

KONDITORA PROFESIJAS STANDARTS

1. Profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Konditors	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3 .PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvastruktūras līmenim (4. LKI))
2. Profesionālās kvalifikācijas prasības	
Profesijas specializācijas: Nav.	
Saistītās profesijas, kvalifikācijas līmenis: Konditora palīgs.	
3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu un pienākumu kopsavilkums	
<p>Konditors veic pilna tehnoloģiskā cikla darbu izpildi konditorejas vai ēdināšanas uzņēmumā un organizē savu darbu - sagatavo atbilstošās izejvielas, gatavo un noformē dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus un desertus, ievērojot receptūru un tehnoloģiskās kartes prasības.</p> <p>Konditora pienākumi un uzdevumi:</p> <p>3.1. Darbu organizēšana konditorejas cehā:</p> <ul style="list-style-type: none">– plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu;– pārbaudīt tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra gatavību ražošanas procesam;– ievērot darba un personīgās higiēnas prasības;– sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos;– kontrolēt receptūru un tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu kopējā ražošanas procesā;– nodrošināt nepieciešamo ražošanas procesa dokumentācijas izveidi un apriti. <p>3.2. Izejvielu pirmapstrāde:</p> <ul style="list-style-type: none">– pieņemt produktus un izejvielas no noliktavas un piegādātājiem;– svērt un dozēt produktus un izejvielas;– veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi;– ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādē;– kontrolēt izejvielu kvalitāti ar sensorās vērtēšanas metodēm;– sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam;– nodrošināt izejvielu apriti konditorejas cehā un ražošanas procesā. <p>3.3. Ražošanas procesa nodrošināšana:</p> <ul style="list-style-type: none">– nodrošināt tehnoloģisko instrukciju ievērošanu starpproduktu un izstrādājumu ražošanā;– sagatavot tehnoloģiskās iekārtas aprīkojumu, inventāru un materiālus ražošanai;– nodrošināt izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskos procesus;– izvērtēt produktu un izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā;– novērtēt sensori starpproduktus un gatavos izstrādājumus. <p>3.4. Maizes gatavošana un cepšana:</p> <ul style="list-style-type: none">– sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstoši maizes	

veidam;

- sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas;
- gatavot dažādu miltu veidu maizes mīklas;
- veidot dažādas sarežģītības un veida maizes izstrādājumus;
- piemērot katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu;
- apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus.

3.5. Konditorejas izstrādājumu gatavošana:

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

3.6. Desertu gatavošana:

- nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas procesos;
- piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši deserta gatavošanas veidam;
- sagatavot dažādu desertu gatavošanai produktus, izejvielas un materiālus;
- piemērot atbilstošu apstrādes veidu dažādu desertu gatavošanā;
- izvērtēt gatavošanas procesu un desertu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā;
- noformēt desertus.

3.7. Gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšana un sagatavošana realizācijai:

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

3.8. Profesionālās darbības pamatprincipu ievērošana:

- sazināties valsts valodā;
- lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās;
- 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;
- 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.	Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu.	<p>Atbildīgi izvērtēt visu resursu pieejamību.</p> <p>Novērtēt darba vidi.</p> <p>Organizēt darba vietu konditorejas cehā.</p> <p>Ievērot telpu, iekārtu un personīgās higiēnas prasības darba uzdevuma veikšanā.</p> <p>Izstrādāt dienas plānu un laika grafiku.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Ražošanas plūsmas. Racionāla darba procesa paņēmieni. Darba plānu un grafiku veidošana. Darbu secības plānošana.</p>	Spēja plānot un veikt savu darbu, racionāli izmantojot saistītos resursus.	4.LKI
4.2.	Pārbaudīt tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra gatavību ražošanas procesam.	<p>Izvēlēties tehnoloģisko aprīkojumu un inventāru atbilstoši darba uzdevumam.</p> <p>Izvērtēt tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra tehnisko stāvokli un gatavību darbam.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Konditorejas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskie procesi. Darba drošības prasības. Tehnoloģisko iekārtu veidi, raksturojums un ekspluatācijas noteikumi.</p>	Spēja atbildīgi novērtēt tehnoloģiskā aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesiem.	4.LKI
4.3.	Ievērot darba un personīgās higiēnas prasības.	<p>Piemērot personīgās higiēnas prasības.</p> <p>Ievērot personālhigiēnas prasības.</p> <p>Lietot darbā individuālos aizsardzības līdzekļus, t.sk. aizsargtērpu.</p> <p>Veikt regulāru veselības stāvokļa pārbaudi.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u></p> <p>Nozares iekšējie un ārējie normatīvie akti.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u></p> <p>Labas higiēnas prakses vadlīnijas. Minimālās higiēnas prasības pārtikas rūpniecības uzņēmumā.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u></p> <p>Personīgās higiēnas prasības Personālhigiēnas prasības uzņēmumā. Individuālo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības.</p>	Spēja ievērot personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasības ražošanas procesos, atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	4.LKI

