša pārtika;</li> <li>• Vingrojumi fiziskās formas un ķermeņa tonusa uzturēšanai;</li> <li>• Sadzīves apstākļu piemērotība;</li> <li>• Medicīniskās aprūpes iespējas uz kuģiem;</li> <li>• Savstarpējā komunikācija un sabiedriskā dzīve uz kuģa;</li> <li>• Jūrnieru garīgā veselība;</li> <li>• Personīgā higiēna u.c.</li> </ul>	3				
<b>5.</b>	<b>Darba drošība uz kuģa.</b>				<b>4</b>	
5.1.	ISM kodekss un tā piemērošana. Jēdziens “darba drošības kultūra” ( <i>safety culture</i> ).	2				
5.2.	Darba un veselības aizsardzības prasības, strādājot kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās, arī kuģa	3				

Profesionālās izglītības standartprogramma “Kuģa pavārs”  
1. versija (09.11.2022. redakcija)

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
	šūpošanās gadījumā.					
5.3.	Kambīzes, noliktavu, aukstumkameru un ēdamzāles sagatavošana iziešanai jūrā, arī stipras kuģa šūpošanās apstākļos. Dažāda drošības aprīkojuma izmantošana ( <i>fiddles, holders, clamps, high-sided pans u.c.</i> ).	3				
5.4.	Drošas smagu un lielparīta priekšmetu celšanas un pārvietošanas metodes.	3				
5.5.	Risku izvērtēšanas principi darbā kambīzē, noliktavās un aukstumkamerās. Atļaujas bīstamu darbu veikšanai, to nozīme ( <i>Permit to work system</i> ).	3				
5.6.	Pienākums ziņot par bīstamām situācijām uz kuģa, kā rezultātā varēja notikt nelaimes gadījums ( <i>Near-miss reports</i> ).	3				
5.7.	Elektrodrošības noteikumi kambīzē.	3				
<b>Noslēguma pārbaudījums:</b>						
<b>Kopā:</b>					<b>24</b>	

\* Taksonomijas līmenis – priekšstats (1), izpratne (2) vai pielietošana (3).

**Izmantotie avoti:**

1. ILO *Guidelines on the training of ships' cooks*. Geneva: ILO, 2014;
2. BIMCO. *Guidelines on cyber security onboard ships*;
3. IMO. *Guidelines on fatigue*. London: IMO, 2019;
4. ISWAN brochure. *Fit on board*;
5. ISWAN *Guidelines for fitness onboard merchant ships*;
6. ..

## Sabiedrības un cilvēka drošība<sup>9</sup>

### Apjoms stundās:

teorija \_\_\_\_\_ stundas  
praktiskās mācības / prakse \_\_\_\_\_ stundas

### Priekšmeta mērķis

Mācību priekšmeta mērķis ir sekmēt un īstenot izglītojamā gatavību pieņemt savai un līdzcilvēku fiziskajai, garīgajai un sociālajai drošībai un veselībai labvēlīgus lēmumus.

### Priekšmeta uzdevumi (sasniedzamie rezultāti)

1. Veidot izpratni un prasmes par drošas un darba veikšanai piemērotas darba vides veidošanu;
2. Apzināties savas iespējas saņemtas, tīras un veselībai drošas apkārtējās vides veidošanā;
3. Izprast sakārtotas vides nepieciešamību, saglabāšanu un apzināties sevi kā tās sastāvdaļu;
4. Atbildīgi rīkoties sadzīves un ekstremālās situācijās;
5. Veidot izpratni par veselības kopveseluma jēdzienu un faktoriem, kas ietekmē veselību.

Mācību priekšmeta saturs atbilst moduļa “Sabiedrības un cilvēka drošība” paraugprogrammai, kas pieejama VISC mājaslapā:

