



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>	"Konditors"
<b>Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenis</b>	4. 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 "Konditors", 4. 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	4
	Uzdevumu veidi	Situāciju analīze (rakstiski), praktiskais darbs.
	Uzdevumu izpildes kopējais laiks minūtēs	580 min. (kopējais laiks) 1. diena 240 min. (2. uzdevums) 2. diena 340 min. (1., 3., 4. uzdevums)
<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>1.7. Atpazīt un nosaukt defektu tehnoloģiskajā procesā.</p> <p><i>(izpildes laiks 40 min.)</i></p> <p>2. Izstrādāt receptūru un tehnoloģisko instrukciju konditorejas izstrādājumam (10 gab.) un desertam (2 porcijas). Norādīt gatavā produkta kvalitātes rādītājus. Veikt aprēķinus uz 1 kg un uz vienu porciju gatavā produkta.</p> <p><i>(izpildes laiks 240 min.)</i></p> <p>3. Gatavot konditorejas izstrādājumu (10 gab.) un desertu (2 porcijas) pēc izstrādātajām receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām.</p> <p><i>(izpildes laiks 260 min.)</i></p> <p>4. Noformēt (4.1.), pasniegt (4.2.) un prezentēt (4.3.) pagatavoto konditorejas izstrādājumu, desertu.</p> <p><i>(izpildes laiks 40 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</li> </ul>	

	<p>apavi,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>personas medicīniskā grāmatiņa ar ierakstiem par likumdošanas aktos noteikto veselības pārbaudi,</li> <li>mācību kursa "Minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā" spēkā esoša apliecība.</li> </ul> <p>Ja eksaminējamais ieguvis vērtējumu, kas mazāks par 60% no maksimālā vērtējuma, tad izvērtē iespēju izskatīt vērtējumu attiecībā pret profesionālo kvalifikāciju "Konditora palīgs"<sup>1</sup> (ja par 1.1. – 1.6., 3., 4.2., 4.3. uzdevuma izpildi iegūtā punktu summa pārsniedz 60% vērtību profesionālās kvalifikācijas "Konditora palīgs" vērtēšanas skalā*).</p>									
<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, izdrukas iespēju,</li> <li>ēdināšanas uzņēmuma ražošanas telpa/mācību virtuve (konditorejas zona/darba vieta). Telpa iekārtota atbilstoši darba drošības, higiēnas prasībām, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojums ir darba kārtībā.</li> </ul> <p>Eksāmena norisei nepieciešamais aprīkojums: plīts, cepeškrāns vai <i>kombi</i> krāns, fritīrs, siltumskapis, mīklas mīcītājs, ledusskapis, saldētava, blenderis, putotājs, katli, pannas, rīve, bļodas, naži, dēļiši, karotes u.c.</p> <p>Eksāmena norisei nepieciešamie palīglīdzekļi: 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 220, 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	1–32	33–65	66–98	99–131	132–149	150–166	167–184	185–201	202–212	213–220
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 "Konditora palīgs" vērtēšanas skala:

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

<sup>1</sup> Citas profesionālās kvalifikācijas piešķiršanas mehānisms izmantojams aktuālā normatīvā regulējuma ietvaros.

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildei nepieciešamo  
MATERIĀLO LĪDZEKĻU PAPLAŠINĀTS SARAKSTS  
Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Konditors", 4. LKI līmenis**

<p align="center"><b>Tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un darba instrumenti</b></p>	<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, siltumskapis, ledusskapis, blenderis, rokas blenderis, putotājs, u.c.,</li> <li>• piesta, cepampapīrs, u.c.,</li> <li>• sienas pulkstenis.</li> </ul> <p>Katram eksaminējamajam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lāpstīņa cepšanai – 1 gab.,</li> <li>• katls, ar vāku 2 l – 1 gab.,</li> <li>• katls 1 l – 1 gab.,</li> <li>• cimdi karstu trauku saņemšanai – 1 gab.,</li> <li>• bļodas (dažāda tilpuma) – 2 gab.,</li> <li>• bļoda (lēzena) – 1 gab.,</li> <li>• caurduris – 1 gab.,</li> <li>• nazis (universālais) – 1 gab.,</li> <li>• sakņu dārzeņu mizojamais nazis – 1 gab.,</li> <li>• dēlītis – 1 gab.,</li> <li>• putojamā slotiņa (neliela) – 1 gab.,</li> <li>• deserta trauciņi – 2 gab.,</li> <li>• deserta šķīvis – 2 gab.,</li> <li>• paplāte – 1 gab.,</li> <li>• koka karote – 1 gab.,</li> <li>• svāri (līdz 1 kg) – 1 gab.,</li> <li>• termometrs (plaša temperatūras skala) – 1 gab.,</li> <li>• trauku mazgājamais līdzeklis – 1 gab.,</li> <li>• trauku mazgājamā švamme – 1 gab.,</li> </ul> <p>darba virsmas uzkopšanas lupatiņa – 1 gab.</p>
<p align="center"><b>Materiāli, palīgmateriāli u.tml.</b></p>	<p>Katram eksaminējamajam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pārtikas produkti precīzi būs zināmi pēc produktu receptūru izstrādes,</li> <li>• kancelejas piederumi (pildspalva, zīmulis, dzēšgumija) – 1 komplekts.</li> </ul>

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena  
UZDEVUMU KOMPLEKTS**  
**Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Konditors", 4. 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>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Risinājums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