4.4.	Sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos.	Plānot darbus atbilstoši dienas plānam un pasūtījumam.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Laika plānošana. Darba plāns un uzdevumi.	Spēja atbildīgi sadarboties ar kolēģiem darba un laika plānošanā uzdevumu izpildei.	4 .LKI
		Veikt profesionālos darba uzdevumus, ievērojot racionālu laika sadalījumu.			
4.5.	Kontrolēt receptūru, tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu kopējā ražošanas procesā.	Ievērot kvalitātes standartu prasības.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Kvalitātes standartu prasības. Ražošanas plūsmas. <u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģiskie un ražošanas procesi. Tehnoloģiskā dokumentācija.	Spēja ievērot tehnoloģiskās prasības ražošanas procesos un kopējā ražošanas plūsmā.	4.LKI
		Precīzi lasīt tehnoloģiskās receptūras un tehnoloģisko dokumentāciju.			
		Ievērot un kontrolēt tehnoloģisko procesu izpildes prasības.			
4.6.	Nodrošināt nepieciešamo ražošanas procesa dokumentācijas izveidi un apriti.	Veidot atskaites par saražoto produkciju.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Atskaites veidlapas. Dokumentu pārvaldība. Dokumentu aprites kārtība uzņēmumā.	Spēja veidot dokumentus atbilstoši uzņēmuma un dokumentu pārvaldības prasībām.	4.LKI
		Ievērot dokumentu aprites prasības uzņēmumā.			
		Precīzi aizpildīt kontroles un mērījumu tabulas.			
4.7.	Pieņemt izejvielas no noliktavas un piegādātājiem.	Izvērtēt sensori izejvielas un produktus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu grupas, to raksturojums. Sensorās vērtēšanas metodes. Produktu pieņemšanas kontroles kritēriji. Paškontroles sistēmas prasības (HACCP).	Spēja atbildīgi pieņemt izejvielas un produktus.	4.LKI
		Pieņemt izejvielas un produktus atbilstoši pavaddokumentiem.			
		Ievērot izejvielu un produktu pieņemšanas kontroles kritērijus.			
4.8.	Svērt un dozēt produktus un izejvielas.	Lasīt receptūras un citu saistošo tehnoloģisko dokumentāciju.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Mērinstrumentu veidi un to izmantošana. Profesionālā terminoloģija. Svaru mērvienības.	Spēja precīzi svērt un dozēt produktus un izejvielas, ievērojot receptūru nosacījumus.	3.LKI
		Precīzi svērt produktus un izejvielas.			
		Precīzi dozēt produktus un izejvielas.			

4.9.	Veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi.	Izvēlēties atbilstošu pirmapstrādes veidu.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu un izejvielu pirmapstrādes veidi. Tehnoloģiskais aprīkojums un inventārs. Pirmapstrādes svara zudumi produktiem un izejvielām. Higiēnas noteikumi.	Spēja atbildīgi izvēlēties un veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģisko procesu.	3.LKI
		Sagatavot pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.			
		Atbildīgi ievērot higiēnas prasības veicot pirmapstrādi.			
4.10.	Ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādē.	Ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus.	<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
		Kontrolēt produktu un izejvielu kvalitāti uzglabāšanas laikā.			
4.11.	Kontrolēt izejvielu atbilstības kvalitāti ar sensorās vērtēšanas metodēm.	Novērtēt sensori dažādu produktu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Mikrobioloģiskās, fizikālās un ķīmiskās vērtēšanas metodes. <u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu raksturojošās īpašības. Sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojums.	Spēja atbildīgi izvērtēt izejvielu un produktu kvalitāti, izmantojot sensorās vērtēšanas metodes.	4.LKI
		Izvērtēt produktu kvalitātes rādītāju novērtējumus.			
4.12.	Sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam.	Sagatavot visas izejvielas, produktus, piedevas un materiālus atbilstoši receptūrai un dienas plānam.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Darba plāns un grafiks. Izejvielu un produktu raksturojums. Izejvielu sagatavošanas veidi un paņēmieni. Izejvielu un produktu uzglabāšanas prasības.	Spēja atbildīgi sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam.	3.LKI
		Gatavot starpproduktus.			
		Ievērot sagatavoto izejvielu un starpproduktu uzglabāšanas prasības un nosacījumus.			