<https://www.visc.gov.lv/lv/modularas-programmas>

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
<b>1.</b>	<b>Drošības koncepts un droša uzvedība. Pirmā palīdzība.**</b>				<b>2</b>	
1.1.	Drošības koncepts.					
1.2.	Drošība specifiskās dzīves situācijās.					
1.3.	Pirmā palīdzība.					
<b>2.</b>	<b>Darba aizsardzība.***</b>					
2.1.	Darba aizsardzības būtība.					
2.2.	Darba vides riska faktori un to iespējamais kaitējums.					
2.3.	Darba aizsardzības pasākumi.					
2.4.	Darba aizsardzības prasības darbā ar darba aprīkojumu.					
2.5.	Pienākumi, tiesības un atbildība darba aizsardzības jomā.					
2.6.	Darba aizsardzības prasību neievērošanas sekas.					
<b>3.</b>	<b>Ugunsdrošība.****</b>					
3.1.	Ugunsdrošības un ugunsdzēsības normatīvie akti.					
3.2.	Ugunsgrēka procesi.					
3.3.	Ugunsdrošības profilakse.					
3.4.	Ugunsdzēsības līdzekļi un inventārs.					
3.5.	Rīcība ugunsgrēka gadījumā.					
3.6.	Evakuācija.					
<b>4.</b>	<b>Elektrodrošība.*****</b>				<b>1</b>	

<sup>9</sup> Ja mācību priekšmets ir apgūts jau iepriekš kādas izglītības programmas ietvaros, tad nav nepieciešams to apgūt atkārtoti.

Nr. p.k.	Tēmas un apakštēmas	Taksonomijas līmenis*	Kontaktstundas			Pārbaudes veids
			Teorija	Praktiskās mācības	Kopā	
4.1.	Elektriskā strāva, tās iedarbība uz cilvēka ķermeni.					
4.2.	Strāvas iedarbību noteicošie faktori.					
4.3.	Soļa spriegums.					
4.4.	Pasākumi elektrotraumu mazināšanai.					
4.5.	Palīdzības sniegšana elektrotraumu gadījumos.					
4.6.	Noteikumi darbā ar elektroierīcēm.					
<b>5.</b>	<b>Civīlā aizsardzība.</b>				<b>3.5</b>	
5.1.	Katastrofu veidi.					
5.2.	Rīcība ārkārtas situācijās.					
<b>6.</b>	<b>Vides aizsardzība.</b>				<b>3.5</b>	
6.1.	Vides aizsardzības pamatprincipi (apmācība, atbildība, vides kvalitātes politika valsts mērogā – normatīvie akti)					
6.2.	Dabas resursi un to saudzīga izmantošana.					
6.3.	Zemes dziļu (ģeosfēras) ierobežotie resursi (naftas krājumi, tīra ūdens krājumi u. c.) pasaulē.					
6.4.	Iedzīvotāju skaita blīvums un pārvietošanās pasaulē (urbanizācija, globalizācija, migrācija).					
6.5.	Atmosfēras piesārņojuma sekas (ozona slānis, vulkānisko pelnu uzkrāšanās atmosfērā, skābie lieti u. c.).					
6.6.	Attieksme un filozofija pret vidi (zaļās prasmes).					
<b>7.</b>	<b>Veselības mācība.</b>				<b>6</b>	
7.1.	Veselību ietekmējošie faktori.					
7.2.	Rīcība veselības nodrošināšanai.					
<b>Noslēguma pārbaudījums:</b>						
<b>Kopā:</b>					<b>16</b>	

\* Taksonomijas līmenis – priekšstats (1), izpratne (2) vai pielietošana (3).

\*\* 1.3. apakštēma ir integrēta mācību priekšmetā Drošības pamatkurss sadaļā “Elementārā pirmā palīdzība” 12 stundu apjomā.

\*\*\* 2. tēma ir integrēta mācību priekšmetā Jūrnieceības likumdošana, darba un vides aizsardzība tēmās “Darba tiesības un veselības aizsardzība” un “Darba drošība uz kuģa” 10 stundu apjomā, kā arī mācību priekšmetā Drošības pamatkurss sadaļā “Personīgā drošība un sociālā atbildība”.

\*\*\*\* 3. tēma ir integrēta mācību priekšmetā Drošības pamatkurss sadaļā “Ugunsdrošība un cīņa ar uguni” 15 stundu apjomā.

\*\*\*\*\* 4.4. un 4.6. apakštēmas ir integrētas mācību priekšmetā Jūrnieceības likumdošana, darba un vides aizsardzība tēmā “Darba drošība uz kuģa”.

4.5. apakštēma ir integrēta mācību priekšmetā Drošības pamatkurss sadaļā “Elementārā pirmā palīdzība”.

Tēmas par vides aizsardzību, veselību, veselīgu dzīvesveidu u. tml. ir integrētas arī mācību priekšmetos Jūrnieceības likumdošana, darba un vides aizsardzība un Higiēnas prasības uz kuģiem.

