



Valsts izglītības
satura centrs

MILTU IZSTRĀDĀJUMU RAŽOŠANA

PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS PROGRAMMAS PARAUGS

Maiznieks

LKI 4. līmenis

Maiznieka palīgs

LKI 3. līmenis

SASKAŅOTS
Izglītības un zinātnes ministrija

2022

Saturs

Profesionālās izglītības programmas mērķi.....	4
Maiznieks.....	4
Maiznieka palīgs	6
Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie mācīšanās rezultāti	8
Profesionālās izglītības apguves iespējas	10
Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums	11
Modulārās profesionālās izglītības programmas parauga moduļu karte.....	12
Moduļa "Tehnoloģiskās plūsmas nodrošināšana pārtikas aprites uzņēmumā" apraksts	13
Moduļa "Tehnoloģiskās plūsmas nodrošināšana pārtikas aprites uzņēmumā" saturs.....	13
Moduļa "Paškontroles sistēmas prasību ievērošana pārtikas aprites uzņēmumos" apraksts.....	16
Moduļa " Paškontroles sistēmas prasību ievērošana pārtikas aprites uzņēmumos" saturs	16
Moduļa "Ceptuves darba organizācija (1. līmenis)" apraksts	19
Moduļa "Ceptuves darba organizācija (1. līmenis)" saturs	19
Moduļa "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai" apraksts.....	23
Moduļa " Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai" saturs	23
Moduļa "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis)" apraksts.....	27
Moduļa "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis)" saturs	27
Moduļa "Maizes cepšana (1. līmenis)" apraksts	30
Moduļa "Maizes cepšana (1. līmenis)" saturs	30
Moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (1. līmenis)" apraksts.....	34
Moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (1. līmenis)" saturs	34
Moduļa "Maiznieka palīga prakse" apraksts.....	37
Moduļa "Maiznieka palīga prakse" saturs.....	37
Moduļa "Ceptuves darba organizācija (2. līmenis)" apraksts	41
Moduļa "Ceptuves darba organizācija (2. līmenis)" saturs	41
Moduļa "Mīklas gatavošana un apstrāde (2. līmenis)" apraksts.....	44
Moduļa "Mīklas gatavošana un apstrāde (2. līmenis)" saturs	44
Moduļa "Maizes cepšana (2. līmenis)" apraksts	49
Moduļa "Maizes cepšana (2. līmenis)" saturs	49
Moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (2. līmenis)" apraksts.....	52
Moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (2. līmenis)" saturs	52
Moduļa "Maiznieka prakse" apraksts	56
Moduļa "Maiznieka prakse" saturs	56
Moduļa "Pārtikas produktu uzturvērtība" apraksts.....	60
Moduļa "Pārtikas produktu uzturvērtība" saturs.....	60
Moduļa "Krēmu un desertu gatavošanas pamati" apraksts	63

Moduļa "Krēmu un desertu gatavošanas pamati" saturs	63
Moduļa "Miltu konditorejas izstrādājumu ražošanas pamati" apraksts.....	66
Moduļa "Miltu konditorejas izstrādājumu ražošanas pamati" saturs	66
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) apraksts	69
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) saturs.....	70
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (2. līmenis) apraksts	77
Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (2. līmenis) saturs.....	77
Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) apraksts	81
Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) saturs.....	82
Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (2. līmenis) apraksts	84
Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (2. līmenis) saturs.....	85
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) apraksts	87
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) saturs.....	88
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (2. līmenis) apraksts	91
Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (2. līmenis) saturs.....	92
Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) apraksts	94
Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) saturs.....	94
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) apraksts	99
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) saturs.....	100
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (2. līmenis) apraksts	103
Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (2. līmenis) saturs.....	103
Moduļa „Zaļās prasmes” apraksts	107
Moduļa „Zaļās prasmes” saturs.....	107
Programmas īstenošanai obligāti nepieciešamie materiālie līdzekļi.....	110

Profesionālās izglītības programmas mērķi

Maiznieks

Izglītības procesā sagatavot maiznieku, kurš veic pilna maizes ražošanas tehnoloģiskā cikla darbu izpildi maizes un maizes izstrādājumu ražošanas uzņēmumā, ievērojot tehnoloģisko instrukciju, uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības, nodrošina visu resursu racionālu apriti, tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un lietošanu darbā, kā arī izvērtē izejvielu, mīklas sagatavju, maizes un maizes izstrādājumu kvalitāti.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

1. Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu.
2. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu maizes ražošanai.
3. Ievērot darbā personīgās, personāla higiēnas prasības un pārtikas nekaitīguma prasības.
4. Sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos.
5. Ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības maizes ražošanā.
6. Izvērtēt mīklas sagataves un gatavo izstrādājumu kvalitāti ražošanas procesā.
7. Pieņemt izejvielas, materiālus no piegādātājiem un noliktavas.
8. Organizēt izejvielu un materiālu uzglabāšanu;
9. Dozēt izejvielas.
10. Veikt izejvielu pirmapstrādi.
11. Sagatavot izejvielas atbilstoši receptūrai.
12. Gatavot plaucējumu, ievērojot receptūru un tehnoloģisko instrukciju.
13. Gatavot ieraugu un iejavu.
14. Mīcīt mīklu.
15. Dalīt mīklu.
16. Formēt mīklu.
17. Raudzēt mīklas sagataves.
18. Apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas.
19. Ievietot mīklas sagataves krāsnī.
20. Cept maizi.
21. Apstrādāt maizi pēc cepšanas.
22. Dzesēt maizi.
23. Griezt maizi atbilstoši maizes veidam.
24. Iepakot maizi atbilstoši maizes veidam.

- 25.** Uzraudzīt gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus.
- 26.** Sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju.
- 27.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 28.** Strādāt ar pārtikas produktu ražošanas iekārtām un aprīkojumu, ievērojot darba drošības noteikumus.
- 29.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.
- 30.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.
- 31.** Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.
- 32.** Sniegt pirmo palīdzību.

Maiznieka palīgs

Izglītības procesā sagatavot maiznieka palīgu, izpilda darba uzdevumus maizes ceptuvē atbilstoši maiznieka norādījumiem – veic izejvielu pirmapstrādi un dozēšanu, sagatavo darbam tehnoloģiskās iekārtas un darba aprīkojumu, kā arī atbilstoši maizes receptūrām, tehnoloģiskā procesa instrukcijām veic mīklas mīcīšanu, raudzēšanu, cepšanu, griešanu un saiņošanu.

Izglītības procesa rezultātā dod iespējas apgūt profesionālās, vispārējās un mūžizglītības kompetences:

- 1.** Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un inventāru ražošanas procesam.
- 2.** Ievērot darbā personīgās, personāla higiēnas, pārtikas nekaitīguma un normatīvo aktu prasības.
- 3.** Sadarboties ar maiznieku sava darba plānošanā un izpildē noteiktos termiņos.
- 4.** Veikt iekārtu un inventāra ikdienas apkopi un uzturēšanu darba kārtībā.
- 5.** Ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības.
- 6.** Saņemt izejvielas un materiālus no noliktavas.
- 7.** Ievērot izejvielu un materiālu uzglabāšanas prasības.
- 8.** Dozēt izejvielas.
- 9.** Veikt izejvielu pirmapstrādi.
- 10.** Sagatavot plaucējumu, ieraugu un iejavu.
- 11.** Dalīt mīklu.
- 12.** Formēt mīklu.
- 13.** Raudzēt mīklas sagataves.
- 14.** Apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas.
- 15.** Ievietot mīklas sagataves krāsnī.
- 16.** Cept maizi.
- 17.** Apstrādāt maizi pēc cepšanas.
- 18.** Dzesēt maizi.
- 19.** Griezt maizi atbilstoši maizes veidam.
- 20.** Sagatavot taru nekaitīgai maizes uzglabāšanai un realizācijai.
- 21.** Sagatavot pasūtījumus.
- 22.** Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības.
- 23.** Strādāt ar pārtikas produktu ražošanas iekārtām un aprīkojumu, ievērojot darba drošības noteikumus.
- 24.** Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi;
- 25.** Ievērot darba tiesisko attiecību normas.

26. Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz vienā svešvalodā.

27. Sniegt pirmo palīdzību.

Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie mācīšanās rezultāti

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Maiznieka palīgs	Maiznieks
LKI līmenis	LKI 3. līmenis	LKI 4. līmenis
Profesionālās kvalifikācijas sasniedzamie mācīšanās rezultāti	▪ Raksturot ražošanas procesus pārtikas aprītes uzņēmumos. ▪ Atpazīt dažādu pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskās shēmas un speciālās iekārtas pārtikas produktu ražošanas uzņēmumos. ▪ Izvērtēt darba uzdevumu atbilstoši pasūtījumam, tehniskajai dokumentācijai, pārtikas nozares un uzņēmumu izstrādātajiem standartiem. 4. Lietot profesionālo terminoloģiju valsts valodā un svešvalodā. ▪ Lasīt pārtikas produktu ražošanas tehnoloģisko karti. ▪ Ievērot minimālās higiēnas prasības, apzinoties personīgās un personāla higiēnas un veselības stāvokļa nozīmi droša pārtikas produkta ražošanā. ▪ Identificēt higiēnas prasības un to nozīmi visos pārtikas produktu ražošanas posmos. ▪ Īstenot izsekojamības nodrošināšanas prasības atbilstīgi savai kompetencei. ▪ Precīzi veikt pierakstus izsekojamības nodrošināšanai visos pārtikas ražošanas procesa posmos. ▪ Saņemt izejvielas un materiālus no noliktavas. ▪ Ievērot izejvielu un materiālu uzglabāšanas prasības. ▪ Dozēt un svērt izejvielas. ▪ Veikt izejvielu pirmapstrādi maizes ražošanai. ▪ Apzināt tehnoloģiskās iekārtas un inventāru, sagatavot to ražošanas procesam. ▪ Veikt iekārtu, inventāra ikdienas tehnisko apkopi un uzturēšanu darba kārtībā. ▪ Ievērot darbā personīgās, personāla higiēnas prasības un pārtikas nekaitīguma prasības. ▪ Ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības. ▪ Sagatavot plaucējumu, ieraugu un iejau un iejau pēc maiznieka norādījumiem. ▪ Dalīt mīklu atbilstoši maizes veidam. ▪ Formēt mīklu atbilstoši maizes veidam. ▪ Raudzēt un novērtēt mīklas sagatavju uzrūgšanas kvalitāti. ▪ Apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas. ▪ Precīzi ievietot dažādu mīklu un veidu sagataves krāsnī. ▪ Piemērot katram maizes veidam atbilstošu cepšanas režīmu un cept maizi. ▪ Apstrādāt maizi pēc cepšanas. ▪ Dzesēt maizi atbilstoši maizes veidam. ▪ Izmantot griešanas iekārtas un metodes maizes sagriešanai. ▪ Iepakot maizi atbilstošos iepakojumos, noteiktā kvalitātē un laikā. ▪ Izmantot tīru un kvalitātes noteikumiem atbilstošu taru.	▪ Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu. ▪ Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu maizes ražošanas procesam. ▪ Sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos. 4. Ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības maizes ražošanā. ▪ Gatavot plaucējumu dažādiem maizes veidiem, ievērojot receptūru un tehnoloģisko instrukciju. ▪ Gatavot ieraugu un iejau. ▪ Mīcīt dažādas maizes mīklas ar rokām un mehāniski. ▪ Pārraudzīt mīklas raudzēšanas procesu un novērtēt mīklas gatavību. ▪ Dalīt mīklu ar rokām un mehāniski. ▪ Formēt mīklu, veidojot mīklas sagataves noteiktam maizes un maizes izstrādājuma veidam. ▪ Raudzēt mīklas sagataves, ievērojot tehnoloģisko procesu.
	▪ Izmantot griešanas iekārtas un metodes maizes sagriešanai. ▪ Iepakot maizi atbilstošos iepakojumos, noteiktā kvalitātē un laikā. ▪ Izmantot tīru un kvalitātes noteikumiem atbilstošu taru.	

Profesionālās kvalifikācijas nosaukums	Maiznieka palīgs	Maiznieks
		▪ Apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas. ▪ Ievietot dažādu veidu maizes sagataves krāsnī. ▪ Piemērot katram maizes veidam atbilstošu cepšanas režīmu un cept maizi. ▪ Apstrādāt maizi pēc cepšanas, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas. ▪ Nodrošināt atbilstošu maizes dzesēšanas procesu. ▪ Griezt maizi atbilstoši maizes veidam, ievērojot pārtikas nekaitīguma prasības. ▪ Iepakot maizi atbilstoši maizes veidam, ievērojot pārtikas nekaitīguma prasības. ▪ Uzraudzīt gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus atbilstoši normatīvo aktu prasībām. ▪ Sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju atbilstoši normatīvo aktu prasībām.

Profesionālās izglītības programmas īstenošanai obligātie vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu pamatkursi un padziļinātie kursi

- Latviešu valoda I un Literatūra I (optimālais līmenis);
- Matemātika I (optimālais līmenis);
- Sports (vispārīgais līmenis);
- Svešvaloda I (B2);
- Sociālās zinības un vēsture (vispārīgais);
- Dabaszinības (vispārīgais līmenis);
- Ķīmija I (optimālais);
- Svešvaloda (B1);
- Valsts aizsardzības mācība (kurss obligāts no 2024.gada 1.septembra saskaņā ar "Valsts aizsardzības mācības un Jaunsardzes likums" prasībām).

Profesionālās izglītības apguves iespējas

Profesionālās izglītības programmas veids (turpmāk – programma)		Profesionālās vidējās izglītības programma		Arodizglītības programma			Profesionālās tālākizglītības programma	
Maiznieka palīgs	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	-		Pamatizglītība	Pamatizglītība (no 17 gadu vecuma)	Vidējā izglītība	Bez iepriekšējas izglītības ierobežojuma	
	2 gadi			1 gads	1 gads	-		
	Vismaz 3120 stundas			Vismaz 1420 stundas	1560 stundas	640 stundas		
	LKI 3. līmenis			LKI 3. līmenis				
	Izglītības klasifikācijas kods			32 541 04 1	32a 541 04 1	35a 541 04 1	20T 541 04 1	
Maiznieks	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību	Pamatizglītība	Vidējā izglītība	-			Vidējā izglītība	
	Programmas īstenošanas ilgums gados	4 gadi	1,5 gads				-	
	Programmas īstenošanas ilgums stundās	5736 stundas	2120 stundas				960 stundas	
	LKI līmenis	LKI 4. līmenis					LKI 4. līmenis	
	Izglītības klasifikācijas kods	33 541 04 1	35b 541 04 1				30T 541 04 1	

Profesionālās izglītības programmas parauga īstenošanas plānojums

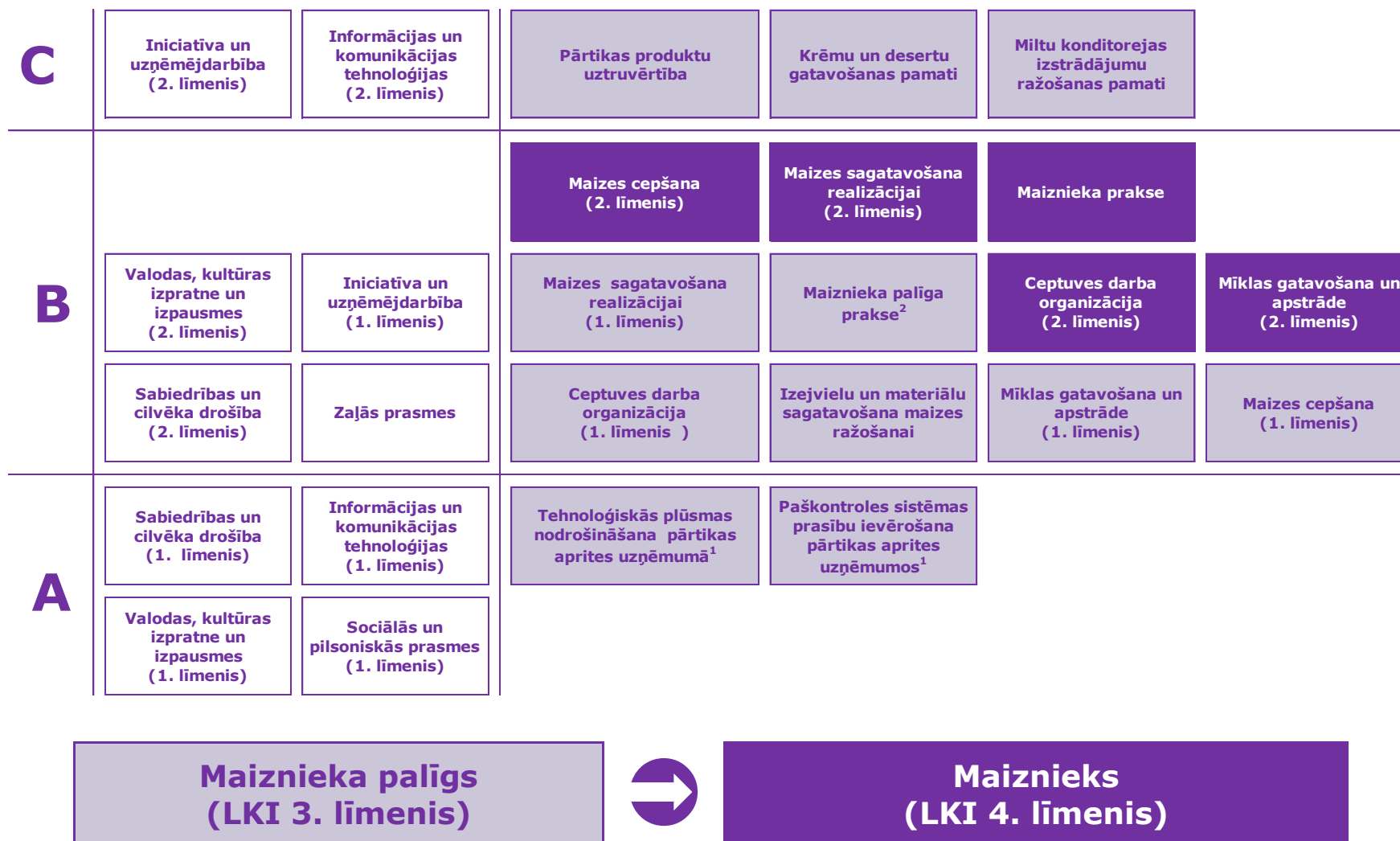
LKI līmenis/ Kvalifikācijas nosaukums		Kurss (ja attiecināms)	Profesionālo kompetenču moduļi	Mūžizglītības kompetenču moduļi (līmenis)	Vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmetu pamatkursi un padziļinātie kursi (ja attiecināmi)
			Nosaukums (NP*, ja attiecināms)		Nosaukums (apguves līmenis) (NP*-tā gads, ja attiecināms)
LKI 3. līmenis/ Maiznieka palīgs	LKI 4. līmenis/ Maiznieks	1. kurss	Tehnoloģiskās plūsmas nodrošināšana pārtikas aprites uzņēmumā Paškontroles sistēmas prasību ievērošana pārtikas aprites uzņēmumos (NP) Ceptuves darba organizācija (1. līmenis) (NP) Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai	Zaļās prasmes Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis) Informācijas un komunikāciju tehnoloģijas (1. un 2. līmenis)	Latviešu valoda I un Literatūra I (optimālais) (NP-3. kursā) Matemātika I (optimālais) (NP-3.kursā)
		2. kurss	Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis) (NP) Maizes cepšana (1. līmenis) (NP) Maizes sagatavošana realizācijai (1. līmenis) (NP) Pārtikas produktu uzturvērtība ¹ Krēmu un desertu gatavošanas pamati ¹ Miltu konditorejas izstrādājumu ražošanas pamati ¹ Maiznieka palīga prakse ²	Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis) Zaļās prasmes	Svešvaloda I (B2)(NP- 3.kursā) Sports (vispārīgais) Sociālās zinības un vēsture (vispārīgais)
		3. kurss	Ceptuves darba organizācija (2. līmenis) (NP) Mīklas gatavošana un apstrāde (2. līmenis) Maizes cepšana (2. līmenis)	Sabiedrība un cilvēka drošība (2. līmenis) Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis) Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)	Dabaszinības (vispārīgais) Ķīmija I (optimālais) Svešvaloda I (B1) Valsts aizsardzības mācība
		4. kurss	Maizes sagatavošana realizācijai (2. līmenis) Mīklas gatavošana un apstrāde (2. līmenis) (NP) Maizes cepšana (2. līmenis) Pārtikas produktu uzturvērtība ¹ Krēmu un desertu gatavošanas pamati ¹ Miltu konditorejas izstrādājumu ražošanas pamati ¹ Maiznieka prakse	Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)	Latviešu valoda un literatūra II (augstākais) vai Svešvaloda II (C1) vai Fizika II (augstākais)

*NP – noslēguma pārbaudījums

¹Profesionālās kompetences izvēles moduļi.

² Tiek īstenots tikai profesionālās kvalifikācijas "Maiznieka palīgs" (LKI 3. līmenis) ieguvei.

Modulārās profesionālās izglītības programmas parauga moduļu karte



¹Ir izieta obligātā veselības pārbaude.

² Tiek īstenots tikai profesionālās kvalifikācijas "Maiznieka palīgs" (LKI 3. līmenis) ieguvei.

Moduļa "Tehnoloģiskās plūsmas nodrošināšana pārtikas aprites uzņēmumā" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas identificēt tehnoloģiskās plūsmas virzību pārtikas ražošanas uzņēmumā – tehnoloģisko procesu veikšanas secību, t.sk. iekārtu izvietojumu, tehnoloģiskās dokumentācijas prasības darba uzdevumu izpildei.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Raksturot ražošanas procesus pārtikas aprites uzņēmumos. 2. Atpazīt dažādu pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskās shēmas un speciālās iekārtas pārtikas produktu ražošanas uzņēmumos. 3. Izvērtēt darba uzdevumu atbilstoši pasūtījumam, tehniskajai dokumentācijai, pārtikas nozares un uzņēmumu izstrādātajiem standartiem. 4. Lietot profesionālo terminoloģiju valsts valodā un svešvalodā. 5. Lasīt pārtikas produktu ražošanas tehnoloģisko karti.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Tehnoloģiskās plūsmas nodrošināšana pārtikas aprites uzņēmumā" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – aizpilda tehnoloģisko karti par noteiktu pārtikas produktu ražošanu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Tehnoloģiskās plūsmas nodrošināšana pārtikas aprites uzņēmumā" ir A daļas modulis, kuru izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Paškontroles sistēmas prasību ievērošana pārtikas aprites uzņēmumos".