4.13.	Nodrošināt izejvielu apriti konditorejas cehā un ražošanas procesā.	Ievērot ražošanas plūsmas un to secību.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu un produktu realizācijas termiņi. Produktu aprites un darba laika plānošana.	Spēja ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ievērošanu ražošanas procesos.	4.LKI
		Kontrolēt izejvielu apriti ražošanas procesā un laikā.			
4.14.	Nodrošināt tehnoloģisko instrukciju ievērošanu starpproduktu un izstrādājumu ražošanā.	Ievērot tehnoloģisko instrukciju prasību izpildi izstrādājumu ražošanā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģisko instrukciju prasības. <u>Lietošanas līmenī:</u> Ražošanas procesa kontroles metodes.	Spēja precīzi ievērot un nodrošināt tehnoloģisko instrukciju prasību ievērošanu konditorejas produktu un izstrādājumu ražošanas procesā.	4.LKI
		Kontrolēt tehnoloģisko instrukciju ievērošanu ražošanas procesā.			
		Uzraudzīt racionālu tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra lietošanu.			
4.15.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, inventāru un materiālus ražošanai.	Izvēlēties izstrādājumu veidam atbilstošās tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģisko iekārtu veidi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumi. Aprīkojumu pielietošana.	Spēja patstāvīgi sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, kā arī iestatīt atbilstošus parametrus izstrādājumu ražošanai.	4.LKI
		Uzraudzīt racionālu tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra lietošanu.			
		Iestatīt parametrus tehnoloģiskajās iekārtās atbilstoši izstrādājumu gatavošanai.			
4.16.	Nodrošināt izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskos procesus.	Ievērot izstrādājumu ražošanas procesa tehnoloģiskās prasības.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Konditorejas ceha ražošanas telpu iedalījums. <u>Lietošanas līmenī:</u> Dažādu veidu un sarežģītības konditorejas izstrādājumu ražošanas. Ražošanas tehnoloģiskā procesa secība.	Spēja patstāvīgi nodrošināt produktu ražošanas tehnoloģisko procesu, kontrolējot izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņām ražošanas laikā.	4.LKI
		Piemērot atbilstošus tehnoloģiskos režīmus atbilstoši konditorejas izstrādājumu veidiem un sarežģītībai gatavošanai.			
		Nodrošināt kvalitatīvu tehnoloģiskā procesa izpildi.			
4.17.	Izvērtēt produktu un izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.	Analizēt potenciālos riska cēloņus katrā ražošanas tehnoloģiskā procesa posmā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Bioloģiskā, ķīmiskā vai fizikālā piesārņojuma riski. Kontroles pierakstu veikšana.		
		Dokumentēt ražošanas procesa kontroles laikā iegūto informāciju.			