		<p><b>2. Pārskatījums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Risinājums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
2.		<p><b>1. Pārskatījums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Risinājums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>2. Pārskatījums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Risinājums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
3.	<p>Pieņemot produktus, konditors konstatē, ka vairākas olas ir saplīsušas, kā arī olu kaste ir saplīsusi un netīra. Konditors bojātās olas uzmanīgi salej traukā, lai varētu izmantot ražošanā.</p>	<p><b>1. Pārskatījums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Risinājums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>2. Pārskatījums</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Risinājums</b></p> <p>.....</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	Apgalvojums	Jā	Nē
1.	Naži jāuzglabā atvilktnēs kopā ar citiem metāla priekšmetiem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Nažus nepieciešams mazgāt uzmanīgi, bez steigas, ieteicams izmantot trauku mazgājamās mašīnas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Nažus drīkst izmantot konservu kārbu atvēršanai	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Drīkst nest nažus, ja rokās ir vēl kāds priekšmets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Pārnēsājot nažus, vislabāk asās daļas turēt uz augšu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	Naži ar koka rokturiem jānoslauka uzreiz pēc mazgāšanas, tos nedrīkst atstāt slapjus	<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
Konditoram patīk ekstrēmie atpūtas braucieni jeb tā saucamie 'izdzīvošanas skolas' pasākumi. Nedēļas nogalē viņš tādā bija, kur pārtika no meža veltēm un līdzpaņemtajiem konserviem, gulēja telī un tur nebija pieejamas iekštelpu labierīcības un duša.	<input type="checkbox"/>
Trauku mazgātāja labprāt izmanto izdevību un nogaršo jaunās ēdienkartes ēdienus, izmantojot savu karoti, vai arī, ja tas nav karsts, tad vienkārši ar pirkstiem.	<input type="checkbox"/>
Praktikante, strādājot konditorejā, nelabprāt izmanto vienreizlietojamus cimodus, jo tad neviens neredzēs viņas jaunus gredzenus, kuri viņai ir lieli un grezni, un to ir daudz. Gredzeni arī viņai netraucē, kad viņa maisa salātus lielajā bļodā ar rokām, jo tā ir ērtāk apmaisīt.	<input type="checkbox"/>

1.5. uzdevums. Aprēķināt nepieciešamo izejvielu daudzumu pasūtījumam.

10 kg aveņu tortes krēma pagatavošanai paredzēts 2,8 kg saldaiss krējums un 2,4 kg saldētas avenes. Ir pasūtītas 3 tortes – 0,5 kg, 2 tortes – 1 kg un 1 torte – 2 kg. Cik kg saldo krējumu un cik kg saldētas avenes vajadzēs šodienas pasūtījumam?

Nepieciešams:

1. Saldaiss krējums – \_\_\_\_\_ kg.
2. Saldētas avenes – \_\_\_\_\_ kg.

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

Konditore nomazgā rokas un sāk gatavot biskvīta mīklu. Viņa atdala olas baltumus no dzeltenumiem un katru sastāvdaļu liek kulties, dzeltenumiem pievienojot cukuru. Tikmēr izmanto laiku un sazvana piegādātāju un papildina piegādes produktu sarakstu. Tālāk viņa pabeidz gatavot mīklu, iesijājot miltus un iecilājot olu baltumus.

Roku mazgāšana jāveic:

- 1.
- 2.



1.7. uzdevums. Atpazīt un nosaukt defektu tehnoloģiskajā procesā. Aizpildīt 6. tabulu.

6. tabula

Nr.p.k.	Izstrādājums	Defekts ( iespējamās atbildes)
1.	Rauga mīklai ir apkaltusi virsma.	
2.	Kārtainā rauga mīkla ir sīksta.	
3.	Plaucētās mīklas izstrādājumi ir izplūduši.	
4.	Biskvīta izstrādājumam virsma ir apdegusi.	
5.	Sviesta krēms neiegūst vajadzīgo apjomu.	
6.	Rauga mīklas izstrādājumam ir skāba mīklas garša.	
7.	Kārtainā rauga mīklas izstrādājumam ir mazs apjoms.	
8.	Plaucētās mīklas izstrādājumiem ir mazs apjoms.	
9.	Biskvīta izstrādājums ir blīvs, maz porains, mazs apjoms.	
10.	Sviesta krēmam ir izveidojušies sviesta graudi, krēms graudains.	

**2. uzdevums. Izstrādāt receptūru un tehnoloģisko instrukciju konditorejas izstrādājumam (10 gab.) un desertam (2 porcijas). Norādīt gatavā produkta kvalitātes rādītājus.**

*(izpildes laiks 240 min.)*

2.1. uzdevums. Izstrādāt receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju konditorejas izstrādājumam, kura gatavošanā obligāti ir viens apdares krēms vai pildījums (pēc izvēles). Aprēķinu veikt uz 10 gab. gatavā produkta. Konditorejas izstrādājumu izstrādāt Balto galdautu svētku pusdienām. 1. pielikums.

2.2. uzdevums. Izstrādāt receptūru un tehnoloģisko dokumentāciju desertam, aprēķinu veikt uz vienu porciju gatavā produkta. Desertu izstrādāt Balto galdautu svētku pusdienām. 2. pielikums.

