



Valsts izglītības  
satura centrs

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
Eiropas Sociālais  
fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

## Profesionālās kvalifikācijas eksāmena satura TITULLAPA

<b>Nozares/sektora nosaukums</b>	Tūrisma nozare
<b>Profesionālā kvalifikācija</b>	"Konditora palīgs"
<b>Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenis</b>	3. LKI līmenis

**Pasūtītājs:**

Valsts izglītības satura centrs

**Metodiskais atbalsts:**

Projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai"  
Elita Skrupska

**Izpildītājs:**

SIA "Viesnīcu un restorāna centrs"

**Darba grupas vadītājs:**

Gita Krūmiņa-Zemture

**Darba grupa:**

Daiga Veismane, Rita Krūmiņa, Aina Linde, Daiga Kunkulberga, Aina Tāluma, Ligita Ziemele, Uldis Brūders, Olga Smirnova Žubule

**Vērtētāji:**

Latvijas Darba devēju konfederācija  
Nozares eksperts: Maija Kaire

Latvijas Brīvo arodbiedrību savienība  
Nozares eksperts: Ramuns Daugins

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena PROGRAMMA**  
**Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Konditora palīgs", 3. LKI līmenis**

<b>Mērķis</b>	Pārbaudīt un novērtēt eksaminējamā profesionālās kompetences atbilstoši profesijas standarta prasībām vai profesionālās kvalifikācijas prasībām.	
<b>Darba uzbūve</b>	Uzdevumu skaits	2
	Uzdevumu veidi	Situāciju analīze (rakstiska), aprēķina uzdevums, praktiskais darbs.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	340 min.
<b>Uzdevumu apraksts</b>	<p>1. Rakstiski analizēt situācijas par darba drošību, personīgo un ražošanas higiēnu, darba organizāciju, izejvielu pieņemšanu un uzglabāšanu, desertu, konditorejas un maizes izstrādājumu gatavošanas tehnoloģijām, alergēniem.</p> <p>1.1. Analizēt konditorejas izstrādājuma alergēnus un gatavošanas tehnoloģijas.</p> <p>1.2. Izvērtējot attēlus un aprakstīto situāciju, konstatēt katrai situācijai divus pārkāpumus un uzrakstīt katram pārkāpumam iespējamo pareizo risinājumu.</p> <p>1.3. Kādas darbības ir pieļaujamas, lai samazinātu savainošanās riskus uzņēmumā? Atzīmēt apgalvojumus "jā" – atļauts darīt un "nē" – aizliegts.</p> <p>1.4. Kādos gadījumos uzņēmuma darbinieks var izplatīt slimības vai piesārņot pārtiku? Izvērtēt situācijas un atzīmēt situācijas, kad var notikt slimību pārnese/pārtikas piesārņojums.</p> <p>1.5. Aprēķināt nepieciešamo izejvielu daudzumu pasūtījumam.</p> <p>1.6. Izvērtēt situāciju un uzskaitīt, kādos konkrētos gadījumos konditorejas uzņēmuma darbiniekam ir jāveic roku mazgāšana.</p> <p><i>(izpildes laiks 40 min.)</i></p> <p>2. Gatavot konditorejas izstrādājumu un desertu pēc dotajām receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām. Noformēt un pasniegt pagatavotos produktus.</p> <p><i>(izpildes laiks 300 min.)</i></p> <p>Uzdevumi izpildāmi eksāmena laikā.</p> <p>Eksaminējamajam uzdevumu izpildei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• konditora darba pienākumiem atbilstošs darba apģērbs un apavi,</li> <li>• personas medicīniskā grāmatīņa ar ierakstiem par likumdošanas aktos noteikto veselības pārbaudi,</li> <li>• mācību kursa "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā" spēkā esoša apliecība.</li> </ul>	
<b>Norises vieta un nepieciešamie materiālie līdzekļi</b>	<p>Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• telpa ar atsevišķu darba vietu katram eksaminējamajam, kas aprīkota ar datoru, interneta pieslēgumu,</li> <li>• ēdināšanas uzņēmuma ražošanas telpa/mācību virtuve (konditorejas zona/darba vieta). Telpa iekārtota atbilstoši darba drošības, higiēnas prasībām, tehnoloģiskās iekārtas un</li> </ul>	

		<p>aprīkojums ir darba kārtībā.</p> <p>Eksāmena norisei nepieciešamais aprīkojums: plīts, cepeškrāsns vai <i>kombi</i> krāsns, fritīrs, siltumskapis, mīklas mīcītājs, ledusskapis, saldētava, blenderis, putotājs, katli, pannas, rīve, bļodas, naži, dēļi, karotes u.c.</p> <p>Eksāmena norisei nepieciešamie palīg līdzekļi: sienas pulkstenis, termometrs, individuālie un koplietošanas galda trauki, galda piederumi, glāzes, paplātes.</p> <p>Eksāmena norisei nepieciešamie materiāli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pildspalva, zīmulis, kalkulators, A4 baltais papīrs, dzēšgumija, lineāls,</li> <li>• pārtikas produkti – izejvielas,</li> <li>• ražošanas telpas uzkopšanas līdzekļi un inventārs.</li> </ul>								
<b>Vērtēšanas kārtība</b>		<p>Uzdevumu izpildi vērtē eksaminācijas komisija. Vērtēta tiek katra uzdevuma izpilde. Maksimāli iegūstamais punktu skaits ir 150, kas atbilst 100%. Eksāmens ir nokārtots, ja uzdevumu izpildes apjoms nav zemāks par 60%.</p> <p>Eksāmena vērtējums tiek izteikts ballēs atbilstoši vērtēšanas skalai:</p>								
Iegūto punktu skaits	1–22	23–44	45–67	68–89	90–101	102–113	114–125	126–137	138–145	146–150
Uzdevumu izpildes apjoms (%)	1–14	15–29	30–44	45–59	60–67	68–75	76–83	84–91	92–96	97–100
Vērtējums ballēs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildei nepieciešamo  
MATERIĀLO LĪDZEKĻU PAPLAŠINĀTS SARAKSTS**  
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Konditora palīgs", 3. LKI līmenis