		Atbildīgi izvērtēt produktu un izstrādājumu kvalitātes rādītājus.			
4.18.	Novērtēt sensori starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	Piemērot sensorās vērtēšanas kritērijus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Sensorās vērtēšanas metodes. Sensoro vērtēšanu ietekmējošie faktori. Gatavo produktu kvalitātes raksturojums un kritēriji.	Spēja novērtēt gatavos izstrādājumus, pielietojot sensorās vērtēšanas metodes.	4.LKI
		Veikt atbilstošās korektīvās darbības izstrādājuma kvalitātes uzlabošanai.			
4.19.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstoši maizes veidam.	Novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu atbilstību maizes veidam un specifikai.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Tehnoloģiskās instrukcijas, receptūras.	Spēja sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstoši maizes veida cepšanai.	4.LKI
		Sagatavot specifisko aprīkojumu un piederumus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un to ekspluatācijas noteikumi. Specifiskais aprīkojums, piederumi un to pielietojums.		
		Veikt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra ikdienas apkopi.			
4.20.	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 sagatavošanas raksturojums un veidi.	Spēja precīzi sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam.	4.LKI
		Precīzi sagatavot izejvielu, produktu un piedevu apjomu atbilstoši receptūrai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu, produktu un piedevu maizei un izstrādājumiem sagatavošanas tehnoloģiskie procesi.		
4.21.	Gatavot dažādu miltu veidu maizes mīklas.	Izvēlēties mīklām atbilstošās pamata un papildus izejvielas: <ul style="list-style-type: none"> • rudzu maizei; • kviešu maizei; • jaukto miltu maizei; • speciālai/īpašai maizei (griķu, kukurūzas u.c.). 	<u>Priekšstata līmenī:</u> Maizes daudzveidība un iedalījums (t.sk. bezglutēna izstrādājumi). <u>Izpratnes līmenī:</u> Maizes gatavošanas laikā notiekošie procesi. Maizes uzturvērtība.	Spēja gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus.	4.LKI
		Gatavot plaucējumus, iejavas un ieraugus.	<u>Lietošanas līmenī:</u>		

		Gatavot mīklas dažādos veidos/paņēmienu atbilstoši receptūrai.	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.		
		Apstrādāt dažādas mīklas.			
4.22.	Veidot dažādas sarežģītības maizes.	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 veidot dažādas veida maizi un tās sarežģītības.	4.LKI
		Veidot dažādu mīklu starpproduktus.			
		Izvērtēt ražošanas procesu tehnoloģiskās norises.			
4.23.	Piemērot katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu.	Ievērot tehnoloģiskajā kartē atbilstošo/noteikto cepšanas režīmu.	<u>Lietošanas līmenī</u> Tehnoloģiskās instrukcijas. Termiskās apstrādes veidi. Cepšanas režīmi un veidi.	Spēja piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā.	4.LKI
		Uzraudzīt un nodrošināt atbilstošu cepšanas režīmu atbilstoši maizes veidam un izstrādājumam.			
		Sekot /pārraudzīt mīklu un starpproduktu kvalitātes rādītāju izmaiņām cepšanas laikā.			
4.24.	Apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus.	Apstrādāt gatavos izstrādājumus pēc cepšanas/termiskās apstrādes.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Apstrādes metodes, materiāli un tehnoloģijas. Kvalitatīvi izceptas maizes un tās izstrādājumu kvalitatīvie rādītāji un to raksturojums. Pēccepšanas paņēmieni.	Spēja apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, novērtējot izstrādājumu kvalitāti.	4 LKI
		Noformēt gatavos izstrādājumus (maizes klaipi/kukuļi, kliņģeri, cepumi, smalkmaizītes u.c.).			
		Rūpīgi veikt pēccepstrādi.			

		Novērtēt izstrādājumu kvalitātes rādītājus.			
4.25.	Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem.	<p>Gatavot mīklas ar dažādiem paņēmieniem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bez rauga mīklas; • rauga mīklas; • smilšu mīklas; • mīklas bez glutēna; • plaucētās mīklas; • biskvīta mīklas; • piparkūku mīklas u.c. 	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Mīklu izejvielu raksturojums. Mīklu veidi. Mīklas ražošanas un gatavošanas tehnoloģijas. Atbilstošie mīklu gatavošanas tehnoloģiskie procesi un režīmi. Dažādu mīklu gatavošanā izmantojamās tehnoloģiskās iekārtas, to veidi, pielietojums.</p>	Spēja gatavot dažādas mīklas atbilstoši receptūrai.	4.LKI
		Ievērot dažādu mīklu gatavošanas tehnoloģiskos procesus.			
4.26.	Veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus.	<p>Rūpīgi izvērtēt mīklu kvalitātes rādītājus.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Starpproduktu veidi. Starpproduktu gatavošanas metodes.</p>	Spēja veidot dažādu mīklu starpproduktus, izvērtējot mīklas kvalitātes rādītājus.	4.LKI
		Veidot dažādu mīklu starpproduktus.			
4.27.	Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus.	<p>Gatavot, ievērojot receptūru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sāļos apdares krēmus un pildījumus, masas; • šokolādes apdares krēmus un pildījumus, masas; • cukura apdares materiālus; • sauso izejvielu pildījumus, krēmus; • olbaltuma krēmus un pildījumus, masas; • piena produktu krēmus un pildījumus, masas. 	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Apdares krēmu un pildījumu izejvielu grupu raksturojums. Apdares krēmu un pildījumu gatavošanas tehnoloģijas un metodes. Apdares krēmu un pildījumu gatavošanas tehnoloģiskie procesi un režīmi.</p>	Spēja gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus un precīzi ievērot gatavo izstrādājumu uzglabāšanas prasības.	4.LKI
		Precīzi ievērot gatavo apdares materiālu, pildījumu un krēmu uzglabāšanas režīmus un termiņus.			
4.28.	Sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei.	<p>Lietot tehnoloģisko aprīkojumu un/vai inventāru atbilstoši uzdevumam.</p>	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Tehnoloģisko procesu norise starpproduktos to sagatavošanas laikā termiskajai apstrādei.</p>	Spēja sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei.	4.LKI
		Veidot starpproduktus.			