Moduļa "Tehnoloģiskās plūsmas nodrošināšana pārtikas aprites uzņēmumā" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: raksturot ražošanas procesus pārtikas aprites uzņēmumos. Zina: pārtikas nozares struktūru, uzņēmumu specializācijas un pārtikas produkcijas veidus. Izprot: pārtikas nozares struktūru un darbības principus kopējā pārtikas produktu ražošanas ciklā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo pārtikas rūpniecības nozares struktūru un pārtikas nozares uzņēmumu dalījumu specializācijās.	Patstāvīgi raksturo pārtikas rūpniecības nozares struktūru, darbības virzienus.
		Atpazīst uzņēmuma (t.sk. pilna/nepilna ražošanas/ pārstrādes cikla u.tml.) organizatorisko struktūru veidus.	Diferencē uzņēmuma (t.sk. pilna ražošanas/ pārstrādes cikla) organizatorisko struktūru īpatnības, raksturo saistītos uzņēmumus.
		Nosauc Pārtikas rūpniecības nozares uzņēmumu veidus (t.sk. produkcijas raksturojums) un specializācijas pazīmes.	Raksturo Pārtikas rūpniecības nozares uzņēmumu veidus, darba īpatnības jeb atšķirīgās iezīmes specializētajos

			uzņēmumos un detalizēti raksturo ražošanas procesus.
		Nosauc pārtikas rūpniecības nozares uzņēmumu darbinieku galvenos pienākumus.	Raksturo pārtikas rūpniecības nozares uzņēmumu darbinieku galvenos pienākumus un atbildību.
		Vispārīgi raksturo pārtikas uzņēmumā ražotos gatavās produkcijas veidus pa grupām.	Detalizēti raksturo pārtikas uzņēmumā ražotos gatavās produkcijas veidus pa grupām - sortimentu un dažādību.
2.Spēj: atpazīst dažādu pārtikas produktu ražošanas tehnoloģiskās shēmas un speciālās iekārtas pārtikas produktu ražošanas uzņēmumos. Zina: ražošanas tehnoloģiskās shēmas posmus, iekārtu veidus un to izmantošanas iespējas. Izprot: ražošanas tehnoloģiskā procesa posmu secības nozīmi pārtikas ražošanas procesa nodrošināšanai.	30% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta un raksturo pārtikas ražošanas tehnoloģiskā procesa etapus un ražošanas tehnoloģiskās plūsmas etapu secību. Nosauc un vispārīgi apraksta plūsmas un periodiskas un nepārtrauktas darbības iekārtu izvietojanas principus pārtikas produktu ražošanai.	Raksturo un pamato pārtikas ražošanas tehnoloģiskās plūsmas nozīmi pārtikas produktu ražošanā. Raksturo plūsmas un periodiskas un nepārtrauktas darbības iekārtu izvietojanu pārtikas produktu ražošanā, raksturo iekārtu racionālas izvēles iespējas.
3.Spēj: izvērtēt darba uzdevumu atbilstoši pasūtījumam, tehniskajai dokumentācijai, pārtikas nozares un uzņēmumu izstrādātiem standartiem. Zina: terminu, tehniskās dokumentācijas un nozares standartu piemērošanu atbilstoši darba uzdevumam. Izprot: savu pienākumu nozīmīgumu darba uzdevuma izpildes nodrošināšanā.	20% no kopējā moduļa apjoma	Vispārīgi apraksta produktu receptūras, tehnoloģisko procesu aprakstus, shēmas.	Raksturo produktu receptūras, tehnoloģisko procesu aprakstus un shēmas.
		Definē darba uzdevumu atbilstošu pasūtījumam produkta ražošanai (daudzumā, laiks, iepakojums), tehniskai dokumentācijai (izejvielas, iekārtas), pārtikas nozares un uzņēmuma izstrādātiem standartiem (tehnoloģiskais process, gatavā produkta kvalitātes rādītāji), konkrēta produkta ražošanai izpildei.	Patstāvīgi definē darba uzdevumu atbilstošu pasūtījumam produkta ražošanai, tehniskai dokumentācijai pārtikas nozares un uzņēmuma izstrādātiem standartiem konkrēta produkta ražošanai, izmantojot atbilstošus terminus. Pamato veicamā darba nozīmīgumu.
		Izmanto pārtikas nozares standartus un terminus atbilstoši pedagoga definētajam darba uzdevumam.	Patstāvīgi izmanto pārtikas nozares standartus un terminus atbilstoši pedagoga definētajam darba uzdevumam.
4. Spēj: lietot profesionālo terminoloģiju valsts valodā un svešvalodā.	10% no kopējā	Nosauc profesionālos terminus valsts valodā pārtikas produktu ražošanas procesā.	Izvērtē nozares terminus un to lietojumu produkcijas ražošanas procesā.

Zina: pārtikas nozares terminoloģiju valsts valodā un svešvalodā, un tās pielietojumu pārtikas produktu ražošanas procesā. Izprot: pārtikas nozares terminus un to pielietojumu pārtikas produktu ražošanas procesā.	moduļa apjoma	Vispārīgi apraksta pārtikas nozari, lietojot nozares raksturīgākos un biežāk lietotos profesionālos terminus	Izmanto valodas zināšanas un lieto nozares terminoloģiju, raksturojot pārtikas nozares uzņēmumus
5.Spēj: lasīt tehnoloģisko karti pārtikas produktu ražošanā. Zina: tehnoloģiskās kartes uzbūvi, apzīmējumus un aizpildīšanas metodiku. Izprot: tehnoloģiskās kartes struktūru un tajā iekļautās informācijas nozīmi pārtikas produktu ražošanas procesā.		Nosauc profesionālos terminus svešvalodā pārtikas produktu ražošanas procesā.	Izvērtē nozares terminus un to lietojumu produkcijas ražošanas procesā.
	10% no moduļa kopēja apjoma	Apraksta tehnoloģiskās kartes informāciju.	Detalizēti izklāsta un skaidro tehnoloģiskajā kartē doto informāciju un tās nozīmi pārtikas produktu ražošanas procesā.
		Raksturo tehnoloģiskās kartes uzbūvi un aizpildīšanas metodikas principus.	Lasa tehnoloģisko karti konkrēta pārtikas produktu ražošanā.

Moduļa "Paškontroles sistēmas prasību ievērošana pārtikas aprites uzņēmumos" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas ievērot higiēnas prasības pārtikas ražošanas uzņēmumā, īstenot izsekojamības nodrošināšanas prasības visos pārtikas ražošanas procesa posmos, ievērot pārtikas uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības savas kompetences ietvaros.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Ievērot minimālās higiēnas prasības, apzinoties personīgās un personāla higiēnas un veselības stāvokļa nozīmi droša pārtikas produkta ražošanā. 2. Identificēt higiēnas prasības un to nozīmi visos pārtikas produktu ražošanas posmos. 3. Īstenot izsekojamības nodrošināšanas prasības savas kompetences ietvaros. 4. Precīzi veikt pierakstus izsekojamības nodrošināšanai visos pārtikas ražošanas procesa posmos.
Moduļa ieejas nosacījumi	Iegūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Paškontroles sistēmas prasību ievērošana pārtikas aprites uzņēmumos" apguves rezultātā izglītojamie kārtā pārbaudījumu: veic produkta un procesa kontroles darbības un pierakstus atbilstoši paškontroles sistēmas prasībām.
Moduļa nozīme un vieta kartē	A daļas moduli "Paškontroles sistēmas prasību ievērošana pārtikas aprites uzņēmumos" ir A daļas modulis, kuru izglītojamie apgūst vienlaicīgi ar moduli "Tehnoloģiskās plūsmas nodrošināšana pārtikas aprites uzņēmumā" apguvi.

Moduļa " Paškontroles sistēmas prasību ievērošana pārtikas aprites uzņēmumos" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: ievērot minimālās higiēnas prasības, apzinoties personīgās un personāla higiēnas un veselības stāvokļa nozīmi droša pārtikas produkta ražošanā.	2 % no moduļa kopējā apjoma	Apraksta higiēnas prasību pamatprincipus. Izvēlas personīgās higiēnas procedūras atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	Apraksta un vispusīgi raksturo higiēnas prasību pamatprincipus. Pamato izvēlētajās personīgās higiēnas procedūras.
Zina: personiskās un personālhigiēnas prasības pārtikas aprites uzņēmumos.		Raksturo roku mazgāšanas procedūru.	Patstāvīgi izstrādā roku mazgāšanas procedūru un pamato izvēlētos mazgāšanas līdzekļus.
Izprot: minimālās higiēnas prasības personālam pārtikas aprites uzņēmumos.		Raksturo darba apģērba un individuālos aizsardzības līdzekļus.	Pamato izvēlētajā darba apģērba lietošanas un kopšanas noteikumus.
	3 % no moduļa	Vispārīgi apraksta personāla higiēnas normas pārtikas produktu	Pamato personālam izvirzīto higiēnas prasību ievērošanas nozīmi pārtikas

	kopējā apjoma	ražošanā. Nosauc veicamās darbības savainojumu un saslimšanas gadījumos.	produktu ražošanā. Pamato darbības savainojumu un saslimšanas gadījumos.
2. Spēj: identificēt higiēnas prasības un to nozīmi visos pārtikas produktu ražošanas posmos. Zina: higiēnas programmā paredzēto un praktiski pielietojamo tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietošanas nosacījumus, tīrīšanas un dezinfekcijas pamatprincipus. Izprot: tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas veikšanas sistemātiskuma nozīmi labas higiēnas prakses nodrošināšanā	5% no moduļa kopējā apjoma	Definē pamatprasības un to ievērošanas nepieciešamību. Apraksta atkritumu savākšanas plānu. Izvēlas atkritumu savākšanas konteineru veidu.	Skaidro higiēnas prasību ievērošanas nozīmi uzņēmumā. Izstrādā atkritumu savākšanas plānu. Pamato izvēlēto atkritumu konteineru veidus un to konstrukcijas.
	5% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta dažādu pārtikas rūpniecības nozaru labas higiēnas prakses vadlīniju saturu.	Raksturo dažādu pārtikas rūpniecības nozaru labas higiēnas—prakses vadlīnijas.
	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tīrīšanas un dezinfekcijas pamatprincipus. Vispārīgi apraksta pārtikas produktu ražošanas uzņēmuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas plāna būtību.	Izskaidro tīrīšanas un dezinfekcijas pamatprincipus. Raksturo pārtikas produktu ražošanas uzņēmuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas plāna būtību un apraksta uzņēmuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas plānu un pamato plānā iekļautās darbības.
		Atšķir tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus un vispārīgi apraksta to pielietojumu	Raksturo un pielieto tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.
3. Spēj: īstenot izsekojamības nodrošināšanas prasības savas kompetences ietvaros. Zina: pārtikas produktu izsekojamības principus. Izprot: pārtikas aprites izsekojamības nodrošināšanas darbības pārtikas ražošanas procesa posmos.	10% no kopējā moduļa apjoma	Atšķir pārtikas produktu izsekojamības procesus. Izvēlas darbības pārtikas produktu izsekojamības nodrošināšanai.	Raksturo pārtikas produktu izsekojamības procesus. Patstāvīgi izvēlas un pamato pārtikas produktu izsekojamības nodrošināšanas darbības
	5% no kopējā moduļa apjoma	Izvēlas normatīvos dokumentus ražošanā izmantojamo materiālu, palīgmateriālu, darba rīku marķēšanai. Izstrādā darbības neidentificētu izejvielu, materiālu, vadībai.	Pamato izvēlētos normatīvos dokumentus ražošanā izmantojamo materiālu, palīgmateriālu, darba rīku marķēšanai. Patstāvīgi izstrādā darbības neidentificētu izejvielu, materiālu, vadībai.
		Nosauc 7 paškontroles sistēmas galvenos principus.	Apraksta 7 paškontroles sistēmas galvenos principus.
	25% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita vismaz septiņus galvenos pamatprincipus uz kā balstīta paškontroles sistēma uzņēmumā.	Raksturo paškontroles sistēmas galvenos pamatprincipus, izskaidro labas higiēnas prakses vadlīniju

Zina: izsekojamības sistēmas elementus pārtikas aprītē (preču pavaddokumenti, pārtikas identifikācija un uzskaitē, preču marķējumi, iekšējie pieraksti u.c.). Izprot: izsekojamības darbību nodrošināšanu katra ražošanas posma ietvaros.		Apraksta darbinieku funkcijas un atbildību paškontroles principu īstenošanā. Atšķir paškontroles sistēmas dokumentus (preču pavaddokumenti, pārtikas identifikācija un uzskaitē, preču marķējumi, iekšējie pieraksti u.c.).	ieteikumu nozīmi drošas pārtikas ražošanā. Izskaidro un pamato darbinieku funkcijas un atbildību paškontroles principu īstenošanā. Apzina un piemēro darbā paškontroles sistēmas principus. Raksturo paškontroles sistēmas dokumentu veidus.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pārtikas produktu kontroles veidus (produktu sensorais vērtējums, tehnoloģiskā procesa parametru mērīšana, produkta paraugu testēšana u.c.) izsekojamības nodrošināšanai un prasības pārtikas produktu izsekojamībai.	Apraksta pārtikas produktu produkta kontroles veidus izsekojamības nodrošināšanai un procedūras pārtikas produktu izsekojamības prasību īstenošanai.
	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc un apraksta izsekojamības sistēmas elementus - preču pavaddokumenti, pārtikas identifikācija un uzskaitē, preču marķējumi, iekšējie pieraksti u.c..	Atšķir informāciju izsekojamības sistēmas elementos - preču pavaddokumentos, pārtikas identifikācija un uzskaites, preču marķējumā, iekšējos pierakstos, u.c...
		Apraksta ražošanas procesa kontroles dokumentāciju – izejvielu pieņemšanas žurnāls, temperatūras, laika u.c. tehnoloģiskā procesa parametru kontroles lapas, termiskās apstrādes un atdzesēšanas laika kontroles žurnāls u.c.	Veic pierakstus izsekojamības nodrošināšanai visos pārtikas ražošanas procesa posmos.

Moduļa "Ceptuves darba organizācija (1. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas izprast ceptuves darba organizāciju un ražošanas procesus, to veikšanas secību un tehnoloģiskās dokumentācijas prasību ievērošanu darba uzdevumu izpildei.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sadarboties ar maiznieku sava darba plānošanā un izpildē. 2. Apzināt tehnoloģiskās iekārtas un inventāru, sagatavot to ražošanas procesam. 3. Veikt iekārtu, inventāra ikdienas tehnisko apkopi un uzturēšanu darba kārtībā. 4. Ievērot darbā personīgās, personāla higiēnas prasības un pārtikas nekaitīguma prasības. 5. Ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A daļas moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu – sagatavo un pārbauda tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un ceptuves ražošanas telpu gatavību ražošanas procesiem.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ceptuves darba organizācija (1. līmenis)" ir B daļas modulis, ko apgūst: • maiznieka palīgs vienlaicīgi ar moduli "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai"; • maiznieks vienlaicīgi vai secīgi ar moduli "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai" un "Ceptuves darba organizācija (2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: • moduļu "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis)" un "Maizes cepšana (1. līmenis)" apguvei maiznieka palīgam; • moduļu "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. un 2. līmenis)" un "Maizes cepšana (1. un 2. līmenis)" apguvei maizniekam.

Moduļa "Ceptuves darba organizācija (1. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: sadarboties ar maiznieku sava darba plānošanā un izpildē. Zina: profesionālās ētikas un saskarsmes pamatnoteikumus, laika plānošanu, darbu komandā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darbinieka uzvedības un pozitīvas sadarbības pamatprincipus saskarsmē ar kolēģiem	Skaidro darbinieka uzvedības un pozitīvas sadarbības pamatprincipus saskarsmē ar kolēģiem.
		Uzskaita mazinieka palīga pamatpienākumus un atbildību.	Raksturo savstarpējo sadarbību ar maiznieku u.c. darbiniekiem darba pienākumu izpildē ceptuvē

Izprot: komandas darba nozīmi maizes ražošanas procesā un savu lomu komandas darbā		Sadarbojas ar maiznieku sava darba plānošanā un izpildē noteiktos termiņos. Veic darbus atbilstoši maiznieka dotajam uzdevumam un norādījumiem.	Ievēro maiznieka uzdoto darbu izpildes termiņus jebkurā maizes ražošanas tehnoloģiskā procesa posmā. Veic darbus atbilstoši maiznieka dotajam uzdevumam un norādījumiem
		Raksturo maiznieka palīgam un maizniekam nepieciešamās profesionālās un vispārējās zināšanas, prasmes un kompetences profesijās, t.sk. darbu komandā.	Analizē ceptuves/ uzņēmuma darbiniekiem nepieciešamās profesionālās un vispārējās zināšanas, prasmes un kompetences, aktīvi iesaistās komandas darbā, ievērojot pozitīvas sadarbības principus
		Raksturo darba plāna izveides pamatprincipus un pēc maiznieka norādījuma iepazīstas ar savu darbadienas (darba) plānu.	Ievēro darba plāna izveides pamatprincipus un pēc maiznieka norādījuma izstrādā savu darbadienas (darba) plānu.
2. Spēj: apzināt tehnoloģiskās iekārtas un inventāru, sagatavot to ražošanas procesam. Zina: tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma veidus, to raksturojumu. Izprot: tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma izmantošanu ražošanas procesā, tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas un darba drošības noteikumus.	25% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc un raksturo ceptuves/maizes ražošanas uzņēmuma tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma (t.sk. tradicionālo) veidus un to sagatavošanu darbam, ievērojot darba aizsardzības sistēmas pasākumus uzņēmumā. Nosauc un raksturo drošas darba vides drošības pamatelementus	Izskaidro tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma sagatavošanas procesu noteikta darba veikšanai, identificējot darba aizsardzības sistēmas pasākumus. Izvērtē drošas darba vides veidošanas paņēmienus (tehnoloģiskās iekārtas, tradicionālais aprīkojums u.c.).
		Veic tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma sagatavošanas pamatdarbības atbilstoši ekspluatācijas/ lietošanas instrukcijām.	Patstāvīgi sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši ekspluatācijas/ lietošanas instrukcijām.
		Sagatavo noteiktu darba vietu, ievērojot higiēnas, ergonomikas, drošības prasības un tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas/ lietošanas noteikumus.	Patstāvīgi sagatavo mazinieka darba vietu, ievērojot higiēnas, ergonomikas un drošības prasības, veic korekcijas (darba vietas iekārtošanā), ievērojot darba plānu un citus ietekmējošos faktorus.
3. Spēj: veikt iekārtu, aprīkojuma ikdienas tehnisko apkopi un uzturēšanu darba kārtībā.	40% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu un apraksta to drošas ekspluatācijas noteikumus, veic vienkāršus iekārtu mazgāšanas un tīrīšanas darbus pirms un pēc ražošanas	Veic iekārtu un aprīkojuma mazgāšanu un tīrīšanu, ievērojot tehnoloģisko iekārtu drošas ekspluatācijas noteikumus un higiēnas prasības.

Zina: iekārtu un aprīkojuma, t.sk. darba vietas, uzturēšanas darbības, tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļu lietojumu. Izprot: nozares iekšējo un ārējo normatīvo aktu kritērijus/ prasības, labas higiēnas prakses vadlīnijas.		Veic iekārtu un aprīkojuma apkopes atsevišķus darbus, tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma apkopes darbības ikdienā, apzinās apkopes grafiku nozīmi iekārtu un aprīkojuma uzturēšanas darbos	Nodrošina regulāru iekārtu un aprīkojuma ikdienas apkopi, patstāvīgi veic tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma apkopes darbības (plānotās, ikdienas, tehniskās, neplānotās u.c.), uztur pastāvīgi tehnoloģisko iekārtu un aprīkojumu darba kārtībā.
		Vispārīgi apraksta uzņēmuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas plāna būtību.	Raksturo uzņēmuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas plāna būtību un apraksta uzņēmuma tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas plānu, pamato plānā iekļautās darbības.
		Nosauc tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus un vispārīgi apraksta to lietojumu.	Raksturo un lieto tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļus.
4. Spēj: ievērot darbā personīgās, personāla higiēnas prasības un pārtikas nekaitīguma prasības. Zina: minimālās higiēnas prasības pārtikas uzņēmumā, individuālo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības. Izprot: labas ražošanas prakses un higiēnas vadlīniju saturu un nosacījumus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta minimālo higiēnas prasību kopumu ceptuvē/maizes ražošanas uzņēmumā.	Raksturo minimālo higiēnas prasību kopumu ceptuvē/maizes ražošanas uzņēmumā, t.sk. darbiniekiem, un pamato prasību nozīmi drošas pārtikas ražošanā un izplatībā.
		Apraksta labas ražošanas prakses un higiēnas vadlīnijas nosacījumus ceptuvē/maizes ražošanas uzņēmumā.	Detalizēti raksturo labas ražošanas prakses un higiēnas vadlīniju nosacījumus ceptuvē/maizes ražošanas uzņēmumā, t.sk. attiecībā pret darbiniekiem.
5. Spēj: ievērot receptūru, tehnoloģisko instrukciju prasības. Zina: kvalitātes standartu prasības, ražošanas plūsmas nepārtrauktības nozīmi maizes ražošanas nodrošināšanā. Izprot: tehnoloģisko ražošanas procesu secības ievērošanas nepieciešamību, bīstamo un kaitīgo faktoru ietekmi uz cilvēka veselību, iespējas izvairīties un izsargāties.	10% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi izvērtē tehnoloģisko procesu secību noteiktam produktam un izstrādājumam.	Definē un apraksta katru tehnoloģisko procesu noteiktam produktam un izstrādājumam, ievērojot loģisko secību.
		Vispārīgi raksturo drošas darba vides fizikālos riska faktorus – gaisa temperatūru un apmaiņu, troksni, vibrāciju, apgaismojumu u.c.	Izvērtē ceptuvē/ uzņēmumā iekšējo un ārējo normatīvo aktu prasības drošai un veselībai nekaitīgai darba videi.
		Vispārīgi raksturo drošas darba vides fiziskos riska faktorus: darba pozas, smaguma pārvietošana, ergonomiskie rādītāji.	Raksturo pasākumus un ergonomiskos rādītājus fizisko risku mazināšanai darba vidē.

		Vispārīgi raksturo drošas darba vides ķīmiskos u.c. riska faktoros.	Raksturo pasākumus ķīmisko risku mazināšanai un novēršanai darba vidē.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tehnoloģiskās dokumentācijas veidus. Ar profesionālu izpratni lasa norādīto informāciju, atpazīst tehnoloģiskās dokumentācijas terminus un pamatinformāciju.	Skaidro tehnoloģiskās dokumentācijas lietojumu uzņēmumā. Izvērtē tehnoloģiskajā dokumentācijā norādītās informācijas atbilstību noteiktam izstrādājumam.
		Lasa dažādas maizes receptūras un tehnoloģiskās kartes, skaidro atšķirības.	Lasa receptūras un skaidro tehnoloģiskajās kartēs uzrādāmās informācijas un mērvienību saistību, veic vienkāršus pārrēķinus vajadzīgajam daudzumam.

Moduļa "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas sagatavot izejvielas un materiālus un veikt to pirmapstrādes procesus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Saņemt izejvielas un materiālus no noliktavas. 2. Ievērot izejvielu un materiālu uzglabāšanas prasības. 3. Dozēt un svērt izejvielas. 4. Veikt izejvielu pirmapstrādi maizes ražošanai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A daļas moduli.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu – saņem no noliktavas dažādas izejvielas un materiālus, raksturo tos, veicot sensoro novērtēšanu un novērtēšanu pēc daudzuma, nosaka to glabāšanas veidu un ilgumu, veic pierakstus atbilstoši HACCP prasībām.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai" ir B daļas modulis, kuru apgūst: • maiznieka palīgs vienlaicīgi ar moduli "Ceptuves darba organizācija (1. līmenis)"; • maiznieks vienlaicīgi ar moduli "Ceptuves darba organizācija (1. un 2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: • moduļu "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis)" un "Maizes cepšana (1. līmenis)" apguvei maiznieka palīgam; • moduļu "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. un 2. līmenis)" un "Maizes cepšana (1. un 2. līmenis)" apguvei maizniekam.

Moduļa " Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: saņemt izejvielas un materiālus no noliktavas. Zina: izejvielu un materiālu grupas, to raksturojumu un izejvielu un materiālu pārvietošanas metodes.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pārtikas produktus, izejvielas. Raksturo to uzturvērtību un ķīmisko sastāvu. Nosauc maizes uzlabotājus un veidus.	Raksturo pārtikas produktus, izejvielas, to grupas, pamato iedalījumu (pēc noteiktām pazīmēm – pēc pārtikas produktu ķīmiskā sastāva u.c.). Nosauc maizes uzlabotājus un veidus, pamato to lietojumu.