Receptūras un tehnoloģisko dokumentāciju veikt dotajās veidlapās. Detalizēti aprakstīt viena produkta (*pēc izvēles*) gatavošanu, savukārt otra produkta gatavošanu attēlot tehnoloģiskās shēmas formātā.

Lai nodrošinātu izejvielu iegādi 3. uzdevuma veikšanai, apkopot aprēķināto izejvielu bruto daudzumus viena 10 gab. konditorejas izstrādājuma un divu desertu porciju gatavošanai. Aizpildīt 3. pielikuma 3.1. tabulu.

**3. uzdevums. Gatavot konditorejas izstrādājumu (10 gab.) un desertu (2 porcijas) pēc izstrādātajām receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām.**

*(izpildes laiks 260 min.)*

**4. uzdevums. Noformēt, pasniegt un prezentēt pagatavoto konditorejas izstrādājumu un desertu.**

*(izpildes laiks 40 min.)*

## TEHNOLOĢISKĀ DOKUMENTĀCIJA NR. 1

## RECEPTŪRA

Nosaukums: \_\_\_\_\_

Zudumi, %		Izejvielas, to raksturojums	Izejvielu daudzums 10 gab. gatavā produkta, g	
tehniskie	siltapstrādes		Bruto	Neto
<b>Mikla</b>				
<i>St/p iznākums, g</i>				
	<i>Nocepums, %</i>			
<i>Gatavais iznākums, kg</i>				
<b>Pildījums</b>				
<i>St/p iznākums, g</i>				
<b>Apdares materiāli</b>				
<i>St/p iznākums, g</i>				
<b>Kopējais izstrādājuma st/p iznākums, g</b>				
<b>Cepšanas zudums, %</b>				
<b>Gatavais kopiznākums, g</b>				
<b>1 gabala iznākums, g</b>				

Gatavošanas laiks (bez starpproduktu gatavošanas) =..... min.

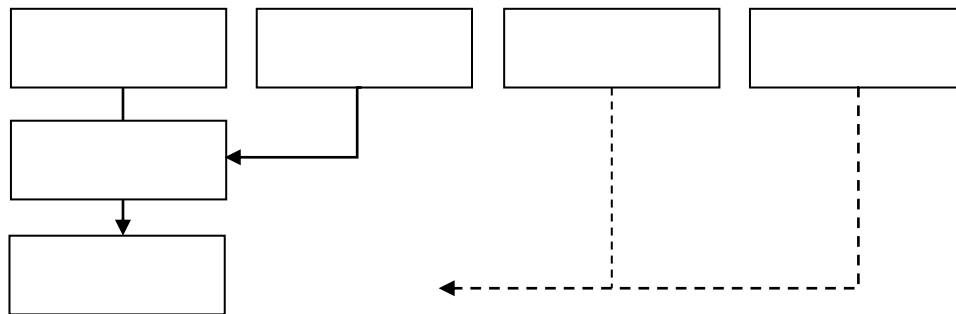
## TEHNOLOĢISKĀ INSTRUKCIJA

<b>Pirmapstrāde</b>	•
<b>Gatavošana</b>	•

- Pasniedz..... °C
- *Ja nepieciešams gatavo produktu uzglabāt līdz tā pasniegšanai, tad to realizē .....h, uzglabājot .....°C (norāda vietu).....*

**VAI**

**Konditorejas izstrādājuma gatavošanas tehnoloģiskā shēma**



**Gatavā produkta "....." kvalitātes rādītāji:**

- ārējais izskats – \_\_\_\_\_
- aromāts – \_\_\_\_\_
- garša – \_\_\_\_\_
- konsistence – \_\_\_\_\_

## TEHNOĻOGISKĀ DOKUMENTĀCIJA NR. 2

## RECEPTŪRA

Nosaukums: \_\_\_\_\_

Zudumi, %		Izejvielas, to raksturojums	Izejvielu daudzums 1 porcijas gatavā produkta		Izejvielu daudzums 2 porcijas gatavā produkta	
tehniskie	siltapstrādes		Bruto	Neto	Bruto	Neto
<b>Porcijas iznākums, g</b>						

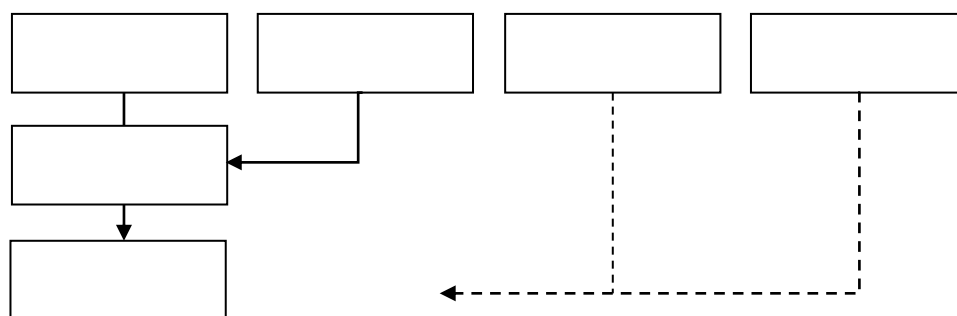
Gatavošanas laiks (bez starpproduktu gatavošanas) =..... min.