		Vizuāli novērtēt starpproduktu gatavību cepšanai.	Starpproduktu pirmstermiskās apstrādes paņēmieni.		
		Apstrādāt starpproduktus pirms termiskās apstrādes.			
4.29.	Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus.	Precīzi pielāgot temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Apstrādes materiāli un tehnoloģijas. Termiskajā apstrādē noritošie ķīmiskie procesi. Termiskās apstrādes un dabiskie zudumi. Dažādu mīklu starpproduktu svara zudumi termiskās apstrādes laikā. 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 ievērojot temperatūras režīmu.	4.LKI
	Apstrādāt gatavos izstrādājumus pēc termiskās apstrādes.				
	Vizuāli un sensori novērtēt gatavos izstrādājumus.				
4.30.	Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus.	Piemērot izstrādājuma veidam atbilstošus materiālus un izejvielas.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Profesionālā terminoloģija svešvalodās.	Spēja sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanā dažādus izmantojamus materiālus.	4.LKI
	Pielietot dabas veltes konditorejas izstrādājumu noformēšanā.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Noformēšanas un apdares materiālu raksturojums un apstrādes paņēmieni. Noformēšanas dažādi elementi. Dabas velšu pielietošana konditorejas izstrādājumu noformēšanā.			
	Atbildīgi izvēlēties un dozēt izstrādājuma noformēšanai atbilstošu pārtikas krāsvielu.	Pārtikas krāsvielu, t.sk. aromatizētāju raksturojums un iedalījums.			
	Gatavot dažādus noformēšanas elementus.	Pārtikas piedevu nekaitīgums un raksturojums.			
	Veidot un apstrādāt cukura masas izstrādājumus.	Palīginventāra pielietošana noformēšanā.			

4.31.	Noformēt gatavos izstrādājumus pēc termiskās apstrādes.	Radoši noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus: <ul style="list-style-type: none"> • cepumus; • piparkūkas; • smalkmaizītes; • plātsmaizes; • kūkas; • tortes u.c. 	<u>Lietošanas līmenī:</u> Gatavo izstrādājumu noformēšanas prasības. Gatavo izstrādājumu sagriešanas veidi un paņēmieni. Noformēšanas materiāli, t.sk. netradicionālie (svaigie ziedi, utt.).	Spēja radoši noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus dažādos veidos.	4.LKI
		Sagatavot realizācijai gatavos izstrādājumus.			
4.32.	Nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas procesos.	Lasīt tehnoloģisko dokumentāciju un/vai receptūru.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Desertu veidi un to raksturojums. Tehnoloģiskā dokumentācija.	Spēja piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu dažādu desertu gatavošanai, precīzi ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības.	4.LKI
		Precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas un/vai receptūru prasības.			
4.33.	Piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši deserta gatavošanas veidam.	Izvēlēties tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru dažādu deserta pagatavošanai.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Temperatūras režīmi. Aukstumiekārtu veidi, to raksturojums. Termiskās apstrādes iekārtu veidi, to raksturojums. Konditorejas iekārtu palīgaprīkojumu veidi un lietošana.		
		Nodrošināt atbilstošu temperatūras un laika režīmus tehnoloģiskajās iekārtās.			
		Ievērot sanitārijas un higiēnas noteikumus.			
4.34.	Sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādiem desertiem.	Atbildīgi izvēlēties atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Desertos izmantojamie izejvielas un produkti, to raksturojums. Papildus materiālu atbilstība desertu veidam.	Spēja atbildīgi izvēlēties dažādu desertu gatavošanai produktus, izejvielas un materiālus.	4.LKI
		Izvēlēties atbilstošos desertu noformēšanas materiālus.			
4.35.	Piemērot atbilstošu apstrādes veidu dažādu desertu gatavošanā.	Izvēlēties atbilstošu apstrādes veidu dažādu desertu gatavošanai: <ul style="list-style-type: none"> • ar termisko apstrādi; • bez termiskās apstrādes; • saldētajiem desertiem; • specializētajiem desertiem; 	<u>Lietošanas līmenī:</u> Termiskās apstrādes veidi. Higiēna, sanitārie noteikumi. Saldēto desertu gatavošanas tehnoloģiskais process. Saldēto desertu pasniegšanas prasības	Spēja gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.	4.LKI