<b>Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti</b>	<p>Eksāmena norisei nepieciešams:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• atsevišķa darba vieta katram eksaminējamajam, kas aprīkota ar datoru, interneta pieslēgumu,</li> <li>• ēdināšanas uzņēmuma ražošanas telpa/mācību virtuve. Telpa iekārtota atbilstoši darba drošības, higiēnas prasībām, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums ir darba kārtībā,</li> <li>• tehnoloģiskās iekārtas – plīts, <i>kombi</i> krāsns vai cepeškrāsns, ledusskapis, rokas blenderis, elektriskais putotājs, termometrs (plaša temperatūras skala),</li> <li>• piesta, cepamais papīrs, papīra dvieļi, sienas pulkstenis.</li> </ul> <p>Katram eksaminējamajam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cepampannas – 2 gab.,</li> <li>• katls 1 l – 2 gab.,</li> <li>• cimdi karsto trauku saņemšanai – 2 gab./1 pāris,</li> <li>• lateksa vai gumijas cimdi – 4 gab./2 pāri,</li> <li>• bļodas (dažāda lieluma) – 5 gab.,</li> <li>• nazis (universālais) – 1 gab.,</li> <li>• lāpstiņu nazis – 1 gab.,</li> <li>• metāla vai plastikāta skrāpis – 1 gab.,</li> <li>• miltu sijātājs – 1 gab.,</li> <li>• dēlītis – 1 gab.,</li> <li>• mīklas rullis – 1 gab.,</li> <li>• putojamā slotiņa (neliela) – 1 gab.,</li> <li>• paplāte – 1 gab.,</li> <li>• karote koka – 1 gab.,</li> <li>• vienreizlietojamie konditorejas maisiņi, uzgaļi – 2 gab.,</li> <li>• konditorejas otiņa – 1 gab.,</li> <li>• svāri (līdz 2 kg) – 1 gab.,</li> <li>• glāzes, trauki ar augstajām malām desertam – 4 gab.,</li> <li>• konditorejas lāpstiņa – 1 gab.,</li> <li>• deserta šķīvji – 2 gab.,</li> <li>• trauku mazgājamais līdzeklis – 1 gab.,</li> <li>• trauku mazgājamā švamme – 1 gab.,</li> <li>• dezinfekcijas līdzeklis – 1 gab.,</li> </ul> <p>darba virsmas tīrāmā drāniņa – 1 gab.</p>
<b>Materiāli, palīgmateriāli u.tml.</b>	<p>Katram eksaminējamajam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• šokolāde, tumšā – 150 g,</li> <li>• olas, vistu, M – 6 gab.,</li> <li>• cukurs – 150 g,</li> <li>• salds krējums, 35% – 190 g,</li> <li>• milti, kviešu – 330 g,</li> <li>• sviests, 82% – 120 g,</li> <li>• kakao pulveris – 5 g,</li> <li>• raugs, presēts – 20 g,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• sāls – 3 g,</li><li>• mandeles – 130 g,</li><li>• mandeļu skaidiņas – 20 g,</li><li>• svaigas ogas – 20 g,</li><li>• kancelejas piederumi (pildspalva, zīmulis, dzēšgumija) – 1 komplekts,</li><li>• konditora palīga darba pienākumiem atbilstošs darba apģērbs un apavi.</li></ul>
--	--

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena  
UZDEVUMU KOMPLEKTS**

**Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Konditora palīgs", 3. LKI līmenis**

**1. uzdevums. Rakstiski analizēt situācijas par darba drošību, personīgo un ražošanas higiēnu, darba organizāciju, izejvielu pieņemšanu un uzglabāšanu, desertu, konditorejas un maizes izstrādājumu gatavošanas tehnoloģijām, alergēniem.**  
(izpildes laiks 40 min.)

1.1. uzdevums. Analizēt konditorejas izstrādājuma alergēnus un gatavošanas tehnoloģijas.

1.1.1. Atpoznāt un pasvītrot alergēnus rauga mīklas izstrādājumā.

*Izejvielas mīklai:* kviešu milti, presētais raugs, ūdens, cukurs, olas, eļļa, sāls.

*Pildījumam:* zemesrieksti, olas baltums, cukurs.

1.1.2. Izvērtēt rauga mīklas konditorejas izstrādājuma gatavošanas tehnoloģiju un atzīmēt pareizo variantu (viena atbilde katrā rindā). Izsvītrot 1. tabulā nepareizās atbildes.