Izprot: kvalitatīvās un kvantitatīvās vērtēšanas izmantošanu izejvielu un materiālu pieņemšanā un kvalitātes novērtēšanā.		Raksturo izejvielas, papildizejvielas un materiālus. Nosauc pārtikas produktu, izejvielu vispārējos kvalitātes rādītājus. Veic izejvielu un materiālu transportēšanu ražošanas plūsmā, ievērojot norādījumus un darba aizsardzības prasības.	Pieņem izejvielas, papildizejvielas un materiālus no noliktavas pēc daudzuma, organoleptiski novērtējot to kvalitāti. Veic izejvielu un materiālu transportēšanu ražošanas plūsmā un nepieciešamos pierakstus pieņemšanas un uzskaites žurnālā par izejvielu un materiālu ievietošanu noliktavā.
2. Spēj: ievērot izejvielu un materiālu uzglabāšanas prasības. Zina: izejvielu saderību, produktu un izejvielu uzglabāšanas prasības un transportēšanas noteikumus; produktu grupu saderību; produktu un izejvielu kvalitātes rādītājus. Izprot: produktu un izejvielu kvalitātes rādītājus un uzglabāšanas nosacījumus, t.sk. rotācijas principu (FIFO).	30% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc uzglabāšanas režīmu pamatrādītājus – temperatūras režīmus, gaisa relatīvā mitruma u.c. režīmus uzglabāšanas vietās, raksturo to ietekmi uz izejvielu, papildizejvielu un materiālu kvalitāti glabāšanas laikā. Sagatavo izejvielu, produktu uzglabāšanas dokumentāciju – izejvielu pieņemšanas žurnāls, temperatūras kontroles lapa, derīguma kontroles termiņa lapa u.c. Nolasa izejvielu marķējumā (t.sk. iekšējā) norādīto derīguma termiņu. Nolasa izejvielu marķējumā (t.sk. iekšējā) norādīto derīguma termiņu.	Raksturo un nodrošina izejvielu, papildizejvielu un materiālu uzglabāšanas režīmus un apstākļus – temperatūru, mitruma režīmus u.c. Veic nepieciešamos ierakstus produktu uzglabāšanas dokumentācijā – izejvielu pieņemšanas žurnālā, temperatūras kontroles lapā, derīguma kontroles termiņa lapā u.c. Novērtē izejvielu marķējumā (t.sk. iekšējā) norādīto derīguma termiņu, ievērojot izejvielu minimālo derīguma termiņu vai galīgo derīguma termiņu, ja prece ātri bojājas. Identificē un novērtē neatbilstošas izejvielas un materiālus, pieņem lēmumu par produktu izejvielu un materiālu nošķiršanu. Novērtē izejvielu marķējumā (t.sk. iekšējā) norādīto derīguma termiņu, ievērojot izejvielu minimālo derīguma termiņu vai galīgo derīguma termiņu, ja prece ātri bojājas.

			Identificē un novērtē neatbilstošas izejvielas un materiālus, pieņem lēmumu par produktu izejvielu un materiālu nošķiršanu.
		Nosauc kritiskos kontroles punktus izejvielu, produktu uzglabāšanā, produktu un izejvielu saderībā.	Analizē uzglabāšanas kritiskos kontroles punktus – kvantitatīvos (laiks, temperatūra, svārs, izmērs u.c.) un kvalitatīvos (krāsa, struktūra, konsistence u.c.).
		Apraksta rotācijas principu (FIFO) izejvielu un materiālu apritē noliktavā. Ievēro izejvielu un materiālu realizācijas laiku.	Ievēro izejvielu un materiālu uzglabāšanu, nodrošinot kvalitāti uzglabāšanas laikā. Ievēro rotācijas principu (FIFO) izejvielu un materiālu apritē noliktavā. Ievēro izejvielu un materiālu realizācijas laiku.
		Tīra, apkopj un apstrādā noliktavas telpas atbilstoši higiēnas un uzturēšanas noteiktajām prasībām, ievērojot higiēnas u.c. noteikumus.	Tīra, apkopj un apstrādā noliktavas telpas atbilstoši tīrības plānam, izmantojot atbilstošus tīrības līdzekļus un ievērojot dabas aizsardzības prasības.
3. Spēj: dozēt un svērt izejvielas. Zina: svaru un tilpumu mērvienības, mērinstrumentu un dozēšanas iekārtu raksturojumu un lietošanu. Izprot: precīzas svēršanas un dozēšanas ievērošanas nozīmi kvalitatīva produkta nodrošināšanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc mehānisko un automātisko svaru veidus, to darbības principus un mērīšanas apjomu.	Detalizēti raksturo mehānisko un automatizēto svaru darbības un lietošanas noteikumus, mērīšanas apjomu, precizitātes robežas.
		Raksturo piemērotāko svēršanas veidu (mehānisks vai automatizēts) dažādu izejvielu svēršanai. Dozē pēc norādījumiem izejvielas ar atbilstošu aprīkojumu.	Izvēlas piemērotākos svarus un svēršanas metodi dažādām izejvielām un produktiem, pamato izvēli. Precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot tehnoloģiskās kartes informāciju un aprīkojuma/mērierīču lietošanas noteikumus.
		Nosauc dažādu pārtikas produktu un izejvielu svara un tilpuma mērvienības.	Raksturo dažādu pārtikas produktu un izejvielu svara mērvienības, ieskaitot starptautiski lietotās (britu, amerikāņu u.c.), un konvertē tās.
4. Spēj: veikt izejvielu pirmapstrādi maizes ražošanai.	15% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo maizes ražošanas izejvielas (miltus, olas, pienu, graudus un sēklas, sāli, garšvielas u.c.) pirmapstrādei.	Apraksta un salīdzina pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrādi (miltu, olu, piena, graudu, sāls garšvielu u.c.)

Zina: maizes ražošanai paredzētās izejvielas, produktus, to raksturojumu un pirmapstrādes veidus, organoleptiskās (sensorās) novērtēšanas procesu un kritērijus. Izprot: masas/svara un uzturvērtības izmaiņas pirmapstrādes procesos.		Sagatavo maizes ražošanas izejvielas (miltus, olas, pienu, graudus un sēklas, sāli, garšvielas u.c.) pirmapstrādei.	Apraksta un salīdzina pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrādi (miltu, olu, piena, graudu, sāls garšvielu u.c.)
		Sagatavo darbam produktu un izejvielu pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu – miltu sijātāju, sietus u.c.	Iestata produktu un izejvielu pirmapstrādei pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, novērtē to darbību pirmapstrādes laikā, ja nepieciešams, veic regulēšanu.
		Aprēķina izejvielu tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus pirmapstrādē – atpazīst dažādu maizes ražošanas izejvielu zudumu veidus pirmapstrādē.	Aprēķina un apraksta izejvielu zudumu veidus un rādītājus pirmapstrādē – salīdzina un vērtē dažādu pārtikas produktu tehniskos un tehnoloģiskos/ uzturvērtības zudumus.

Moduļa "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot dažādu veidu mīklas, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības un maiznieka norādījumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Sagatavot plaucējumu, ieraugu un iejavu pēc maiznieka norādījumiem. 2. Dalīt mīklu atbilstoši maizes veidam. 3. Formēt mīklu atbilstoši maizes veidam. 4. Raudzēt un novērtēt mīklas sagatavju uzrūgšanas kvalitāti.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi: • maiznieka palīgam – "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai" un "Ceptuves darba organizācija (1. līmenis)"; • maizniekam – "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai" un "Ceptuves darba organizācija (1. un 2. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu – gatavo plaucējumu, ieraugu rudzu maizei un iejavu kviešu maizei, daļa, formē un raudzē dažāda veida mīklas sagataves.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru apgūst: • maiznieka palīgs vienlaicīgi ar moduli "Maizes cepšana (1. līmenis)"; • maiznieks vienlaicīgi vai secīgi ar moduļiem "Maizes cepšana (1. un 2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: • moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (1. līmenis)" apguvei maiznieka palīgam; • moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (1. un 2. līmenis)" apguvei maizniekam.

Moduļa "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: sagatavot plaucējumu, ieraugu un iejavu pēc maiznieka norādījumiem. Zina: plaucējuma, ierauga un iejava gatavošanas paņēmienus.	50% no moduļa kopējā apjoma	Novērtē izejvielu kvalitāti un veic to sagatavošanas darbības, lai kopā ar maiznieku gatavotu plaucējumu, ieraugu un iejavu.	Sagatavo noteiktā daudzumā un kvalitātē plaucējuma, ierauga un iejava gatavošanai nepieciešamo: – izejvielas; – aprīkojumu; – iekārtas u.c. Nodrošina higiēnas u.c. prasību ievērošanu saskaņā ar maiznieka norādījumiem.

Izprot: kvalitatīva plaucējuma, ierauga un iejava nozīmi kvalitatīva ražošanas procesa nodrošināšanā.		Nosauc plaucējumu, iejavu un ieraugu gatavošanas paņēmienus katram maizes veidam – rudzu, kviešu, jaukto miltu, t.sk. klasiskās Latvijas rudzu maizes, u.c. maizes veidiem. Savieno sagatavotās izejvielas noteiktā secībā, ievērojot maiznieka norādījumus, receptūras nosacījumus, higiēnas prasības un atbilstošo maizes veidu – rudzu, kviešu, jaukto miltu, klasiskās Latvijas rudzu maizes u.c. veidus.	Sadarbībā ar maiznieku izvērtē sagatavoto izejvielu kvalitātes rādītājus, temperatūras u.c. faktoru ietekmi uz plaucējuma, iejava un ierauga gatavošanas procesu. Savieno sagatavotās izejvielas tehnoloģiski pareizā secībā un atbilstošā temperatūrā, ievērojot receptūras nosacījumus, nodrošina kvalitāti atbilstoši maizes veidam – rudzu, kviešu, jaukto miltu, klasiskās Latvijas rudzu maizes u.c. veidiem.
2. Spēj: dalīt mīklu atbilstoši maizes veidam. Zina: maizes mīklu veidus, to raksturojumu un specifiku, mīklas dalītāja darbības principus, mīklas dalīšanas ar rokām paņēmienus. Izprot: kvalitātes un svara rādītāju izvērtēšanas darbības.	15% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta mīklas dalīšanas iekārtas un papildaprīkojumu, darbības principus un ekspluatācijas/ lietošanas prasības. Pēc maiznieka norādījumiem sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu (t.sk. tradicionālo), pārbauda to atbilstību higiēnas prasībām un gatavību ražošanas procesiem. Sadarbībā ar maiznieku iestata mīklas dalāmo iekārtu noteiktam maizes veidam. Pēc maiznieka norādījumiem veic mīklas dalīšanu ar rokām un mehāniski ar iekārtu – mīklas dalītāju, ievērojot tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto mīklas dalīšanas paņēmieni un maiznieka norādījumus. Sadarbībā ar maiznieku novērtē mīklas fizikālos parametrus (mitrums, temperatūra u.c.).	Klasificē mīklas dalīšanas iekārtas un to atbilstību dažādu mīklu dalīšanai. Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu (t.sk. tradicionālo), pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem, ievērojot higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, iekārtu lietošanas prasības. Iestata mīklas dalāmo iekārtu atbilstoši maizes veidiem. Veic mīklas dalīšanu ar rokām un mehāniski ar iekārtu. Ievēro racionālus, precīzus un drošus darba paņēmienus, veidojot izstrādājumus, regulāri pārbauda mīklas izstrādājumu svaru. Sadarbībā ar maiznieku izvērtē mīklas fizikālos parametrus un novērtē sadalītās mīklas sagataves svaru, formu un konsistenci atbilstoši maizes veidam, veic korektīvās darbības kvalitatīvas sagataves iegūšanā.

3. Spēj: formēt mīklu atbilstoši maizes veidam. Zina: mīklas formēšanas iekārtas, to darbības principus, mīklas formēšanas pamatprincipus. Izprot: mīklas formēšanas ar iekārtām vai manuāli piemērošanu savā darbā (dažāds apjoms, izstrādājumu veids u.c.).	20% no moduļa kopējā apjoma	Formē mīklas sagataves (ar rokām) atbilstoši tehnoloģiskajai instrukcijai un maiznieka norādījumiem. Veido mīklas sagataves manuāli un ar automātiskajām un mehāniskajām iekārtām atbilstoši izstrādājuma veidam, tehnoloģiskajai instrukcijai un maiznieka norādījumiem.	Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski, koriģē iespējamās kļūdas procesā. Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski, kopā ar maiznieku labo iespējamās kļūdas veidošanas procesā (dažāds apjoms, vizuālie rādītāji u.c.).
4. Spēj: raudzēt un novērtēt mīklas sagatavju uzrūgšanas kvalitāti. Zina: aprīkojuma un materiālu sagatavošanu mīklas sagatavju raudzēšanai, kvalitātes prasības starpproduktiem. Izprot: mīklas raudzēšanas pamatprincipus un vērtēšanas kritērijus.	15% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta mīklas sagatavju pērcraudzēšanas iekārtas, raksturo telpu vai vietu pērcraudzēšanai pēc tradicionālā paņēmiena. Raudzējot mīklas sagataves, ievēro tehnoloģiskajā instrukcijā noteiktos tehnoloģiskā procesa parametrus. Sadarbībā ar maiznieku izvērtē kvalitatīvas mīklas raudzēšanas rādītājus (uzrūgšanas pakāpe – sagataves ārējais izskats un īpašības u.c.).	Skaidro kviešu un rudzu mīklas sagatavju pērcraudzēšanas procesa optimālos tehnoloģiskos rādītājus, prasības telpai un iekārtām. Seko mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas laikā pēc maiznieka norādījumiem, pielāgojoties videi, apstākļiem u.c. kritērijiem. Skaidro mīklas sagataves iespējamās defektus neatbilstoša tehnoloģiskā procesa norises gadījumā. Kopā ar maiznieku labo iespējamās kļūdas.

Moduļa "Maizes cepšana (1. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas cept maizi, maizes izstrādājumus un apstrādāt tos pēc cepšanas.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas. 2. Precīzi ievietot dažādu mīklu un veidu sagataves krāsnī. 3. Piemērot katram maizes veidam atbilstošu cepšanas režīmu un cept maizi. 4. Apstrādāt maizi pēc cepšanas.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi; • maiznieka palīgam – "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai" un "Ceptuves darba organizācija (1. līmenis)"; • maizniekam – "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai" un "Ceptuves darba organizācija (1. un 2. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Maizes cepšana (1. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārtu praktisko pārbaudījumu – pēc noteikta uzdevuma sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu mīklas sagatavju ievietošanai krāsnī un maizes cepšanai, ievieto maizes sagataves krāsnī, cep un apstrādā maizi pēc cepšanas.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maizes cepšana (1. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru apgūst: • maiznieka palīgs vienlaicīgi ar moduli "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis)"; • maiznieks vienlaicīgi vai secīgi ar moduļiem "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. un 2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums: • moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (1. līmenis)" apguvei maiznieka palīgam; • moduļu "Maizes sagatavošana realizācijai (1. un 2. līmenis)" apguvei maizniekam.

Moduļa "Maizes cepšana (1. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas. Zina: maizes apstrādē un dekorēšanā izmantojamās	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc un vispārīgi raksturo mīklas dalīšanas iekārtu veidus un skaidro to vispārējos ekspluatācijas noteikumus un lietojumu dažādu mīklu veidiem.	Izvērtē mīklas dalīšanas iekārtu un aprīkojuma specifiku – tehniskos un tehnoloģiskos rādītājus (minimālais/maksimālais mīklas svars, izstrādājumu svara diapazons u.c.), lietošanas prasības un atbilstību dažādiem maizes veidiem un specifikai.

izejvielas (sēklas, milti, pārtikas līme, graudi u.c.) un to sagatavošanu lietošanai. Izprot: maizes virskārtas tehnoloģiskās apstrādes ietekmi uz maizes kvalitātes vizuālajiem rādītājiem.		Veido mīklas sagataves – manuāli un ar automātiskajām vai mehāniskajām iekārtām – atbilstoši izstrādājuma veidam, tehnoloģiskajai instrukcijai un maiznieka norādījumiem. Vispārīgi raksturo izejvielu sastāvu un uzturvērtību, veidus un lietojumu mīklu apstrādē (rudzu, kviešu u.c.). Sagatavo dažādas izejvielas (sēklas, miltus, graudus u.c.) mīklas apstrādei un dekorēšanai – veic to apstrādi, ievērojot receptūras nosacījumus, maiznieka norādījumus, higiēnas u.c. prasības. Veido mīklas veidam atbilstošu sagataves formu un pirms cepšanas vēlreiz mīklu uzraudzē. Veic sagatavju virskārtas tehnoloģisko apstrādi (iegriezumus, iespaidumus u.c.) pēc maiznieka norādījumiem. Vizuāli pārbauda mīklas sagataves apstrādes, t.sk. raudzēšanas, laikā.	Formē un veido mīklas sagataves ar rokām vai mehāniski, novērš iespējamās kļūdas veidošanas procesā. Izvērtē dažādām izejvielām raksturīgās īpašības un izejvielu lietojumu, atšķirības un piemērotību apstrādei un dekorēšanai dažādām mīklas sagatavēm. Sagatavo dažādas izejvielas mīklas apstrādei un dekorēšanai – veic to pirmapstrādi u.c. apstrādes darbības atbilstoši to veidam, kvalitātei un sastāvam, receptūras prasībām un citiem priekšnoteikumiem. Veido dažādiem mīklas veidiem un struktūrai atbilstošu formu un pirms cepšanas mīklu vēlreiz uzraudzē. Racionāli, precīzi un droši apstrādā sagataves ar atbilstošu aprīkojumu, t.sk., novēršot vai nepieļaujot kļūdas, nepilnības vai tml. Organoleptiski pārbauda mīklas sagataves apstrādes, t.sk. raudzēšanas, laikā, nosaka to gatavības pakāpi un raksturo vizuālās mīklas izmaiņas.
2. Spēj: precīzi ievietot mīklas sagataves krāsnī. Zina: maizes cepšanas krāšņu lietošanas un ekspluatācijas noteikumus. Izprot: racionālus darba paņēmienus, strādājot ar lizi, maizes formām, krāsns ratiem, raudzēšanas lentēm.	10% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi raksturo maizes ražošanas tehnoloģiskās iekārtas, t.sk. tradicionālos maizes krāsns veidus, un iespējamo aprīkojumu, to lietošanas noteikumus. Raksturo maizes ražošanas un gatavošanas aprīkojumu – veidus, materiālus, lietojumu u.c. informāciju. Uzklausot maiznieka norādījumus, ievieto mīklas sagataves krāsnī – ar slīdošas lentes palīdzību, ratiņu iestumšanu, padošanu uz tuneļa vai šūpoļu krāsnīm u.c.	Izvērtē maizes ražošanas/ cepšanas iekārtu, t.sk. tradicionālo maizes krāšņu, un aprīkojuma specifiku, vispārējās lietošanas prasības un atbilstību maizes veidam un specifikai. Definē prasības aprīkojumam un virsmām, t.sk. tradicionālajam koka aprīkojumam – maizes abrām, lāpstām vai lāpstiņām u.c. Izmantojot drošus darba paņēmienus, precīzi ievieto mīklas sagataves krāsnī, lietojot jebkuru ievietošanas veidu, t.sk. tradicionālo metodi – ar lizi (ar malku kurināmā krāsnī).

3. Spēj: cept maizi maiznieka uzraudzībā. Zina: tehnoloģiskās dokumentācijas prasības, vizuālās kvalitātes prasības/kritērijus maizes un maizes izstrādājumiem cepšanas procesa gaitā. Izprot: noteiktu maizes cepšanas režīmu izvēli.	70% no moduļa kopējā apjoma	Kopā ar maiznieku lasa maizes receptūras un tehnoloģiskās instrukcijas, noskaidro iekārtu un aprīkojuma lietošanu, skaidro ražošanas/tehnoloģisko procesu. Raksturo maizes cepšanas režīmus visiem maizes veidiem – rudzu, kviešu, jaukto miltu, speciālajai/īpašajai (griķu, kukurūzas u.c.) maizei, t.sk. klasiskajai Latvijas rudzu maizei. Piemēro katram maizes veidam atbilstošo cepšanas režīmu, uzklusot maiznieka norādījumus. Maizes cepšanas laikā ievēro tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto cepšanas temperatūru, laiku u.c. Seko mīklu un starpproduktu vizuālo rādītāju izmaiņām cepšanas laikā. Skaidro vizuālās izmaiņas, kas notiek mīklā cepšanas laikā.	Ar savām darbībām nodrošina kvalitatīvu tehnoloģiskā procesa darbību izpildi maizes cepšanas laikā, t.sk. uzrauga iekārtu, aprīkojuma darbību un ražošanas tehnoloģisko procesu. Patstāvīgi cep dažāda veida maizi, pamato cepšanas režīma izvēli, sadarbībā ar maiznieku veic cepšanas procesa korektīvās darbības. Nodrošina katram maizes veidam atbilstošo cepšanas režīmu, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas noteikumus. Maizes cepšanas laikā regulē temperatūru, nodrošina tvaiku un mīklas sagataves mitrināšanu u.c. priekšnoteikumus. Pārbauda mīklu un starpproduktu kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā dažādām maizēm. Raksturo svara, vizuālās un sensorās izmaiņas un procesus, iespējamās darbības maizes kvalitātes nodrošināšanai
4. Spēj: apstrādāt maizi pēc cepšanas. Zina: produktu/ izejvielu sagatavošanu apstrādei, dažādu maizes veidu maizes virsmas apstrādes paņēmienus un to veikšanu. Izprot: maizes dzesēšanas darbību nepieciešamību.	10% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo noteiktā daudzumā un kvalitātē maizes apstrādei nepieciešamās izejvielas/produktus un materiālus, t.sk. iepakojumu, ievērojot maiznieka norādījumus. Apstrādā maizes klaipu virsmu ar dažādām pārtikas izejvielām (ar cietes klīsteri/līmi u.c.). Sagatavo maizi dzesēšanai pēc maiznieka norādījumiem. Organoleptiski novērtē vismaz divu kviešu maizes, rudzu maizes un citu maizes veidu kvalitāti, nosauc un analizē svarīgākos vizuālos kvalitātes rādītājus.	Tehnoloģiski kvalitatīvi sagatavo dažādu maizes veidu apstrādei izejvielas (cietes klīsteri, cukura sīrupu u.c.) un materiālus, t.sk. iepakojumu, u.c., nodrošinot higiēnas u.c. prasību ievērošanu. Izmantojot drošus un efektīvus darba paņēmienus, apstrādā dažāda veida gatavās maizes virsmas ar dažādām pārtikas izejvielām. Nodrošina dažādu veidu maizes dzesēšanas (tarošanai) darbību izpildi. Izvērtē organoleptiskos u.c. dažādu maizes veidu (vismaz piecus no katra veida) sensoros kvalitātes rādītājus, salīdzina un definē atšķirības, defektus u.c.

Moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (1. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas nodrošināt atbilstošus maizes dzesēšanas un citus saistītos procesus, ievērojot pārtikas nekaitīguma prasības.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Dzesēt maizi atbilstoši maizes veidam. 2. Izmantot griešanas iekārtas un metodes maizes sagriešanai. 3. Iepakot maizi atbilstošos iepakojumos, noteiktā kvalitātē un laikā. 4. Izmantot tīru un kvalitātes noteikumiem atbilstošu taru. 5. Sagatavot pasūtījumus pēc maiznieka norādījumiem.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi: • maiznieka palīgam – "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis)" un "Maizes cepšana (1. līmenis)"; • maizniekam – "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. un 2. līmenis)" un "Maizes cepšana (1. un 2. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (1. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – dzesē, griež un iepako dažādu veidu maizi, ievērojot tehnoloģisko instrukciju, iekārtu ekspluatācijas un pārtikas nekaitīguma prasības.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maizes sagatavošana realizācijai (1. līmenis)" ir B daļas modulis, kuram seko C daļas moduļi.

Moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (1. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: dzesēt maizi atbilstoši maizes veidam. Zina: dzesēšanas veidus, iekārtas un vietas, to raksturojumu, gatavas maizes (dažādu veidu) temperatūras izmaiņas pie noteiktiem apstākļiem. Izprot: dzesēšanas ietekmi uz maizes kvalitāti.	25% no moduļa kopējā apjoma	Ievieto gatavo maizi dzesēšanai paredzētajā vietā vai tehnoloģiskajā iekārtā, sekojot maiznieka norādījumiem. Uzskaita dažādus maizes un maizes izstrādājumu dzesēšanas veidus (industriāli lietojamie, mazās maiznīcās), salīdzina tos. Novērtē sensoros kvalitātes rādītājus.	Piemēro dzesēšanas veidu un laiku atbilstoši maizes veidam. Novieto dzesēties maizi atbilstoši tās veidam. Kontrolē maizes dzesēšanas temperatūru un laiku. Novērtē sensoros kvalitātes rādītājus, maizes temperatūru un gatavību tālākām darbībām.

		Skaidro saldēšanas tehnoloģiju izmantošanu maizes sagatavošanā glabāšanai.	Raksturo saldēšanas temperatūras un ilguma ietekmi uz maizes kvalitātes saglabāšanu.
2. Spēj: izmantot griešanas iekārtas un metodes maizes sagriešanai. Zina: maizes griešanas iekārtu veidus, to darbības un lietošanas principus, maizes griešanas metodes. Izprot: dažādu veidu maizes sagriešanas kvalitātes prasības.	25% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi skaidro tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojuma veidus, raksturojot sagatavošanas procesus maizes sagriešanai un ievērojot darba aizsardzības sistēmas pasākumus uzņēmumā.	Piemēro tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma sagatavošanas darbības noteikta darba veikšanai. Raksturo drošas darba vides veidošanas paņēmienus (saistībā ar tehnoloģiskajām iekārtām un aprīkojumu).
		Pēc maiznieka norādījumiem griež maizi atbilstoši tās veidam.	Griež dažāda veida maizi atbilstoši uzņēmuma iekšējām instrukcijām.
		Pēc maiznieka norādījumiem un atbilstoši instrukcijām un maizes veidam piedalās maizes iepakojšanas procesā vai veic to patstāvīgi.	Veic maizes iepakojšanas procesu atbilstoši instrukcijām un maizes veidam.
3. Spēj: izmantot tīru un kvalitātes noteikumiem atbilstošu iepakojumu. Zina: taras veidus, to raksturojumu un sagatavošanu maizes un izstrādājumu uzglabāšanai. Izprot: mazgāšanas/ dezinfekcijas programmas norādījumus.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārīgi apraksta iepakojuma veidus, raksturo to materiālus, specifiku un lietojuma mērķus.	Pamato ar piemēriem katru iepakojuma veidu, īpaši izvērtējot maizei un maizes izstrādājumiem izmantojamās iepakojumus.
		Vispārīgi apraksta sekundārā iepakojuma apzīmējumus – lietoto iepakojšanas materiālu apzīmējumi, manipulāciju apzīmējumi u.c.	Raksturo sekundārā iepakojuma apzīmējumus, materiālus (saskare ar maizi) un to nozīmi maizes kvalitātes saglabāšanā.
		Apraksta primāro un sekundāro iepakojumu dažādas struktūras maizes un izstrādājumu iepakojšanai.	Izvērtē primāro un sekundāro iepakojumu dažādas struktūras maizes un izstrādājumu iepakojšanai.
		Nosauc un apraksta izmantotos tīrīšanas, dezinfekcijas līdzekļus un metodes, mazgāšanas un dezinfekcijas programmas pamatprincipus, t.sk. attiecībā uz iepakojumu.	Raksturo mazgāšanas un dezinfekcijas programmas norādījumus attiecībā uz iepakojšanas procesiem un iepakojumu.
4. Spēj: iepakot maizi atbilstošos iepakojumos, noteiktā kvalitātē un laikā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Izvērtē iepakojšanas iekārtu un aprīkojuma darbības un ekspluatācijas prasības.	Novērtē iepakojšanas iekārtas darbību (atbilstoša/ar novirzēm/ traucēta u.c.) un informē par to maiznieku.

Zina: maizes iepakojuma veidus un to raksturojumu, marķēšanas informāciju un tās pieraksta prasības. Izprot: iepakojamo materiālu atbilstības noteikumus saskarei ar pārtikas produktiem, marķēšanas prasības dažādu veidu maizei un izstrādājumiem.		Vispārīgi apraksta maizes un izstrādājumu marķēšanas pamatnostādnes un marķējumā norādāmo informāciju.	Veic maizes un izstrādājumu marķēšanu atbilstoši pārtikas produktu marķēšanas pamatnostādnēm, raksturo marķējumā norādāmo informāciju.
		Veic maizes un izstrādājumu iepakojumu pēc maziņieka norādījumiem, ievērojot iekārtas ekspluatācijas instrukcijas.	Izvēlas piemērotāko iepakojumu veidu, patstāvīgi veic maizes un izstrādājumu iepakojumu, ievērojot iekārtas ekspluatācijas instrukcijas.
5. Spēj: sagatavot pasūtījumus pēc maiznieka norādījumiem. Zina: pasūtījuma komplektēšanas secību un gatavās produkcijas pavaddokumentu sagatavošanas prasības. Izprot: savu atbildību pasūtījumu izpildes precizitātē un pasūtījuma izpildi atbilstoši pasūtījumam un tehnoloģiskajām instrukcijām.	10% no moduļa kopējā apjoma	Komplektē nelielu pasūtījumu atbilstoši pavaddokumentiem. Ievieto maizi iepakojumā atbilstošā skaitā, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas un pasūtījumus.	Komplektē pasūtījumu, ievērojot kvalitātes prasības un atbilstoši pavaddokumentiem. Ievieto maizi iepakojumā atbilstošā skaitā, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas un pasūtījumus. Ievēro pasūtījuma izpildes termiņu. Raksturo tehnoloģiskās instrukcijas un pavaddokumentus.

Moduļa "Maiznieka palīga prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas nodrošināt ceptuvē maizes cepšanas procesus – tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un lietošanu, mīklas mīcīšanu un raudzēšanu, cepšanu, gatavās maizes griešanu un saiņošanu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Veikt darbus maizes ceptuvē sadarbībā ar maiznieku. 2. Sagatavot izejvielas un materiālus maizes mīklas ražošanai. 3. Sagatavot mīklu maizes ražošanai. 4. Cept maizi un izstrādājumus sadarbībā ar maiznieku. 5. Sagatavot maizi un izstrādājumus realizācijai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A, B un C daļas profesionālās kvalifikācijas "Maiznieka palīgs" iegūšanai nepieciešamie moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamie iesniedz atbilstošus kvalifikācijas prakses dokumentus (prakses vadītāja uzņēmumā parakstītu vērtējumu, prakses grāmatiņu, pašvērtējumu) un atbild uz jautājumiem/iesniedz prezentāciju par prakses norisi un programmas izpildi. Prakses pārskata saturs: 1. Titullapa. 2. Prakses vietas apraksts (nosaukums, adrese, reģistrācijas numurs, darbalaiks, uzņēmuma veids u.c.). 3. Prakses programmā paredzēto uzdevumu izpildes apraksti, tai skaitā prakses dienasgrāmata. Moduļa apguves pašvērtējums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maiznieka palīga prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis profesionālas kvalifikācijas "Maiznieka palīgs" iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Maiznieka palīga prakse" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: veikt darbus maizes ceptuvē sadarbībā ar maiznieku.	5% no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumiem, ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumā un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms darba un darbalaikā.	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst sākt un/vai turpināt darbu.

		Iepazīstas ar personiskās un personāla higiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējiem paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	Iepazīstas ar personiskās un personāla higiēnas prasībām, izprot sistēmas (HACCP) pamatprincipus.
		Sadarbībā ar maiznieku plāno un izpilda savus dienas darbus, pamatojoties uz darba uzdevumiem.	Patstāvīgi plāno un organizē savus dienas darbus, saskaņojot ar pārējiem speciālistiem.
		Novērtē pēc noteiktiem kritērijiem ceptuves darba vidi un ražošanas telpas – maiznieka darba vietu, tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, darba apstākļus u.c.	Seko savam darba plānam un laika grafikam, secīgi veicot darbu ceptuvē.
		Sadarbībā ar maiznieku vizuāli izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma gatavību darba uzdevumiem.	Izvērtē ražošanas telpu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam un dienas plāna uzdevumiem.
		Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši noteiktam darba uzdevumam pēc maiznieka norādījumiem.	Veic tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra ikdienas sagatavošanu darbam un apkopi, ievērojot iekārtu ekspluatācijas, higiēnas un drošības prasības.
		Lasa maizes receptūru un tehnoloģisko instrukciju, konsultējas ar maiznieku par tehnoloģiskajām neskaidrībām.	Precīzi definē receptūras un tehnoloģiskās instrukcijas prasības un ievēro tās.
2. Spēj: sagatavot izejvielas un materiālus maizes mīklas ražošanai.	15% no moduļa kopējā apjoma	Pieņem izejvielas no noliktavas, ievērojot maiznieka norādījumus.	Pieņem izejvielas un materiālus no noliktavas atbilstoši preču piegādes dokumentu prasībām.
		Novērtē izejvielas un materiālus kvantitatīvi un kvalitatīvi.	Piemēro atbilstošas sensorās vērtēšanas metodes, izvērtējot izejvielu un materiālu kvalitāti.
		Izejvielu izvietojumā noliktavā lieto rotācijas/ FIFO principu ("pirmais iekšā, pirmais ārā").	Uzglabāšanas laikā strikti ievēro produktu un izejvielu realizācijas termiņu, uzglabāšanas prasības un termiņu, produktu grupu saderību u.c. kritērijus, alergēnu vadību.
		Sagatavo mērinstrumentus darba procesam un veic svēršanas darbības.	Precīzi sver un dozē produktus un izejvielas, ievērojot receptūru nosacījumus.
		Sagatavo pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, veic pirmapstrādes procesus, ievērojot pārtikas drošības un higiēnas prasības.	Veic izejvielu un produktu pirmapstrādi atbilstoši izejvielu veidam, maizes receptūrām u.c. kritērijiem.

3. Spēj: sagatavot mīklu maizes ražošanai.	35% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo atbilstošās izejvielas un aprīkojumu plaucējuma gatavošanai atbilstoši receptūrai un maiznieka norādījumiem.	Pārbauda aprīkojumu un izejvielas (kvantitatīvi un kvalitatīvi) un gatavo plaucējumu atbilstoši mīklas/maizes veidam.
		Ieplaucē izejvielas, ievērojot receptūru un tehnoloģisko instrukciju.	Ieplaucē izejvielas, ievērojot plaucējumu gatavošanas tehnoloģiju, un veic korekcijas, ja plaucējuma gatavošanas procesā radušās kvalitātes rādītāju novirzes.
		Veic ierauga un iejava sagatavošanu atbilstoši receptūrai un maiznieka norādījumiem.	Gatavo ieraugu un iejavu, nosakot atbilstošo miltu veidu un ievērojot raudzēšanas ilgumu, temperatūru un citus apstākļus.
		Pēc maiznieka norādījumiem savieno sagatavotās pamata un papildu izejvielas. Iemīca dažādas maizes mīklas, t.sk. tradicionālo Latvijas rudzu maizes mīklu.	Savieno sagatavotās pamata un papildu izejvielas noteiktā secībā, temperatūrā. Iemīca dažādas maizes mīklas, t.sk. tradicionālo Latvijas rudzu maizes mīklu.
		Sekojojot maiznieka norādījumiem, dala mīklu ar rokām un mehāniski, ievērojot noteiktus kritērijus – svaru, daudzumu u.c.	Dala mīklu ar rokām un mehāniski, ievērojot noteiktus kritērijus – svaru, daudzumu u.c.
		Sekojojot maiznieka norādījumiem, veic mīklas formēšanas darbības ar veidotāju vai manuāli.	Veido un formē mīklas sagataves ar veidotāju vai manuāli atbilstoši maizes un izstrādājuma veidam.
		Sekojojot maiznieka norādījumiem, veic raudzēšanas darbības – pirmsraudzēšanu, formēšanu un pēcraudzēšanu.	Raudzē un ievēro mīklas sagatavju raudzēšanas apstākļus, nodrošinot mīklas kvalitātes rādītājus – apjomu un porainību pirms cepšanas.
4. Spēj: cept maizi un izstrādājumus sadarbībā ar maiznieku.	25% no moduļa kopējā apjoma	Sekojojot maiznieka norādījumiem, veic maizes mīklas sagataves dekoratīvo un tehnoloģisko (iegriezumi, iespiedumi u.c.) virsmas apstrādi.	Veic maizes mīklas sagataves dekoratīvo un tehnoloģisko (iegriezumi, iespiedumi, u.c.) virsmas apstrādi.
		Ievieto mīklas sagatavi krāsnī atbilstoši krāsns veidam (tuneļa krāsns, plauktu krāsns, rotācijas krāsns, malkas krāsns).	Lieto racionālus darba paņēmienus, ievietojot mīklas sagataves krāsnī, – strādā ar lizi, maizes formām, krāsns ratiem, raudzēšanas lentēm u.c.
		Ievēro tehnoloģiskajā kartē noteikto cepšanas režīmu un maiznieka norādījumus.	Uzrauga un nodrošina cepšanas režīmu atbilstoši maizes veidam un izstrādājumam.

		Pēc maiznieka norādījumiem cep dažādu veidu maizi, sekojot tehnoloģiskās instrukcijas un receptūras nosacījumiem.	Cep dažādu veidu maizi un skaidro cepšanas laikā notiekošos procesus, raksturojot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā.
		Apstrādā maizes virsmu ar dažādiem produktiem (cietes klīsteri, ūdeni u.c.).	Apstrādā un noformē gatavo maizi un maizes izstrādājumus, nodrošinot atbilstošus vizuālos kvalitātes rādītājus.
5. Spēj: sagatavot maizi un izstrādājumus realizācijai.	20% no moduļa kopējā apjoma	Pēc maiznieka norādījumiem griež dažādu veidu maizi.	Griež dažāda veida maizi atbilstoši uzņēmuma iekšējām instrukcijām.
		Pēc maiznieka norādījumiem un atbilstoši instrukcijām un maizes veidam veic maizes iepakšanas procesu.	Veic maizes iepakšanas procesu atbilstoši instrukcijām un maizes veidam
		Pēc maiznieka norādījumiem kvantitatīvi sagatavo pasūtījumu, fiksē precīzu informāciju pasūtījuma dokumentācijā.	Komplektē pasūtījumus (pasūtījuma apjomu un produkcijas veidus) un sagatavo precīzu informāciju pasūtījuma dokumentācijai.

Moduļa "Ceptuves darba organizācija (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas īstenot racionālas ražošanas darba organizācijas prasības ceptuvē/maizes ražošanas uzņēmumā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu. 2. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu maizes ražošanas procesam. 3. Sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos. 4. Ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības maizes ražošanā.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A daļas moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Ceptuves darba organizācija (2. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu – pārbauda tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma gatavību darbam, nodrošina visu materiālo resursu racionālu apriti ceptuvē/maizes ražošanas uzņēmumā, izvērtē ražošanas plūsmas procesu tehnoloģisko gaitu
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Ceptuves darba organizācija (2. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi vai secīgi ar moduli "Ceptuves darba organizācija (1. līmenis)" un vienlaicīgi ar moduli "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai". To apguve ir ieejas nosacījums moduļu "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. un 2. līmenis)" un "Maizes cepšana (1. un 2. līmenis)" apguvei.

Moduļa "Ceptuves darba organizācija (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu. Zina: uzņēmuma resursu raksturojumu, ražošanas plūsmas principus un racionāla darba plāna un laika grafika veidošanas principus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Izskaidro ceptuves/ maizes ražošanas uzņēmuma laika grafika veidošanas principus, veido grafikus un plānus noteiktam termiņam/darbadienai.	Patstāvīgi plāno ceptuves/maizes ražošanas uzņēmuma darbu secību dažādos termiņos, ievērojot darbu prioritāti, resursu ekonomiju u.c. nosacījumus.
		Apraksta ceptuves/ maizes ražošanas uzņēmumu darbinieku (maiznieku, maiznieka palīgu u.c.) atbildību.	Analizē ceptuves/ maizes ražošanas uzņēmuma katra darbinieka profesionālo kompetenci, nosakot atbildības un pienākumu līmeni.

Izprot: darba secīgu plānošanu.		Veido ceptuves darba dienas (darba) plānu, t.sk. sev un katram darbiniekiem.	Veido darba plānu darba dienai/nedēļai, ievērojot dažādus faktorus – sortimentu, resursus u.c., kā arī nodrošinot visu materiālo resursu racionālu izmantošanu u.c. apstākļus.
2. Spēj: sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu maizes ražošanas procesam. Zina: tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma (t.sk. tradicionālā aprīkojuma) veidus, raksturojumu un ekspluatācijas noteikumus. Izprot: tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumus un darba drošības prasības.	30% no moduļa kopējā apjoma	Vizuāli izvērtē ražošanas procesam sagatavoto tehnoloģisko iekārtu (mehānisko, siltuma, aukstuma u.c.) un aprīkojuma (t.sk. tradicionālā) izvietojumu un iekārtojumu darba vietā.	Patstāvīgi (atbilstīgi savai kompetencei) pārbauda tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojuma (t.sk. tradicionālā) u.c. resursus visai ražošanas plūsmai un konkrētu darbu veikšanai.
		Vizuāli izvērtē jebkuru darbību/vietu/apstākļus, kas saistīti ar iekārtu un aprīkojuma lietošanu. Ievēro darba drošības un iekārtu ekspluatācijas noteikumus.	Patstāvīgi pārbauda un kontrolē visus ar iekārtu un aprīkojumu saistītos drošas lietošanas darbības/vietas/apstākļus u.c. faktorus.
		Izskaidro iekārtu (siltuma, aukstuma un mehānisko) un aprīkojuma tehniskā stāvokļa pārbaudes principus, saturu un periodiskumu.	Patstāvīgi izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli, ievērojot pārbaudes principus, periodiskumu un ekspluatācijas noteikumus.
	10% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta ceptuves/ maizes ražošanas uzņēmuma galvenos darba vides riskus, to rašanās cēloņus.	Analizē ceptuves/ maizes ražošanas uzņēmuma darba vides risku ietekmējošos faktorus un iesaka risku novēršanas darbības ikdienas darbā.
3. Spēj: sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos. Zina: profesionālo terminoloģiju, laika plānošanas kritērijus, savus/maiznieka un citu speciālistu darba pienākumus un atbildību. Izprot: darba plānošanas principus un darba dienas plāna/uzdevumu veikšanas nozīmīgumu	30% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo un analizē ceptuves darbinieku profesionālās un saistītās vispārējās zināšanas, prasmes un kompetences.	Analizē ceptuves/ uzņēmuma darbinieku profesionālās prasmes un kompetences, ir aktīvs komandas darbā, ievēro pozitīvas sadarbības principus.
		Vispārīgi izvērtē tehnoloģiskos procesus, to secību ceptuvē darba dienas laikā.	Raksturo pārtikas ražošanas tehnoloģisko plūsmu, analizējot procesu nepārtrauktības nodrošināšanas darbības.
		Apraksta gatavo produktu kvalitātes rādītājus ražošanas procesa laikā.	Atšķir kvalitātes rādītāju izmaiņas un patstāvīgi veic iespējamās korekcijas ražošanas laikā.
		Lasa receptūras un tehnoloģiskās instrukcijas, skaidro norādāmo	Lasa receptūrās un tehnoloģiskajās instrukcijās norādāmās informācijas

4. Spēj: ievērot receptūru un tehnoloģisko instrukciju prasības maizes ražošanā. Zina: maizes ražošanas tehnoloģisko dokumentāciju un instrukciju informāciju. Izprot: maizes ražošanas tehnoloģisko procesu, t.sk. saistīto, mijiedarbību.	20% no moduļa kopējā apjoma	informāciju un mērvienības, vispārējās atšķirības. Raksturo produktu receptūras, tehnoloģisko procesu aprakstus, shēmas. Attiecina tehnoloģiskās dokumentācijas informāciju uz katru ražošanas komponentu (darbinieku kvalifikācija, iekārtas un aprīkojums, izejvielas un materiāli, u.c.) un procesa posmu.	un mērvienību saistību, veic pārrēķinus vajadzīgajam daudzumam. Skaidro produktu receptūras, tehnoloģisko procesu aprakstus un shēmas. Analizē tehnoloģiskās izmaiņas ražošanā, prognozē iespējamās novirzes/neatbilstības un paredz iespējamās korekcijas – preventīvus ieteikumus vai darbības ražošanas procesa uzlabošanai.
--	------------------------------------	--	--

Moduļa "Mīklas gatavošana un apstrāde (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas gatavot plaucējumu, ieraugu un iejavu, mīcīt dažāda veida maizes mīklas ar rokām un mehāniski, raudzēt mīklu, dalīt, formēt un pēcraudzēt dažādu mīklu sagataves.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Gatavot plaucējumu dažādiem maizes veidiem, ievērojot receptūru un tehnoloģisko instrukciju. 2. Gatavot ieraugu un iejavu. 3. Mīcīt dažādas maizes mīklas ar rokām un mehāniski. 4. Pārraudzīt mīklas raudzēšanas procesu un novērtēt mīklas gatavību. 5. Dalīt mīklu ar rokām un mehāniski. 6. Formēt mīklu, veidojot mīklas sagataves noteiktam maizes un maizes izstrādājuma veidam. 7. Raudzēt mīklas sagataves, ievērojot tehnoloģisko procesu.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi "Ceptuves darba organizācija (1. un 2. līmenis)" un "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Mīklas gatavošana un apstrāde (2. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu – gatavo plaucējumu un ieraugu rudzu maizei, iejavu kviešu maizei, mīca un raudzē dažādu maizes veidu mīklas, daļa, formē un pēcraudzē dažādu veidu mīklas sagataves.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Mīklas gatavošana un apstrāde (2. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi vai secīgi ar moduļiem "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. līmenis)" un "Maizes cepšana (1. un 2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums moduļu "Maizes sagatavošana realizācijai (1. un 2. līmenis)" apguvei.

