

## **KONDITORA PALĪGA PROFESIJAS STANDARTS**

<b>1. Profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis</b>	
<b>Konditora palīgs</b>	Otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis (2 .PKL) (atbilst trešajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (3.LKI))
<b>2. Profesionālās kvalifikācijas prasības</b>	
<b>Profesijas specializācijas:</b> Nav.	
<b>Saistītās profesijas, kvalifikācijas līmenis:</b> Konditors, trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI)).	
<b>3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu kopsavilkums</b>	
<p>Konditora palīgs veic darba uzdevumus konditorejas vai ēdināšanas uzņēmumā atbilstoši konditora norādījumiem. Veic izejvielu un produktu pirmapstrādi, sagatavo darbam inventāru, tehnoloģiskās iekārtas. Gatavo konditorejas starpproduktus un izstrādājumus, ievērojot receptūras.</p> <p>Konditora palīga pienākumi un uzdevumi:</p> <p>3.1. Darbu izpilde konditorejas cehā:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– veikt savu darba uzdevumu racionāli izmantojot saistītos resursus;</li><li>– sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, inventāru atbilstoši instrukcijām un norādījumiem;</li><li>– ievērot darba un personīgās higiēnas prasības;</li><li>– sadarboties ar konditoru un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē;</li><li>– ievērot receptūru un tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģisko procesu secību.</li></ul> <p>3.2. Izejvielu pirmapstrāde:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– pieņemt izejvielas no noliktavas;</li><li>– svērt un dozēt izejvielas un produktus;</li><li>– veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi;</li><li>– ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādē;</li><li>– novērtēt izejvielu kvalitāti ar sensorās vērtēšanas metodēm;</li><li>– sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam.</li></ul> <p>3.3. Maizes un miltu izstrādājumu gatavošana:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstoši maizes veidam;</li><li>– sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas;</li><li>– piedalīties dažāda veida miltu maizes mīklas gatavošanā;</li><li>– veidot dažādas sarežģītības izstrādājumus;</li><li>– ievērot katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu;</li></ul>	

- apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus.

#### 3.4. Konditorejas izstrādājumu gatavošana:

- gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem;
- veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus;
- gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc konditora norādījumiem;
- sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei pēc konditora norādījumiem;
- cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus;
- sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus pēc konditora norādījumiem.

#### 3.5. Desertu sagatavju veidošana sadarbībā ar konditoru:

- precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības desertu gatavošanas procesos;
- lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši deserta veidam pēc konditora norādījumiem;
- sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādiem desertiem;
- lietot atbilstošu apstrādes veidu dažādu desertu gatavošanā.

#### 3.6. Gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšana un sagatavošana realizācijai:

- sagatavot atbilstošu iepakojumu un materiālus gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanai;
- iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus;
- sasaldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus;
- saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus;
- sagatavot pasūtījumus;
- ievērot gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus.

#### 3.7. Profesionālās darbības pamatprincipu ievērošana:

- sazināties valsts valodā;
- lietot profesionālo terminoloģiju vienā svešvalodā;
- sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus;
- pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas atskaišu sagatavošanā;
- ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības;
- ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus;
- novērtēt savas darba spējas un veselības stāvokli darbavietā un darba pienākumu izpildes laikā;
- nelaimes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem;
- pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai;
- iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā;
- pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.