## TEHNOĻOGISKĀ INSTRUKCIJA

<b>Pirmapstrāde</b>	•
<b>Gatavošana</b>	•
<b>Realizācija</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz..... °C</li> <li>• Ja nepieciešams gatavo produktu uzglabāt līdz tā pasniegšanai, tad to realizē .....h, uzglabājot..... °C (norāda vietu).....</li> </ul>

VAI

### Deserta gatavošanas tehnoloģiskā shēma



#### Gatavā produkta "....." kvalitātes rādītāji:

- ārējais izskats – \_\_\_\_\_
- aromāts – \_\_\_\_\_
- garša – \_\_\_\_\_
- konsistence – \_\_\_\_\_

**IZEJVIELU PIEPRASĪJUMA VEIDLAPA**

Izejvielas, to raksturojums	Izejvielu daudzums
	Bruto, g
<b>Graudaugi un to pārstrādes produkti</b>	
<b>Svaigi dārzeņi, augļi, ogas</b>	
<b>Konservēti dārzeņi, augļi, ogas</b>	
<b>Gaļas, zivis un to pārstrādes produkti</b>	
<b>Piens, piena pārstrādes produkti</b>	
<b>Eļļa</b>	
<b>Olas</b>	
<b>Garšas preces</b>	
<b>Garšvielas</b>	
<b>Citas izejvielas</b>	

**Profesionālās kvalifikācijas eksāmena uzdevumu izpildes  
VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI**  
**Tūrisma nozare, profesionālā kvalifikācija "Konditors", 4. 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 50)</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
	1.7. Defekta atpazīšana	10
2. Izstrādāt receptūru un tehnoloģisko instrukciju konditorejas izstrādājumam (10 gab.) un desertam (2 porcijas). <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 38)</i>	2.1. Produktu receptūras izstrāde	18
	2.2. Produktu tehnoloģiskās instrukcijas izstrāde	20
3. Gatavot konditorejas izstrādājumu (10 gab.) un desertu (2 porcijas) pēc izstrādātajām receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 56)</i>	3.1. Personīgās un ražošanas higiēnas ievērošana ēdienu gatavošanas laikā	16
	3.2. Tehnoloģisko iekārtu un inventāra lietošana produktu gatavošanas laikā, ievērojot darba drošības, ekspluatācijas un aizsardzības noteikumus	10
	3.3. Produktu gatavošana	30
4. Noformēt, pasniegt un prezentēt pagatavoto konditorejas izstrādājumu un desertu. <i>(maksimāli iegūstamais punktu skaits 76)</i>	4.1. Produktu noformēšana	12
	4.2. Produktu pasniegšana	18
	4.3. Produktu kvalitātes novērtēšana	36
	4.4. Tehnoloģiskās dokumentācijas un produktu prezentēšana	10
<b>Kopējais maksimāli iegūstamais punktu skaits</b>		<b>220</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 50)**

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
1.7. Defekta atpazīšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)	Pareizi nosaukts defekts tehnoloģiskajā procesā (1 punkts par katru pareizu atbildi)	10

**2. uzdevums. Izstrādāt receptūru un tehnoloģisko instrukciju konditorejas izstrādājumam (10 gab.) un desertam (2 porcijas). Norādīt gatavā produkta kvalitātes rādītājus. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 38)**

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķiramie punkti
2.1. Produktu receptūras izstrāde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 18)	Produkts ievērota pārtikas produktu saderība	2
	Produktu receptūras izstrādātas, balstoties uz uzdevumā norādīto tematiku	2
	Korekti aprēķināts konditorejas izstrādājuma iznākums uz 10 gab. gatavā produkta	8
	Korekti aprēķināts deserta iznākums uz vienu porciju	6
2.2. Produktu tehnoloģiskās	Korekti aprakstīta konditorejas izstrādājuma gatavošanas	8



instrukcijas izstrāde. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 20)	tehnoloģiskā gaita	
	Korekti aprakstīta deserta gatavošanas tehnoloģiskā gaita	6
	Korekti norādīti temperatūru režīmi konditorejas izstrādājumu tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapā Nr.1	2
	Korekti norādīti temperatūru režīmi deserta tehnoloģiskā dokumentācijas veidlapā Nr.2	2
	Precīzi aprēķināti nepieciešamie izejvielu daudzumi konditorejas izstrādājuma un deserta gatavošanai atbilstoši tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapām (3.1. tabula)	2

**3. uzdevums. Gatavot konditorejas izstrādājumu (10 gab.) un desertu (2 porcijas) pēc izstrādātajām receptūrām un tehnoloģiskajām instrukcijām. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 56)**

Veicamā darbība	Vērtēšanas kritēriji	Piešķirjamie punkti
3.1. 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
3.2. Tehnoloģisko iekārtu un inventāra lietošana ēdienu gatavošanas laikā, ievērojot darba drošības, ekspluatācijas un aizsardzības noteikumus. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)	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
3.3. Produktu gatavošana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 30)	Uzdevumu veic, ievērojot racionālu laika sadalījumu	4
	Konditorejas izstrādājumu izejvielu pirmapstrādi veic atbilstoši tehnoloģiskajai kartei Nr.1	6
	Desertu izejvielu pirmapstrādi veic atbilstoši tehnoloģiskajai kartei Nr.2	6
	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

**4. uzdevums. Noformēt, pasniegt un prezentēt pagatavoto konditorejas izstrādājumu un desertu. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 76)**