Moduļa "Mīklas gatavošana un apstrāde (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: gatavot plaucējumu dažādiem maizes veidiem, ievērojot receptūru un tehnoloģisko instrukciju. Zina: plaucējumu gatavošanas tehnoloģiju.	15% no moduļa kopējā apjoma	Atbilstoši receptūrai sagatavo pamata izejvielas noteiktajā daudzumā un kvalitātē plaucējuma gatavošanai rudzu maizei un saldskābmaizei.	Izvērtē plaucējuma gatavošanas izejvielas pēc daudzuma un kvalitātes, sagatavo izejvielas plaucējuma gatavošanai atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai, t.sk. kontrolē ūdens temperatūru.
		Sagatavo iekārtas un aprīkojumu plaucējuma gatavošanai atbilstoši to lietošanas instrukcijām.	Pārbauda iekārtas un aprīkojumu (koka kublus, mīklas katlus, mentes

Izprot: fizikāli ķīmiskos procesus plaucējuma gatavošanas, iecukurošanās un raudzēšanas laikā.			u.c.), ievērojot lietošanas instrukcijas, higiēnas un darba aizsardzības prasības.
		Savieno plaucējuma gatavošanai nepieciešamās izejvielas (miltus, iesalu, karstu ūdeni), organoleptiski izvērtē plaucējuma konsistenci.	Savieno pamata izejvielas un atstāj starpproduktu dzesēšanas/iecukurošanās procesam, ievērojot tehnoloģiskajā instrukcijā noteiktos plaucējuma gatavošanas parametrus (ūdens un miltu temperatūru).
		Atdzesētam/iecukurotam plaucējumam pievieno ieraugu. Tehnoloģiski pareizā secībā ieraugu iemaisa plaucējumā. Vizuāli novērtē produkta konsistenci.	Novērtē plaucējuma dzesēšanas/iecukurošanās posma kvalitāti un ieraudzē plaucējumu, pievienojot sagatavoto rudzu ieraugu, ievēro receptūras un tehnoloģiskās instrukcijas prasības.
		Plaucējuma gatavošanas laikā pārbauda procesa parametrus – telpas temperatūru, ieraudzētā plaucējuma organoleptiskos rādītājus (struktūru, skābumu). Skaidro plaucējuma lietošanas nozīmi rudzu un saldskābmaizes gatavošanā.	Kontrolē plaucējuma ieraudzēšanas posma tehnoloģiskos rādītājus un seko fizikāli ķīmisko procesu norisei tālākā plaucējuma gatavošanas procesā. Neatbilstošu plaucējuma kvalitātes rādītāju gadījumā veic korektīvās darbības.
2. Spēj: gatavot ieraugu un iejavu. Zina: iejava un ierauga gatavošanas tehnoloģiju, kvalitātes prasības ieraugam un iejavam. Izprot: skābuma, temperatūras un organoleptiskās kontroles prasības ierauga un iejava gatavošanas laikā un procesos.	15% no moduļa kopējā apjoma	Savieno nepieciešamās izejvielas un dažādos veidos gatavo iejavu maizēm no dažādu veidu miltiem, izvērtējot raudzēšanas ilgumu un izmantoto miltu daudzumu.	Gatavo iejavu, kontrolējot raudzēšanas laiku, temperatūru un iejava organoleptiskos rādītājus. Izvērtē dažādi gatavotu iejavu ietekmi uz izstrādājumu kvalitāti, raksturo iejava gatavošanas pamatizejvielu (dažādu miltu) kvalitātes rādītājus, to ietekmi uz kvalitatīvas maizes gatavošanu.
		Savieno noteiktā secībā izejvielas, ievērojot tehnoloģisko instrukciju, un pagatavo ieraugu.	Pagatavo ieraugu pēc vienas, divu un trīs fāžu ierauga gatavošanas paņēmiena kviešu, rudzu un jaukto miltu maizēm, ievērojot receptūru un tehnoloģisko instrukciju.
		Beigu posmā organoleptiski novērtē ierauga gatavību. Skaidro ierauga	Kontrolē ierauga attīstības fāzēs tehnoloģiskos parametrus – katras fāzes gatavošanas ilgumu,

		mikrofloras (pienskābo baktēriju un raugu) ietekmi kvalitatīva ierauga gatavošanā.	temperatūru un skābumu (pēc ekspresmetodes vai laboratoriski). Organoleptiski nosaka ierauga gatavību (konsistenci). Raksturo ierauga mikrofloru un ierauga īpašības ietekmējošos faktorus.
3. Spēj: mīcīt dažādas maizes mīklas ar rokām un mehāniski. Zina: kviešu un rudzu mīklu struktūras veidošanos, gatavas mīklas kvalitātes prasības, Latvijas tradicionālās rudzu maizes gatavošanu, nepieciešamo iekārtu lietojumu. Izprot: mīklas gatavošanas laikā notiekošos fizikāli ķīmiskos procesus, laika un temperatūras ievērošanas nozīmi.	20% no moduļa kopējā apjoma	Vizuāli pārbauda aprīkojumu/iekārtas darba elementus, ievērojot sanitārās prasības. Sagatavo mīklas mīcīšanas iekārtu (iestiprina darba elementu, nofiksē katlu).	Iestata mīklas mīcīšanas iekārtā mīcīšanas režīma rādītājus (ilgumu, intensitāti/ātrumu), ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas prasības. Pārbauda mīcītāja darba elementu drošību, sekojot iekārtu ekspluatācijas noteikumiem.
		Mehāniski sajauc izejvielas un starpproduktus (iejava, ieraugs, plaucējums). Seko sastāvdaļu vienmērīgas sajaukšanās procesam.	Kontrolē izejvielu un starpproduktu mehānisku sajaukšanos maizēm no dažādu veidu miltiem, ievērojot receptūru un tehnoloģisko instrukciju, vizuāli novērtē mīklas konsistenci sākuma fāzē.
		Nodrošina aprīkojumu mīklas mīcīšanai ar rokām, t.sk. tradicionālās Latvijas rudzu maizes mīklas gatavošanai, ievērojot higiēnas prasības.	Iekārto darba vietu, lietojot efektīvus darba paņēmienus – precīzi novieto mīklas katlu vai koka abru, kublus un sagatavo papildaprīkojumu optimālai mīklas mīcīšanai.
		Vienmērīgi ar rokām sajauc mīklas mīcīšanai paredzētās izejvielas. Lietojot tradicionālo maizes gatavošanas paņēmieni, savieno mīklai paredzētās izejvielas ar plaucējumu, veidojot viendabīgu un viskozu mīklu.	Ievērojot katras mīklas optimālo mīcīšanas laiku un saskaņā ar receptūru, manuāli sajauc izejvielas un starpproduktus.
		Seko mīklas veidošanās un stabilizēšanās procesam mīcīšanas laikā un izskaidro mīklā notiekošos fizikāli ķīmiskos procesus.	Vizuāli kontrolē mīklas konsistenci atbilstoši maizes veidam, skaidrojot mīklā notiekošos fizikāli ķīmiskos procesus. Izvērtē ūdens uzņemšanas spēju un regulē tā daudzumu, mīcot mīklas no dažādu veidu miltiem.

		Novērtē sensori izejvielu sajaukšanos – mīklas struktūras īpašības un temperatūru. Skaidro dažādu maizes veidu mīklas gatavības kvalitātes rādītājus.	Novērtē dažādu maizes veidu mīklas struktūru. Izmantojot mērļīdzekļus, nosaka mīklas temperatūru mīklas mīcīšanas beigu fāzē un veic korektīvās darbības optimālās mīklas temperatūras un mīklas konsistences nodrošināšanai.
4. Spēj: pārraudzīt mīklas raudzēšanas procesu un novērtēt mīklas gatavību. Zina: mīklas raudzēšanas laikā notiekošos fizikāli ķīmiskos procesus un kvalitātes kritērijus. Izprot: mīklas raudzēšanas procesa vadību (sākot ar temperatūru, konsistences veidošanos, gatavību, apstākļiem, procesa ilgumu utt.).	13% no moduļa kopējā apjoma	Ievieto mīklas katlus vai maizes abru raudzēšanas procesam sagatavotajā raudzēšanas iekārtā vai vietā.	Sagatavo telpu un/vai iestata raudzēšanas iekārtu maizes mīklām no dažādu miltu veidiem, ievērojot tehnoloģisko dokumentāciju un higiēnas prasības.
		Vēro raudzēšanas laikā galvenos mīklā notiekošos fizikāli ķīmiskos un mikrobioloģiskos procesus, to ietekmi uz maizes kvalitātes	Seko mīklas porainības rašanās procesiem (lipekļa veidošanās, spirta rūgšana, rauga nozīme gāzu veidošanā); izvērtē raudzēšanas temperatūras
		Raudzē kviešu un rudzu maizes mīklu, ievērojot tehnoloģisko dokumentāciju. Kontrolē rūgšanas temperatūru un ilgumu.	Novieto dažādu veidu maizes mīklu raudzēšanai. Raudzēšanas laikā seko mīklas kvalitātes izmaiņām kviešu, rudzu, jaukto miltu maizes mīklā, kontrolējot raudzēšanas tehnoloģiskos parametrus (temperatūru, relatīvo mitrumu, ilgumu). Neatbilstoša tehnoloģiskā procesa norises gadījumā veic korektīvas darbības, lai nodrošinātu optimālu, kvalitātes kritērijiem atbilstošu mīklas gatavību.
5. Spēj: dalīt mīklu ar rokām un mehāniski. Zina: mīklas dalīšanas veidus, dalīšanas iekārtu darbības principus un lietojumu. Izprot: mīklas dalītāja iestatīšanas nozīmi katram maizes veidam.	10% no moduļa kopējā apjoma	Iestata mīklas dalāmo iekārtu noteiktam mīklas veidam un dala mīklu mehāniski, ievērojot tehnoloģisko dokumentāciju.	Pārbauda mīklas dalītāja gatavību darbam un iestata to dažādu veidu maizes mīklu dalīšanai, ievērojot tehnoloģisko instrukciju, dala mīklu mehāniski, ievērojot racionālus, precīzus un drošus darba paņēmienus.
		Sagatavo darba vietu maizes dalīšanai ar rokām un dala mīklu manuāli, ievērojot tehnoloģisko dokumentāciju.	Dala mīklu ar rokām, izmantojot šī mīklas dalīšanas veida priekšrocības.

		Kontrolē mīklas sagataves svaru un vizuālos rādītājus.	Regulāri kontrolē mīklas sagataves svaru un vizuālos rādītājus (formu/konsistenci) atbilstoši maizes veidam. Nepieciešamības gadījumā veic korektīvas darbības.
6. Spēj: formēt mīklu, veidojot mīklas sagataves noteiktam maizes un maizes izstrādājuma veidam. Zina: mīklas veidošanas/formēšanas veidus (apaļošanu, veltnēšanu, veidošanu ar rokām). Izprot: tehnoloģisko iekārtu darbību maizes formēšanas procesā, veidojot mīklas sagataves.	15% no moduļa kopējā apjoma	Formē kviešu, rudzu un jaukto miltu maizes mīklas, lietojot mehāniskās iekārtas mīklas apaļošanai un veltnēšanai atbilstoši maizes veidam.	Formē kviešu, rudzu un jaukto miltu mīklu, izvēloties maizes veidam atbilstošu formēšanas veidu un iekārtu, ievērojot tehnoloģiskajā dokumentācijā noteikto darbu secību, drošus un higiēnas prasībām atbilstošus darba paņēmienus.
		Veido mīklas sagataves ar rokām, t.sk. pēc tradicionālām metodēm.	Veido dažādu maizes veidu mīklas sagataves manuāli, ievērojot tehnoloģisko instrukciju un ražošanas higiēnas prasības.
		Seko izstrādājumu pareizas formas un maizes mīkstuma īpašību nodrošināšanai (konsistencei, porainībai u.c.).	Kontrolē mīklas sagatavju vizuālos kvalitātes rādītājus (formu, virsmu, konsistenci). Neatbilstošas kvalitātes gadījumā veic korektīvās darbības (atkārtoti veido, formē, apaļo un pēcraudzē).
7. Spēj: raudzēt mīklas sagataves, ievērojot tehnoloģisko procesu. Zina: mīklas sagataves uzrūgšanas pakāpi, temperatūras un mitruma ietekmi uz mīklas sagatavju raudzēšanas laiku, korektīvās darbības kvalitatīvai sagatavju uzraudzēšanai. Izprot: mīklas sagatavju raudzēšanas laikā notiekošos procesus.	12% no moduļa kopējā apjoma	Raudzē dažādu maizes veidu mīklas sagataves, kontrolējot temperatūru, laiku un mitrumu.	Pārrauga pēcraudzēšanas procesu, nosakot tehnoloģiskos parametrus, un izvērtē mīklā notiekošās izmaiņas.
		Veic tradicionālās rudzu un saldskābās maizes pēcraudzēšanu.	Veic tradicionālās rudzu un saldskābās maizes pēcraudzēšanu, izvērtējot šī procesa norisi un maizes sagatavju kvalitāti.
		Novēro vizuālās un fizikāli ķīmiskās izmaiņas mīklā procesa laikā.	Veic mīklas sagatavju pēcraudzēšanas procesa paaugstināšanu vai ierobežošanu, labo iespējamās kļūdas.
		Identificē mīklas sagatavju uzrūgšanas gatavības kritērijus, neatbilstoša produkta gadījumā veic procesa korekcijas.	Analizē mīklas sagatavju uzrūgšanas pakāpi, novērtējot sagataves izskatu un virsmu, apjomu un elastību. Nodrošina nemainīgu izstrādājuma kvalitāti visa procesa laikā.

Moduļa "Maizes cepšana (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas atbildīgi cept maizi un dažādas sarežģītības maizes izstrādājumus, apstrādāt tos pēc cepšanas, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas. 2. Ievietot dažādu veidu maizes sagataves krāsnī. 3. Piemērot katram maizes veidam atbilstošu cepšanas režīmu un cept maizi. 4. Apstrādāt maizi pēc cepšanas, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi "Izejvielu un materiālu sagatavošana maizes ražošanai" un "Ceptuves darba organizācija (1. un 2. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Maizes cepšana (2. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – apstrādā mīklas sagataves pirms cepšanas, cep un veic maizes un dažādas sarežģītības maizes izstrādājumu apstrādi pēc cepšanas.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maizes cepšana (2. līmenis)" ir B daļas modulis, kuru apgūst vienlaicīgi vai secīgi ar moduļiem "Maizes cepšana (1. līmenis)" un "Mīklas gatavošana un apstrāde (2. līmenis)". To apguve ir ieejas nosacījums moduļu "Maizes sagatavošana realizācijai (1. un 2. līmenis)" apguvei.

Moduļa "Maizes cepšana (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: apstrādāt mīklas sagataves pirms cepšanas. Zina: maizes apstrādē un dekorēšanā izmantojamās izejvielas (sēklas, miltus, pārtikas līmi, graudus u.c.), to sagatavošanu un lietošanu, iegriezumu/ apstrādes veidus Izprot: apstrādes veidu ietekmi uz maizes kvalitāti.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nodrošina katram mīklas veidam (kviešu, rudzu u.c. mīklām) atbilstošu sagatavju (veidotas ar rokām, mehāniski) apstrādi, t.sk. pērcraudzēšanu, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas u.c. prasības. Konstatē mīklas sagataves gatavību (struktūra, organoleptiskās īpašības u.c.) vizuāli un manuāli.	Nodrošina/pielāgo attiecīgos apstākļus – pērcraudzēšanas temperatūru, ilgumu u.c. – dažādu mīklu sagatavēm, kas veidotas ar rokām, mehāniski. Veic korektīvas un/vai tehnoloģiski pamatotas darbības kvalitatīvas mīklas sagataves gatavošanā, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas, higiēnas u.c. prasības.

		Veic mīklas sagatavju dekoratīvu virsmas apstrādi ar rokām vai mehāniski.	Apstrādā un dekorē dažādas mīklas sagataves ar sagatavotajām izejvielām (sēklu maisījumiem, miltiem, piedevām, garšvielām u.c.).
		Veic maizes virskārtas apstrādi (iegriezumus, iespaidumus u.c.), t.sk. tehnoloģisko, ar specifisku aprīkojumu (nažiem).	Tehnoloģiski kvalitatīvi veic dekoratīvu virsmas apstrādi ar atbilstošu aprīkojumu, izvērtējot iegriezum/apstrādes veida ietekmi uz maizes kvalitāti.
		Vizuāli pārbauda mīklas sagataves (ar formām un bez tām) pirms ievietošanas krāsnī, vispārīgi izvērtē rādītājus.	Konstatē mīklas sagatavju vizuālos un citus kvalitātes rādītājus, t.sk. formas, iegriezumu u.c., nodrošinot tehnoloģiskā procesa nepārtrauktību.
2. Spēj: atbildīgi ievietot mīklas sagataves krāsnī. Zina: cepšanas krāsns veidus un darbības principus, racionālus darba paņēmienus, strādājot ar lizi, maizes formām, krāsns ratiem, raudzēšanas lentēm u.c. Izprot: dažādu maizes veidu cepšanas parametru nozīmi.	15% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo maizes krāsns veidus, skaidro mīklas sagatavju ievietošanai krāsnī aprīkojuma priekšrocības un trūkumus.	Piemēro un nodrošina katram maizes (mīklas) un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu un procesa laikā veic iespējamās korektīvās darbības.
		Ievieto mīklas sagataves krāsnī atbilstoši krāsns veidam (tuneļa krāsns, plauktu krāsns, rotācijas krāsns, malkas krāsns u.c.).	Izmantojot drošus darba paņēmienus, ievieto mīklas sagataves krāsnī, lietojot jebkuru ievietošanas veidu, t.sk. tradicionālo metodi – ar lizi (ar malku kurināmā krāsnī).
		Ievieto mīklas sagataves krāsnī, izmantojot slidošo lenti, ar ratiņu iestumšanu, padošanu uz tuneļa vai šūpoļu krāsnīm u.c.	Izmantojot drošus darba paņēmienus, precīzi ievieto mīklas sagataves krāsnī, lietojot jebkuru ievietošanas veidu, t.sk. tradicionālo metodi – ar lizi (ar malku kurināmā krāsnī).
3. Spēj: cept maizi un maizes izstrādājumus saskaņā ar tehnoloģisko instrukciju. Zina: maizes cepšanas paņēmienus un režīmus, maizes un maizes izstrādājumu gatavības kritērijus. Izprot: gaisa plūsmas lomu un ietekmi uz maizi krāsnī, fizikāli ķīmiskos un koloidālos	60% no moduļa kopējā apjoma	Cepšanas laikā ievēro tehnoloģiskajās instrukcijās (visiem maizes/mīklu veidiem) noteiktos cepšanas temperatūras, laika u.c. rādītājus.	Cepšanas laikā piemēro atbilstošu cepšanas režīmu dažādu mīklu maizēm un maizes izstrādājumiem, t.sk. pēc skaita, svara, veida, formas u.c.
		Lieto tvaiku cepšanas procesā dažādiem maizes un mīklu veidiem.	Nodrošina tvaiku un/vai gaisa plūsmu krāsnī, izvērtējot to ietekmi uz dažādu mīklu, maizes un maizes izstrādājumu kvalitāti.
		Veic cepšanas procesā korektīvās darbības visiem maizes/mīklu	Veic korekcijas maizes (visiem maizes/mīklu veidiem) cepšanas laikā,

(cietes klīsterizēšanās, rauga bojāeja utt.) procesus maizes un maizes izstrādājumu cepšanas laikā.		veidiem pie dažādiem nosacījumiem – krāsns veids, maizes svars, forma u.c.	raksturojot notiekošos fizikāli ķīmiskos procesus.
		Seko maizes produktu kvalitātes rādītāju izmaiņām cepšanas laikā.	Nodrošina nemainīgu un pastāvīgu maizes un izstrādājumu kvalitāti dažādos laika posmos, t.sk. cepšanas laikā.
		Identificē maizes izstrādājumu gatavības pamatkritērijus – svars, apjoms, garozas/virsmas krāsa, maizei raksturīgā dobja skaņa, smarža, temperatūra maizes centrā u.c.	Analizē maizes izstrādājumu gatavības pamatkritērijus visiem maizes/mīklu veidiem, lai uzlabotu kvalitātes rādītājus.
		Nosauc iespējamās maizes kvalitātes trūkumus un/vai defektus.	Veic trūkumu un/vai defektu cēloņu analīzi, veic pieļaujamās korekcijas.
		Skaidro vizuālās un fizikāli ķīmiskās izmaiņas cepšanas laikā.	Izvērtē visas izmaiņas (visiem maizes/mīklu veidiem) cepšanas laikā.
		Izvērtē organoleptiskās (sensorās) īpašības, kvalitātes izmaiņas un rādītājus, nosaka maizes gatavības pakāpi.	Detalizēti izvērtē procesus un izmaiņas un nosaka maizes organoleptiskās (sensorās) īpašības, norādot saistību ar tehnoloģiskajiem posmiem.
		Identificē izejvielu zudumus maizes ražošanas tehnoloģiskajā procesā (nocepums, nožuvums).	Izvērtē nocepumu (svara zudumi cepšanas laikā) un nožuvumu (svara zudumi maizes atdzesēšanas laikā) ietekmējošos faktorus, tālākās darbības apstākļu un kvalitātes uzlabošanai.
4. Spēj: apstrādāt maizi pēc cepšanas. Zina: maizes apstrādes veidus/paņēmienu ar dažādiem produktiem un iekārtu izmantošanu pēc cepšanas. Izprot: maizes apstrādes un sagatavošanas dzesēšanai (tarošanai) nozīmi.	10% no moduļa kopējā apjoma	Izvērtē maizes un maizes izstrādājumu apstrādes veidus un izejvielas pēc cepšanas. Sagatavo cietes klīsteri/ūdeni un veic kviešu un rudzu maizes apstrādi pēc cepšanas. Patstāvīgi sagatavo maizi un maizes izstrādājumus dzesēšanas posmam.	Patstāvīgi apstrādā maizi un maizes izstrādājumus pēc cepšanas, pamato maizes apstrādes nozīmi pēc cepšanas maizes kvalitātes saglabāšanā. Skaidro maizes dzesēšanas procesa nozīmi/nepieciešamību un patstāvīgi sagatavo produkciju tālākam dzesēšanas posmam.

Moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (2. līmenis)" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas nodrošināt atbilstošu maizes dzesēšanas procesu, griezt un iepakot maizes izstrādājumus un maizi atbilstoši veidam, ievērojot pārtikas nekaitīguma prasības.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Nodrošināt atbilstošu maizes dzesēšanas procesu. 2. Griezt maizi atbilstoši maizes veidam, ievērojot pārtikas nekaitīguma prasības. 3. Iepakot maizi atbilstoši maizes veidam, ievērojot pārtikas nekaitīguma prasības. 4. Uzraudzīt gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus atbilstoši normatīvo aktu prasībām. 5. Sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju atbilstoši normatīvo aktu prasībām.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduli "Mīklas gatavošana un apstrāde (1. un 2. līmenis)" un "Maizes cepšana (1. un 2. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (2. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – dzesē, griež un iepakoj dažādu veidu maizes un maizes izstrādājumus, ievērojot tehnoloģisko instrukciju, iekārtu ekspluatācijas un pārtikas nekaitīguma prasības.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maizes sagatavošana realizācijai (2. līmenis)" ir B daļas modulis, kuram seko C daļas moduli.

Moduļa "Maizes sagatavošana realizācijai (2. līmenis)" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: nodrošināt atbilstošu maizes dzesēšanas procesu. Zina: maizes dzesēšanas veidus un tehnoloģiskās iekārtas. Izprot: dzesēšanas laikā notiekošos procesus, dzesēšanas ietekmi uz maizes kvalitāti.	20% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo maizes dzesēšanas iekārtas, to izmantošanas prasības dažādu maizes veidu dzesēšanai, skaidro iekārtu priekšrocības un trūkumus.	Izvēlas maizes veidam atbilstošas maizes dzesēšanas iekārtas, aprīkojumu un dzesēšanas režīmu (temperatūru un laiku) un novieto maizi dzesēšanai.
		Pamato kviešu un rudzu maizes dzesēšanas veidu izvēli. Nodrošina maizes veidam atbilstošu dzesēšanu.	Patstāvīgi dzesē dažādu veidu maizi, kontrolējot dzesēšanas režīma rādītājus.
		Raksturo maizes dzesēšanas laikā notiekošos procesus.	Raksturo maizes dzesēšanas laikā notiekošos procesus un organoleptiski nosaka maizes kvalitāti.

