SASKAŅOTS
Profesionālās izglītības un nodarbinātības
trīspusējas sadarbības apakšpadomes
03.02.2026 sēdē, PINTSA protokols Nr.6
2025.gada 9.oktobrī.pdf

Tūrisma nozares kvalifikāciju struktūra

I. Nozares profesionālo kvalifikāciju vispārīgs raksturojums	
1. Kvalifikācijas līmenis atbilstoši Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūrai	**2. Nozares profesionālo kvalifikāciju līmeņa raksturojums [1]**
LKI 1. līmenis	Nav attiecināms.
LKI 2. līmenis	Veikt norādītos izmitināšanas mītņu/uzņēmumu telpu un vides uzturēšanas, viesu uzņemšanas darbus atbilstoši detalizētai instrukcijai un speciālista uzraudzībā, veikt ēdiena gatavošanas un viesu apkalpošanas palīgdarbus atbilstoši speciālista norādījumiem un uzraudzībā, ievērojot darba drošības, elektrodrošības, ugunsdrošības, ergonomikas, higiēnas un sanitārijas prasības. Viesu izmitināšanā – veikt telpu un vides uzkopšanas darbus, sagatavot un lietot telpu un vides uzkopšanas, profesionālos un tehniskos līdzekļus. Ēdināšanā – veikt izejvielu un produktu pieņemšanas un uzglabāšanas palīgdarbus, sagatavot darba vietu, tehnoloģisko aprīkojumu un inventāru darbam/ražošanai, veikt produktu pirmapstrādi un termisko apstrādi, sagatavot telpas, inventāru viesu apkalpošanas procesam, veikt vienkāršus viesu apkalpošanas pamatdarbus un palīgdarbus. Uzkopšanas darbu, to veidu, profesionālo uzkopšanas un tehnisko līdzekļu, materiālu un iekārtu zināšanas. Darbu veikšanai nepieciešamā profesionālā virtuves tehnoloģiskā aprīkojuma un inventāra, to darbības principu zināšanas, darba vietas un inventāra sagatavošanas, izejvielu pieņemšanas un uzglabāšanas un produktu pirmapstrādes veidu zināšanas, vienkāršu viesu apkalpošanas pamatdarbu un palīgdarbu zināšanas. Vispārējas zināšanas par uzņēmuma paškontroles sistēmas prasību piemērošanu, tūrisma nozares terminoloģijas zināšanas.
LKI 3. līmenis	Patstāvīgi veikt norādītos izmitināšanas mītņu/uzņēmumu telpu un vides uzturēšanas darbus, asistēt viesu uzņemšanas darbos, individuāli un/ vai komandā veikt ēdienu gatavošanas vai viesu uzņemšanas darbus, ievērojot darba drošības, vides aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, ergonomikas, higiēnas un sanitārijas prasības. Viesu izmitināšanā – uzkopt un uzturēt kārtībā telpas, vidi un profesionālos uzkopšanas un tehniskos līdzekļus, asistēt viesu uzņemšanas struktūrvienību ikdienas darbā, apkopot un sagatavot informāciju par viesu izmantotajiem pakalpojumiem. Ēdināšanā – sagatavot tehnoloģiskās iekārtas tehnoloģiskajam procesam. Pieņemt un organoleptiski vērtēt izejvielas un produktus. Veikt produktu pirmapstrādi un termisko apstrādi, gatavot starpproduktus un vienkāršus ēdienus un dzērienus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus. Piedalīties viesu apkalpošanas pamatdarbu izpildē. Telpu, vides un materiāltehniskās bāzes uzturēšanas un viesu cikla procesu