		<ul style="list-style-type: none"> Latvijas klasiskiem desertiem; pasaules klasikas desertiem. 	un noteikumi. Pasaules klasikas desertu gatavošanas tradīcijas un to variācijas. Latvijas, t. sk. reģionu klasikas desertu izejvielu izvēle un to raksturojums.		
		Precīzi gatavot desertu atbilstoši receptūras nosacījumiem.			
		Ievērot produktu saderību.			
4.36.	Izvērtēt gatavošanas procesu un desertu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.	Izvērtēt gatavošanas procesu tehnoloģisko gaitu. Izvērtēt desertu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Desertu gatavošanas procesu tehnoloģiskais process. Kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.		
4.37.	Noformēt desertus.	Sagatavot desertu noformēšanai atbilstošus inventāru un aprīkojumu. Izvēlēties noformēšanas izejvielas un materiālus atbilstoši deserta veidam un receptūras prasībām. Pielietot noformēšanai atbilstošo palīginventāru. Pielietot dabas veltes desertu noformēšanā. Analizēt sensoros rādītājus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Noformēšanas materiāli un veidi. Noformēšanā izmantojamais palīginventārs. Dabas velšu pielietošana desertu noformēšanā. Desertu trauki. Netradicionāls (materiāli, elementi, u.c.) noformējums.		4.LKI
4.38.	Sagatavot atbilstošu iepakojumu un materiālus gatavo produktu un starpproduktu uzglabāšanai.	Izvēlēties atbilstošu iepakojamu veidu starpproduktiem un gatavajiem izstrādājumiem. Atbildīgi sagatavot iepakojumu un materiālus atbilstoši noteiktajām prasībām.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Normatīvo akti par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarē ar pārtiku. <u>Izpratnes līmenī:</u> Iepakojamā materiāla marķējums. Iesaiņojamā un iepakojamā materiāla funkcijas. <u>Lietošanas līmenī:</u> Higiēnas prasības iepakojamajiem un	Spēja sagatavot atbilstošo iepakojumu un materiālu atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	4.LKI

			iesaiņojamajiem materiāliem.		
4.39.	Sasaldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	<p>Piemērot katram starpproduktam un gatavajam izstrādājumam atbilstošo sasaldēšanas režīmus.</p> <p>Izvērtēt sasaldēšanas temperatūru gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas laikā ar atbilstošiem mērinstrumentiem.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Temperatūras režīmi. Risku analīze. Marķēšanas noteikumi sasaldētiem un saldētiem produktiem.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Mērinstrumentu lietošana. Sasaldēto un saldēto produktu un starpproduktu marķējumu īpašās prasības. Sasaldēto un saldēto starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas noteikumi.</p>	Spēja sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos konditorejas izstrādājumus.	4.LKI
4.40.	Saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	<p>Ievērot starpproduktu un gatavo izstrādājumu saldēšanas prasības.</p> <p>Piemērot saldēto starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas temperatūras režīmu un laiku.</p>			
4.41.	Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	<p>Sagatavot starpproduktus un gatavos izstrādājumus iepakojšanai vakuumā vai speciālajos iepakojumos.</p> <p>Pārbaudīt iepakojamā materiāla atbilstību paredzētajam pielietojumam.</p> <p>Iepakot produktu atbilstoši tehnoloģiskai instrukcija un iekārtu ekspluatācijas instrukcijai.</p>	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Iepakojuma nozīme produkta nekaitīguma nodrošināšanā.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Iepakojuma materiālu veidi, to raksturojums un izvēle.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Vakuuma iepakojumu vai speciālo iepakojumu veidi un pielietojums.</p>	Spēja iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	4.LKI
4.42.	Sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju.	<p>Komplektēt gatavos izstrādājumus atbilstoši pasūtījumiem.</p> <p>Sagatavot pavaddokumentāciju realizācijai.</p> <p>Nodot uzglabāšanai noliktavās vai realizācijai.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Noliktavu saimniecības raksturojums. Noliktavu raksturojums.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Dokumentu pārvaldība. Pavaddokumentācijas sagatavošana.</p>	Spēja sagatavot pasūtījumus un nodrošināt to nodošanu noliktavā vai realizācijai.	4.LKI
4.43.	Nodrošināt gatavo izstrādājumu un	Ievērot gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas temperatūru	<u>Lietošanas līmenī:</u>	Spēja nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu kvalitāti uzglabāšanas	4.LKI

	starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus.	un termiņu.	Uzglabāšanas režīmi un termiņi konditorejas izstrādājumiem.	laikā.	
		Kontrolēt produktu un starpproduktu kvalitāti uzglabāšanas laikā.			

**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. Lietot profesionālo terminoloģiju 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.	4.LKI
5.3.	Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.	Sazināties mutiski un rakstiski svešvalodās. Lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.	<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> Svešvalodas. Starpkultūru mijiedarbība.	Spēja sazināties vismaz divās svešvalodās.	4.LKI
5.4.	Sadarboties, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	Sadarboties komandā ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus. Efektīvi sadarboties dažādās vidēs un situācijās, veicot profesionālos pienākumus.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Sociālo attiecību dažādība. Sabiedrības sociālā un politiskā struktūra. <u>Izpratnes līmenī:</u> Sadarbības veicināšanas principi.	Spēja efektīvi iesaistīties komandas darbā, ievērojot profesionālās ētikas un komunikācijas principus.	4.LKI

		Kritiski un radoši domāt.	Komandas izveide. Konfliktu novēršana.		
		Racionāli plānot savu un komandas laiku.	<u>Lietošanas līmenī:</u>		
		Identificēt stresa rašanās cēloņus.	Laika plānošanas paņēmieni. Efektīvas saskarsmes un sadarbības paņēmieni.		
		Apzināties savu atbildību kopējā uzdevuma veikšanā.	Lietišķās komunikācijas process.		
5.5.	Pielietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas dažādu profesionālo dokumentu sagatavošanā.	Lietot datoru un biroja tehniku.	<u>Izpratnes līmenī:</u>	Spēja pārlicinoši un droši izvēlēties un lietot informācijas un komunikāciju tehnoloģijas profesionālo darba uzdevuma veikšanai.	4.LKI
		Mērķtiecīgi apstrādāt informāciju, izvēloties piemērotāko risinājumu.	Normatīvie akti informācijas tehnoloģiju jomā. Datora un biroja tehnikas darbības principi.		
		Atbildīgi apmainīties ar informāciju.	<u>Lietošanas līmenī:</u>		
		Patstāvīgi sagatavot profesionālos dokumentus un organizēt to plūsmu, izmantojot lietojumprogrammas.	Lietojumprogrammas atbilstoši darba uzdevumam. Darbs ar biroja tehniku. Informācijas sistēmu drošība. Datoru drošības programmas.		
		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>	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.	<u>Izpratnes līmenī:</u>		
		Ievērot darba likumdošanas prasības.	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.		
		Ievērot uzņēmuma darba iekšējās kārtības noteikumus.	Ergonomikas pamatprincipi. Darba vides riska faktori un		
5.7.	Ievērot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un	Pielietot ugunsdrošības, civilās aizsardzības un elektrodrošība noteikumus,		Spēja noteikt darba vides apstākļu	4.LKI