*1. tabula*

Izejviela/ process	Gatavošanas tehnoloģija		
	Šķidrumu...	silda no +30 °C līdz +40°C	silda no +18 °C līdz +20°C
Raugu...	sajauc ar miltiem	izšķīdina siltā šķidrumā	izšķīdina aukstā šķidrumā
Taukvielas...	nedrīkst pārsniegt 10 % no miltu svara	nedrīkst pārsniegt 25% no miltu svara	nedrīkst pārsniegt 40 % no miltu svara
Mīklu raudzē...	ledusskapī	siltā vietā, kur nav caurvējš	pie krāsns, kur laba gaisa apmaiņa
Mīklu atspaida, lai...	izvadītu ogļskābo gāzi un ievadītu skābekli	izvadītu skābekli un ievadītu ogļskābo gāzi	izvadītu slāpekli un ievadītu ogļskābo gāzi
Izstrādājumu cep ...	180 °C	160 °C	240 °C

1.1.3. Atpoznāt un atzīmēt rauga mīklas izstrādājumus. Atzīmēt 2. tabulā pareizās atbildes.


*2. tabula*


Nr.p.k.	Konditorejas izstrādājums	Rauga mīklas izstrādājums
1.		<input type="checkbox"/>

2.		□
3.		□
4.		□

1.2. uzdevums. Izvērtējot attēlus un aprakstīto situāciju, konstatēt katrai situācijai divus pārkāpumus un uzrakstīt katram pārkāpumam iespējamo pareizo risinājumu. Aizpildīt 3. tabulu.

3. tabula

Nr. p.k	Situācijas ilustrācija, apraksts	Pārkāpumu skaidrojums
1.		<p><b>1. Pārkāpums</b>  .....  .....  .....</p> <p><b>Risinājums</b>  .....  .....  .....  .....</p>

		<p><b>2. Pārskatījums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Risinājums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p>
2.		<p><b>1. Pārskatījums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Risinājums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <hr/> <p><b>2. Pārskatījums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Risinājums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p>
3.	<p>Konditorejas ceļa ledusskapī atrodas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uz augšējā plaukta – kūpinātas vistas salāti, slēgtā traukā, bez marķējuma,</li> <li>• uz vidējā plauktā – noskaloti, nenožāvēti lapu salāti,</li> <li>• uz zemākā plaukta – biezpiena vēja kūkas.</li> </ul>	<p><b>1. Pārskatījums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Risinājums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <hr/> <p><b>2. Pārskatījums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Risinājums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p>



1.3. uzdevums. Kādas darbības ir pieļaujamas, lai samazinātu savainošanās riskus uzņēmumā? Atzīmēt 4. tabulā apgalvojumus "jā" – atļauts darīt un "nē" – aizliegts.

4. tabula

Nr.p.k	Darbības apraksts	Jā	Nē
1.	Nažus drīkst uzglabāt atvilktnēs kopā ar citiem metāla priekšmetiem.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Griešanas darbi jāveic tikai uz stabilas virsmas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Nažus drīkst izmantot konservu kārbu atvēršanai.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Ķert krītošu nazi, lai nesabojātu telpas grīdu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Pārvietojoties, turot nazi rokās, asmenim jābūt pavērstam uz leju.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	Drīkst atstāt nazi uz darba virsmas, no kurienes tie viegli var nokrist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.4. uzdevums. Kādos gadījumos uzņēmuma darbinieks var izplatīt slimības vai piesārņot pārtiku? Izvērtēt situācijas 5. tabulā un atzīmēt ailē "Vērtējums" situācijas, kad var notikt slimību pārnese/pārtikas piesārņojums.

5. tabula

Situācija	Vērtējums
Konditora palīgs, sniedzoties pēc dekorējuma pērlītēm, kas novietotas uz plaukta virs darba galda, kur šobrīd tiek gatavots biežpiena deserts, apgāž stikla burciņu, kas ar blišķīgi saplīst mazos gabalos.	<input type="checkbox"/>
Konditora palīgs izgāž uz tīra galda maltus melnos piparus un sāk nedaudz šķaudīt. Šķauda piedurknes iekšpusē, pavirzoties nost no galda.	<input type="checkbox"/>
Konditora palīga praktikante savā pirmajā darba dienā ir aizmirsusi savu formastērpu un darbojas ceptuvē ar savu ikdienas apģērbu.	<input type="checkbox"/>

1.5. uzdevums. Aprēķināt nepieciešamo izejvielu daudzumu pasūtījumam.

Lai izceptu 80 gab. biskvīta kūkas ar krēmu un želeju, tiek izmantots 1,120 kg želejas. Želejas pagatavošanai ir nepieciešams 80 g želatīna un 240 g cukura. Cik g želatīna un cukura ir nepieciešams 150 gab. kūku pagatavošanai?

Nepieciešams:

1. Želatīns – \_\_\_\_\_ g.
2. Cukurs – \_\_\_\_\_ g.

1.6. uzdevums. Izvērtēt situāciju un uzskaitīt, kādos konkrētos gadījumos konditorejas uzņēmuma darbiniekam ir jāveic roku mazgāšana.

Konditore ierodas uz darbu ar savu personīgo automašīnu. Pirms pārgērbšanās viņa apmeklē labierīcības, pēc kuru apmeklējuma nomazgā rokas. Tālāk pārgērbjas darba drēbēs un dodas uz darba telpām. Viņa uzsāk smilšu mīklas gatavošanu. Konditore secina, ka nav pietiekamais miltu daudzums, tāpēc dodas uz sauso produktu noliktavu, kur paņem miltus un vēl arī olas. Pēc atgriešanās viņa turpina smilšu mīklas gatavošanu.

Roku mazgāšana jāveic:

- 1.
- 2.