Aktuālā mācību kursa “Drošības pamatkurss” standartprogramma pieejama Latvijas Jūras administrācijas mājaslapā [https://www.lja.lv/sites/default/files/page\\_attachments/Drosibas%20pamatkurss.pdf](https://www.lja.lv/sites/default/files/page_attachments/Drosibas%20pamatkurss.pdf).

#### Izmantotie avoti:

1. ...



## **PRAKSES PROGRAMMA**

### **Kuģa pavāra jūras prakse**

Prakses apjoms: 4 mēneši<sup>10</sup> (960 stundas)

#### **Prakses mērķis**

Kuģa pavāra jūras prakses (kvalifikācijas prakses) mērķis ir izglītības programmas ietvaros iegūtās teorētiskās zināšanas un praktiskās iemaņas nostiprināt un pilnveidot praktiskā darbā uz kuģiem kvalificēta kuģa pavāra vai kuģa virsnieka uzraudzībā, dokumentējot to kuģa pavāra jūras prakses grāmatā. Prakses apjoms, organizācija un saturs atbilst normatīvo aktu par jūrnieku sertificēšanu prasībām.

#### **Prakses uzdevumi<sup>11</sup>**

1. Iepazīties ar kuģa drošības līdzekļiem atbilstoši STCW kodeksa A-VI/1. sekcijas 1. paragrāfa prasībām;
2. Iepazīties ar kuģi atbilstoši STCW konvencijas I/14. noteikuma prasībām.
3. Iepazīties ar kuģa aizsardzības procedūrām atbilstoši STCW kodeksa konvencijas VI/6. noteikuma prasībām;
4. Iepazīties ar vispārējiem darba drošības noteikumiem uz kuģa;
5. Iepazīties ar kuģa vispārējo uzbūvi, aprīkojumu, atsevišķu telpu izvietojumu un to nozīmi jeb pielietojumu;
6. Iepazīties ar darba organizācijas, arī sardzes un dežūru organizācijas, principiem uz kuģa;
7. Iepazīties ar kuģa ugunsdzēsības un glābšanās aprīkojumu, to pielietojumu;
8. Apgūt praktiskās iemaņas darba vidē ēdienu gatavošanā un pasniegšanā;
9. Apgūt praktiskās iemaņas darba vidē produktu pieņemšanā, uzskaitē un uzglabāšanā;
10. Apgūt praktiskās iemaņas ēdienkartes sastādīšanā;
11. Ievērot higēnas, darba un vides aizsardzības prasības darba pienākumu veikšanā uz kuģa;
12. Ievērot saistošo normatīvo aktu prasības darba pienākumu veikšanā uz kuģa;
13. Efektīvi sazināties ar kuģa apkalpi un citām personām uz kuģa, veicot darba pienākumus;
14. Rīkoties ārkārtas situācijās uz kuģa.

---

<sup>10</sup> Saskaņā ar Jūrnieku sertificēšanas noteikumiem, lai pretendētu uz jūrnieka profesionālo kvalifikāciju “Kuģa pavārs”, nepieciešams četru mēnešu jūras cenzs praktikanta vai stjuarta amatā un saņemts pozitīvs kuģa kapteiņa vērtējums (kapteiņa rakstisks atzinums par to, ka praktikants ir spējīgs ieņemt kuģa pavāra amatu, noformēts brīvā formā ar kapteiņa parakstu un kuģa zīmogu).

<sup>11</sup> Detalizēti prakses uzdevumi un apgūstamās prasmes, kā arī uzdevumu izpildes un prasmju novērtēšanas kritēriji un norādījumi prakses uzdevumu izpildei ir noteikti kuģa pavāra jūras prakses grāmatā. Prakse tiek ieskaitīta tikai tad, kad visi prakses grāmatā norādītie uzdevumi ir izpildīti un parakstīti.

Profesionālās izglītības standartprogramma "Kuģa pavārs"  
1. versija (09.11.2022. redakcija)