	elektrodrošības noteikumus.	veicot konditora pienākumus.	novērtēšanas metodes. Atkritumu šķirošanas nepieciešamība.	kaitīgo ietekmi uz veselību.	
		Pielietot ugunsdrošības aizsardzības līdzekļus.	<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. Individuālo un kolektīvo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības. Droši un ergonomiski darba paņēmieni. Pirmā palīdzība. Rīcība ārkārtas situācijā.		
5.8.	Organizēt darba vietu atbilstoši darba drošības prasībām.	Piemērot ergonomikas prasības darba vietas iekārtošanā.			
		Sagatavot darba vietu drošai darba veikšanai.			
		Uzturēt patstāvīgā darba kartībā darba vietu un aprīkojumu.			
5.9.	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.			
5.10.	Nelaiemes gadījumā rīkoties atbilstoši situācijai un sniegt pirmo palīdzību cietušajiem.	Pielietot ABC-shēmu viskritiskāko stāvokļu novēršanai, dzīvības saglabāšanai un uzturēšanai.		Spēja sniegt pirmo palīdzību un rīkoties ārkārtas situācijā.	4.LKI
		Sniegt pirmo palīdzību aroda negadījumos.			
5.11.	Pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevumu veikšanai.	Pielietot matemātiskos aprēķinus izejvielu uzskaitē.	<u>Lietošana:</u> Rēķināšana. Mērvienības un formas. Matemātiskas metodes un instrumenti.	Spēja pielietot matemātiskos aprēķinus darba uzdevuma veikšanai.	4.LKI
		Veidot tehnoloģisko dokumentāciju, matemātiski pamatojot aprēķinus.			
		Kritiski un radoši domāt.			

5.12.	Iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā.	Personīgi iesaistīties jaunu ideju radīšanā veicinot uzņēmuma atpazīstamību.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Uzņēmējdarbību regulējošie normatīvie akti.	Spēja radīt jaunas idejas un pieņemt pamatotus lēmumus konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā.	4.LKI
		Argumentēti definēt prioritātes.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Ekonomiskie resursi un ekonomikas pamatproblēmas.		
		Efektīvi plānot resursus.	Komercdarbības veidi. Biznesa plāna loma uzņēmējdarbībā.		
		Izvērtēt ekonomiskos riskus.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Uzņēmuma darba organizācija. Tirgzinības pamati.		
5.13.	Pilnveidot profesionālai darbībai nepieciešamās zināšanas.	Izvērtēt profesionālo pieredzi un savas karjeras izaugsmes iespējas.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Plānošanas un lēmumu pieņemšanas principi.	Spēja plānot un pieņemt lēmumus savas profesionālās karjeras veidošanā.	4.LKI
		Kritiski izvērtēt un izmantot iegūto informāciju profesionālajā darbībā.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Darbinieka motivēšanas un talantu attīstīšanas nozīme darba kvalitātes paaugstināšanā.		
		Pielietot dažādas mācīšanās stratēģijas.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Mācīšanās stratēģijas. Pašvērtējuma principi.		

Vispārīga informācija	
Profesijas standarta iesniedzējs	<p>Latvijas Darba devēju konfederācija.</p> <p>Profesiju standarta izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Dina Gira – eksperts, SIA "Baltic Restaurants Latvia", Daily konditorejas ražošanas vadītāja; – Linda Bekmane – eksperts, SIA "Puratos Latvia", tehnologs-konsultants; – Maija Kaire – eksperts, SIA "Kairi" valdes priekšsēdētāja; – Marika Bērziņa – eksperts, SIA "Lanordija", produktu tehnologs-konditors; – Ina Polisčenko – eksperts, SIA "Restorānu servisa skola", restorāns FERMA vecākais konditors; – Jānis Pumpiņš – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas Restorānu nodaļas vadītājs; – Liene Kalberga – moderatora asistents, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas biroja vadītāja.
Profesijas standarta ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> – Madara Lūka – Ekonomikas ministrijas Nozaru politikas departamenta vecākā referente; – Santa Graikste – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas izpilddirektore; – Jānis Pumpiņš – Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas Restorānu nodaļas vadītājs; – Līga Saleniece – LDDK profesiju standartu izstrādes projektu vadītāja – Maija Kaire – SIA "Kairi" valdes priekšsēdētāja; – Anda Rezgale – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums" Tūrisma un komerczinību nodaļas vadītāja; – Rita Jaurēna – VISC Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļas vecākā referente.
Profesijas standarta NEP atzinums	29.01.2018.
Profesijas standarta saskaņošana PINTSA	07.02.2018.
Profesijas standarta iepriekš saskaņotās redakcijas	12.03.2001. IZM rīkojums Nr. 145