**2. uzdevums. Gatavot starpproduktus un produktus pēc dotajām receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām (skatīt 1. pielikumu). Noformēt un pasniegt pagatavotos produktus.**

*(izpildes laiks 300 min.)*

2.1. Gatavot desmit gabalus marcipāna radziņus, kur gatavā izstrādājuma iznākums ir 65 g/1 gab.

2.2. Gatavot četrus gabalus šokolādes muss (uzputeni), kur gatavā izstrādājuma iznākums ir 110 g/1 gab.

2.3. Noformēt un pasniegt pagatavotos produktus.

## TEHNOLOĢISKĀ DOKUMENTĀCIJA

### Veidlapa Nr.1

**Produkta nosaukums: MARCIPĀNA RADZIŅI**  
**Receptūra**

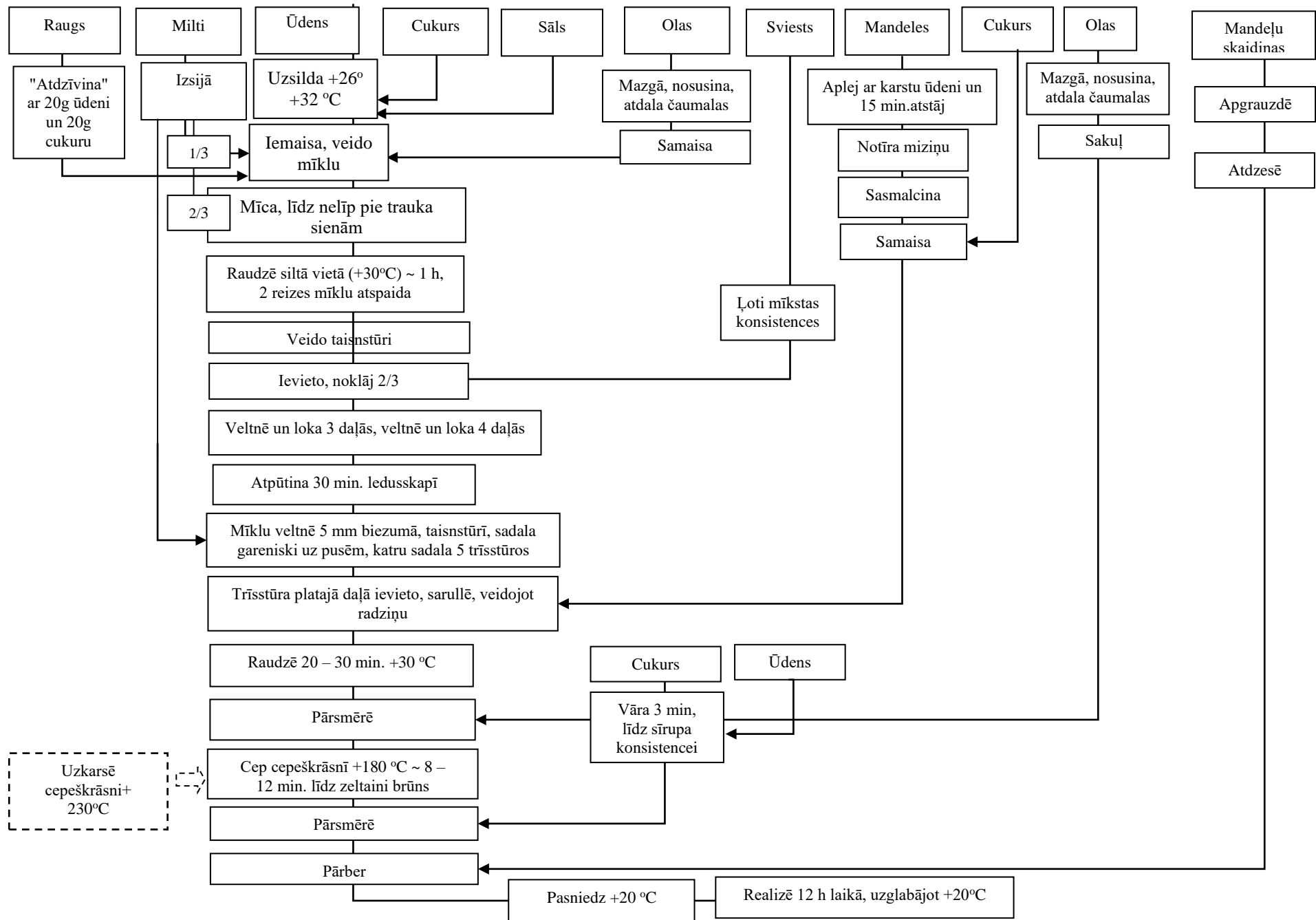
Izejvielas, to raksturojums	Daudzums, g, 10 gab.					Kopā, iznākums, g		Tehniskie zudumi, %
	Mīklai	Veltnēšanai	Pildījumam	Pārkaisīšanai	Sīrupam	Bruto	Neto	
Milti, kviešu	250	50				300	300	
Cukurs	50		10		20	80	80	
Sviests, 82%	30	70				100	100	
Olas, vistu, L	1 gab.			1 gab.		2 gab.	120	
Raugis, presēts	20					20	20	
Ūdens	80				20	100	100	
Sāls	3					3	3	
Mandeles			130			130	124	5
Mandeļu skaidiņas				20		20	20	
	<b>st/p iznākums, g</b>							870
	<b>Siltasprādes zudumi, %</b>							10
	<b>Gatavs iznākums, g</b>							690
	<b>Viena izstrādājuma iznākums, g</b>							65

**Kopējais gatavošanas laiks = 140 min.**

**Produkta "Marcipāna radziņi" kvalitātes rādītāji:**

- aromāts – salds, apetīti rosinošs,
- garša – salda, marcipāna garša,
- konsistence – mīksta, pildījums nedaudz graudains,
- ārējais izskats – radziņa forma spīdīga, zeltaini brūna.