1. Kvalifikācijas līmenis atbilstoši Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūrai	2. Nozares profesionālo kvalifikāciju līmeņa raksturojums [1]
	pamatdarbu zināšanas. Tehnoloģisko iekārtu sagatavošanas un to ekspluatācijas noteikumu un dokumentācijas zināšanas. Preču un izejvielu pieņemšanas, produktu pirmapstrādes un termiskās apstrādes, starpproduktu un vienkāršu ēdienu un dzērienu gatavošanas pamatzināšanas. Valsts un vismaz vienas svešvalodas un nozares profesionālās terminoloģijas zināšanas. Izpratne par uzņēmuma paškontroles sistēmas prasību piemērošanu. Tūrisma nozares terminoloģijas zināšanas, nozari reglamentējošo normatīvo aktu, un profesionālās saskarsmes principu zināšanas.
LKI 4. līmenis	Koordinēt un patstāvīgi veikt izmitināšanas mītņu/uzņēmuma telpu un vides uzturēšanas un viesu uzņemšanas darbus, piedalīties pakalpojumu pārdošanas darbos, individuāli un komandā veikt ēdiena sagatavošanas un viesu apkalpošanas darbus, veikt tūrisma pakalpojumu sagatavošanu, ievērojot darba drošības, vides aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, higiēnas un sanitārijas prasības starptautiskā vidē. Viesu izmitināšanā – veikt telpu, vides un profesionālo uzkopšanas un tehnisko līdzekļu uzturēšanas darbus, sekot materiālo resursu atbilstībai standartiem, veikt viesu uzņemšanas darbus, konsultēt viesus un līdzdarboties pakalpojumu pārdošanas procesā. Ēdināšanā – izvērtēt tehnoloģisko iekārtu un inventāra atbilstību ēdienu gatavošanas tehnoloģiskajiem procesiem un tehnoloģiskās dokumentācijas prasībām, novērtēt piegādāto preču un izejvielu kvalitāti, nodrošināt piegādāto preču un izejvielu apriti un uzglabāšanu atbilstoši preču grupām, veikt dažādas sarežģītības ēdienu gatavošanu, izvērtēt uzņēmuma piedāvājumu un piedalīties tā izstrādē, sagatavot tehnoloģisko dokumentāciju, nodrošināt pilnvērtīgu un efektīvu uzņēmuma resursu izmantošanu, piedalīties viesu apkalpošanas darba dienas plāna izveidē, apkalpot viesus. Tūrismā – rezervēt atsevišķus pakalpojumus saskaņā ar pieprasījumu, iepazīties, izvērtēt un precizēt klienta pieprasījumu, sniegt informāciju un piedāvāt citus tūrisma pakalpojumus klientam, sagatavot un saskaņot ar klientu gala piedāvājumu. Telpu un vides kopšanas un materiālo resursu atbilstības zināšanas. Zināšanas par viesu uzņemšanas uzņēmuma struktūrvienības darba procesiem un pamatpakalpojumiem, to standarta uzskaites sistēmām. Pārdošanas procesa zināšanas. Tehnoloģisko iekārtu, inventāra un tehnoloģiskās dokumentācijas zināšanas. Izpratne par preču un izejvielu apriti. Ēdināšanas piedāvājuma izstrādes, vienlaicīgas dažādas sarežģītības ēdienu gatavošanas zināšanas. Izpratne par struktūrvienību sadarbību un pilnvērtīgu un efektīvu resursu izmantošanu, viesu apkalpošanas plānošanu. Valsts un vismaz divu svešvalodu zināšanas. Izpratne par uzņēmuma paškontroles sistēmas piemērošanu uzņēmumā. Tūrisma pakalpojumu rezervēšanas un pārdošanas zināšanas, tūrisma uzņēmuma infrastruktūras, atbilstošo apskates, atpūtas un izklaides objektu, to izmantošanas iespēju, kompleksa pakalpojuma veidošanas zināšanas. Tūrisma nozares terminoloģijas zināšanas, nozari reglamentējošo aktu un profesionālas saskarsmes principu zināšanas.
LKI 5. līmenis	Koordinēt izmitināšanas mītņu/uzņēmuma telpu un vides uzturēšanas darbus, veikt viesu uzņemšanas un uzņēmuma pakalpojumu pārdošanas darbus sadarbībā ar citiem darbiniekiem un speciālistiem; vadīt viesu apkalpošanas darbus, sadarbojoties ar citām struktūrvienībām, uzraudzīt un individuāli vai komandā veikt ēdienu piedāvājuma sagatavošanas darbus un kontrolēt ēdienu