**4. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,  
PROFESIONĀLĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Profesionālās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)
4.1.	Veikt savu darba uzdevumu racionāli izmantojot saistītos resursus.	Novērtēt darba vidi.  Atbildīgi izvērtēt resursu pieejamību.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Uzņēmuma un darba vides resursi – to raksturojums.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Darba plānu un grafiku ievērošana.	Spēja izvērtēt un veikt savu darba uzdevumu, nodrošinot saistītos resursu racionālu izmantošanu.  3.LKI
4.2.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, inventāru atbilstoši instrukcijām un norādījumiem.	Apzināt tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra atbilstību darba uzdevumam.  Informēt atbildīgo darbinieku par iekārtas tehniskajām nepilnībām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Darba drošības prasības. Tehnoloģisko iekārtu veidi, raksturojums un ekspluatācijas noteikumi.	Spēja atbildīgi apzināt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesiem.  3.LKI
4.3.	Ievērot darba un personīgās higiēnas prasības.	Ievērot personīgās higiēnas prasības.  Ievērot personālhigiēnas prasības.  Lietot darbā individuālos aizsardzības līdzekļus, t.sk. aizsargtērpu.  Veikt regulāru veselības stāvokļa pārbaudi.  Ievērot telpu, iekārtu un ražošanas higiēnas prasības.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Nozares iekšējie un ārējie normatīvie akti.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Labas higiēnas prakses vadlīnijas. Minimālās higiēnas prasības uzņēmumā.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Personīgās higiēnas prasības. Personālhigiēnas prasības uzņēmumā. Individuālo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības.	Spēja ievērot personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasības ražošanas procesos, atbilstoši normatīvo aktu prasībām.  3.LKI
4.4.	Sadarboties ar konditoru un kolēģiem darba uzdevumu plānošanā un izpildē.	Analizēt saņemto uzdevumu kopā ar konditoru un kolēģiem.  Noskaidrot darba uzdevuma saturu un izpildes termiņus.  Veikt darbus ievērojot konditora norādījumus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Profesionālā ētika. Profesionālā saskarsme. Darbs komandā. Laika plānošanas pamatprincipi.	Spēja atbildīgi sadarboties ar konditoru darba un laika plānošanā uzdevumu izpildei.  3.LKI

		Veikt profesionālos darba uzdevumus, ievērojot racionālu laika sadalījumu.			
4.5.	Ievērot receptūru un tehnoloģisko karšu prasības un tehnoloģisko procesu secību.	Izvērtēt konditorejas izstrādājumu receptūru un tehnoloģisko karšu saturu. Precīzi ievērot konditorejas izstrādājumu tehnoloģiskos procesus un to secību.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskie procesi. Tehnoloģiskā dokumentācija.	Spēja precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas prasība un tehnoloģisko procesu secību.	3.LKI
4.6.	Pieņemt izejvielas no noliktavas.	Izvērtēt izejvielas un produktus, izmantojot sensorās vērtēšanas metodes. Ievērot izejvielu un produktu pieņemšanas kritērijus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu grupas, to raksturojums. Sensorās vērtēšanas metodes. Produktu pieņemšanas un kontroles kritēriji.	Spēja pieņemt izejvielas atbilstoši norādījumiem.	3.LKI
4.7.	Svērt un dozēt izejvielas un produktus.	Sagatavot mērinstrumentus darba procesam. Precīzi svērt un dozēt produktus un izejvielas, ievērojot receptūras.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Mērinstrumentu izmantošana. Profesionālā terminoloģija. Svaru mērvienības.	Spēja precīzi svērt un dozēt produktus un izejvielas, ievērojot receptūru nosacījumus.	3.LKI
4.8.	Veikt izejvielu un produktu pirmapstrādi.	Sagatavot pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu darba procesam. Ievērot tehnoloģisko karšu norādījumus. Veikt izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam. Atbildīgi ievērot higiēnas prasības veicot pirmapstrādi.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu un izejvielu pirmapstrādes veidi. Tehnoloģiskais aprīkojums, inventārs.	Spēja veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam.	3.LKI
4.9.	Ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādē.	Ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus. Kontrolēt produktu un izejvielu kvalitāti pirmapstrādes laikā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Noliktavu saimniecības raksturojums.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu un izejvielu kvalitātes rādītāji. Uzglabāšanas prasības un termiņi. Produktu grupu saderība.	Spēja ievērot un kontrolēt katras produktu grupas uzglabāšanas režīmus un kvalitāti dažādos termiņos.	3.LKI

