APSTIPRINĀTS
ar skolas direktora 14.09.2026. rīkojumu Nr. 216/3.1

Mācību priekšmetu un stundu saraksts profesionālās pamatizglītības programmām 2026./2027. mācību gadam

Diena	Stunda	Virtuves darbinieks (22811021)	
		1.kurss	2.kurss
PIRMDIENA	0.		
	1.	Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskie pamati	Datormācība
	2.	Ēdināšanas uzņēmuma aprīkojums	Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskie pamati
	3.	Ēdināšanas uzņēmumu aprīkojums	Ēdienu gatavošana
	4.	Uztura fizioloģija, sanitārija un higiēna	Ēdienu gatavošana
	5.	Uztura fizioloģija, sanitārija un higiēna	Ēdienu gatavošana
	6.	Lietišķā valoda	Sanitārija un higiēna
	7.	Sanitārija un higiēna	Lietišķie aprēķini
	8.		
OTRDIENA	0.		
	1.	Sabiedrības un cilvēka drošība	Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskie pamati
	2.	Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskie pamati	Prof. saskarsme
	3.	Ēdienu gatavošana	Lietišķie aprēķini
	4.	Ēdienu gatavošana	Ēdināšanas uzņēmuma aprīkojums
	5.	Ēdienu gatavošana	Viesu apkalpošanas pamati
	6.	Sanitārija un higiēna	Sabiedrības un cilvēka drošība
	7.	Sanitārija un higiēna	Sabiedrības un cilvēka drošība
	8.		Sanitārija un higiēna
TREŠDIENA	0.		
	1.	Fiziskās aktivitātes	Ēdienu gatavošana
	2.	Fiziskās aktivitātes	Ēdienu gatavošana
	3.	Datormācība	Ēdienu gatavošana
	4.	Lietišķie aprēķini	Sanitārija un higiēna
	5.	Viesu apkalpošanas pamati	Sanitārija un higiēna
	6.	Sanitārija un higiēna	Lietišķā valoda
	7.	Lietišķā valoda	Fiziskās aktivitātes
	8.		Fiziskās aktivitātes
CETURTDIENA	0.		
	1.	Prof. svešvaloda	Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskie pamati
	2.	Prof. svešvaloda	Sanitārija un higiēna
	3.	Prof. saskarsme	Uztura fizioloģija, sanitārija un higiēna
	4.	Ēdienu gatavošana	Prof. svešvaloda
	5.	Ēdienu gatavošana	Prof. svešvaloda
	6.	Ēdienu gatavošana	Lietišķā valoda
	7.	Sanitārija un higiēna	
	8.	Sanitārija un higiēna	
PIEKTDIENA	0.		
	1.	Lietišķie aprēķini	Ēdināšanas uzņēmuma darba organizācija
	2.	Pārtikas produktu zinības	Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskie pamati
	3.	Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskie pamati	Pārtikas produktu zinības
	4.	Ēdienu gatavošanas tehnoloģiskie pamati	Uztura fizioloģija, sanitārija un higiēna
	5.	Ēdināšanas uzņēmuma darba organizācija	Sanitārija un higiēna
	6.	Klases stunda	Klases stunda
	7.		
	8.		