<b>Veicamā darbība</b>	<b>Vērtēšanas kritēriji</b>	<b>Piešķirami punkti</b>
4.1. Produktu noformēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 12)	Konditorejas izstrādājums noformēts gaumīgi, vizuāli pievilcīgs	2
	Deserts noformēts gaumīgi, vizuāli pievilcīgi, rūpīgi servēts, apetīti rosinošs	2
	Konditorejas izstrādājums atbilst uzdevumā dotajai tematikai	2
	Deserts noformēts atbilstoši uzdevumā dotajai tematikai	2
	Konditorejas izstrādājumu noformēšanā pielietota inovatīva pieeja	4
4.2. Produktu pasniegšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 18)	Konditorejas izstrādājuma pasniegšana rūpīgi pārdomāta, izvēlēti atbilstošie trauki, inventārs	4
	Deserta pasniegšana rūpīgi pārdomāta, izvēlēti atbilstošie trauki, inventārs	4
	Konditorejas izstrādājuma pasniegšanas veids atbilst izstrādātajai tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapai Nr.1	2
	Deserta pasniegšanas veids atbilst izstrādātajai tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapai Nr.2	2
	Deserta pasniegšanas temperatūra atbilst tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapai Nr.2	2
	Konditorejas izstrādājums atbilst 1 kg gatavā produkta	2
	Deserts atbilst divām ēdiena porcijām	2
4.3. Produktu kvalitātes novērtēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 36)	Konditoreja izstrādājuma vizuālais izskats ir glīts, nav ārēju defektu	4
	Deserta vizuālais izskats ir glīts, nav ārēju defektu	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, kas atbilst noteiktajiem kvalitātes kritērijiem, tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapā Nr.1	6
	Deserta konsistence raksturīga attiecīgajam ēdienam, atbilstoša noteiktajiem kvalitātes kritērijiem tehnoloģiskās dokumentācijas veidlapā Nr.2	6
4.4. Tehnoloģiskās dokumentācijas un produktu prezentēšana. (maksimāli iegūstamais punktu skaits 10)	Tehnoloģisko dokumentāciju izstrādi izklāsta detalizēti, loģiskā, strukturētā stāstījumā	2
	Pamato produktu izvēli atbilstoši uzdevumā norādītajai tematikai	2
	Konditorejas izstrādājuma gatavošanu izklāsta detalizēti, loģiskā, strukturētā stāstījumā, lietojot profesionālo	2

	terminoloģiju	
	Deserta gatavošanu izklāsta detalizēti, loģiskā, strukturētā stāstījumā, lietojot profesionālo terminoloģiju	2
	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 +30 °C līdz +40°C	silda no +18 °C līdz +20°C	atdzesē no +4 °C līdz +10 °C
Raugu...	sajauc ar miltiem	izšķidina siltā šķidrumā	izšķidina 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. uzdevums


2. tabula


Nr.p.k.	Konditorejas izstrādājums	Rauga mīklas izstrādājums
1.		x
2.		□

3.		□
4.		x

## 1.2. uzdevums

3. tabula

Nr.p.k	Situācijas ilustrācija, apraksts	Pārkāpumu skaidrojums
1.		<p><b>1. Pārkāpums</b> Pie gatavošanas plīts ir novietota stikla glāze.</p> <p><b>Risinājums</b> Gatavošanas zonā nevar atrasties stikla glāze, jo var radīt apdraudējumu, tā jānoņem. Var izmantot neplīstoša materiāla traukus.</p> <p><b>2. Pārkāpums</b> Pie gatavošanas plīts konditorejas gatavošanas telpas ejā atrodas miskaste.</p> <p><b>Risinājums</b> Gatavošanas zonas ejā nevar atrasties miskaste un citi priekšmeti, jo var radīt savainošanās risku, tā jāpārvieta.</p>

2.		<p><b>1. Pārskatījums</b> Izejvielas novietotas uz grīdas vaļējā iepakojumā, nav marķētas.</p> <p><b>Risinājums</b> Izejvielas novietot tām paredzētajā vietā, slēgtā tarā, noteikti tās marķējot.</p>
		<p><b>2. Pārskatījums</b> Neatbilstoši izejvielu uzglabāšanas apstākļi.</p> <p><b>Risinājums</b> Ēdināšanas uzņēmumā jāiekārto atbilstošas telpas vai vieta izejvielu uzglabāšanai. Šajā gadījumā svaigus dārzeņus var uzglabāt aukstumkamerā (+8 °C) vai sakņu dārzeņus ātrai realizācijai – "sauso produktu" noliktavā, speciāli tām ierīkotā vietā.</p>
3.	Pieņemot produktus, konditors konstatē, ka vairākas olas ir saplīsušas, kā arī olu kaste ir saplīsumi un netīra. Konditors bojātās olas uzmanīgi salej traukā, lai varētu izmantot ražošanā.	<p><b>1. Pārskatījums</b> Pieņemtas neatbilstošas kvalitātes olas.</p> <p><b>Risinājums</b> Nedrīkst pieņemt produktus ar bojātu, netīru iepakojumu un produktus ar neatbilstošu kvalitāti. Olas jāšūta atpakaļ piegādātajam.</p> <p><b>2. Pārskatījums</b> Bojātās olas paredzēts izmantot ēdienu gatavošanā.</p> <p><b>Risinājums</b> Bojātās olas nedrīkst izmantot ēdienu gatavošanā, jo var radīt saindēšanās risku.</p>