4.10.	Novērtēt izejvielu kvalitāti ar sensorās vērtēšanas metodēm.	Novērtēt sensori izejvielu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus pēc noteiktiem kritērijiem.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Mikrobioloģiskās, fizikālās un ķīmiskās vērtēšanas metodes.	Spēja izvērtēt izejvielu un produktu kvalitāti, izmantojot sensorās vērtēšanas metodes.	3.LKI
		Informēt atbildīgo darbinieku par neatbilstību izejvielu kvalitātes prasībās.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu raksturojošās īpašības/raksturojums. Sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojums.		
4.11.	Sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam.	Sagatavot ražošanai izejvielas, produktus, piedevas un materiālus atbilstoši konditora norādījumiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Nepieciešamo izejvielu un produktu raksturojums. Starpproduktu gatavošanas veidi un paņēmieni. Izejvielu un produktu uzglabāšanas prasības.	Spēja sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam.	3.LKI
		Gatavot starpproduktus.			
		Ievērot sagatavoto izejvielu un starpproduktu uzglabāšanas prasības un nosacījumus.			
4.12.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstoši maizes veidam.	Apzināt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu atbilstību maizes veidam un specifikai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģiskās instrukcijas, receptūras.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un to ekspluatācijas noteikumi. Specifiskais aprīkojums, piederumi un to pielietojums.	Spēja sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai.	3.LKI
		Sagatavot specifisko aprīkojumu un piederumus.			
		Veikt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra ikdienas apkopi.			
4.13.	Sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas.	Noteikt izejvielu, produktu un piedevu atbilstību, ievērojot tehnoloģisko instrukciju norādījumus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Matemātiskie aprēķini. Izejvielu, produktu un piedevu raksturojums, sagatavošanas veidi.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu, produktu un piedevu maizei un izstrādājumiem sagatavošanas tehnoloģiskie procesi.	Spēja precīzi sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam.	3.LKI
		Precīzi sagatavot izejvielu, produktu un piedevu apjomu atbilstoši receptūrai.			

4.14.	Piedalīties dažāda veida miltu maizes mīklu gatavošanā.	Izvēlēties mīklām atbilstošās pamata un papildus izejvielas: <ul style="list-style-type: none"> <li>– rudzu maizei;</li> <li>– kviešu maizei;</li> <li>– jaukto miltu maizei;</li> <li>– speciālai/īpašai maizei (griķu, kukurūzas u.c.).</li> </ul>	<u>Izpratnes līmenī:</u> Maizes daudzveidība un iedalījums (t.sk. bezglutēna izstrādājumi).  <u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes gatavošanas laikā notiekošie procesi Maizes uzturvērtība. Maizes gatavošanas un ražošanas pamata un papildu izejvielas. Maizes ražošanas receptūras t.sk. klasisko Latvijas rudzu maizes receptūras. Plaucējuma, ierauga, iejavas un mīklas gatavošanas paņēmieni. Ierauga, plaucējumu un mīklas kvalitātes prasības. Maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmi/parametri.	Spēja gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus.	3.LKI
		Gatavot plaucējumus, iejavas un ieraugus.			
		Gatavot mīklas dažādos veidos/paņēmienos atbilstoši receptūrai.			
		Apstrādāt dažādas mīklas.			
4.15.	Veidot dažādas sarežģītības izstrādājumus.	Veidot dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Mīklu gatavošanas tehnoloģijas un paņēmieni. Mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskie procesi un režīmi. Izstrādājumu veidi un to gatavošanas tehnoloģijas.	Spēja pēc konditora norādījumiem veidot dažādas sarežģītības izstrādājumus.	3.LKI
		Veidot dažādu mīklu starpproduktus.			
		Izvērtēt ražošanas procesu tehnoloģiskās norises.			
4.16.	Ievērot katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu.	Ievērot tehnoloģiskajā kartē atbilstošo/noteikto cepšanas režīmu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskās instrukcijas. Termiskās apstrādes paņēmieni. Cepšanas režīmi un veidi.	Spēja piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu.	3.LKI
		Uzraudzīt un nodrošināt atbilstošo cepšanas režīmu atbilstoši maizes veidam un izstrādājumam.			
		Sekot mīklu un starpproduktu kvalitātes rādītāju izmaiņām cepšanas laikā.			
4.17.	Apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās	Apstrādāt gatavos izstrādājumus pēc cepšanas/termiskās apstrādes.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Apstrādes metodes, materiāli un	Spēja apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, novērtējot	3.LKI