Nr.p.k.	Tēmas / Apakštēmas	Stundu skaits
<b>1.</b>	<b>Kuģa darba organizācija.</b>	<b>60</b>
1.1.	Iepazīšanās ar kuģi, kuģa drošības un aizsardzības procedūrām, vispārējiem darba drošības noteikumiem.	
1.2.	Kambīzes darba organizācija, darba pienākumi un atbildība.	
<b>2.</b>	<b>Komunikācija uz kuģa.</b>	<b>100</b>
2.1.	Efektīva saziņa ar kuģa apkalpi un citām personām uz kuģa.	
2.2.	Darba pienākumu veikšanā nepieciešamās dokumentācijas lietošana.	
<b>3.</b>	<b>Ēdināšanas process uz kuģa.</b>	<b>500</b>
3.1.	Kuģa un ēdināšanas komandas darba organizācija.	
3.2.	Pārtikas produktu un kambīzes piederumu (turpmāk – krājumi) uzglabāšana uz kuģa.	
3.3.	Saraksta sastādīšana nepieciešamo krājumu pasūtīšanai.	
3.4.	Ēdienkartes sastādīšana atbilstoši darba režīmam un apkalpes prasībām uz kuģa.	
3.5.	Ēdienu gatavošana, racionāli izmantojot pārtikas krājumus uz kuģa.	
3.6.	Ēdamzāles sagatavošana un ēdienu pasniegšana uz kuģa.	
3.7.	Personīgās un pārtikas higiēnas ievērošana.	
<b>4.</b>	<b>Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība.</b>	<b>250</b>
4.1.	Saistošo normatīvo aktu prasības, to ievērošana.	
4.2.	Darba aizsardzības prasības uz kuģa.	
4.3.	Rūpes par personīgo veselību uz kuģa.	
4.4.	Jūras vides piesārņojuma novēršanas prasības uz kuģa.	
4.5.	Pārtikas un citu atkritumu šķirošanas procedūras uz kuģa.	
<b>5.</b>	<b>Rīcība ārkārtas situācijās uz kuģa.</b>	<b>50</b>
5.1.	Rīcība kuģa trauksmes laikā atbilstoši ārkārtas situācijas veidam, kuģa trauksmju sarakstam un rīcības plāniem ārkārtas situācijās. Piedalīšanās kuģa mācību trauksmēs.	
5.2.	Kuģa ugunsdzēsības un glābšanās aprīkojuma pielietošana.	
5.3.	Ēdināšanas komandas pienākumi mācību trauksmju laikā.	
5.4.	Pirmās palīdzības sniegšana un medicīniskā aprīkojuma lietošana.	
<b>Kopā:</b>		<b>960</b>

## PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMIE MĀCĪBU LĪDZEKĻI

Nr. p.k.	Materiālo līdzekļu nosaukums (pa veidiem)	Daudzums
1.	2.	3.
<b>I. Infrastruktūra</b>		
<b>1.</b>	<b>Mācību telpas</b>	
1.1.	Mācību klase (darba vietu skaits ...)	
1.2.	Datoru klase ar interneta pieslēgumu (darba vietu skaits ...)	
1.3.	Virtuve (darba vietu skaits ...)	
1.4.	...	
1.5.	...	
<b>II. Tehniskais nodrošinājums</b>		
<b>3.</b>	<b>Mācību iekārtas un aprīkojums</b>	
3.1.	Tāfele	
3.2.	Interaktīvā tāfele	
3.3.	Projektors	
3.4.	Video un audio materiālu atskaņošanas aprīkojums:	
	3.4.1. Videomagnetofons / DVD atskaņotājs	
	3.4.2. CD atskaņotājs	
	3.4.3. ...	
3.5.	Dators ar interneta pieslēgumu	
3.6.	Virtuves aprīkojums:	
	3.6.1. ...	
<b>III. Informatīvais nodrošinājums</b>		
<b>4.</b>	<b>Metodiskie mācību līdzekļi</b>	
	<i>... (norādīt mācību procesā izmantotos metodiskos līdzekļus [nosaukums, izdevējs, izdošanas gads], piem., IMO paraugkursi, instruktora rokasgrāmatas u.c.)</i>	
4.1.	IMO paraugkursi:	
	3.17 “Maritime English”, IMO, 2015	
	1.30 “Onboard assessment”, IMO, 2017	
	1.39 “Leadership & Teamwork”, IMO, 2014	
	...	
4.2.	...	
<b>5. Mācību literatūra</b>		
	<i>... (norādīt mācību procesā izmantoto mācību literatūru [autors, nosaukums, izd. vieta, izdevējs, izdošanas gads], piem., mācību grāmatas u.c. tām pielīdzināma literatūra)</i>	
5.1.	Sakss, O. <i>Kuģa teorija</i> . Rīga: LJA, 2004.	
5.2.	Dokkum, K. <i>Ship knowledge: ship design, construction and operation, 9th edition</i> . Enkhuisen: Dokmar Maritime Publishers B.V., 2016.	