1. Kvalifikācijas līmenis atbilstoši Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūrai	2. Nozares profesionālo kvalifikāciju līmeņa raksturojums [1]
	gatavošanas darbus; sagatavot tūrisma pakalpojumus. Ievērot darba drošības, vides aizsardzības, elektrodrošības, ergonomikas, ugunsdrošības un higiēnas prasības un skaidrot tās citiem darbiniekiem starptautiskā vidē. Viesu izmitināšanā – veidot telpu un vides uzkopšanas un uzturēšanas procesu un resursu grafikus, organizēt izmitināšanas mītnes/uzņēmuma resursu apriti, veidot viesu uzņemšanas pakalpojumu piedāvājumu, organizēt viesiem piedāvātos papildu pakalpojumus, izvērtēt konkurentus un noteikt mārketinga un pārdošanas kanālus, pakalpojumu pārdošanas cenas. Ēdināšanā – veidot ēdināšanas pakalpojumu uzņēmuma piedāvājumu un tehnoloģisko dokumentāciju. Plānot un uzraudzīt preču un izejvielu iepirkumus. Izvērtēt un kontrolēt ēdienu un dzērienu gatavošanas procesus un viesu apkalpošanas resursu atbilstību kvantitatīvi un kvalitatīvi. Vadīt apmaksas dokumentu apriti. Tūrismā – sagatavot tūrisma pakalpojumu programmu atbilstoši pasūtījumam un pieejamiem resursiem, sagatavot tās aprakstus, aprēķināt tūrisma pakalpojumu programmas izmaksas un pārdošanas cenu, veikt tūrisma pakalpojumu programmas rezervācijas. Telpu un vides uzkopšanas un izmitināšanas mītnes/uzņēmuma resursu aprites zināšanas. Vispusīgas un specializētas zināšanas par viesu uzņemšanas pakalpojumu piedāvājuma veidošanu, darbības un efektivitātes izvērtēšanu. Papildu pakalpojumu organizēšanas, jaunu izmitināšanas mītņu/uzņēmumu pakalpojumu noteikšanas, konkurences izvērtēšanas, mārketinga un pārdošanas zināšanas. Ēdināšanas piedāvājuma veidošanas, tehnoloģiskās dokumentācijas attīstīšanas un pilnveidošanas, resursu un organizācijas plānošanas zināšanas. Preču un izejvielu fizikālo un ķīmisko rādītāju atbilstības izvērtēšanas, ražošanas plānošanas, virtuves tehnoloģisko procesu kontroles un izvērtēšanas zināšanas. Viesu apkalpošanas plānošanas, organizēšanas, un resursu sadales organizēšanas zināšanas. Izpratne par uzņēmuma paškontroles sistēmas prasību nodrošināšanu uzņēmumā. Tūrisma nozares terminoloģijas, nozari reglamentējošo nacionālo un ES normatīvo aktu, tūrisma pakalpojumu programmu izveides un profesionālas saskarsmes principu zināšanas.
LKI 6. līmenis	Individuāli vai komandā, vai vadot komandas darbu, plānot, vadīt, izstrādāt un uzraudzīt tūrisma nozares – uzņēmuma organizatorisko struktūrvienību tehnoloģiskos procesus, pakalpojumus un to kvalitāti ikdienā un mainīgos apstākļos, organizēt to izpildei nepieciešamos resursus un atbildēt par savu un/ vai savas komandas veiktā darba rezultātiem un kvalitāti, ievērojot un skaidrojot darba drošības, vides aizsardzības, elektrodrošības, ergonomikas, ugunsdrošības un higiēnas prasības citiem darbiniekiem starptautiskā vidē. Noteikt risku mazinošos pasākumus un uzņēmuma kvalitātes prasības tehnoloģiskajiem un pakalpojumu sniegšanas procesiem, uzraudzīt to ievērošanu, piedalīties kvalitātes sistēmas ieviešanā uzņēmumā. Viesu izmitināšanā – izstrādāt viesu cikla darba organizācijas dokumentāciju un kvalitātes standartus, uzraudzīt struktūrvienības darbības procesus, atbildēt par ilgtspējīguma principu ievērošanu resursu apsaimniekošanā, nodrošināt visu resursu apsaimniekošanas kontroli, definēt uzņēmuma stratēģiskos darbības virzienus. Ēdināšanā – koordinēt tehnoloģisko iekārtu un ražošanas procesu mijiedarbību. Plānot preču un izejvielu pasūtījumu un iepirkumu grafikus dažādos termiņos. Koordinēt ēdienu gatavošanas darba uzdevumus atbilstoši plāniem. Plānot viesu apkalpošanas nedēļas/ mēneša darba procesus. Tūrismā – veidot tūrisma nozares uzņēmuma attīstības stratēģiju. Definēt