### 1.3. uzdevums

4. tabula

Nr.p.k	Apgalvojums	Jā	Nē
1.	Naži jāuzglabā atvilktnēs kopā ar citiem metāla priekšmetiem.	<input type="checkbox"/>	<b>X</b>
2.	Nažus nepieciešams mazgāt uzmanīgi, bez steigas, ieteicams izmantot trauku mazgājamās mašīnas.	<b>X</b>	<input type="checkbox"/>
3.	Nažus drīkst izmantot konservu kārbu atvēršanai.	<input type="checkbox"/>	<b>X</b>
4.	Drīkst nest nažus, ja rokās ir vēl kāds priekšmets.	<input type="checkbox"/>	<b>X</b>
5.	Pārnēsājot nažus, vislabāk asās daļas turēt uz augšu.	<input type="checkbox"/>	<b>X</b>
6.	Naži ar koka rokturiem jānoslauka uzreiz pēc mazgāšanas, tos nedrīkst atstāt slapjus.	<b>X</b>	<input type="checkbox"/>

## 1.4. uzdevums

5. tabula

Situācija	Vērtējums
Konditoram patīk ekstrēmie atpūtas braucieni jeb tā saucamie 'izdzīvošanas skolas' pasākumi. Nedēļas nogalē viņš tādā bija, kur pārtika no meža veltēm un līdzpaņemtajiem konserviem, gulēja teltī un tur nebija pieejamas iekštelpu labierīcības un duša.	<input type="checkbox"/>
Trauku mazgātāja labprāt izmanto izdevību un nogaršo jaunās ēdienkartes ēdienus, izmantojot savu karoti, vai arī, ja tas nav karsts, tad vienkārši ar pirkstiem.	<b>X</b>
Praktikante, strādājot konditorejā, nelabprāt izmanto vienreizlietojamus cimodus, jo tad neviens neredzēs viņas jaunus gredzenus, kuri viņai ir lieli un grezni, un to ir daudz. Gredzeni arī viņai netraucē, kad viņa maisa salātus lielajā bļodā ar rokām, jo tā ir ērtāk apmaisīt.	<b>X</b>

## 1.5. uzdevums

Nepieciešams:

1. Saldais krējums – **1,54 kg.**
2. Saldētas avenes – **1,32 kg.**

## 1.6. uzdevums

Roku mazgāšana jāveic:

1. **Pēc saskares ar olām.**
2. **Pēc telefona izmantošanas.**

## 1.7. uzdevums

Nr.p.k.	Izstrādājums	Defekts ( iespējamās atbildes)
1.	Rauga mīklai ir apkaltusi virsma.	<b>Mīkla rūgšanas procesā nav aplāta. Telpā ir bijis pazemināts gaisa relatīvais mitrums.</b>
2.	Kārtainā rauga mīkla ir sīksta.	<b>Mīklas mīcīšanas process ir bijis par garu. Telpas temperatūra par siltu.</b>
3.	Plaucētās mīklas izstrādājumi ir izplūduši.	<b>Masa par aukstu. Krāsns par aukstu. Masa uzputota.</b>
4.	Biskvīta izstrādājumam virsma ir apdegusi.	<b>Cepšanas temperatūra par augstu. Cepšanas laiks par ilgu.</b>
5.	Sviesta krēms neiegūst vajadzīgo apjomu.	<b>Sviestam pievienotā krēma masa ir siltāka nekā sviesta temperatūra, sviests kļūst šķidr, izdalās ieputotais gaiss. Ja sviests saputots par daudz, tas var sakristies.</b>
6.	Rauga mīklas izstrādājumam ir skāba mīklas garša.	<b>Mīkla pārrūgusi. Nav ievērots raudzēšanas laiks un temperatūra.</b>
7.	Kārtainā rauga mīklas izstrādājumam ir mazs apjoms.	<b>Izstrādājumi nav pietiekami ilgi uzraudzēti. Pārāk augsta temperatūra.</b>
8.	Plaucētās mīklas izstrādājumiem ir mazs	<b>Masa ir par cietu, par maz olu.</b>

	apjoms.	<b>Krāsni temperatūra par zemu. Krāsni temperatūra par augstu. Nepietiekams tvaika daudzums krāsni. Nepietiekami noplaucēta mīkla, kā dēļ ciete saista par maz ūdens daudzumu.</b>
9.	Biskvīta izstrādājums ir blīvs, maz porains, mazs apjoms.	<b>Milti ir ar "stipru" lipekli. Nepietiekami uzputota olu un cukura masa. Mīklu pēc pagatavošanas ilgi necepa Pārāk liels miltu daudzums.</b>
10.	Sviesta krēmam ir izveidojušies sviesta graudi, krēms graudains.	<b>Sviestam pievienotā krēma masa ir vēsāka nekā sviesta temperatūra.</b>