		Skaidro maizes saldēšanas pamatprincipus, nodrošina maizes saldēšanu atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai.	Raksturo saldēšanas tehnoloģijas nozīmi un priekšrocības mūsdienu maizes ražošanā (industriāli un mazās maiznīcās lietojamie). Kontrolē maizes un maizes izstrādājumu saldēšanas procesu.
		Nodrošina saldētas maizes un maizes izstrādājumu transportēšanu glabāšanai un glabāšanu atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai.	Kontrolē saldētas maizes un maizes izstrādājumu glabāšanas režīma ievērošanu un kvalitātes saglabāšanu, maizes kvalitāti glabāšanas laikā.
2. Spēj: griezt maizi atbilstoši maizes veidam, ievērojot pārtikas nekaitīguma prasības. Zina: maizes griezēju veidus un to lietojumu, higiēnas prasību ievērošanu maizes griešanas procesā. Izprot: mikrobioloģiskā piesārņojuma veidus maizes griešanas procesa laikā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Sagriež maizi šķēlēs vai gabalos, izmanto dažādu maizes griešanas iekārtu veidus atkarībā no naža veida, lieto papildu aprīkojumu dažādas maizes griešanas, transportēšanas un iepakšanas vajadzībām.	Iestata maizes griešanas iekārtas atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai un sagriež maizi, veicot korektīvās darbības; seko līdz maizes griešanas procesam, ievērojot tehnoloģiskajā dokumentācijā noteikto.
		Griež dažādu veidu maizi, ievērojot nekaitīguma (t.sk. alergēnu nokļūšanas iespējas) un higiēnas prasības maizes griešanas procesā.	Griež maizi, ievērojot nekaitīguma un higiēnas prasības un novēršot mikrobioloģisko piesārņojumu.
		Kontrolē galvenos mikrobioloģiskā piesārņojuma veidus maizes griešanas procesā un novērš to ietekmi uz maizes kvalitāti.	Novērš mikrobioloģiskā piesārņojumu maizes griešanas procesā.
		Novērš alergēnu nokļūšanas iespējas maizē tās griešanas procesā.	Novērtē maizes griešanas iekārtu piesārņojumu ar alergēniem, veic darbības to attīrīšanai un griež maizi, pārtraugot alergēnu politikas ievērošanu.
3. Spēj: iepakot maizi atbilstoši maizes veidam, ievērojot pārtikas nekaitīguma prasības. Zina: pārtikas marķēšanas prasības, fasēšanas iekārtu ekspluatācijas instrukcijas, fasēšanas veidus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Iepako maizi ar maizes iepakšanas iekārtām – horizontālās iepakšanas iekārtām un rokas apkalpes aprīkojumu un iekārtām.	Iepako maizi ar automātisko, pusautomātisko un periodiskas darbības rokas apkalpes aprīkojumu un iekārtām, salīdzina to darbības efektivitāti un izmantošanas iespējas.
		Iepako maizi, izmantojot dažādus primāros iepakojuma materiālus, raksturo maizes primārā iepakojuma materiālu	Iepako maizi, izmantojot dažādus primāros iepakojuma materiālus. Raksturo maizes primārā iepakojuma materiālus – polietilēnu, polipropilēnu,

Izprot: iepakojšanas nozīmi, kvalitātes prasību ievērošanu fasēšanas laikā.		– polietilēna, polipropilēna, polivinilhlorīda un papīra – izmantošanu maizes iepakojšanā, to ietekmi uz maizi glabāšanas laikā.	polivinilhlorīdu un papīru –, šo materiālu apdruckas īpašības, izturību pret plīšanu, termoizturību, gāzu un ūdens tvaiku barjerīpašības, aizsardzību pret gaismu; ietekmi uz maizes kvalitāti glabāšanas laikā, glabāšanas termiņiem. Pamato iepakojuma galvenos uzdevumus un patstāvīgi iepakoj dažādu veidu maizi.
		Sagatavo maizes marķējumā obligāti norādāmo informāciju, izskaidro apzīmējumus.	Sagatavo maizes marķējumā norādāmo informāciju, izskaidro apzīmējumus. Salīdzina maizes veidus, pamatojoties uz marķējumā sniegto informāciju. Analizē Eiropas Savienībā un Latvijā spēkā esošo normatīvo aktu prasību ievērošanu marķējumā – vispārējās un papildu prasības.
		Novieto maizi glabāšanas un transportēšanas iepakojumā, skaidro ražošanas materiālu ietekmi uz maizes glabāšanu, prasības maizes sekundārajam iepakojumam.	Novieto maizi glabāšanas un transportēšanas iepakojumā, lai nodrošinātu maizes kvalitātes saglabāšanu glabāšanas un transportēšanas laikā.
		Šķiro iepakojuma materiālus atbilstoši iepakojuma materiālu veidam, raksturo iepakojuma materiālu izvēles nozīmi iepakojuma atkritumu šķirošanā.	Raksturo dažādu iepakojuma materiālu atkritumu šķirošanas principus un atbilstoši tiem šķiro dažādus iepakojuma materiālus.
4. Spēj: uzraudzīt gatavo izstrādājumu uzglabāšanas režīmus un termiņus atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	15% no moduļa kopējā apjoma	Novieto maizi un maizes izstrādājumus glabāšanai, ievērojot galvenās prasības un veidus to nodrošināšanai.	Uzrauga maizes un maizes izstrādājumu glabāšanas temperatūras un mitruma atbilstību normatīvo aktu prasībām.
Zina: instrukcijās noteikto telpu temperatūru un mitrumu noliktavās un rotācijas principa (FIFO) kritērijus.		Kontrolē maizes un maizes izstrādājumu glabāšanas termiņus, raksturo maizes un maizes izstrādājumu rotācijas principu FIFO noliktavā.	Organizē noliktavas darbu, ievērojot rotācijas principu FIFO un maizes un maizes izstrādājumu glabāšanas termiņus.
Izprot: temperatūras un mitruma ietekmi un iesaiņojuma nozīmi maizes uzglabāšanā.		Kontrolē maizes kvalitāti glabāšanas laikā, raksturo temperatūras un	Nodrošina maizes kvalitāti glabāšanas laikā (termiņi, relatīvais mitrums,

		mitruma ietekmi un maizes kvalitātes saglabāšanu glabāšanas laikā, maizes glabāšanas optimālu apstākļu nodrošināšanas nozīmi.	temperatūra), raksturo temperatūras un mitruma ietekmi uz maizes kvalitātes saglabāšanu glabāšanas laikā. Skaidro maizes pelēšanas veidus, to izraisītāju attīstību, maizes bakteriālo toksikozi, kartupeļu slimību, pigmentu traipus un maizes reibuma slimību.
5. Spēj: sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju atbilstoši normatīvo aktu prasībām. Zina: ražošanas sortimentu un pasūtījuma komplektēšanas gaitu, transporta maršrutus, pasūtījuma apjomus un produkciju veidus. Izprot: saistīto normatīvo aktu prasības.	20% no moduļa kopējā apjoma	Sagatavo pavaddokumentu katram pasūtījumam. Nosauc ražošanas sortimentu, raksturo pavaddokumentu veidus un noformēšanas prasības.	Sagatavo pavaddokumentus pēc to veidiem, noformēšanas prasībām un atbilstoši normatīvo aktu prasībām ne mazāk kā desmit pasūtījumiem. Izskaidro ražošanas sortimentu.
		Ievieto gatavo produkciju iepakojumā atbilstošā kvalitātē un skaitā, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas un	Ievieto gatavo produkciju iepakojumā atbilstoši pasūtījumam, tehnoloģiskajai instrukcijai un kvalitātes rādītājiem,

Moduļa "Maiznieka prakse" apraksts

Moduļa mērķis	Nostiprināt un pilnveidot izglītojamo spējas veikt pilna maizes ražošanas tehnoloģiskā cikla darbu izpildi – gatavot dažādu miltu maizes un izstrādājumu mīklas, veidot un cept dažādas sarežģītības un daudzveidīgus maizes izstrādājumus un maizi.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Organizēt darbu maizes ceptuvē. 2. Sagatavot izejvielas un materiālus maizes mīklas ražošanai. 3. Sagatavot dažādas mīklas maizes ražošanai. 4. Cept dažādu maizi un maizes izstrādājumus. 5. Sagatavot maizi un maizes izstrādājumus realizācijai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti profesionālās kvalifikācijas "Maiznieks" A, B un C daļas moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamie iesniedz atbilstošus kvalifikācijas prakses dokumentus (prakses vadītāja uzņēmumā parakstītu vērtējumu, prakses grāmatiņu, pašvērtējumu) un atbild uz jautājumiem/iesniedz prezentāciju par prakses norisi un programmas izpildi. Prakses pārskata saturs: 1. Titullapa. 2. Prakses vietas apraksts (nosaukums, adrese, reģistrācijas numurs, darba laiks, uzņēmuma veids u.c.). 3. Prakses programmā paredzēto uzdevumu izpildes apraksti, tai skaitā prakses dienasgrāmata. Moduļa apguves pašvērtējums.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Maiznieka prakse" ir noslēdzošais B daļas modulis profesionālās kvalifikācijas "Maiznieks" iegūšanai, kas paredzēts apgūto profesionālo kompetenču nostiprināšanai darba vidē.

Moduļa "Maiznieka prakse" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: organizēt darbu maizes ceptuvē.	5% no moduļa kopējā apjoma	Iepazīstas ar uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumiem un ievēro tos. Iepazīstas ar instrukciju par pirmās palīdzības sniegšanu aroda negadījumos un norādījumiem par veselības izvērtēšanu pirms darba laika un darba laikā.	Ievēro un skaidro uzņēmuma iekšējās kārtības, darba drošības un ugunsdrošības noteikumus. Skaidro, kādos gadījumos nedrīkst uzsākt un/vai turpināt darbu.

		Iepazīstas ar personīgās un personāla higiēnas prasībām uzņēmumā, t.sk. vispārējiem paškontroles sistēmas (HACCP) pamatprincipiem.	Iepazīstas ar personīgās un personāla higiēnas prasībām, izprot sistēmas (HACCP) pamatprincipus.
		Sadarbībā ar kolēģiem plāno un izpilda darbu dažādos termiņos, organizē savus dienas darbus, pamatojoties uz darba uzdevumiem.	Patstāvīgi plāno un organizē savus dienas darbus, saskaņojot tos ar pārējiem speciālistiem.
		Novērtē ceptuves darba vidi un organizē maiznieka darba vietu ražošanas telpās.	Izstrādā maiznieka dienas plānu un laika grafiku, plāno darbu secību ceptuvē.
		Vizuāli izvērtē tehnoloģisko iekārtu un aprīkojumu gatavību darba uzdevumam.	Izvērtē ceptuves/ ražošanas telpu tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma tehnisko stāvokli un gatavību darbam, ievērojot dienas plānu.
		Izvēlas tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu noteiktam darba uzdevumam.	Sagatavo tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši to lietošanas instrukcijām un higiēnas prasībām.
		Lasa maizes receptūru un tehnoloģisko instrukciju. Piemēro atbilstošus tehnoloģiskos režīmus noteiktam maizes veidam.	Precīzi lasa tehnoloģisko dokumentāciju un kontrolē tehnoloģisko procesu, t.sk. parametru un darba procesu, izpildes atbilstību dokumentācijas prasībām. Piemēro atbilstošus tehnoloģiskos režīmus konkrētam maizes veidam.
2. Spēj: sagatavot izejvielas un materiālus maizes mīklas ražošanai.	5% no moduļa kopējā apjoma	Pieņem izejvielas un materiālus atbilstoši pavaddokumenti un pieņemšanas kritērijiem.	Pieņem izejvielas un materiālus atbilstoši pavaddokumenti un izejvielu pieņemšanas kontroles kritērijiem.
		Novērtē izejvielas un materiālus kvantitatīvi un kvalitatīvi – izejvielas raksturojošās sensorās īpašības un kvalitātes rādītājus.	Patstāvīgi izvērtē un kontrolē izejvielu un materiālu kvalitāti ar sensorās vērtēšanas metodēm.
		Izejvielu izvietojumā noliktavā lieto rotācijas principu FIFO ("pirmais iekšā, pirmais ārā").	Uzglabāšanas laikā strikti ievēro produktu un izejvielu realizācijas termiņus, uzglabāšanas prasības un termiņus, produktu grupu saderību u.c. kritērijus un alergēnu vadību.
		Precīzi sver un dozē izejvielas ar mērinstrumentiem un mērierīcēm.	Precīzi sver un dozē dažādas izejvielas, ievērojot receptūras un higiēnas nosacījumus.
		Veic izejvielu pirmapstrādi	Patstāvīgi veic un nodrošina racionālu dažādu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši

		atbilstoši izejvielu veidam un darba uzdevumam, ievērojot pārtikas drošības un higiēnas prasības.	izejvielu veidam, maizes receptūrām u.c. kritērijiem.
3. Spēj: sagatavot dažādas mīklas maizes ražošanai.	40% no moduļa kopējā apjoma	Nosaka izejvielu atbilstību un sagatavo izejvielas noteiktā apjomā un atbilstoši receptūrai.	Ar savām darbībām nodrošina ražošanas plūsmas nepārtrauktību, ievērojot receptūras un tehnoloģiskās instrukcijas prasības.
		Sagatavo visas izejvielas, produktus, piedevas, starpproduktus un materiālus atbilstoši receptūrai un maiznieka dienas plānam.	Ievēro sagatavoto izejvielu, produktu, piedevu, starpproduktu un materiālu uzglabāšanas prasības un nosacījumus, gatavojot dažādas mīklas.
		Veic ierauga un iejava sagatavošanu atbilstoši receptūrai.	Izvērtē pēc ierauga, iejava kvalitātes prasībām dažādas ierauga un iejavu attīstības fāzes un gatavību (skābuma, temperatūras un organoleptiskā kontrole).
		Savieno sagatavotās pamata un papildu izejvielas noteiktā secībā, temperatūrā. Mīca dažādas maizes mīklas, t.sk. tradicionālo Latvijas rudzu maizes mīklu.	Savieno sagatavotās pamata un papildu izejvielas noteiktā secībā, temperatūrā. Mīca (ar rokām vai iekārtām) dažādas maizes mīklas, t.sk. tradicionālo Latvijas rudzu maizes mīklu.
		Seko līdzī mīklas raudzēšanas tehnoloģiskajiem procesiem.	Seko mīklas kvalitātes izmaiņām raudzēšanas laikā, veic korekcijas.
		Dala mīklu ar rokām un mehāniski, ievērojot noteiktus kritērijus – svaru, daudzumu u.c.	Dala mīklu noteiktā svarā ar rokām un mehāniski, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas kritērijus – formu, svaru, daudzumu u.c.
		Veido mīklas sagataves. Formē mīklas sagatavi ar veidotāju vai manuāli atbilstoši maizes veidam.	Nodrošina mīklas sagataves veidošanā (ar veidotāju vai manuāli) noteiktu mīklas formēšanas veidu – (apaļošanu, veltnēšanu, veidošanu ar rokām).
		Piemēro tehnoloģiski pareizu mīklas sagatavju izvietojumu uz pannām, lentēm, formām no dažādiem materiāliem.	Nodrošina ar savām darbībām mīklas sagatavju raudzēšanas apstākļus, laiku un procesus, novērtē mīklas gatavību (mīklas apjomu un porainību) pirms cepšanas.
4. Spēj: cept dažādu maizi un maizes izstrādājumus.	45% no moduļa kopējā apjoma	Veic maizes mīklas sagataves dekoratīvo un tehnoloģisko (iegriezumi, iespaidumi u.c.) virsmas apstrādi.	Izvērtē dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizes mīklas sagatavju vizuālos un kvalitātes rādītājus.
		Ievieto mīklas sagatavi krāsnī atbilstoši krāsns veidam (tuneļa krāsns, plauktu krāsns, rotācijas krāsns, malkas krāsns).	Lieto racionālus darba paņēmienus, ievietojot mīklas sagataves krāsnī un

			strādājot ar lizi, maizes formām, krāsns ratiem, raudzēšanas lentēm u.c.
		Iestata tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto cepšanas režīmu.	Piemēro un nodrošina katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošu cepšanas režīmu, regulējot gaisa plūsmu krāsnī, u.c. parametrus.
		Maizes cepšanas laikā ievēro tehnoloģiskajā instrukcijā noteikto cepšanas temperatūru un laiku.	Patstāvīgi cep dažāda veida maizi un izstrādājumus, izvērtē cepšanas režīmu izvēli, veic cepšanas procesa parametru korekcijas.
		Skaidro maizes cepšanas laikā mīklā notiekošās vizuālās un fizikāli ķīmiskās izmaiņas.	Uzrauga maizes cepšanas laikā mīklā notiekošās vizuālās un fizikāli ķīmiskās izmaiņas.
		Vizuāli nosaka maizes gatavības pakāpi, raksturojot organoleptiskos kvalitātes rādītājus.	Detalizēti analizē organoleptiskos kvalitātes rādītājus un veic atbilstošas korektīvās darbības kvalitātes uzlabošanai.
		Apstrādā maizes virsmu ar dažādiem produktiem (cietes klīsteri, ūdeni u.c.).	Apstrādā un noformē gatavo maizi un maizes izstrādājumus, izvērtējot izstrādājumu kvalitāti.
		Ievieto maizi dzesēšanai paredzētajā vietā vai tehnoloģiskajā iekārtā, ievērojot tehnoloģiskās instrukcijas prasības.	Piemēro un nodrošina vienmērīgu dzesēšanas procesu dažādiem maizes veidiem.
5. Spēj: sagatavot maizi un maizes izstrādājumus realizācijai.	5% no moduļa kopējā apjoma	Griež dažādu veidu maizi atbilstoši uzņēmuma noteiktajām prasībām.	Nodrošina pārtikas nekaitīguma prasību ievērošanu maizes griešanas procesā un nepieļauj mikrobioloģisko piesārņojumu.
		Iepako maizi atbilstoši maizes veidam un tehnoloģiskajai dokumentācijai.	Pārbauda iepakojumu, tajā skaitā marķējumu, iepakojot maizi.
		Komplektē pasūtījumus (pasūtījuma apjoms un produkcijas veidi) un sagatavo precīzu informāciju pasūtījuma pavaddokumentācijai.	Detalizēti sagatavo pasūtījuma pavaddokumentāciju atbilstoši normatīvo aktu prasībām un nodod maizi un maizes izstrādājumus uzglabāšanai noliktavās vai realizācijai.

Moduļa "Pārtikas produktu uzturvērtība" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas aprēķināt pārtikas izejvielu uzturvērtību un enerģētisko vērtību un izvērtēt pārtikas produktu sastāvu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Aprēķināt izejvielu un pārtikas produktu enerģētisko un uzturvielu vērtību. 2. Atpazīt pārtikas produktam pievienoto vitamīnu un minerālvielu funkcionālo vērtību/klātbūtni. 3. Izvērtēt pārtikas piedevu funkcijas. 4. Raksturot un atpazīt vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti visi obligātās izvēles B daļas moduļi (izņemot praksi).
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Pārtikas produktu uzturvērtība" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – aprēķina uzturvērtību un izvērtē pārtikas produktiem pievienotās pārtikas piedevas.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Pārtikas produktu uzturvērtība" ir izvēles C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Pārtikas produktu uzturvērtība" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: aprēķināt izejvielu un pārtikas produktu enerģētisko un uzturvielu vērtību. Zina: pārtikas izejvielu ķīmisko sastāvu, uzturvielas, to enerģētisko vērtību, enerģētisko vērtību un uzturvielu marķēšanas prasības. Izprot: izejvielu un pārtikas produktu aprēķinu veikšanu.	40% no moduļa kopējā apjoma	Klasificē un raksturo pārtikas izejvielu ķīmisko sastāvu.	Raksturo pārtikas izejvielu ķīmisko sastāvu, izejvielu nozīmi cilvēka organismā, iedalījumu (pēc noteiktām pazīmēm – pēc pārtikas produktu ķīmiskā sastāva u.c.).
		Nosauc un raksturo uzturvielas – olbaltumvielas, ogļhidrātus, taukus, minerālvielas, vitamīnus, šķiedrvielas, ūdeni, un citas vielas.	Raksturo uzturvielu nozīmi cilvēka organismā.
		Novērtē pārtikas izejvielu enerģētiskās vērtības nozīmi cilvēka organismā un marķēšanas prasību nepieciešamību.	Apraksta pamata vielmaiņas kilokaloriju daudzumu (dažāda fiziskā aktivitāte). Marķē izejvielas un materiālus.

		Vispārīgi apraksta marķējumā ietverto informāciju.	Raksturo marķējumā ietvertās informācijas nozīmi produkta nekaitīguma un izsekojamības nodrošināšanā.
		Aprēķina izejvielu enerģētisko vērtību, izmantojot paraugu.	Aprēķina izejvielu enerģētisko vērtību pamata vielmaiņas kilokaloriju daudzumam dienā pie dažādām fiziskām aktivitātēm – sēdoša darba veicēja veselības uzturēšanai, aktīva sportista u.c.
2. Spēj: atpazīt pārtikas produktam pievienoto vitamīnu un minerālvielu funkcionālo vērtību/klātbūtni. Zina: vitamīnu iedalījumu, mikroelementus un makroelementus, enzīmu klasifikāciju un raksturojumu. Izprot: vitamīnu, minerālvielu un enzīmu iespējamo lietojumu un nozīmi pārtikas produktu uzturvērtības papildināšanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Klasificē un vispārīgi apraksta vitamīnu nepieciešamību cilvēka dzīvības procesu norisē.	Raksturo vitamīnu nepieciešamību cilvēka dzīvības procesu norisē, vitamīnu rašanās avotus un iespējamās lietošanas sekas (pārdozēšana, avitaminoze).
		Nosauc mikroelementu un makroelementu rašanās avotus un šo elementu iespējamo lietojumu.	Apraksta minerālvielu rašanās avotus, to funkcijas un nozīmi pārtikas produktu uzturvērtības papildināšanā.
		Apraksta enzīmu nozīmi un klasifikāciju (metabolie, gremošanas vai pārtikas enzīmi).	Detalizēti apraksta enzīmu veidošanos, to nozīmi cilvēka organismā.
		Nosauc funkcionālās pārtikas produktu grupas un bagātinātās funkcionālās pārtikas produktu grupas.	Vispārīgi raksturo pārtikas produktam pievienoto vielu ietekmi uz veselību, pārtikas produktu uzturvērtību u.c. saistošo informāciju.
3. Spēj: izvērtēt pārtikas piedevu funkcijas. Zina: pārtikas piedevu klasifikāciju un to lietojuma grupas; aromatizētāju klasifikāciju un to sagatavošanu, lai pievienotu produktam, pārtikas piedevu un aromatizētāju obligātās marķēšanas prasības. Izprot: pārtikas piedevu un aromatizētāju lietošanas priekšrocības un iespējamos riskus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo pārtikas piedevu (krāsvielu, konservantu, antioksidantu un saldinātāju, skābes, garšas pastiprinātāju, modificētās cietes u.c.) lietošanas nozīmi.	Salīdzina un izvērtē pārtikas piedevu ietekmi uz cilvēka veselību un to riskus.
		Apraksta piedevu pievienošanu pārtikai apstrādes, pārstrādes, ražošanas, iesaiņošanas, uzglabāšanas un transportēšanas procesā.	Raksturo piedevu pievienošanu pārtikai apstrādes, pārstrādes, ražošanas, iesaiņošanas, uzglabāšanas un transportēšanas procesā.
		Veido informatīvu materiālu par piedevu drošu lietošanu apstrādē, pārstrādē un ražošanā.	Veido informatīvu materiālu par nekaitīguma prasībām pārtikas piedevu lietošanai dažādu veidu pārtikas produktos atbilstoši noteikumiem.