1. Kvalifikācijas līmenis atbilstoši Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūrai	2. Nozares profesionālo kvalifikāciju līmeņa raksturojums [1]
	galamērķus, ņemot vērā tirgus situāciju un uzņēmuma darbības specifiku vai stratēģiju, sastādīt programmu realizācijas grafikus, izvērtēt izmaksu aprēķinus un apstiprināt pārdošanas cenu, slēgt līgumus ar piegādātājiem, partneriem un vienoties par līgumu nosacījumiem, izvērtēt un apstiprināt tūrisma pakalpojumu programmu aprakstus. Konsultēt un vadīt rezervēšanas, ceļojumu veidošanas, klientu apkalpošanas un ceļojumu pārdošanas procesus. Telpu un vides kopšanas darba organizācijas, tehnoloģiskās dokumentācijas zināšanas. Izpratne par ilgtspējīguma principu struktūrvienības procesos un kvalitātes standartiem saimnieciskajā darbībā. Viesu uzņemšanas pakalpojumu mijiedarbības, stratēģijas plānošanas un pakalpojumu pārdošanas zināšanas. Zināšanas par resursu un organizācijas plānošanu visās struktūrvienībās. Izpratne par preču un izejvielu sagādes, pieņemšanas un uzglabāšanas procesu organizēšanu un plānošanu. Ēdināšanas piedāvājuma analīzes un stratēģijas veidošanas zināšanas. Pamata un specializētas zināšanas par viesu apkalpošanas darbu procesu. Izpratne par paškontroles sistēmas piemērošanu nozares uzņēmumā. Tūrisma pakalpojumu sagatavošanas, rezervēšanas un pārdošanas zināšanas. Tūrisma nozares pakalpojumu un nozares attīstības tendenču un inovāciju, nozari reglamentējošo nacionālo un ES normatīvo aktu prasību zināšanas.

1. Kvalifikācijas līmenis atbilstoši Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūrai	2. Nozares profesionālo kvalifikāciju līmeņa raksturojums [1]
LKI 7. līmenis	Individuāli vai komandā, vai vadot vairākas komandas paralēli, plānot, vadīt un nodrošināt tūrisma nozares uzņēmuma tehnoloģisko procesu un pakalpojumu, to kvalitātes un pilnveides realizāciju ikdienā un mainīgos apstākļos, plānot un organizēt to izpildei nepieciešamos resursus un atbildēt par savu un savas komandas veiktā darba rezultātiem un kvalitāti, uzraugot darba drošības, vides aizsardzības, elektrodrošības, ergonomikas, ugunsdrošības un higiēnas prasību ievērošanu starptautiskā vidē. Noteikt risku mazinošos pasākumus, izstrādāt un ieviest uzņēmuma tehnoloģisko un pakalpojumu sniegšanas procesu kvalitātes prasības un/ vai uzņēmuma kvalitātes sistēmu, uzraudzīt to ievērošanu. Organizēt un nodrošināt darbinieku profesionālās pilnveides un attīstības pasākumus. Noteikt uzņēmuma virzienu un stratēģiju, plānot uzņēmuma pakalpojumu un piedāvājuma attīstības virzienus, tendences, finanšu resursus, atbilstoši pieprasījumam un normatīvo aktu prasībām. Koordinēt pakalpojumu izstrādi un ieviešanu, izmantojot uzņēmuma stratēģiju un citu dokumentāciju, atbilstoši uzņēmuma kvalitātes prasībām un/ vai kvalitātes sistēmas prasībām, uzraudzīt uzņēmuma mārketinga aktivitāšu un materiālu realizāciju. Izstrādāt uzņēmuma kvalitātes standartus. Uzraudzīt tehniskās un tehnoloģiskās dokumentācijas pilnveidi un ieviešanu. Analizēt informāciju par tūrisma nozares tendencēm vietējā un starptautiskā līmenī, pakalpojumu pieprasījuma izmaiņām, izstrādāt un ieviest izmaiņas tūrisma nozares pakalpojumu piedāvājumā vai tehnoloģiskajos procesos. Tūrisma nozares pakalpojumu, to izstrādes un ieviešanas padziļinātas zināšanas. Tehnoloģiskā un/ vai pakalpojumu sniegšanas procesa un uzņēmuma saimnieciskās darbības plānošanas, organizēšanas, vadīšanas un ilgtspējīgas attīstības principu, resursu nodrošināšanas procesa vadības paplašinātas zināšanas. Kvalitātes sistēmas, paškontroles sistēmas izstrādes, ieviešanas un uzraudzības zināšanas. Jaunāko tūrisma nozares un starpnozaru tendenču, inovāciju un metožu, nozari reglamentējošo nacionālo un ES normatīvo aktu prasību, to izmaiņu un ietekmes uz nozares darbību zināšanas.
LKI 8. līmenis	Nav attiecināms.