	izstrādājumus.	<p>Noformēt gatavos izstrādājumus (maize, cepumi, smalkmaizītes, kliņģeri, u.c).</p> <p>Rūpīgi veikt pēcapstrādi.</p> <p>Novērtēt izstrādājumu kvalitātes rādītājus sadarbībā ar konditoru.</p>	<p>tehnoloģijas.</p> <p>Kvalitatīvi izceptas maizes un tās izstrādājumu kvalitatīvie rādītāji un to raksturojums.</p> <p>Pēcapstrādes paņēmieni.</p>	izstrādājumu kvalitāti.	
4.18.	Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem.	<p>Gatavot mīklas ar dažādiem paņēmieniem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bez rauga mīklas;</li> <li>– rauga mīklas;</li> <li>– smilšu mīklas;</li> <li>– mīklas bez glutēna;</li> <li>– plaucētās mīklas;</li> <li>– biskvīta mīklas;</li> <li>– piparkūku mīklas u.c..</li> </ul> <p>Ievērot dažādu mīklu gatavošanas tehnoloģiskos procesus.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Mīklu izejvielu raksturojums.</p> <p>Mīklu veidi.</p> <p>Mīklas ražošanas un gatavošanas tehnoloģijas.</p> <p>Atbilstošie mīklu gatavošanas tehnoloģiskie procesi un režīmi.</p> <p>Dažādu mīklu gatavošanā izmantojamās tehnoloģiskās iekārtas, to veidi, pielietojums.</p>	Spēja gatavot dažādas mīklas, atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai.	3.LKI
4.19.	Veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus.	<p>Rūpīgi izvērtēt mīklu kvalitātes rādītājus.</p> <p>Veidot dažādu mīklu starpproduktus.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Starpproduktu veidi.</p> <p>Starpproduktu gatavošanas metodes.</p>	Spēja veidot dažādu mīklu starpproduktus un izvērtēt mīklas kvalitātes rādītājus sadarbībā ar konditoru.	3.LKI
4.20.	Gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc konditora norādījumiem.	<p>Gatavot, ievērojot receptūru:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas;</li> <li>– šokolādes apdares krēmus un pildījumus, masas;</li> <li>– cukura apdares materiālus;</li> <li>– sauso izejvielu pildījumus, krēmus;</li> <li>– olbaltuma krēmus un pildījumus, masas;</li> <li>– piena produktu krēmus un pildījumus, masas.</li> </ul> <p>Precīzi ievērot gatavo apdares materiālu, pildījumu un krēmu uzglabāšanas režīmus</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Apdares krēmu un pildījumu izejvielu grupu raksturojums.</p> <p>Apdares krēmu un pildījumu gatavošanas tehnoloģijas un metodes.</p> <p>Apdares krēmu un pildījumu gatavošanas tehnoloģiskie procesi un režīmi.</p>	Spēja gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus un precīzi ievērot gatavo izstrādājumu uzglabāšanas prasības.	3.LKI