**TEHNOLOĢISKĀ DOKUMENTĀCIJA**  
**Veidlapa Nr.2**

*Produkta nosaukums: ŠOKOLĀDES MUSS (UZPUTENIS)*  
*Receptūra*

Izejvielas, to raksturojums	Daudzums, g, 4 gab.		Kopā, daudzums g	
	Musam	Drupačām	Bruto	Neto
Šokolāde, tumšā	150		150	150
Olas dzeltenumi, vistu, L	4 gab.		4 gab.	70 g
Cukurs	40	10	50	50
Ūdens	20		20	20
Salds krējums, 35%	190		190	190
Milti, kviešu		30	30	30
Sviests, 82%		20	20	20
Kakao, pulveris		5	5	5
Svaigas ogas (dekorēšanai)			20	15
<i>st/p iznākums, g</i>				515
<b>Gatavs iznākums, muss, g</b>				400
<b>Gatavs iznākums, drupačas, g</b>				50
<b>Vienas porcijas iznākums</b>				110

**Kopējais gatavošanas laiks = 60 min.**

*Tehnoloģiskā instrukcija (apraksts)*

<b>Pirmapstrāde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olas nomazgā, nosusina, atdala no čaumalas, atdala baltumus no dzeltenumiem.</li> <li>• Izsijā miltus.</li> <li>• Ogas nomazgā, nosusina, notīra.</li> </ul>
<b>Gatavošana</b>	<p>Gatavo drumstalas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kviešu miltus, cukuru, sviestu un kakao ieber bļodā un ar rokām sajauc drupanu masu.</li> <li>• Cep +180 °C temperatūrā ~ 5 – 10 min.</li> <li>• Atdzesē.</li> </ul> <p>Gatavo musu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šokolādi izkausē ūdens peldē.</li> <li>• Olu dzeltenumus puto.</li> <li>• Cukuru ar ūdeni liek katliņā un uzvāra, līdz cukurs izkusis, un putojot lej dzeltenumos lēnā strūkliņā. Saputo gaisīgu masu.</li> <li>• Lej klāt šokolādi, ar putojamo slotiņu sajauc viendabīgā masā.</li> <li>• Atsevišķi saputo saldo krējumu vieglās putās un iemaisa, iecilā šokolādes – olu masā. Veidojas viendabīga, gaisīga masa.</li> <li>• Kārto traukā, glāzē musu un pārkaisa ar sagraudzētām drupačām un svaigām ogām.</li> </ul>
<b>Realizācija</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzglabāšana no +2 °C līdz +4 °C .</li> <li>• Pasniedz no +10° līdz +12 °C.</li> </ul>

**Produkta "Šokolādes muss (uzputenis)" kvalitātes rādītāji:**

- aromāts – šokolādes, saldo,
- garša – saldeni rūgta, šokolādes,
- konsistence – viegla, krēmīga, maiga,
- ārējais izskats – viendabīgas konsistences ar redzamām šokolādes biskvīta drumstalām.



**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildes  
VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI**

**Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Konditora palīgs", 3. LKI līmenis**

**Vērtēšanas kritēriji**

<b>Uzdevums</b>	<b>Veicamās darbības</b>	<b>Maksimāli iegūstamais punktu skaits</b>
1. Rakstiski analizēt situācijas par darba drošību, personīgo un ražošanas higiēnu, darba organizāciju, izejvielu pieņemšanu un uzglabāšanu, desertu, konditorejas un maizes izstrādājumu gatavošanas tehnoloģijām, alergēniem. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 40)</i>	1.1. Alergēnu atpazīšana konditorejas izstrādājumu sastāvā un konditorejas izstrādājumu gatavošanas analīze	12
	1.2. Situāciju izvērtēšana par higiēnas, darba drošības un uzglabāšanas noteikumu pārkāpumiem ēdināšanas uzņēmumā	12
	1.3. Apgalvojumu izvērtēšana par risku samazināšanu ēdināšanas uzņēmumā	6
	1.4. Apgalvojumu izvērtēšana par higiēnas nodrošināšanu ēdināšanas uzņēmumā	4
	1.5. Izejvielu daudzuma aprēķināšana	4
	1.6. Situācijas analizēšana par roku higiēnu	2
2. Gatavot starpproduktus un produktus pēc dotajām receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām. Noformēt un pasniegt pagatavotos produktus. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 110)</i>	2.1. Personīgās un ražošanas higiēnas ievērošana konditorejas izstrādājuma, maizes un deserta gatavošanas laikā	16
	2.2. Tehnoloģisko iekārtu un inventāra lietošana produktu gatavošanas laikā, ievērojot darba drošības, ekspluatācijas un aizsardzības noteikumus	10
	2.3. Produktu gatavošana, tai skaitā noformēšana	30
	2.4. Produktu kvalitātes novērtēšana	36
	2.5. Produktu pasniegšana, tai skaitā prezentēšana	18
<b>Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits</b>		<b>150</b>