5.3.	...	
<b>6.</b>	<b>Papildu literatūra un līdzekļi</b>	
	... (norādīt mācību procesā izmantoto papildu literatūru [nosaukums, izdevējs, izdošanas gads], piem., iekārtu ražotāju rokasgrāmatas/instrukcijas, uzziņu literatūra, periodiskie izdevumi, kuģa dokumentācija u.c.)	
6.1.		
<b>7.</b>	<b>Uzskates līdzekļi</b>	
	... (norādīt mācību procesā izmantotos uzskates līdzekļus, piem., attēli, plakāti, maketi, modeļi, naturāli mācību objekti u.c.)	
7.1.		
<b>8.</b>	<b>Video un audio materiāli</b>	
	... (norādīt mācību procesā izmantotos video un audio materiālus [nosaukums, izdevējs, izdošanas gads])	
8.1.		
<b>9.</b>	<b>Digitālie mācību līdzekļi un resursi</b>	
	... (norādīt mācību procesā izmantotos digitālos mācību līdzekļus un resursus, piem., elektroniskie izdevumi, interneta resursi, MS PowerPoint prezentācijas, datorapmācības (CBT) programmatūra u.c.)	
9.1.		
<b>10.</b>	<b>IMO u.c. publikācijas</b>	
	... (norādīt mācību procesā izmantotos IMO izdevumus [nosaukums, izdevējs, izdošanas gads], piem., konvencijas, kodeksi, rokasgrāmatas u.c.)	
10.1.	Starptautiskās konvencijas un kodeksi:	
	10.1.1. STCW including 2010 Manila Amendments, 2017 (ID938E).	
	10.1.2. MARPOL, Consolidated Edition 2017 (IE520E).	
	10.1.3. SOLAS, Consolidated Edition 2014 (IF110E).	
	10.1.4. MLC 2006, as amended	
	...	
<b>11.</b>	<b>Izdales materiāli</b>	
	... (norādīt mācību procesā izmantotos izdales materiālus [nosaukums, skaits], piem., vingrinājumi, shēmas, darba lapas, paraugi u.c.)	
11.1.		
<b>12.</b>	<b>Mācību materiāli</b>	
	... (norādīt mācību procesā izmantotās vielas, izejvielas un priekšmetus, ko izmanto izglītības satura apguvei, veicot praktiskus uzdevumus)	
12.1.		
<b>13.</b>	<b>Individuālie mācību piederumi</b>	
	... (norādīt mācību procesā izmantotos izglītojamo personiskās lietošanas	

	<i>priekšmetus un materiālus, kuri tiek izmantoti kā mācību līdzekļi vai saistībā ar mācību iespēju nodrošināšanu: kancelejas piederumi, apģērbs un apavi, atsevišķu mācību priekšmetu satura apguvei nepieciešamais specifiskais apģērbs, apavi un higiēnas piederumi)</i>	
13.1.		

**PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS ĪSTENOŠANAI NEPIECIEŠAMĀ  
PEDAGOGU PROFESIONĀLĀ KVALIFIKĀCIJA**

<b>Nr p.k.</b>	<b>Mācību priekšmeta nosaukums</b>	<b>Prasības pedagoga profesionālajai un pedagoģiskajai izglītībai</b>
1.	Kuģu uzbūve un ekspluatācija	Persona, kura ir atbilstoši kvalificēta un kompetenta pasniedzamajā jomā.
2.	Krājumu pārvaldība uz kuģa	
3.	Ēdienkartes sastādīšana un ēdināšanas nodrošināšana uz kuģa	
4.	Jūrniecības likumdošana, darba un vides aizsardzība	
5.	Higiēnas prasības uz kuģiem	
6.	Jūrniecības angļu valoda	
7.	Drošības pamatkurss	Atbilstoši attiecīgajai mācību kursu programmai, kas saskaņota ar VSIA "Latvijas Jūras administrācija" Jūrnieku reģistru un kurai ir Satiksmes ministrijas izsniegts atbilstības sertifikāts.
8.	Aizsardzības kurss jūrniekiem ar aizsardzības funkcijām	
9.	Sabiedrības un cilvēka drošība	Augstākā izglītība un normatīvajos aktos noteiktā pedagoģiskā izglītība.

**PEDAGOGU SARAKSTS**

<b>Nr. p.k.</b>	<b>Vārds, uzvārds</b>	<b>Kvalifikācija (izglītība, kopējā profesionālā darba pieredze)</b>	<b>Pasniedzamie priekšmeti/ tēmas</b>
1.			
2.			
3.			
...			