		un termiņus.			
4.21.	Sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei pēc konditora norādījumiem.	Lietot tehnoloģisko aprīkojumu un/vai inventāru atbilstoši uzdevumam. Veidot starpproduktus. Vizuāli novērtēt starpproduktu gatavību cepšanai. Apstrādāt starpproduktus pirms termiskās apstrādes.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģisko procesu norise starpproduktos to sagatavošanas laikā termiskajai apstrādei. Starpproduktu apstrādes paņēmieni.	Spēja sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei.	3.LKI
4.22.	Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus.	Precīzi pielāgot temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam. Apstrādāt gatavos izstrādājumus pēc termiskās apstrādes. Sensori novērtēt gatavos izstrādājumus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Termiskajā apstrādē noritošie ķīmiskie procesi. Dažādu mīklu starpproduktu svara zudumi termiskās apstrādes laikā.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Apstrādes materiāli un tehnoloģijas. Izmaiņas termiskās apstrādes laikā. Temperatūras režīma izvēle atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam. Dažādu mīklu, gatavo izstrādājumu sensorie un kvalitātes rādītāji. Pēc apstrādes paņēmieni.	Spēja cept dažādu mīklu gatavos izstrādājumus atbilstoši konkrētā izstrādājuma prasībām.	3.LKI
4.23.	Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus pēc konditora norādījumiem.	Piemērot izstrādājuma veidam atbilstošus materiālus un izejvielas. Atbildīgi izvēlēties izstrādājuma noformēšanai atbilstošu krāsvielu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Profesionālā terminoloģija svešvalodā. Dabas velšu pielietošana konditorejas izstrādājumu noformēšanā.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu un izejvielu raksturojums un specifikācija. Noformēšanas materiālu saderība ar izstrādājumu. Noformēšanas materiālu apstrādes paņēmieni. Krāsvielu raksturojums un iedalījums. Pārtikas piedevu nekaitīgums.	Spēja sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanā dažādus izmantojamus materiālus.	3.LKI



			Inventāra pielietošana noformēšanā.		
4.24.	Precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības desertu gatavošanas procesos.	Lasīt tehnoloģisko dokumentāciju un/vai receptūru. Precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas un/vai receptūru prasības.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskā dokumentācija.	Spēja piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu dažādu desertu gatavošanai, precīzi ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības.	3.LKI
4.25.	Lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši desertu veidam pēc konditora norādījumiem.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru desertu gatavošanai. Nodrošināt atbilstošu temperatūras un laika režīmus tehnoloģiskajās iekārtās.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Temperatūras režīmi. Aukstumiekārtu veidi, to raksturojums. Termiskās apstrādes iekārtu veidi un to raksturojums. Konditorejas aprīkojums – raksturojums un lietošana.	Spēja sagatavot lietošanai tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu ražošanai atbilstoši desertu veidam.	3.LKI
4.26.	Sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādiem desertiem.	Atbildīgi izvēlēties atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem. Piemērot atbilstošos desertu noformēšanas materiālus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu grupu saderība. Izejvielu un materiālu atbilstība desertu veidam.	Spēja atbildīgi sagatavot dažādu desertu gatavošanai produktus, izejvielas un materiālus.	3.LKI
4.27.	Lietot atbilstošu apstrādes veidu dažādu desertu gatavošanā.	Izvēlēties atbilstošu apstrādes veidu desertu gatavošanai: – ar termisko apstrādi; – bez termiskās apstrādes; – saldētajiem desertiem; – specializētajiem desertiem; – Latvijas klasiskiem desertiem; – pasaules klasiskie desertiem. Precīzi gatavot desertu atbilstoši receptūras nosacījumiem pēc konditora norādījumiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Termiskās apstrādes veidi. Higiēnas noteikumi. Saldēto desertu gatavošanas tehnoloģiskais process. Saldēto desertu pasniegšanas prasības un noteikumi. Pasaules klasikas desertu gatavošanas tradīcijas. Latvijas klasikas desertu izejvielu izvēle un to raksturojums. Ēdienu gatavošanas tradīcijas reģionos. Profesionālā terminoloģija, t.sk svešvalodā.	Spēja gatavot un noformēt desertus, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus.	3.LKI