**TEHNOLOĢISKĀ DOKUMENTĀCIJA NR. 1**

**RECEPTŪRA**

Nosaukums: **RABARBERU PLĀTSMAIZE AR KANĒĻA DRUMSTALĀM**

Zudumi, %		Izejvielas, to raksturojums	Izejvielu daudzums 10 gab. gatavā produkta (g)	
tehniskie	siltapstrādes		Bruto	Neto
<b>Mīkla</b>				
		Milti, kviešu	200	200
		Cukurs	50	50
		Sviests	50	50
		Olas, vistu M	1 gab.	60
		Raugš, presēts	20	20
		Ūdens	70	70
		Sāls	3	3
<i>St/p iznākums, g</i>			450	
<b>Pildījums</b>				
		Cukurs	40	40
		Olas, vistu M	2 gab.	120
15	18	Rabarberi	400	280
		Saldais krējums, 25%	150	150
<i>St/p iznākums, g</i>			590	
<b>Drumstalas</b>				
		Milti, kviešu	120	120
		Cukurs	70	70
		Sviests	50	50
		Kanēlis	4	4
<i>St/p iznākums, g</i>			240	
<b>Kopējais izstrādājuma st/p iznākums, g</b>			<b>1280</b>	
<b>Cepšanas zudums, %</b>			<b>10</b>	
<b>Gatavais kopiznākums, g</b>			<b>1150</b>	
<b>1 gabala iznākums, g</b>			<b>100</b>	

**Gatavošanas laiks (bez starpproduktu gatavošanas) = 120 min.**

**TEHNOLOĢISKĀ INSTRUKCIJA**

<b>Pirmapstrāde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izsijā miltus.</li> <li>• Olas nomazgā, nosusina, atdala no čaumalas, sakul.</li> <li>• Atdzīvina raugu ar 20 g cukura un 20 g ūdeni.</li> <li>• Rabarberus nomazgā, notīra.</li> </ul>
---------------------	--



<b>Gatavošana</b>	<p>Pagatavo rauga mīklu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ūdeni uzsilda kopā ar sāli un cukuru līdz +35° ~ + 40°C.</li> <li>• Pievieno sakultu olu un 1/3 miltu. Samaisa pašķidru mīklu.</li> <li>• Pievieno atdzīvināto raugu un pārējos miltus.</li> <li>• Mīca mīklu un beigās iemīca mīksta konsistences sviestu.</li> <li>• Mīca tik ilgi, līdz mīkla atlec no trauka malām un nelīp pie rokām.</li> <li>• Raudzē ~ 45 minūtes no 26 °C līdz 28 °C, divas reizes atspaida.</li> </ul> <p>Sagatavo pildījumu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rabarberus sagriež nelielos gabalos, pārber ar cukuru un atstāj istabas temperatūrā.</li> </ul> <p>Sagatavo drumstalas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviestu, miltus, cukuru un kanēli sajauc drumstalās</li> <li>• Sakuļ olas ar saldo krējumu šķidrā masā.</li> </ul> <p>Gatavo izstrādājumu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mīklu izveltnē 5 mm – 1 cm biezumā un liek uz pannas ar cepampapīru.</li> <li>• Izkārtu rabarberus, no tiem nospiežot lieko šķidrumu.</li> <li>• Viegli sautē rabarberus kopā ar cukuru.</li> <li>• Vienmērīgi pārlej olu – saldā krējuma masu un pārber drumstalas.</li> <li>• Uzkaršē cepeškrāsni +180 °C.</li> <li>• Cep +180 °C temperatūrā ~ 15 – 25 min. līdz zeltaini brūnai krāsai.</li> </ul>
<b>Realizācija</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz no +20 °C līdz +25 °C.</li> <li>• Realizē 24 h laikā, uzglabājot + 10 °C.</li> </ul>

**Produkta "Rabarberu plātsmaize ar kanēļa drumstalām" kvalitātes rādītāji:**

- ārējais izskats – gaiši brūnas drumstalas, nav sadegušas,
- aromāts – rabarberu, ceptas maizes, kanēļa smarža,
- garša – nedaudz saldskāba, izteikta rabarberu – kanēļa garša,
- konsistence – mīksta, nedaudz krēmīga.