		Apraksta ekstraktos, dabīgos, dabīgi identiskos, sintētiskos u.c. aromatizētājus. Raksturo aromatizētāju formas – šķīdumi, pastas, emulsijas, absorbāti u.c.	Raksturo aromatizētāju izgatavošanas veidus – ar destilācijas, ekstrakcijas vai presēšanas metodi.
		Vispārīgi raksturo pārtikas produktu aromatizētāju marķēšanu atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	Piemēro pārtikas produktu aromatizētāju marķēšanas nosacījumus atbilstoši normatīvajiem aktiem.
4. Spēj: raksturot un atpazīt vielas vai produktus, kas izraisa alerģiju vai nepanesamību. Zina: alerģēnu veidus, pārtikas slēptās alerģijas veidus un pazīmes, piesārņojuma riskus (šķērspiesārņojumu), alerģēnu marķējumu atbilstoši normatīvajiem aktiem. Izprot: riskus, izmantojot izejvielas, kas satur alerģēnus, vai produktus, kas izraisa pārtikas nepanesamību.	20% no moduļa kopējā apjoma	Izskaidro alerģēnu veidus un pazīmes, piesārņojuma riskus.	Apraksta alerģēnu veidus, pazīmes (pazīmes pamatā ir organisma specifisko antivielu (IgG tipa) veidošana pret dažiem pārtikas produktiem vai to komponentiem).
		Nosauc pārtikas slēptās alerģijas veidus.	Raksturo pārtikas slēptās alerģijas veidus un pazīmes.
		Apraksta, kas ir pārtikas nepanesamība.	Raksturo produktus, kas organismā izraisa pārtikas nepanesamību.
		Nosauc un raksturo izejvielas, kas satur alerģēnus (14 veidi).	Apraksta alerģēnu marķējumu atbilstoši normatīvajiem aktiem.
		Izskaidro pārtikas piesārņojuma (šķērspiesārņojuma) rašanos.	Raksturo pārtikas piesārņojuma (šķērspiesārņojuma) rašanos, riskus, izraisot pārtikas nepanesamību cilvēka organismā, un nepieciešamību tos marķēt atbilstoši normatīvajiem aktiem.

Moduļa "Krēmu un desertu gatavošanas pamati" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas pagatavot konditorejas izstrādājumu apdares, pildījuma krēmus un vienkāršu desertu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši deserta veidam pēc konditora norādījumiem. 2. Sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādiem desertiem un krēmiem. 3. Gatavot desertu sagataves, ievērojot receptūras nosacījumus. 4. Gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc norādījumiem.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti A un B daļas moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Krēmu un desertu gatavošanas pamati" apguves rezultātā izglītojamie kārto pārbaudījumu – gatavo apdares vai pildījuma krēmu un vienkāršu desertu, raksturo tehnoloģiskā procesa gaitu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Krēmu un desertu gatavošanas pamati" ir C daļas modulis profesionālo kompetenču pilnveidei un tālākizglītībai.

Moduļa "Krēmu un desertu gatavošanas pamati" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: lietot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu gatavošanai atbilstoši deserta veidam pēc konditora norādījumiem. Zina: konditorejas aprīkojuma, aukstumiekārtu un tehnoloģisko iekārtu veidus un to darbības raksturojumu. Izprot: konditorejas tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma darbības un ekspluatācijas noteikumus.	3% no moduļa kopējā apjoma	Atšķir un salīdzina konditorejas tehnoloģisko iekārtu veidus un aprīkojumu pēc to darbības procesiem (termiskās apstrādes iekārtas, aukstumiekārtas, mehāniskās apstrādes iekārtas u.c.).	Detalizēti raksturo konditorejas tehnoloģisko iekārtu veidus un aprīkojumu, skaidro to darbības principus, drošas ekspluatācijas noteikumus un paņēmienus, higiēnas noteikumus.
		Veic sagatavošanas priekšdarbus konditorejas tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma darbībai atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem un konkrētam darba uzdevumam.	Patstāvīgi sagatavo un lieto konditorejas tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem un konkrētam darba uzdevumam.
		Nosauc un vispārīgi apraksta katru deserta veidu, minot no katra vismaz divus nosaukumus.	Vispusīgi apraksta katru deserta veidu, minot no katra vismaz divus nosaukumus un raksturojot to

			galvenās sastāvdaļas, uzturvērtību, gatavošanas tehnoloģiju.
		Nosauc un vispārīgi apraksta katru veidu, minot no katra veida vismaz divus nosaukumus un katra veida gatavošanas pamattehnoloģiju.	Vispusīgi apraksta katru veidu, minot no katra veida vismaz divus nosaukumus un raksturojot to galvenās sastāvdaļas, uzturvērtību, gatavošanas tehnoloģiju u.c.
2. Spēj: sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādiem desertiem un krēmiem. Zina: produktu grupu saderību, izejvielu pirmapstrādes procesus un to specifiku. Izprot: izejvielu un materiālu izvēli un atbilstību desertu veidam.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc pirmapstrādes veidus dažādu desertu gatavošanā izmantojamajām izejvielām: – augļiem, ogām, – šokolādei, – cukuram; – pienam un piena produktiem, – taukvielām, – olām, – riekstiem, – želējošām vielām u.c. Sagatavo izejvielas (pamata un papildu) pirmapstrādei, ievērojot personīgo, ražošanas un produktu higiēnu. Nosauc materiālu veidus.	Apraksta un salīdzina dažādu desertu gatavošanā izmantojamo izejvielu pirmapstrādes veidus. Patstāvīgi sagatavo izejvielas pirmapstrādei, ievērojot personīgo, ražošanas un produktu higiēnu un tehnoloģiskās kartes nosacījumus. Raksturo prasības materiāliem desertu un krēmu ražošanā.
		Raksturo piemērotāko desertu un krēmu izejvielu un produktu svēršanas veidu (mehānisks vai automatizēts) un dozēšanas veidu. Pēc norādījumiem dozē izejvielas ar atbilstošu aprīkojumu/ierīcēm.	Precīzi sver un dozē izejvielas, ievērojot tehnoloģiskās kartes informāciju, aprīkojuma un mērierīču lietošanas noteikumus.
		Veic produktu un izejvielu pirmapstrādi pēc norādījumiem, ievērojot personīgās, ražošanas un produktu higiēnas noteikumus.	Patstāvīgi veic izejvielu pirmapstrādi, ievērojot izejvielu kvalitātes rādītājus, tehnoloģisko iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumus.
3. Spēj: gatavot desertu sagataves, ievērojot receptūras nosacījumus. Zina: tehnoloģisko karšu un receptūru prasības, tehnoloģisko procesu raksturojumu un kvalitātes prasības.	40% no moduļa kopējā apjoma	Lasa tehnoloģisko dokumentāciju un receptūru, nosakot sastāvdaļas un tehnoloģiskos procesus desertu sagatavju un starpproduktu gatavošanā. Seko līdzi desertu sagatavju un starpproduktu organoleptiskajiem	Precīzi ievēro tehnoloģiskās dokumentācijas un/vai receptūras prasības desertu sagatavju un starpproduktu gatavošanā. Izvērtē un apraksta desertu sagatavju un starpproduktu un desertu organoleptiskos kvalitātes rādītājus,

Izprot: tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanas un precizitātes nozīmīgumu.		kvalitātes rādītājiem gatavošanas laikā. Izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem. Nosaka pēc tehnoloģiskās kartes atbilstošo apstrādes veidu un gatavo desertus.	novērtē izmaiņas un gatavošanas gaitu. Atbildīgi izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem. Izvēlas atbilstošo apstrādes veidu desertu gatavošanai. Precīzi ievēro receptūras nosacījumus visā gatavošanas procesā.
4. Spēj: gatavot dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus pēc norādījumiem: – 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. Zina: krēmu un pildījumu gatavošanas tehnoloģijas, pasniegšanas prasības un noteikumus. Izprot: higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā.	35% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu organoleptiskos kvalitātes rādītājus gatavošanas laikā. Ievēro higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā. Nosaka atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem. Pēc tehnoloģiskās kartes informācijas nosaka atbilstošu apstrādes veidu un gatavo apdares krēmus, masas un pildījumus.	Izvērtē dažādus apdares krēmus, masas un pildījumus, novērtē uzturvērtību, organoleptiskos kvalitātes rādītājus un gatavošanas tehnoloģijas. Raksturo higiēnas prasības dažādu apdares krēmu, masu un pildījumu gatavošanas un uzglabāšanas laikā. Atbildīgi izvēlas atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem apdares krēmiem, masām un pildījumiem. Nosaka atbilstošu apstrādes/gatavošanas/ ražošanas veidu to gatavošanai. Visā gatavošanas procesā precīzi ievēro receptūras nosacījumus

Moduļa "Miltu konditorejas izstrādājumu ražošanas pamati" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas cept miltu konditorejas izstrādājumus un tos noformēt.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem. 2. Veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. 3. Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. 4. Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūti B daļas moduļi.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Miltu konditorejas izstrādājumu ražošanas pamati" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu – sagatavo izejvielas, cep vienkāršus dažādu veidu miltu konditorejas izstrādājumus un tos noformē.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem. 2. Veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. 3. Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus.

Moduļa "Miltu konditorejas izstrādājumu ražošanas pamati" saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem: – bezrauga mīklas; – rauga mīklas; – smilšu mīklas; – mīklas bez glutēna; – plaucētās mīklas; – biskvīta mīklas; – piparkūku mīklas u.c.	35% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo izejvielu sortimentu, uzturvērtību. Izvērtē tehnoloģiskās prasības izejvielām, izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu gatavošanas/ ražošanas procesiem. Ievēro sagatavoto sastāvdaļu savienošanas secību.	Analizē tehnoloģiskās prasības izejvielām un izejvielu pamatrādītāju ietekmi uz mīklu gatavošanas/ražošanas procesiem un kvalitāti. Nosaka pēc vairākiem kritērijiem izejvielu un produktu savietojamību un savstarpējo aizvietojamību dažādās mīklās. Patstāvīgi savieno sagatavotās sastāvdaļas noteiktā secībā.

Zina: mīklas gatavošanas un ražošanas tehnoloģijas, tehnoloģiskās iekārtas, to veidus, lietojumu. Izprot: mīklas gatavošanas tehnoloģiskos procesus un tos ietekmējošos faktorus.		Raksturo procesus, kas notiek dažādu mīklu mīcīšanas laikā, ievērojot tehnoloģisko dokumentāciju.	Mīca mīklas, mīcīšanas laikā analizē notiekošos procesus. Novērtē kvalitātes rādītājus mīklu gatavošanas laikā.
		Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar vismaz vienu paņēmieni, ievērojot gatavošanas un ražošanas tehnoloģijas nosacījumus. Izvērtē mīklu pamata un papildu izejvielas.	Gatavo un/vai ražo dažāda veida mīklas ar dažādiem paņēmieniem. Novērtē gatavošanas procesus, sagatavotās mīklas kvalitāti, identificē defektus/ nepilnības, nosaka cēloņus un veic preventīvus pasākumus mīklas kvalitātes saglabāšanai.
2. Spēj: veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus un sagatavot tos termiskajai apstrādei. Zina: starpproduktu veidus, starpproduktu gatavošanas un veidošanas metodes. Izprot: mīklas kvalitātes rādītāju izvērtēšanu, tehnoloģiskā aprīkojumu lietošanu atbilstoši uzdevumam.	30% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo katras mīklas izstrādājuma veidus.	Detalizēti izvērtē un raksturo katras mīklas izstrādājuma veidu un gatavošanas veidu.
		Veido mīklas izstrādājumus ar rokām un/vai mehāniski, un/vai daļēji mehāniski. Ievēro gatavošanas tehnoloģiju un iekārtu ekspluatācijas prasības.	Veido mīklu izstrādājumus ar rokām un/vai mehāniski, un/vai daļēji mehāniski, veidošanas laikā pārbauda to gatavību un atbilstību ražošanas procesiem, ievēro higiēnas prasības, darba un vides aizsardzības prasības, kā arī izskaidro iekārtu ekspluatācijas prasības.
		Novērtē sagatavotos mīklas izstrādājumus pēc vizuāliem/ ārējiem un organoleptiskiem rādītājiem, novērš norādītās nepilnības.	Novērtē sagatavoto mīklas izstrādājumu kvalitāti, identificē nepilnības, nosaka cēloņus un veic preventīvus pasākumus kvalitātes saglabāšanai.
3. Spēj: cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus. Zina: apstrādes materiālus un tehnoloģijas; konditorejas starpproduktu un izstrādājumu cepšanas režīmus; svara zudumus termiskās apstrādes laikā; pēcapstrādes paņēmienus.	20% no moduļa kopējā apjoma	Ievēro temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam un tehnoloģiskās instrukcijas nosacījumus – cepšanas temperatūru un laiku.	Precīzi pielāgo temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, iekārtu ekspluatācijas prasībām un citiem nosacījumiem. Veic tehnoloģisko parametru (temperatūra u.c.) korekcijas pēc nepieciešamības.
		Raksturo izstrādājumu pamatzmaiņas termiskās apstrādes laikā – ārējās (svara zudumi), vizuālās (garoziņas veidošanās) un organoleptiskās (smarža, krāsa u.c.).	Raksturo fiziskās, fizikāli ķīmiskās, organoleptiskās un vizuālās izmaiņas termiskās apstrādes laikā, kā arī bioloģiskā, ķīmiskā vai fizikālā piesārņojuma riskus un to sasaisti ar

Izprot: temperatūras režīma izvēli atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam, termiskajā apstrādē noritošos ķīmiskos procesus.			temperatūras režīmiem un tehnoloģijas ievērošanu.
4. Spēj: sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus. Zina: produktu un izejvielu raksturojumu un specifikāciju; noformēšanas materiālu saderību ar izstrādājumu; inventāra lietošanu noformēšanā; pārtikas piedevu nekaitīgumu; dabas velšu lietošanu konditorejas izstrādājumu noformēšanā; krāsvielu raksturojumu un iedalījumu. Izprot: noformēšanas nozīmi, noformēšanas materiālu apstrādes paņēmienus.	15% no moduļa kopējā apjoma	Apstrādā gatavos izstrādājumus uzreiz pēc cepšanas.	Veic pēcapstrādes darbības izstrādājumiem.
		Raksturo izstrādājumu noformēšanas materiālus ar termisko apstrādi un bez tās. Veic noformēšanas materiālu (pūdercukurs, rieksti, krāsainie cukura izstrādājumi, svaigas ogas un augļi u.c.) sagatavošanas priekšdarbus, sagatavo tos izstrādājumu noformēšanai.	Gatavo dažādus noformēšanas materiālus, t.sk. ar termisko apstrādi – krēmus, šokolādi, želejas, cukura mastiku, karameles, glazūras, marcipānu u.c. Veido figūras, ornamentus u.c. ar specializēto aprīkojumu.
		Apraksta dabas veltes (ēdamās), to izmantošanu konditorejā, piemēram, svaigu ziedu, pumpuru, izejvielu/garšaugu/ garšvielu izmantošana konditorejā u.c.	Sagatavo dažādas dabas veltes konditorejas izstrādājumu noformēšanā ar dažādiem paņēmieniem, t.sk. ar termisko apstrādi – kaltēšanu, saldēšanu u.c.
		Raksturo dažādu gatavo konditorejas izstrādājumu noformēšanas iespējas: – cepumiem; – piparkūkām; – smalkmaizītēm; – plātismaizēm u.c. Veic noformēšanas pamatdarbības.	Noformē dažādus konditorejas izstrādājumus (no katras grupas) ar vismaz trim radošiem/alternatīviem (t.sk. netradicionāliem) un vizuāli atbilstošiem paņēmieniem, lai noformējums būtu efektīgs, interesants un atbilstu konditorejas izstrādājuma sastāvdaļām un nosaukumam.

Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Veicināt izglītojamo spējas un prasmes pieņemt fiziskajai, psihiskai un sociālajai drošībai un veselībai labvēlīgus lēmumus, preventīvi novērst nelaimes gadījumus sadzīvē un darbā, veidojot drošu un veselībai nekaitīgu apkārtējo vidi, lietot iegūtās zināšanas praksē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Apzināties veselību kā kopveselumu un vērtību, saskatot personīgo un sabiedrības atbildību par katra cilvēka veselību. 2. Analizēt cilvēku rīcību, pieņemt atbildīgus lēmumus preventīvo pasākumu veikšanai drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanā un saglabāšanā. 3. Izvērtēt situāciju un sniegt pirmo palīdzību, nepieciešamības gadījumā izsaukt neatliekamo medicīnisko palīdzību un aprakstīt nelaimes gadījumu dispečeram. 4. Ievērot civilās aizsardzības rīcības plānus/instrukcijas, lai atbilstoši rīkotos dažādu katastrofu un apdraudējumu (t.sk. viltus ziņu) gadījumā, kā arī atskatot trauksmes sirēnai. 5. Atpazīt darba vides riskus un rīkoties atbilstoši darba aizsardzības prasībām. 6. Atpazīt ugunsdrošas situācijas, preventīvi novērst ugunsgrēka izcelšanos, atbildīgi un droši rīkoties ugunsgrēka gadījumā, saskaņā ar ugunsdrošības noteikumiem un evakuācijas plānu. 7. Ievērot elektrodrošības noteikumus, lietojot elektroierīces un elektroiekārtas. 8. Analizēt pieejamo informāciju par vides kvalitāti Latvijā un pasaulē, rīkoties atbildīgi, saudzējot un racionāli izmantojot dabas resursus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu. Pārbaudījumā demonstrē visu modulī definēto sasniedzamo rezultātu apguvi. Pārbaudes darbā ietverta: 1) teorētisko zināšanu pārbaude (tests), iekļaujot jautājumus no visiem moduļa tematiem, 2) situāciju analīze (prezentācija) par iepriekš izvēlētu/izlozētu problēmjautājumu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduli "Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)" īsteno kā mūžizglītības moduli profesionālās pamatzglītības, arodizglītības, profesionālās vidējās un profesionālās tālākizglītības programmās vai neformālās izglītības programmās. Modulis integrējams citos moduļos, ja tā saturs dublējas ar nozares profesionālās programmas moduļiem. Moduļa saturs, kas apgūstams obligātās veselības izglītības stundās, atbilstoši normatīvo aktu prasībām, netiek integrēts citos moduļos vai mācību priekšmetos. Pēc moduļa apguves var sekot moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmenis)" apguve.

Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izvērtēt informāciju par veselību ietekmējošiem faktoriem, apzināties personīgo un sabiedrības atbildību par katra cilvēka veselību. Zina: veselīga dzīvesveida paradumus un pasākumus, kas ietekmē personīgo un apkārtējo cilvēku veselību, kā arī riska faktorus un veicamos preventīvos pasākumus saslimšanas risku novēršanai vai mazināšanai. Izprot: veselību kā kopveselumu un vērtību, apzinās higiēnas būtību un nozīmi drošas un cilvēka veselībai nekaitīgas vides nodrošināšanā.	20% no moduļa kopēja apjoma	Nosauc riska faktorus, kas ietekmē veselību. Nosauc dzīves kvalitātes rādītājus. Uzskaita veselīgus paradumus. Nosauc būtiskākos veselības veicināšanas pasākumus. Nosauc riska faktorus, kuri ietekmē slimību rašanos un attīstību. Nosauc higiēnas pasākumus un darbības, lai slimības novērstu, apturētu to attīstību un mazinātu to radītās sekas. Vienkāršoti izskaidro vakcinācijas un kolektīvās imunitātes veidošanas nepieciešamību. Nosauc atkarību (t.sk. no vielām, procesiem un tehnoloģijām) veidus. Skaidro, kas ir atkarību profilakse. Uzskaita ar seksuālo un reproduktīvo veselību saistītās problēmas (t.sk. neplānota grūtniecība, seksuāli transmisīvās slimības), kā arī izsargāšanās metodes. Uzskaita nepieciešamās uzturvielas veselīgu ēšanas paradumu nodrošināšanā. Nosauc drošas un veselību veicinošas fiziskās aktivitātes. Nosauc ķermeņa masas indeksa aprēķināšanas formulu un skaidro veselīgas ķermeņa masas uzturēšanas nozīmi.	Izskaidro biežāko slimību riska faktorus (sirds un asinsvadu sistēmas slimību, elpceļu slimību, ļaundabīgo audzēju, spriedzes u.c. riska faktorus). Nosauc un raksturo dzīves kvalitātes rādītājus. Izskaidro nepieciešamību un savu atbildību īstenot veselīgu dzīvesveidu. Izskaidro veselības veicināšanas pasākumus (sabalansēts uzturs, optimāla fiziskā aktivitāte, psihiskā un reproduktīvā veselība, brīvība no atkarībām; atpūtas režīma ievērošana u.c.). Izskaidro riska faktorus, kuri ietekmē slimību rašanos un attīstību. Izskaidro nosacījumus un praktisko pasākumu kopumu, kas nepieciešams, lai samazinātu vai likvidētu vides faktoru (fizikālo, ķīmisko, bioloģisko) iespējami kaitīgo iedarbību. Pamato vakcinācijas nozīmi un kolektīvās imunitātes nozīmi. Klasificē atkarību veidus, raksturo to pazīmes un skaidro atkarību profilaksi. Skaidro ar seksuālo un reproduktīvo veselību saistītās problēmas un sekas, kā arī to profilaksi. Izskaidro nepieciešamo uzturvielu nozīmi veselības uzturēšanā. Pamato regulāru, sistemātisku un daudzveidīgu fizisko aktivitāšu nozīmi un ietekmi uz veselību, skaidro dopinga ietekmi uz organismu.