4.28.	Sagatavot atbilstošu iepakojumu un materiālus gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanai.	Izvēlēties iepakojumu veidus starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Iepakojamā materiāla marķējums. Iesaiņojamā un iepakojamā materiāla funkcijas. Higiēnas prasības iepakojamajiem un iesaiņojamajiem materiāliem.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Iepakojuma un materiālu atbilstības raksturojums un kritēriji..	Spēja sagatavot atbilstošu iepakojumu un materiālu, precīzi ievērojot higiēnas prasības.	3.LKI
		Precīzi ievērot iepakojamā materiāla marķējumu un higiēnas prasības tā lietošanai.			
4.29.	Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	Sagatavot starpproduktus un gatavos izstrādājumus iepakojšanai vakuumā vai speciālajos iepakojumos.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Iepakojšanas veidi un paņēmieni. Vakuuma iepakojumu vai speciālo iepakojumu veidi un pielietojums. Iepakojuma materiālu veidi, to raksturojums un izvēle.	Spēja iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	4.LKI
		Pārbaudīt iepakojamā materiāla atbilstību paredzētajam pielietojumam.			
		Iepakot produktu atbilstoši tehnoloģiskai instrukcijai un iekārtu ekspluatācijas instrukcijai.			
4.30.	Sasaldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	Piemērot katram starpproduktam un gatavajam izstrādājumam atbilstošu sasaldēšanas režīmus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Marķēšanas noteikumi sasaldētiem un saldētiem produktiem. Sasaldēto un saldēto starpproduktu un gatavo izstrādājumu marķējumu īpašās prasības.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Temperatūras režīmi. Risku analīze. Sasaldēto un saldēto starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas noteikumi. Mērinstrumentu lietošana.	Spēja sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos konditorejas izstrādājumus.	4.LKI
		Kontrolēt sasaldēšanas temperatūru starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas laikā atbilstoši kritērijiem.			
4.31.	Saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	Ievērot gatavo izstrādājumu un starpproduktu saldēšanas prasības.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Noliktavu saimniecības raksturojums.	Spēja sagatavot pasūtījumu un nodrošināt gatavo izstrādājumu un	3.LKI
		Kontrolēt saldēto starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas temperatūras režīmu un laiku.			
4.30.	Sagatavot pasūtījumus.	Komplektēt gatavos izstrādājumus atbilstoši pasūtījumiem.			

		Nodot uzglabāšanai noliktavās vai realizācijai.	Noliktavu raksturojums. <u>Lietošanas līmenī:</u> Dokumentu pārvaldība. Uzglabāšanas vai noliktavas dokumentācijas sagatavošana.	starpproduktu nodošanu noliktavā vai realizācijai.	
4.31.	Ievērot gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus.	Ievērot gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas temperatūru un termiņu. Ievērot marķējumu un tā informāciju uzglabāšanā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Uzglabāšanas režīmi un termiņi konditorejas izstrādājumiem.	Spēja nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā.	3.LKI

**5. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu izpildei nepieciešamās prasmes un attieksmes,  
VISPĀRĒJĀS zināšanas un kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Vispārējās zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
5.1.	Sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos.	Plānot darbus atbilstoši dienas plānam. Veikt darbus, ievērojot racionālu laika sadalījumu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Laika plānošana.	Spēja sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē.	4.LKI
5.2.	Sazināties valsts valodā.	Sazināties valsts valodā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Vārdu krājums. Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Valsts valoda.	Spēja izteikt un interpretēt jēdzienus, domas, faktus un viedokli gan mutiski, gan rakstiski.	3.LKI
5.3.	Lietot profesionālo terminoloģiju vienā svešvalodā.	Sazināties mutiski un rakstiski svešvalodā. Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Gramatikas un valodas funkcijas. Verbālās mijiedarbības veidi. Valodas stili un intonācijas iezīmes. Valodas un komunikācijas daudzveidība dažādos kontekstos.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Svešvaloda. Starpkultūru mijiedarbība.	Spēja sazināties vismaz vienā svešvalodā.	3.LKI
5.4.	Sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	Sadarboties komandā apzinoties savu atbildību kopējā uzdevuma veikšanā. Efektīvi sadarboties dažādās vidēs un situācijās, veicot profesionālos pienākumus. Kritiski un radoši domāt.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Sociālo attiecību dažādība. Sabiedrības sociālā un politiskā struktūra.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Sadarbības veicināšanas principi Komandas izveide.	Spēja efektīvi iesaistīties komandas darbā, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	3.LKI

