

"Konditora palīga"

PROGRAMMAS APRAKSTS

Programmas mērķis	Izglītības procesa rezultātā sagatavot konditora palīgu, kurš pilda darba uzdevumus konditorejas vai ēdināšanas uzņēmumā atbilstoši konditora norādījumiem – veic izejvielu un produktu pirmapstrādi, sagatavo darbam tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, gatavo konditorejas starpproduktus un izstrādājumus, ievērojot receptūru un tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.
Programmas uzdevumi	Izglītības procesa rezultātā dot iespējas apgūt šādas zināšanas, prasmes un kompetences: 1. Izvērtēt un veikt savu darba uzdevumu, nodrošinot saistīto resursu racionālu izmantošanu. 2. Atbildīgi apzināt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesiem. 3. Ievērot personiskās, personāla un ražošanas higiēnas prasības ražošanas procesos atbilstoši normatīvo aktu prasībām. 4. Atbildīgi sadarboties ar konditoru darba un laika plānošanā uzdevumu izpildei. 5. Precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības un tehnoloģisko procesu secību. 6. Pieņemt izejvielas atbilstoši norādījumiem. 7. Precīzi svērt un dozēt produktus/izejvielas, ievērojot receptūru nosacījumus. 8. Veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi atbilstoši darba uzdevumam. 9. Ievērot un kontrolēt katras produktu grupas uzglabāšanas režīmus un kvalitāti dažādos termiņos. 10. Izvērtēt produktu/izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās/sensorās vērtēšanas metodes. 11. Sagatavot produktus/izejvielas ražošanas procesam atbilstoši darba uzdevumam. 12. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai. 13. Precīzi sagatavot produktus/izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam. 14. Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus. 15. Pēc konditora norādījumiem veidot dažādas sarežģītības izstrādājumus.

	16. Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu. 17. Apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, novērtējot izstrādājumu kvalitāti. 18. Gatavot dažādas mīklas atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai. 19. Veidot dažādu mīklu starpproduktus un izvērtēt mīklas kvalitātes rādītājus sadarbībā ar konditoru. 20. Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus un precīzi ievērot gatavo izstrādājumu uzglabāšanas prasības. 21. Sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei. 22. Cept dažādu mīklu gatavos izstrādājumus atbilstoši konkrētā izstrādājuma prasībām. 23. Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus izmantojamus materiālus. 24. Piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu dažādu desertu gatavošanai, precīzi ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības. 25. Sagatavot ražošanai tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši deserta veidam. 26. Atbildīgi sagatavot dažādu desertu gatavošanai nepieciešamos produktus/izejvielas un materiālus. 27. Gatavot un noformēt desertus, ievērojot receptūras nosacījumus un konditora norādījumus. 28. Sagatavot pasūtījumu un nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu nodošanu noliktavā vai realizācijai. 29. Sagatavot atbilstošu iepakojumu un materiālu, precīzi ievērojot higiēnas prasības. 30. Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus. 31. Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos konditorejas izstrādājumus. 32. Sagatavot pasūtījumu un nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu nodošanu noliktavā vai realizācijai. 33. Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus, kontrolējot to kvalitāti uzglabāšanas laikā. 34. Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības. 35. Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi. 36. Ievērot darba tiesisko attiecību normas. 37. Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā. 38. Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas pamatprincipus. 39. Pilnveidot profesionālās kompetences, zināšanas un prasmes. 40. Sniegt pirmo palīdzību.
Programmas apguves kvalitātes novērtēšana	Izglītojamie, kuri modulārajā programmā apguvuši profesionālās kvalifikācijas "Konditora palīgs" ieguvei paredzētos A, B un C daļas modulus un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu, kārtro valsts noslēguma pārbaudījumu.

Tālākās izglītības iespējas	Izglītojamajiem, kas apgūst papildu modulus atbilstoši tūrisma nozares ēdināšanas sektora moduļu kartei, iespējams iegūt citu profesionālu kvalifikāciju vai papildu kompetences.
--	---