## Paplašināts vērtēšanas kritēriju apraksts

**1. uzdevums. Rakstiski analizēt situācijas par darba drošību, personīgo un ražošanas higiēnu, darba organizāciju, izejvielu pieņemšanu un uzglabāšanu, desertu, konditorejas un maizes izstrādājumu gatavošanas tehnoloģijām, alergēniem. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 40)**

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
1.1. Alergēnu atpazīšana konditorejas izstrādājumu sastāvā un konditorejas izstrādājumu gatavošanas analīze. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	Pareizi noteikti produkti, kas var izraisīt alergiju	4
	Raksturota konditorejas izstrādājuma tehnoloģija (1 punkts par katru pareizu atbildi)	6
	Atpazīti konditorejas izstrādājumu veidi (1 punkts par katru pareizi atzīmētu izstrādājuma veidu)	2
1.2. Situāciju izvērtēšana par higiēnas, darba drošības un uzglabāšanas noteikumu pārkāpumiem ēdināšanas uzņēmumā (3. tabula). (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	Pareizi konstatēts attēlā redzamais vai aprakstā aprakstītais pārkāpums (1 punkts par katru pareizu atbildi)	6
	Pareizi uzrakstīts iespējamais pārkāpuma risinājums (1 punkts par katru pareizu atbildi)	6
1.3. Apgalvojumu izvērtēšana par risku samazināšanu ēdināšanas uzņēmumā (4. tabula). (maksimāli iegūstamais punktu skaits 6)	Pareizi atzīmēts apgalvojums (1 punkts par katru pareizu atbildi)	6
1.4. Apgalvojumu izvērtēšana par higiēnas nodrošināšanu ēdināšanas uzņēmumā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Pareizi novērtēts apgalvojums (2 punkti par katru pareizi atzīmētu vērtējumu)	4
1.5. Izejvielu daudzuma aprēķināšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 4)	Pareizi aprēķināti izejvielu daudzumi (2 punkti par katru pareizu atbildi)	4
1.6. Situācijas analizēšana par roku higiēnu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 2)	Pareizi nosaukti roku mazgāšanas darbību nepieciešamie momenti (1 punkts par katru pareizu atbildi)	2

**2. uzdevums. Gatavot starpproduktus un produktus pēc dotajām receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām. Noformēt un prezentēt pagatavotos izstrādājumus (maksimāli iegūstamais punktu skaits 110)**

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
2.1. Personīgās un ražošanas higiēnas ievērošana ēdienu gatavošanas laikā. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 16)	Personīgās higiēnas prasības ievēro visa uzdevuma izpildes laikā	2
	Personālhigiēnas prasības ievēro visa uzdevuma izpildes laikā	2
	Darba apģērbs un apavi atbilst uzdevuma veikšanai	2
	Darba vietu racionāli sagatavo uzdevuma izpildes sākumā	2
	Darba vietu uztur kārtībā visa uzdevuma izpildes laikā	4
	Darba vietu sakārto pēc uzdevuma veikšanas	2



	Darba vietu organizē atbilstoši darba drošības prasībām	2
2.2. Tehnoloģisko iekārtu un inventāra lietošana produktu gatavošanas laikā, ievērojot darba drošības, ekspluatācijas un aizsardzības noteikumus. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)</i>	Tehnoloģisko iekārtu izvēle atbilst uzdevuma veikšanai	2
	Inventāra izvēle atbilst uzdevuma veikšanai	2
	Tehnoloģiskās iekārtas un inventāru sagatavo darbam atbilstoši uzdevumam	2
	Tehnoloģiskās iekārtas lieto, ievērojot darba drošības, ekspluatācijas un aizsardzības noteikumus	2
	Inventāru lieto, ievērojot darba drošības un ekspluatācijas noteikumus	2
2.3. Produktu gatavošana, tai skaitā noformēšana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 30)</i>	Uzdevumu veic, ievērojot racionālu laika sadalījumu	4
	Konditorejas izstrādājumu gatavo, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapu Nr.1	6
	Desertu gatavo, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapu Nr.2	6
	Produktu kvalitātes vērtēšanu veic izmantojot tīrus, individuālos galda piederumus	2
	Konditorejas izstrādājumu noformē, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapu Nr.1	6
	Desertu noformē, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapu Nr.2	6
2.4. Produktu kvalitātes novērtēšana. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 36)</i>	Konditoreja izstrādājuma vizuālais izskats ir glīts, nav ārēju defektu	4
	Deserta vizuālais izskats ir glīts, rūpīgi servēts	4
	Konditorejas izstrādājuma aromāts raksturīgs attiecīgajam produktam, atbilstošs noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapā Nr.1	2
	Deserta aromāts raksturīgs attiecīgajam ēdienam, atbilstošs noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapā Nr.2	2
	Konditorejas izstrādājumu garša raksturīga attiecīgajam produktam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapā Nr.1	6
	Deserta garša raksturīga attiecīgajam ēdienam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapā Nr.2	6
	Konditorejas izstrādājuma konsistence, struktūra raksturīga attiecīgajam produktam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapā Nr.1	6
	Deserta konsistence raksturīga attiecīgajam ēdienam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapā Nr.2	6
	Konditorejas izstrādājuma pasniegšana rūpīgi pārdomāta, izvēlēti atbilstošie trauki, inventārs	2
2.5. Produktu pasniegšana, tai skaitā ēdiena gatavošanas gaitas izklāsts. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 18)</i>	Deserta pasniegšanas veids, atbilst tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapai Nr.2	2
	Produktus pasniedz tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapās paredzētajā laikā	2
	Konditorejas izstrādājuma iznākums atbilst tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapai Nr.1	2
	Desertu pasniedz tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapā Nr.2 noteiktajā temperatūrā	2

	Deserts atbilst tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapai Nr.2	2
	Produktu gatavošanas gaitu izklāsta detalizēti, strukturēti, lietojot profesionālo terminoloģiju	4
	Valsts valodu lieto augstākajā runas prasmju līmenī	2

## Pareizās atbildes

### 1.1.1. uzdevums

Izejvielas mīklai: **kviešu milti**, presētais raugs, ūdens, cukurs, **olas**, eļļa, sāls.