		Racionāli plānot savu un komandas laiku.	Konfliktu novēršana.		
		Identificēt stresa rašanās cēloņus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Laika plānošanas paņēmieni. Efektīvas saskarsmes un sadarbības paņēmieni. Lietišķās komunikācijas process.		
5.5.	Pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas dažādu profesionālo dokumentu sagatavošanā.	Lietot datoru un biroja tehniku.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Normatīvie akti informācijas tehnoloģiju jomā. Datora un biroja tehnikas darbības principi.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Lietojumprogrammas atbilstoši darba uzdevumam. Darbs ar biroja tehniku. Informācijas sistēmu drošība. Datoru drošības programmas.	Spēja pārliecinoši un droši izvēlēties un lietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas profesionālo darba uzdevuma veikšanai.	3.LKI
		Mērķtiecīgi apstrādāt informāciju, izvēloties piemērotāko risinājumu.			
		Atbildīgi apmainīties ar informāciju.			
		Patstāvīgi sagatavot profesionālos dokumentus un organizēt to plūsmu, izmantojot lietojumprogrammas.			
		Atrast nepieciešamo informāciju interneta resursos, datu nesējos.			
		Izvērtēt kritiski informācijas ticamību.			
5.6.	Ievērot darba tiesību, darba aizsardzības un vides aizsardzības prasības.	Organizēt darba vietu atbilstoši darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un vides aizsardzības prasībām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Darba aizsardzības sistēmas organizācija.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Darba aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības, dabas un vides aizsardzības normatīvie akti. Ilgtspējīgas attīstības būtība. Darba apstākļi un cilvēka veselība kā dzīves kvalitātes nosacījums. Ugunsdrošības aizsardzības līdzekļi un to pielietošana.	Spēja ievērot darba tiesību, darba, vides, ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus, ievērojot normatīvo aktu prasības.	3.LKI
		Novērtēt darba vides riska faktoru ietekmi uz veselību.			
		Ievērot darba likumdošanas prasības.			
		Ievērot uzņēmuma darba iekšējās kārtības noteikumus.			
5.7.	Ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības	Pielietot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošības noteikumus, veicot konditora pienākumus.	Ergonomikas pamatprincipi. Darba vides riska faktori un novērtēšanas metodes.	Spēja noteikt darba vides apstākļu kaitīgo ietekmi uz veselību.	3.LKI

	noteikumus.	Pielietot ugunsdrošības aizsardzības līdzekļus.	Atkritumu šķirošanas nepieciešamība.  <u>Lietošanas līmenī:</u> Darba vides riska faktoru novēršanas preventīvie pasākumi. Normatīvie akti darba aizsardzības jomā. Elektrodrošības noteikumi. Drošības signāli un zīmes. Darba aizsardzības līdzekļi un to pielietošana.		
5.8.	Novērtēt savas darba spējas un veselības stāvokli darbavietā un darba pienākumu izpildes laikā.	Ievērot ergonomikas prasības darba vietas iekārtošanā.  Sagatavot darba vietu drošai darba veikšanai.	Individuālo un kolektīvo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības. Droši un ergonomiski darba paņēmieni. Pirmā palīdzība. Rīcība ārkārtas situācijā.	Spēja sniegt pirmo palīdzību un rīkoties ārkārtas situācijā.	3.LKI
5.9.	Nelaiemes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem.	Pielietot ABC-shēmu viskritiskāko stāvokļu novēršanai, dzīvības saglabāšanai un uzturēšanai.  Sniegt pirmo palīdzību aroda negadījumos.	Pirmā palīdzība. Rīcība ārkārtas situācijā.		
5.10.	Pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai.	Pielietot matemātiskos aprēķinus izejvielu uzskaitē.  Veidot tehnoloģiskās kartes, matemātiski pamatojot aprēķinus.  Kritiski un radoši domāt.	<u>Lietošana:</u> Rēķināšana. Mērvienības un formas. Matemātiskas metodes un instrumenti.	Spēja pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevuma veikšanai.	3.LKI
5.11.	Iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā.	Personīgi iesaistīties jaunu ideju radīšanā, izrādot iniciatīvu.  Argumentēti definēt prioritātes.  Efektīvi plānot resursus.  Izvērtēt ekonomiskos riskus.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Uzņēmējdarbību regulējošie normatīvie akti.  <u>Izpratnes līmenī:</u> Ekonomiskie resursi un ekonomikas pamatproblēmas. Komercedarbības veidi. Biznesa plāna loma uzņēmējdarbībā.	Spēja radīt jaunas idejas un pieņemt pamatotus lēmumus konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā.	3.LKI

