**Programma Nr. 11** pēcProfesionālās tālākizglītības programmu saraksta

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nosaukums | Konditora palīgs |
| 2. | Programmas kods | 20T 811 02 1 |
| 3. | kopas nosaukums | Ēdināšanas pakalpojumi |
| 4. | Ilgums | 640 stundas |
| 5. | Profesionālās kvalifikācijas līmenis | Otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis (2 .PKL) atbilst trešajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (3.LKI) |
| 6. | Mērķis | Izglītības procesa rezultātā sagatavot konditoru palīgu, kas strādās konditorejas cehos un ēdināšanas uzņēmumos, kur gatavo konditorejas izstrādājumus un sagatavo izejvielas darbam, gatavo vienkāršākos rauga mīklas izstrādājumus, smilšu mīklas cepumus, sagatavo sāļos pildījumus un apdares sausos pusfabrikātus, pielietojot teorētiskās zināšanas un profesionālus darba paņēmienus. |
| 7. | Uzdevumi | 1. Nodrošināt vispārējo un profesionālo prasmju un zināšanu apguvi:  1.1. Sagatavot izejvielas ražošanas procesam  1.2. Noteikt izejvielu kvalitāti organoleptiski;  1.3. Veikt izejvielu pirmapstrādi.  2. Gatavot rauga un smilšu mīklas izstrādājumus  Sagatavot mīklas;   * 1. Sagatavot sāļos un saldos pildījumus;   2. Veidot rauga mīklas pīrādziņus, plātsmaizes un smalkmaizītes;   3. Gatavot smilšu mīklas cepumus un groziņus;   4. Gatavot biskvīta mīklu ruletēm un plātskūkām;   5. Gatavot bezrauga kārtainās mīklas pīrādziņus un cepumus.   3.Gatavot sausos apdares pusfabrikātus  3.1. Izstrādājumu noformēšanā izmantot pūdercukuru;  3.2. Sagatavot visu veidu riekstus, magones un citas sēklas apdarei;  3.3. Sagatavot drumstalas veidus (biskvīta, smilšu, kārtainās bezrauga mīklas un miltu).  4. Ievērot sanitārijas un higiēnas noteikumus   * 1. Ievērot personisko higiēnu;   2. Ievērot darba higiēnas noteikumus;   3. Ievērot uztura higiēnas noteikumus;   4. Sniegt pirmo palīdzību nelaimes gadījumos.   5. Ievērot darba un vides aizsardzības, sabiedrības un cilvēku drošības noteikumus  5.1. Veidot izpratni par drošas un darba veikšanai piemērotas darba vides veidošanu;  5.2. Ievērot elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumus;  5.3. Ievērot ekspluatācijas noteikumus strādājot ar konditorejas iekārtām;  5.4. Veidot izpratni par veselības kopveseluma jēdzienu un faktoriem, kas ietekmē veselību.  6. Ievērot saskarsmes pamatprincipus   * 1. Ievērot uzvedības noteikumus un normas;   2. Ievērot saskarsmes lomu grupas darbā. |
| 8. | Prgrammas īss apraksts | Sniegt izglītojamiem teorētiskas zināšanas un prasmes dažādu vienkāršu konditorejas izstrādājumu pagatavošanā, to noformēšanā, ievērojot tehnoloģiskā procesa secību un izejvielu dažādību, par pārtikas produktu daudzveidību, iemācīt izvērtēt to kvalitāti un izvēlēties atbilstošus uzglabāšanas režīmus, konditorejas uzņēmumu veidi un ražošanas procesa organizācija, inventārs un iekārtas, prasmes par uztura mācību, to nozīmi veselības saglabāšanā, prast sniegt pirmo palīdzību, izprast vides mācību un to savstarpējo saistību un sapratni par pārtikas piesārņojumu, pielietot darba aizsradzību darba vietā, apzināt cēloņus un sekas, to neievērošanas gadījumos, attīstīt māksliniecisko gaumi zīmējot, veidojot rotājumus, attīstīt prasmi greznot konditorejas izstrādājumus, saskarsmes pamatprincipiem, tās lomu grupas darbā ar spēju strādāt komandā, laipni apkalpot klientus. |
| 9. | Apgūstamās tēmas | * Rauga un smilšu mīklu izstrādājumu gatavošanas 260 stundas * Pārtikas produktu prečzinības pamati 24 stundas * Konditorejas uzņēmumu ražošanas organizācijas pamati 20 stundas * Konditorejas uzņēmumu aprīkojums 12 stundas * Uztura mācība, pirmā palīdzība2 0 stundas * Konditorejas izstrādājumu noformēšanas pamati (speciālā zīmēšana) 20 stundas * Profesionālā saskarsme 16 stundas * Darba un vides aizsardzība, sabiedrības un cilvēku drošība 20 stundas * Kvalifikācijas prakse 240 stundas * Kvalifikācijas eksāmens 8 stundas |
| 10. | Noslēguma pārbaudījums | Izglītojamiem, kuri apguvuši izglītības programmu un ieguvuši nepieciešamo zināšanu, prasmju un kompetenču vērtējumu visos izglītības programmā paredzētajos mācību priekšmetos, profesionālās kvalifikācijas praksē un nokārtojuši profesionālās kvalifikācijas eksāmenu teorētisko 60 jautājumu testu un praktisko eksāmenu daļu, saņem profesionālās kvalifikācijas apliecību par profesionālās tālākizglītības apguvi, atbilstoši normatīvo aktu prasībām. |

Pretendenta paraksttiesīgā persona\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Aija Kalēja Datums ir elektroniskā dokumenta parakstīšanas datums