Pildījumam: **zemesrieksti**, **olas baltums**, cukurs.



### 1.1.2. uzdevums



1. tabula

Izejviela / process	Gatavošanas tehnoloģija		
Šķidrumu...	silda no +26 °C līdz +32°C	silda no +18 °C līdz +20°C	atdzesē no +4 °C līdz +10 °C
Raugu (presēto)...	sajauc ar miltiem	izšķīdina aukstā šķidrumā	izšķīdina siltā šķidrumā
Cukurs ...	nedrīkst pārsniegt 10 % no miltu svara	nedrīkst pārsniegt 25% no miltu svara	nedrīkst pārsniegt 40 % no miltu svara
Mīklu raudzē...	ledusskapī	siltā vietā, kur nav caurvējš	pie krāsns, kur laba gaisa apmaiņa
Mīklu atspaida, lai...	izvadītu ogļskābo gāzi un ievadītu skābekli	izvadītu skābekli un ievadītu ogļskābo gāzi	izvadītu slāpekli un ievadītu ogļskābo gāzi
Izstrādājumu cep...	180 °C	160 °C	260 °C

### 1.1.3. uzdevums



2. tabula

Nr.p.k.	Konditorejas izstrādājums	Rauga mīklas izstrādājums
1.		<input type="checkbox"/>
2.		x

3.		□
4.		x

## 1.2. uzdevums

3. tabula

Nr.p.k	Situācijas ilustrācija, apraksts	Pārkāpumu skaidrojums
1.		<p><b>1. Pārkāpums</b> Izlietnē pie netīriem traukiem ievietota stikla glāze. <b>Risinājums</b> Stikla traukus nedrīkst novietot izlietnē kopā ar citiem virtuves traukiem, jo tas rada drošības apdraudējumu. Stikla glāze jāmazgā atsevišķi, vai jānovieto trauku mazgājamā telpā uz galda.</p> <p><b>2. Pārkāpums</b> Izlietnē pie netīriem traukiem ir ievietots nazis ar asmeni uz augšu. <b>Risinājums</b> Nažus nedrīkst iemērkot kopā ar citiem traukiem, it sevišķi ar asmeņiem uz augšu, kas rada drošības draudus. Naži ir jāmazgā uzreiz, vai jānovieto uz palīggalda.</p>
2.		<p><b>1. Pārkāpums</b> Virtuvē atrodas nepiederoša persona ielas apgērbā. <b>Risinājums</b> Virtuvē nedrīkst atrasties personas ielas apgērbā, kas rada piesārņojuma apdraudējumu. Ir jāuzvelk vienreizēji izmantojamais apģērbs, lai persona var uzturēties virtuvē.</p> <p><b>2. Pārkāpums</b> Persona ielas apgērbā un, nenomazgājot rokas, pieskaras ēdienu porcijai. <b>Risinājums</b> Nav pieļaujami, ka personai, kas nav uzņēmuma darbinieks, ir saskare ar pārtiku.</p>

3.	Konditorejas ceha ledusskapī atrodas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• uz augšējā plaukta – kūpinātas vistas salāti, slēgtā traukā, bez marķējuma,</li> <li>• uz vidējā plauktā – noskaloti, nenožāvēti lapu salāti,</li> <li>• uz zemākā plaukta – biezpiena vēja kūkas.</li> </ul>	<b>1. Pārskatums</b> Kūpinātas vistas salāti ievietoti ledusskapī bez iekšējā marķējuma. <b>Risinājums</b> Visiem starpproduktiem un gatavai produkcijai ir jānodrošina iekšējais marķējums.
		<b>2. Pārskatums</b> Lapu salāti, kas nav nožāvēti, mitri, atrodas vienā ledusskapī ar vēja kūkām. Pēc higiēnas vadlīnijām, nav uzglabāt dārzeņus un pildītus konditorejas izstrādājumus vienā ledusskapī/ aukstuma kamerā. <b>Risinājums</b> Būtu jānodrošina atsevišķas aukstuma kameras vai ledusskapis. Ja nav iespēja izvietot citā ledusskapī, jāizmanto slēgti konteineri un jāmaina izvietojums, lapu salāti jāizvieto apakšējā plauktā (lai izvairītos no ūdens notecēšanas uz kūkām).