		Pieņemt lēmumus par problēmu risinājumu konkrētās situācijās.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Uzņēmuma darba organizācija. Darbu secības plānošana. Tirgzinības pamati.		
5.12.	Pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.	Izvērtēt profesionālo pieredzi un savas karjeras izaugsmes iespējas. Kritiski izvērtēt un izmantot iegūto informāciju profesionālajā darbībā. Pielietot dažādas mācīšanās stratēģijas.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Plānošanas un lēmumu pieņemšanas principi. <u>Izpratnes līmenī:</u> Darbinieka motivēšanas un talantu attīstīšanas nozīme darba kvalitātes paaugstināšanā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Mācīšanās stratēģijas. Pašvērtējuma principi.	Spēja plānot un pieņemt lēmumus savas profesionālās karjeras veidošanā.	3.LKI

<b>Vispārīga informācija</b>	
<b>Profesijas standarta iesniedzējs</b>	<p><b>Latvijas Darba devēju konfederācija.</b></p> <p><b>Profesijas standarta izstrādes darba grupa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dina Gira – eksperte, SIA "Baltic Restaurants Latvia" Daily konditorejas ražošanas vadītāja</li> <li>– Linda Bekmane – eksperte, SIA "Puratos Latvia", tehnologs-konsultants</li> <li>– Maija Kaire – eksperte, SIA "Kairi", valdes priekšsēdētāja</li> <li>– Marika Bērziņa – eksperte, SIA "Lanordija", produktu tehnologs-konditors</li> <li>– Ina Polisčenko – eksperte, SIA "Restorānu servisa skola", restorāns FERMA, vecākais konditors</li> <li>– Jānis Pumpiņš – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs</li> <li>– Liene Kalberga – moderatora asistente, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, biroja vadītāja.</li> </ul> <p><b>Metodiskais atbalsts:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.</li> </ul>
<b>Profesijas standarta ekspertu darba grupa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Madara Lūka – Ekonomikas ministrija, Nozaru politikas departaments, vecākā referente;</li> <li>– Līga Saleniece – Latvijas Darba devēju konfederācija, profesiju standartu izstrādes projektu vadītāja;</li> <li>– Maija Kaire – SIA "Kairi", valdes priekšsēdētāja;</li> <li>– Santa Graikste – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, izpilddirektore;</li> <li>– Jānis Pumpiņš – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs;</li> <li>– Anda Rezgale – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Tūrisma un komerczinību nodaļa, vadītāja;</li> <li>– Rita Jaurēna – Valsts izglītības satura centrs, Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļa, vecākā referente.</li> </ul>
<b>Profesijas standarta NEP atzinums</b>	29.01.2018.
<b>Profesijas standarta saskaņošana PINTSA</b>	07.02.2018.
<b>Profesijas standarta iepriekš saskaņotās redakcijas</b>	19.10.2001. IZM rīkojums Nr. 587