Piezīmes.

*[1] * Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras (LKI) līmenis, Izglītības likuma 8.1 pants. Atbilstoši Profesionālās izglītības likuma 5. pantam 1. un 8. LKI līmenis nav attiecināms.*

II. Nozares saistīto profesionālo kvalifikāciju un specializāciju pārskats				
3. Nozares profesijas standarta nosaukums	**4. Saistīto profesionālo kvalifikāciju un specializāciju nosaukumi**	**5. Profesionālās kvalifikācijas līmenis**	**6. Profesionālās kvalifikācijas raksturojums**	**7. Profesionālās kvalifikācijas daļas nosaukums, kvalifikācijas līmenis**
3.1. Ceļojumu biroju, tūrisma operatoru rezervēšanas pakalpojumi	4.1. Tūrisma pakalpojumu konsultants	4. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
	4.2. Tūrisma pakalpojumu organizators	5. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
	4.3. Tūrisma pakalpojumu vadītājs	6. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
3.2. Ēdināšanas pakalpojumi	4.4. Virtuves darbinieks	2. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
	4.5. Konditora palīgs	3. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
	4.6. Pavāra palīgs	3. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
	4.7. Bārmenis	4. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
	4.7.1. Viesmīlis	4. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav

3. Nozares profesijas standarta nosaukums	4. Saistīto profesionālo kvalifikāciju un specializāciju nosaukumi	5. Profesionālās kvalifikācijas līmenis	6. Profesionālās kvalifikācijas raksturojums	7. Profesionālās kvalifikācijas daļas nosaukums, kvalifikācijas līmenis
	4.7.2. Vīnzinis	4. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
	4.8. Konditors	4. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: Konditors gatavo dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus un starpproduktus ražošanas procesam, noformē gatavos konditorejas izstrādājumus pasniegšanai. Profesionālās kvalifikācijas reglamentācija, papildu prasības: Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados. Profesionālās kvalifikācijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā: EN: pastry-cook (ISCO)	Nav
	4.9. Pavārs	4. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: Pavārs nodrošina piegādāto produktu un izejvielu apriti un uzglabāšanu, gatavo dažādas sarežģītības ēdienus un noformē ēdienus pasniegšanai. Profesionālās kvalifikācijas reglamentācija, papildu prasības: Reizi gadā ir jāveic obligātā veselības pārbaude. Pirmreizēji jānoklausās kurss "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā", atkārtoti - reizi 3 gados.	Nav

3. Nozares profesijas standarta nosaukums	4. Saistīto profesionālo kvalifikāciju un specializāciju nosaukumi	5. Profesionālās kvalifikācijas līmenis	6. Profesionālās kvalifikācijas raksturojums	7. Profesionālās kvalifikācijas daļas nosaukums, kvalifikācijas līmenis
			Profesionālās kvalifikācijas citi nosaukumi, t.sk. svešvalodā: EN: cook (ISCO, ESCO)	
	4.9.1. Kuģa pavārs	4. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: . Profesionālās kvalifikācijas reglamentācija, papildu prasības: .	Nav
	4.9.2. Restorāna pavārs	4. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: . Profesionālās kvalifikācijas reglamentācija, papildu prasības: .	Nav
	4.10. Ēdināšanas tehnologs	5. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
3.3. Izmitināšana	4.11. Mājkalpotājs	2. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
	4.12. Viesnīcas istabenis	3. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
	4.13. Viesmīlības pakalpojumu speciālists	4. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav

3. Nozares profesijas standarta nosaukums	4. Saistīto profesionālo kvalifikāciju un specializāciju nosaukumi	5. Profesionālās kvalifikācijas līmenis	6. Profesionālās kvalifikācijas raksturojums	7. Profesionālās kvalifikācijas daļas nosaukums, kvalifikācijas līmenis
	4.14. Viesu uzņemšanas dienesta speciālists	4. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav
	4.15. Viesnīcu pakalpojumu organizators	5. PKL	Profesionālās kvalifikācijas apraksts: .	Nav

Vispārīga informācija	
Iesniedzējs	Tūrisma nozares ekspertu padome
Iesniegums	Nav
Nozares ekspertu padomes, nozares ministrijas vai tās deleģētas institūcijas vai piesaistīto nozares ekspertu atzinums	Nav
Saskaņojums PINTSA	03.02.2026 PINTSA protokols
Iepriekš saskaņotā redakcija	01.01.2026