### 1.3. uzdevums

4. tabula

Nr.p.k	Darbības apraksts	Jā	Nē
1.	Nažus drīkst uzglabāt atvilktnēs kopā ar citiem metāla priekšmetiem.	<input type="checkbox"/>	<b>X</b>
2.	Griešanas darbi jāveic tikai uz stabilas virsmas.	<b>X</b>	<input type="checkbox"/>
3.	Nažus drīkst izmantot konservu kārbu atvēršanai.	<input type="checkbox"/>	<b>X</b>
4.	Ķert krītošu nazi, lai nesabojātu telpas grīdu	<input type="checkbox"/>	<b>X</b>
5.	Pārvietojoties, turot nazi rokās, asmenim jābūt pavērstam uz leju.	<b>X</b>	<input type="checkbox"/>
6.	Drīkst atstāt nazi uz darba virsmas, no kurienes tie viegli var nokrist.	<input type="checkbox"/>	<b>X</b>

### 1.4. uzdevums

5. tabula

Situācija	Vērtējums
Konditora palīgs, sniedzoties pēc dekorējuma pērlītēm, kas novietotas uz plaukta virs darba galda, kur šobrīd tiek gatavots biezpiena deserts, apgāž stikla burciņu, kas ar blīkšķi saplīst mazos gabalos.	<b>X</b>
Konditora palīgs izgāž uz tīra galda maltus melnos piparus un sāk nedaudz šķaudīt. Šķauda piedurknes iekšpusē, pavirzoties nost no galda.	<input type="checkbox"/>
Konditora palīga prakticante savā pirmajā darba dienā ir aizmirsusi savu formastērpu un darbojas ceptuvē ar savu ikdienas apģērbu.	<b>X</b>

### 1.5. uzdevums

Nepieciešams:

1. Želatīns – **150 g.**
2. Cukurs – **450 g.**

### 1.6. uzdevums

Roku mazgāšana jāveic:

**1. Pirms darba uzsākšanas.**

**2. Pēc noliktavas apmeklējuma un darbu atsākšanas.**

## Uzziņu avoti

- Blija, A. Pārtikas un uztura kvalitāte un drošums. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2007.
- Cīpla, V., Šulce, A. Ēdināšanas uzņēmuma aprīkojums. – Rīga: Jumava, 2011.
- Darba aizsardzība uzņēmumā: palīgs jaunajiem komersantiem /Latvijas Darba devēju konfederācija. – Rīga: Latvijas Darba devēju konfederācija, 2013.
- Darba aizsardzības prasības strādājot HoReCa nozarē. [skatīts: 2020. gada 5. janvārī]. Pieejams: [http://stradavesels.lv/Uploads/2015/11/23/153\\_2013\\_Atgadne\\_HORECA.pdf](http://stradavesels.lv/Uploads/2015/11/23/153_2013_Atgadne_HORECA.pdf)
- Ēdināšanas darba organizācija skolās un pirmsskolas izglītības iestādēs: rokasgrāmata /autori: Imants Skrupskis, Ingrīda Millere, Linda Medne, u.c. – Rīga: Viesnīcu un restorānu mācību centrs, 2007.
- Ēdināšanas uzņēmuma vadītāja rokasgrāmata/redaktore Ingrīda Millere. – Jelgava: LLU, 2017. [skatīts 2020. gada 5. janvārī]. Pieejams: [http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas\\_uzn\\_vad\\_rokasgramata.pdf](http://lufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas_uzn_vad_rokasgramata.pdf)
- Kuliša, I. Restorānu bizness: no idejas līdz realitātei. Mācību līdzeklis iesācējiem uzņēmējdarbībā. – Rīga: ISMA, 2005.
- Kuliša, I. Vadlīnijas ēdināšanas uzņēmumu ražošanas dokumentācijai. – Rīga: ISMA, 2014.
- Labas higiēnas prakses un paškontroles VADLĪNIJAS slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām [skatīts: 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: [https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS\\_Static\\_Page\\_Doc/00/00/00/19/87/vadl\\_6\\_slēgta\\_tipa\\_SEU\\_final.pdf](https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slēgta_tipa_SEU_final.pdf)
- Labas higiēnas prakses VADLĪNIJAS atklāta tipa ēdināšanas uzņēmumiem (aktualizētā versija, 2015.) [skatīts: 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: [https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS\\_Static\\_Page\\_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraks\\_esvadlinijasatklatatipaedinanasuznemumiem.pdf](https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraks_esvadlinijasatklatatipaedinanasuznemumiem.pdf)
- Labas higiēnas prakses vadlīnijas pārtikas produktu izsekojamībai ēdināšanas uzņēmumos [skatīts: 2020. gada 7. janvārī]. Pieejams: [https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS\\_Static\\_Page\\_Doc/00/00/00/43/73/Vadl\\_partikas\\_produktuzizsekojamibai.pdf](https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/43/73/Vadl_partikas_produktuzizsekojamibai.pdf)
- Melngaile, A., Ruciņš, M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu ražošanas organizācija. – Rīga: LU Akadēmiskais apgāds, 2008.
- Millere, I. Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmuma vadītājiem. – Jelgava: LLU, 2007.
- Rokasgrāmata ēdināšanas uzņēmumu vadītājiem. I. Millere, L. Medne, R. Riekstiņa-Dolģe u.c. Sastādījusi I. Millere. – Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības universitāte, 2007. 176 lpp.
- Rokasgrāmata pavāriem. – Jelgava: LLU, 2007.
- Ruciņš, M. Sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu iekārtas: No idejas līdz tās realizēšanai – Jelgava: LLU, 2001.
- Halvorsen F. Catering like a pro: from planning to profit. – Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2004.
- Mattel, B. Catering: a guide to managing a successful business operation /The Culinary Institute of America. – Hoboken: John Wiley & Sons, 2016.
- Scanlon, N.L. Catering management. – Hoboken: New Jersey, Wiley, 2013.