## TEHNOLOĢISKĀ DOKUMENTĀCIJA NR 2.

## RECEPTŪRA

Nosaukums: **BIEZPIENA KRĒMS AR ZEMENĒM**

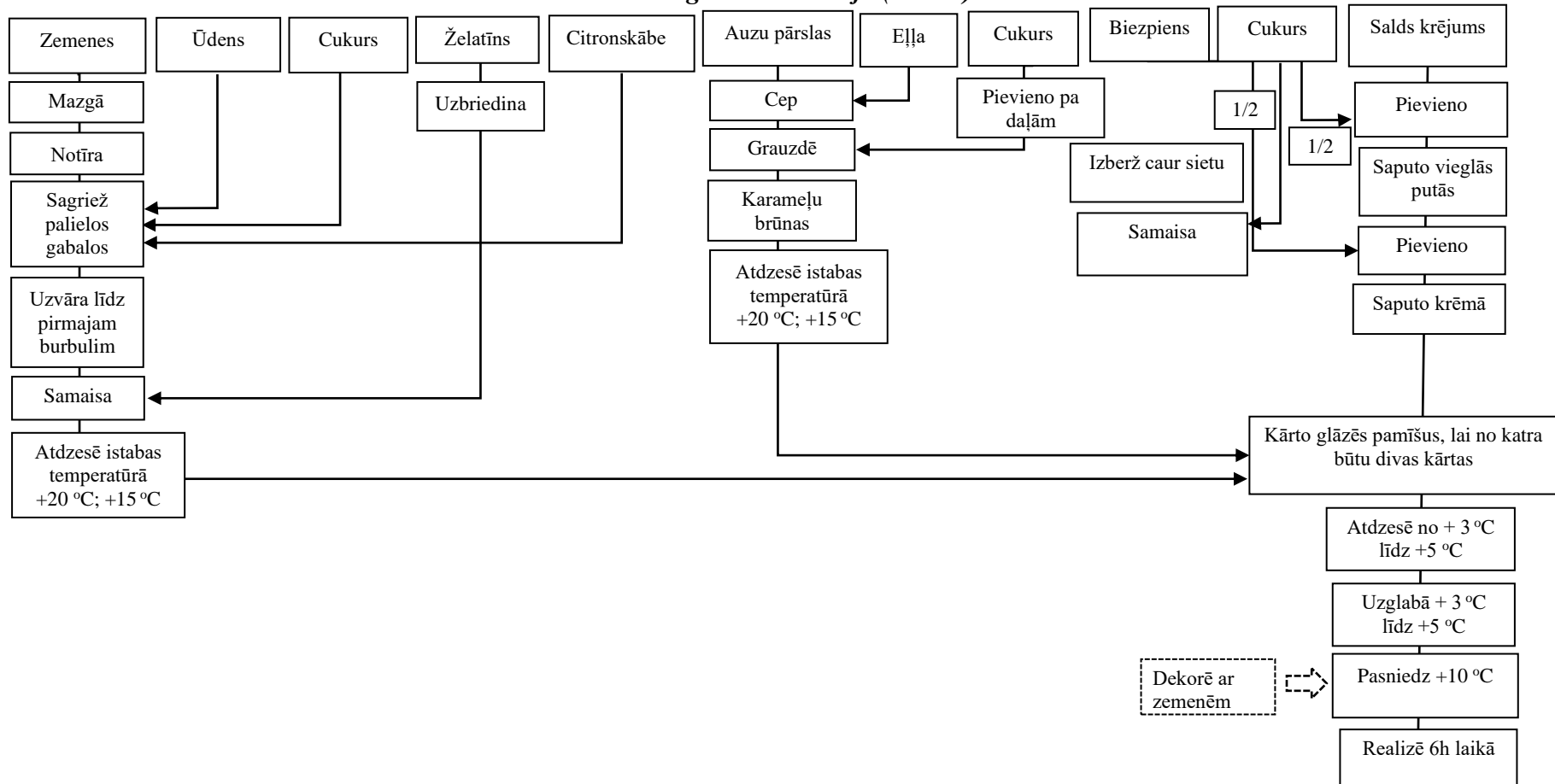
Zudumi, %		Izejvielas, to raksturojums	Izejvielu daudzums 1 porcijas gatavā produkta (g)		Izejvielu daudzums 2 porcijas gatavā produkta (g)	
			Bruto	Neto	Bruto	Neto
tehniskie	siltapstrādes					
Zemeņu kārtai						
	5	Zemenes	230	205	460	410
		Ūdens	10	10	20	20
		Cukurs	30	30	60	60
		Citronskābe	2	2	4	4
		Auzu pārslas	50	50	100	100
		Eļļa, augu	5	5	10	10
		Želatīns	2	2	4	4
Griljāžam						
		Cukurs	35	35	70	70
Krēmam						
		Cukurs	25	25	50	50
		Salds krējums, 35%	150	150	300	300
		Biezpiens, 9%	150	150	300	300
<b>Vienas porcijas iznākums, g</b>			<b>300</b>		<b>600</b>	

**Gatavošanas laiks (bez starpproduktu gatavošanas) = 60 min.**

**Produkta "Biezpiena krēms ar zemenēm" kvalitātes rādītāji:**

- ārējais izskats – izteiktas kārts, akurāts,
- aromāts – apetīti rosinošs, karameļu,
- garša – saldena, svaiga, zemeņu
- konsistence – krēmīga, kraukšķīga.

**Tehnoloģiskā instrukcija (shēma)**



### IZEJVIELU PIEPRASĪJUMA VEIDLAPA

Izejvielas, to raksturojums	Izejvielu daudzums
	Bruto, g
<b>Graudaugi un to pārstrādes produkti</b>	
Milti, kviešu	320
Auzu pārslas	100
<b>Svaigi dārzeņi, augļi, ogas</b>	
Rabarberi	400
Zemenes	230
<b>Konservēti dārzeņi, augļi, ogas</b>	
-	
<b>Gaļas, zivis un to pārstrādes produkti</b>	
-	
<b>Piens, piena pārstrādes produkti</b>	
Sviests	100
Saldais krējums, 25%	300
Salds krējums, 35%	300
Biezpiens, 9%	300
<b>Eļļa</b>	
Eļļa, augu	10
<b>Olas</b>	
Olas, vistu M	3 gab.
<b>Garšas preces</b>	
Cukurs	340
Raugš, presēts	20
Sāls	3
<b>Garšvielas</b>	
Kanēlis	4
Citronskābe	4
Želatīns	4
<b>Citas izejvielas</b>	
-	

#### 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://llufb.llu.lv/LLUgramatas/PTF/Edinasanas\\_uzn\\_vad\\_rokasgramata.pdf](http://llufb.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\\_slegta\\_tipa\\_SEU\\_final.pdf](https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/87/vadl_6_slegta_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/Labashigienaspraksesvadlinijasatklatatipaedinanasuznemumiem.pdf](https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/19/86/Labashigienaspraksesvadlinijasatklatatipaedinanasuznemumiem.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\\_produktuzisekojamibai.pdf](https://www.zm.gov.lv/public/files/CMS_Static_Page_Doc/00/00/00/43/73/Vadl_partikas_produktuzisekojamibai.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.