		Nosauca faktorus, kas ietekmē psihisko veselību. Nosauca, kur nepieciešamības gadījumā vērsties pēc palīdzības.	Aprēķina savu ķermeņa masas indeksu un pamato veselīgas ķermeņa masas uzturēšanas nozīmi. Definē, kas ir psihiskā veselība, skaidro faktorus, kas to ietekmē. Pamatoti izklāsta viedokli par psihiskās veselības veicināšanas pasākumiem. Nosauca izplatītākos psihiskos traucējumus un skaidro, kur vērsties pēc palīdzības, ja ir raizes par savu un līdzcilvēku psihisko veselību.
2. Spēj: analizēt cilvēku rīcību, pieņemt atbildīgus lēmumus preventīvo pasākumu veikšanai drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanā un saglabāšanā. Zina: drošības un veselības riskus, nedrošu un bīstamu situāciju cēloņus, veicamos drošības pasākumus. Izprot: drošas uzvedības principu ievērošanas nozīmīgumu sadzīves un ārkārtas situācijās, kā arī savas personīgās rīcības nozīmi un atbildību nelaimes gadījumā.	8% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro, kā pieņemtie lēmumi un rīcība ietekmē drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanu, prognozē lēmuma pieņemšanas un rīcības iespējamās sekas. Nosauca reāli notikušas sadzīves situācijas, kurās nācies pieņemt personīgu lēmumu riskēt vai izvēlēties drošību. Sniedz nedrošas rīcības piemērus dažādās dzīves situācijās, kuru rezultātā var ciest pats indivīds vai cits sabiedrības loceklis. Nosauca ikdienas iespējamās bīstamās situācijas, kuras var apdraudēt personīgo vai līdzcilvēku drošību, paskaidro iespējamās cēloņus un sekas. Nosauca izvēlētajā profesijā (nozarē) iespējamās drošības un veselības riskus, norāda dažus būtiskākos veicamos drošības pasākumus. Nosauca iespējamās riskus, dodoties uz ārzemēm. Skaidro apdrošināšanas nepieciešamību un min dažus	Analizē, kā pieņemtie lēmumi un rīcība ietekmē drošas un veselībai nekaitīgas vides veidošanu, minot piemērus, kā preventīvi novērst nedrošu un bīstamu situāciju rašanos un nelaimes gadījumus. Analizē reāli notikušas sadzīves situācijas, kurās nācies pieņemt personīgu lēmumu riskēt vai izvēlēties drošību. Prognozē iespējamās sekas, kas varēja rasties nepareizas izvēles gadījumā. Izskaidro cilvēku rīcību dažādās sadzīves un ārkārtas situācijās, prognozē iespējamās sekas, piedāvā risinājumus. Analizē ikdienas iespējamās bīstamās situācijas, kuras var apdraudēt personīgo vai līdzcilvēku drošību, skaidro cēloņus un sekas, piedāvā risinājumus drošības jautājumu uzlabošanai. Uzskaita un izskaidro izvēlētajā profesijā (nozarē) iespējamās drošības un veselības riskus norādot

		apdrošināšanas veidus. Nosauc institūcijas, kurās meklēt palīdzību ārkārtas situācijās ārzemēs.	veicamos drošības pasākumus katrā no riskiem. Izskaidro iespējamos riskus, dodoties uz ārzemēm. Pamato apdrošināšanas nepieciešamību un būtību. Izvēlas no apdrošināšanas uzņēmumu piedāvājuma konkrētai situācijai piemērotāko apdrošināšanas veidu. Izskaidro, kā rīkoties un kur meklēt palīdzību ārkārtas situācijās ārzemēs.
¹³3. Spēj: izvērtēt situāciju un sniegt pirmo palīdzību, nepieciešamības gadījumā izsaukt neatliekamo medicīnisko palīdzību un aprakstīt nelaimes gadījumu dispečeram. Zina: pirmās palīdzības sniegšanas soļus un atdzīvināšanas pasākumu principus. Izprot: pirmās palīdzības nodrošināšanas nozīmīgumu un katra indivīda personiskās atbildības nozīmi pirmās palīdzības sniegšanā.	2% no moduļa kopējā apjoma	Uzskaita, kur jāzvana un kāda informācija jāsniedz nelaimes gadījumā. Izstāsta pirmās palīdzības sniegšanas pamatprincipus. Nosauc iemeslus, kādēļ būtu jāorganizē pirmās palīdzības sniegšanas mācības uzņēmumā. Nosauc atbildīgo(-ās) personas uzņēmumā par pirmās palīdzības nodrošināšanu. Nosauc nepieciešamās palīdzības sniegšanas paņēmienus atkarībā no veselības traucējumu veida.	Paskaidro, kādā secībā jāsniedz informācija neatliekamās palīdzības dispečeram. Izskaidro pirmās palīdzības sniegšanas un atdzīvināšanas pasākumu ABC principus un rīcību soli pa solim. Izskaidro ar piemēriem, kāpēc un kā tiek organizētas pirmās palīdzības mācības uzņēmumā. Nosauc atbildīgo(-ās) personas uzņēmumā par pirmās palīdzības nodrošināšanu. Izskaidro un demonstrē nepieciešamās palīdzības sniegšanas paņēmienus atkarībā no veselības traucējumu veida.
4. Spēj: ievērot civilās aizsardzības rīcības plānus/ instrukcijas, lai atbilstoši rīkotos dažādu katastrofu un apdraudējumu (t.sk. viltus ziņu) gadījumā, kā arī atskanot trauksmes sirēnai. Zina: dažādu ārkārtas un bīstamu situāciju pazīmes un atbilstošus civilās aizsardzības rīcības plānus/instrukcijas, kā arī paņēmienus viltus ziņu atpazīšanai un patiesas informācijas iegūšanai; individuālās aizsardzības līdzekļus un to lietošanu.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc katastrofu veidus. Nosauc infekcijas slimību izplatīšanās riskus, t.sk. pārrobežu riskus, ietverot atbildību par savu un citu veselību. Nosauc epidēmiju un pandēmiju izplatības veidus un to pazīmes. Nosauk dabas katastrofu tuvošanos pēc pieejamās informācijas un rīkojas atbilstoši norādījumiem. Nosauk masu nekārtību un terorisma pazīmes. Nosauk pamatprincipus, kā jārīkojas ārkārtas situācijās.	Raksturo katastrofu veidus, min piemērus Latvijā un pasaulē. Izskaidro nepieciešamo rīcību katastrofas gadījumā. Izskaidro infekcijas slimību izplatīšanās riskus, t.sk. pārrobežu riskus, ietverot atbildību par savu un citu veselību. Izskaidro epidēmiju un pandēmiju izplatības veidus, iespējamās cēloņus un sekas. Analizē pieejamo informāciju par dabas katastrofām, skaidro drošas

Izprot: atbilstošas rīcības nozīmi ārkārtas situāciju, katastrofu gadījumā Latvijā un uzturoties ārpus tās.		Nosauc vienu vai vairākas institūcijas, kur vērsties pēc palīdzības, ja ārkārtas situācijas laikā ir nodarīts kaitējums veselībai un drošībai. Atpazīst trauksmes sirēnu un vispārīgi apraksta, kā rīkoties un kur vērsties pēc palīdzības, tai atskatot. Nosauc paņēmienus, kā atpazīt viltus ziņas.	rīcības soļus, izvērtē iespējamās sekas. Izskaidro, kāpēc rodas masu nekārtības, un argumentē, kāpēc tajās nevajag iesaistīties. Nosauc terorisma pazīmes un skaidro rīcību terorisma draudu gadījumā. Izskaidro būtiskākās atšķirības dažādās ārkārtas situācijās un skaidro rīcību katrā konkrētajā gadījumā. Nosauc vairākas institūcijas, kur vērsties pēc palīdzības, ja ārkārtas situācijas laikā ir nodarīts kaitējums veselībai un drošībai vai radīti būtiski materiālie zaudējumi. Pamato savu viedokli. Skaidro, kur atrodas skolai un dzīvesvietai tuvākā trauksmes sirēna un droša pulcēšanās vieta. Pamatoti izklāsta savu viedokli, kā pareizi rīkoties, atskatot trauksmes sirēnai, kur un pie kā vērsties pēc palīdzības. Atpazīst viltus ziņas un izskaidro to radītās sekas.
¹⁵ Spēj: atpazīt darba vides riskus un rīkoties atbilstoši darba aizsardzības prasībām. Zina: darba vides riska faktorus, iespējamus kaitējumus, risku faktoru novēršanas preventīvos pasākumus (t.sk. obligātās veselības pārbaudes, vakcinācija u.c.), darba devēja un nodarbināto pienākumus (t.sk. veselības un dzīvības saglabāšanā), tiesības un atbildību darba aizsardzības jomā. Izprot: darba aizsardzības būtību un tās nozīmi, darba vides risku faktoru mazināšanas vai novēršanas pasākumu nepieciešamību.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darba aizsardzības mērķi un pasākumus tā sasniegšanai. Nosauc darba devēja un darbinieka galvenos pienākumus un tiesības darba aizsardzības jomā. Skaidro darba aizsardzības speciālista lomu uzņēmumā. Nosauc būtiskākās darba aizsardzības prasības un darba devēja veicamos pasākumus. Nosauc darba vides riskus un to konstatēšanas metodes. Nosauc fizikālo darba vides riska faktoru novēršanas principus. Nosauc fizisko darba vides riska faktoru novēršanas principus un min	Skaidro darba aizsardzības mērķi un nosauc darba aizsardzības likumā minētos pasākumus mērķa sasniegšanai. Izskaidro darba devēja pienākumus un tiesības darba aizsardzības jomā. Saista valsts un uzņēmuma ekonomisko stāvokli ar darba aizsardzības pasākumu īstenošanu. Nosauc un izskaidro darba aizsardzības speciālista pienākumus. Analizē darba aizsardzības prasības un skaidro veicamos darba aizsardzības pasākumus. Lieto konkrētu metodi darba vides risku novērtēšanā.

		piemērus. Nosauc ķīmisko darba vides riska faktoru novēršanas principus. Nosauc bioloģisko darba vides riska faktoru novēršanas principus. Nosauc psihoemocionālo darba vides riska faktorus un to novēršanas principus. Nosauc traumatisma riska faktorus un to novēršanas principus.	Izskaidro fizikālos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu un profilaktisko pasākumu nepieciešamību. Izskaidro fiziskos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu nepieciešamību un profilaktiskos pasākumus. Izskaidro ķīmiskos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu nepieciešamību un profilaktiskos pasākumus. Izskaidro bioloģiskos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē mērījumu nepieciešamību un profilaktiskos pasākumus. Izskaidro psihoemocionālos darba vides riska faktorus ar piemēriem, izvērtē profilaktisko pasākumu nepieciešamību. Raksturo koleģiālas attiecības un kolektīva mikroklimata ietekmi uz katru individu. Pamato savu viedokli. Izskaidro traumatisma riska faktorus ar piemēriem, izvērtē profilaktiskos pasākumus. Raksturo darba devēja un katra darbinieka personīgo atbildību traumatisma riska faktoru novēršanai vai mazināšanai.
6. Spēj: atpazīt ugunsnedrošas situācijas, preventīvi novērst ugunsgrēka izcelšanos, atbildīgi un droši rīkoties ugunsgrēka gadījumā, saskaņā ar ugunsdrošības noteikumiem un evakuācijas plānu. Zina: ugunsgrēka izcelšanās iemeslus, degšanas veidus, ugunsgrēka novēršanas iespējas, preventīvi veicamos pasākumus.	10% no moduļa kopējā apjoma	Sniedz piemērus, kāpēc izceļas ugunsgrēks. Nosauc ugunsgrēku klases. Nosauc degšanas veidus. Nosauc svarīgākos preventīvos pasākumus, lai novērstu ugunsgrēka izcelšanos. Nosauc ugunsdzēsības aparātu iedalījumu. Nosauc Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta tālruņa numuru un	Izskaidro cilvēku rīcības ietekmi uz ugunsgrēka izcelšanos. Nosauc un izskaidro ugunsgrēku klases. Nosauc un izskaidro degšanas veidus. Izskaidro svarīgākos preventīvos pasākumus, lai novērstu ugunsgrēka izcelšanos un tālāku izplatību. Izskaidro, kādā gadījumā lieto attiecīgos ugunsdzēsības aparātus,

Izprot: ugunsgrēka bīstamību un preventīvi veicamo pasākumu nozīmi.		saviem vārdiem apraksta situāciju dispečeram. Nosauc konkrētus rīcības soļus, atskatot trauksmes signālam. Orientējas evakuācijas plānā, pareizi norāda evakuācijas virzienus un ceļus.	izvēlas piemērotus ugunsdzēsības līdzekļus. Izskaidro, kā izsaukt Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienestu un kādā secībā jāsniedz informācija dispečeram. Detalizēti izskaidro, kā jārikojas, atskatot trauksmes signālam, pamato savu viedokli. Identificē nepilnības evakuācijas plānos, veic labojumus tā, lai atbilstoši norādēm būtu iespējams droši izkļūt no telpām.
7. Spēj: ievērot elektrodrošības noteikumus, lietojot elektroierīces un elektroiekārtas. Zina: būtiskākos darba drošības noteikumus darbā ar elektroierīcēm un elektroiekārtām, elektriskās strāvas iedarbību uz cilvēka organismu, veicamos pasākumus elektrotraumu nepieļaušanai vai mazināšanai; palīdzības sniegšanu elektrotraumu gadījumā. Izprot: elektroierīču un elektroiekārtu drošas lietošanas nozīmi veselības saglabāšanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc elektrisko strāvu raksturojošos lielumus (spriegums, strāvas stiprums, pretestība, jauda) un to mērvienības. Nosauc strāvas iedarbības uz cilvēka organismu noteicošos faktorus. Skaidro jēdzienu "soļa spriegums" un raksturo, kā rīkoties soļa sprieguma gadījumā. Nosauc elektrotraumu mazināšanas pasākumus. Nosauc rīcības secību cietušā atbrīvošanai no elektriskās strāvas iedarbības. Nosauc būtiskākos darba drošības noteikumus darbā ar elektroierīcēm un elektroiekārtām.	Nosauc elektrisko strāvu raksturojošos lielumus (spriegums, strāvas stiprums, pretestība, jauda) un to mērvienības. Veic vienkāršus aprēķinus. Skaidro, kas ir pazeminātie spriegumi, aizsargzemējums, drošinātāji, strāvas automāti Raksturo strāvas iedarbības uz cilvēka organismu noteicošos faktorus. Izskaidro, kā faktoru izmaiņas ietekmē iedarbību uz organismu. Pamato "soļa sprieguma" rašanos un savu rīcību soļa sprieguma gadījumā. Izskaidro nepareizas rīcības sekas. Izskaidro elektrotraumu mazināšanas pasākumus, pamato to nepieciešamību. Izskaidro rīcības secību cietušā atbrīvošanai no strāvas iedarbības, paskaidro iespējamās sekas. Izskaidro darba drošības noteikumus darbā ar elektroierīcēm un elektroiekārtām.

²8. Spēj: analizēt pieejamo informāciju par vides kvalitāti Latvijā un pasaulē, rīkoties atbildīgi, saudzējot un racionāli izmantojot dabas resursus. Zina: vides aizsardzības pamatprincipus, iespējamos kaitējuma draudus videi un veicamos preventīvos pasākumus. Izprot: situāciju vides aizsardzībā Latvijā un pasaulē, dabas resursu saudzīgas izmantošanas būtību un ilgtspējīgas saimniekošanas nozīmi apgūstamajā tautsaimniecības nozarē.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vides aizsardzības pamatprincipus Latvijā. Nosauc dabas resursus. Izskaidro dabas resursu saudzīgas izmantošanas veidus. Nosauc atkritumu saimniecības pamatprincipus. Izskaidro atkritumu savākšanas un utilizēšanas procesa nepieciešamību apgūstamajā tautsaimniecības nozarē. Sniedz piemērus par saudzīgu attieksmi pret dabu. Nosauc ekoloģiskos izstrādājumus un materiālus, nosauc ekoinovācijas pasaulē un Latvijā. Skaidro jēdzienus "atjaunojamā enerģija", "alternatīvā enerģija".	Izskaidro vides aizsardzības pamatprincipus un vispārējos Latvijas vides ilgtspējīgas attīstības pasākumus. Klasificē dabas resursus pēc to daudzuma, pieejamības. Izvērtē to racionālu izmantošanu, neapdraudot nākamo paaudžu vajadzības. Izskaidro katra dabas resursa būtību, ieguves iespējas un saudzīgas izmantošanas veidus. Izskaidro atkritumu saimniecības pamatprincipu būtību, šķirošanas procesa nepieciešamību, otrreizējo izejvielu pārstrādes nepieciešamību un inovācijas atkritumu pārstrādē apgūstamajā tautsaimniecības nozarē.
---	------------------------------------	---	---

¹ Ieteicams apgūt profesionālās tālākizglītības programmā.

² Var atteikties, ja sasniedzamais rezultāts tiek apgūts vispārējās vidējās izglītības dabas zinību jomas mācību priekšmeta kursā profesionālās vidējās izglītības programmā vai mūžizglītības kompetenču modulī "Zaļās prasmes".

Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (2. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas un prasmes pieņemt fiziskajai, psihiskai un sociālajai drošībai un veselībai labvēlīgus lēmumus, preventīvi novērst nelaimes gadījumus sadzīvē un darbā, veidojot drošu un veselībai nekaitīgu apkārtējo vidi, lietot iegūtās zināšanas praksē.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izvēlēties valsts vai pašvaldības institūcijas, kurās vērsties pēc palīdzības sabiedrības drošības jomā, sameklēt atbildīgās institūcijas/personas kontaktinformāciju un sazināties ar to. 2. Raksturot drošu un veselībai nekaitīgu darba vidi, analizēt nelaimes gadījumu darbā un arodslimību rašanās iemeslus. 3. Pieņemt savai un līdzcilvēku fiziskajai un garīgajai veselībai labvēlīgus lēmumus, īstenot tos. 4. Novērtēt situāciju vides aizsardzības jomā, lai ievērotu un popularizētu zaļās domāšanas principus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (1. līmenis)" programma.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Sabiedrības un cilvēka drošība (2.līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārto pārbaudījumu. Pārbaudījumā demonstrē visu modulī definēto sasniegamo rezultātu apguvi. Pārbaudījumā tiek iekļauti: 1) teorētisko zināšanu pārbaude (tests), ietverot jautājumus par visiem moduļa tematiem, 2) pētnieciskais darbs par kādu modulī apskatītu tematu/problēmu.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduli „Sabiedrības un cilvēka drošība (2. līmeni)” īsteno kā mūžizglītības moduli profesionālās vidējās un profesionālās tālākizglītības programmās. Moduļa saturs, kas apgūstams obligātās veselības izglītības stundās, atbilstoši normatīvo aktu prasībām, netiek integrēts citos moduļos vai mācību priekšmetos.

Moduļa „Sabiedrības un cilvēka drošība” (2. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izvēlēties valsts vai pašvaldību institūcijas, kurās vērsties pēc palīdzības sabiedrības drošības jomā, sameklēt atbildīgās institūcijas/personas kontaktinformāciju un sazināties ar to.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc valsts un pašvaldību institūcijas, kas veic uzraudzību sabiedrības drošības jomā.	Identificē valsts un pašvaldību institūcijas, kas veic uzraudzību sabiedrības drošības jomā, izskaidro to darbības virzienus, minot piemērus.
		Nosauc Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta darbības pamatvirzienus un galvenās funkcijas.	Raksturo ar piemēriem Valsts ugunsdzēsības un glābšanas dienesta darbības virzienus, galvenās funkcijas un tiesības.

Zina: valsts un pašvaldību institūciju darbības virzienus un galvenās funkcijas sabiedrības drošības jautājumu risināšanā. Izprot: valsts un pašvaldību institūciju lomu sabiedrības drošības jautājumu risināšanā.		Nosauc Valsts policijas un pašvaldības policijas darbības pamatvirzienus un galvenās funkcijas. Nosauc Neatliekamās medicīniskās palīdzības dienesta darbības pamatvirzienus un galvenās funkcijas. Apraksta situācijas, kurās nepieciešams vērsties pie ģimenes ārsta, paskaidro kā sazināties ar viņu un/vai pierakstīties vizītei. Nosauc Zemessardzes darbības pamatvirzienus un galvenās funkcijas.	Izskaidro ar piemēriem Valsts policijas un pašvaldības policijas darbības virzienus, galvenās funkcijas un tiesības. Raksturo ar piemēriem Neatliekamās medicīniskās palīdzības dienesta darbības virzienus un galvenās funkcijas. Ar piemēriem skaidro situācijas, kurās jāvērsas pie ģimenes ārsta, nosauc veidus kā sazināties ar viņu un/vai pierakstīties vizītei, paskaidro ģimenes ārsta lomu saslimšanu diagnostikā un ārstēšanā. Raksturo ar piemēriem Zemessardzes darbības virzienus un galvenās funkcijas.
2. Spēj: veidot drošu un veselībai nekaitīgu darba vidi, analizēt nelaimes gadījumu darbā un arodslimību rašanās iemeslus. Zina: darba aizsardzības organizēšanas un uzraudzības pamatprincipus, nozarei specifiskos darba vides riskus, to novēršanas vai samazināšanas pasākumus. Izprot: darba aizsardzības sistēmas būtību.	50% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc darba aizsardzības sistēmas uzraudzības posmus, veicamās darbības un galvenos darba aizsardzību reglamentējošos dokumentus. Nosauc nozarei specifiskos iespējamos darba vides riskus, to ietekmi uz veselību un saistību ar obligātajām veselības pārbaudēm. Vispārīgi apraksta konkrētu situāciju darba vides risku noteikšanai un novēršanai. Raksturo darba aizsardzības līdzekļu lietošanas nepieciešamību darbinieku veselības saglabāšanai. Nosauc darba aizsardzības prasību neievērošanas sekas (nozarei specifiskos nelaimes gadījumus darbā, arodslimības).	Izskaidro katrā darba aizsardzības sistēmas uzraudzības posmā veicamās darbības un analizē normatīvajos dokumentos atrodamo informāciju. Nosauc un skaidro nozarei specifiskos iespējamos darba vides riskus, to ietekmi uz veselību un saistību ar obligātajām veselības pārbaudēm. Analizē konkrētu situāciju darba vides risku noteikšanai un novēršanai. Raksturo darba aizsardzības līdzekļu lietošanas nepieciešamību darbinieka veselības saglabāšanai. Izskaidro nelaimes gadījumu un arodslimību rašanās cēloņus.
3. Spēj: pieņemt savai un līdzcilvēku fiziskajai un psihiskajai veselībai labvēlīgus lēmumus, īstenot tos. Zina: veselīga dzīvesveida principus, iespējamos riska faktorus (t.sk.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc savas rīcības piemērus, kas var ietekmēt personīgo vai citu cilvēku veselību. Izstāsta, kur un pēc kādas palīdzības vērsties. Izskaidro, kas ir savai un līdzcilvēku veselībai labvēlīgs lēmums.	Minot konkrētus piemērus, izskaidro saikni starp rīcību un tās radītajām sekām - slimību attīstību,. Skaidro veselībai labvēlīgu lēmumu pieņemšanas un to īstenošanas nozīmību.

pašvērtējums, sociālā vide, izdegšanas sindroms), psihosomatiskos traucējumus, to cēloņus, izpausmes un profilakses pasākumus, zina, kur vērsties pēc palīdzības. Izprot: veselīga dzīvesveida principus (t.sk. fiziskās un psihiskās veselības savstarpējo vienotību) un profilakses pasākumu nozīmīgumu.		Nosauc sociālos riska faktorus, kas spēj ietekmēt fizisko un psihisko veselību.	Nosauc un izskaidro sociālos riska faktorus, kas spēj ietekmēt fizisko un psihisko veselību. Analizē situāciju cēloņus un sekas.
		Nosauc piemērus, kā pašvērtējums ietekmē veselību veicinošu dzīvesveidu.	Nosauc piemērus un izskaidro, kā pašvērtējums ietekmē veselību veicinošu dzīvesveidu.
		¹ Skaidro, kas ir veselīgs dzīvesveids (t.sk. fiziskās un psihiskās veselības savstarpējo ietekmi). Nosauc psihosomatiskos traucējumus un to cēloņus.	¹ Pamato veselīga dzīvesveida (t.sk. fiziskās un psihiskās veselības) nozīmīgumu. Raksturo ar piemēriem psihiskās veselības ietekmējošos faktorus (piem., bioloģiskie faktori, ārējie faktori, pieredze). Izskaidro, kas ir psihosomatiskās slimības un kāda ir to profilakse.
		¹ Nosauc izdegšanas sindroma un garīgās pārslodzes izpausmes.	¹ Izskaidro izdegšanas sindroma un garīgās pārslodzes cēloņus, izpausmes un profilaksi.
		Nosauc jautājumus, kas jāuzdod ārstam vai farmaceitam par medikamentu drošu lietošanu. Skaidro, kas ir medikamentu (t.sk. pretsāpju zāļu, antibiotiku) atbildīga lietošana, ko nozīmē rezistences veidošanās.	Nosauc jautājumus, kas jāuzdod ārstam vai farmaceitam par medikamentu drošu lietošanu, un pamato savu jautājumu izvēli. Skaidro medikamentu (t.sk. pretsāpju zāļu, antibiotiku) atbildīgas lietošanas nozīmi un rezistences veidošanos.
²4. Spēj: novērtēt situāciju vides aizsardzības jomā, lai ievērotu un popularizētu zaļās domāšanas principus. Zina: tautsaimniecības nozaru vides kvalitātes pamatprasības, kaitējuma draudus videi un veicamos preventīvos pasākumus. Izprot: vides aizsardzības problemātiku pasaulē un Latvijā, svarīgāko vides aizsardzības deklarāciju, konvenciju un direktīvu nozīmi vides ilgtspējīgas attīstības veidošanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vides aizsardzības problēmas pasaulē, ES un Latvijā.	Raksturo svarīgākās vides aizsardzības deklarācijas, konvencijas un direktīvas.
		Nosauc tautsaimniecības nozares, kurās ir jāveic vides aizsardzības pasākumi, akcentējot vides aizsardzības pasākumus apgūstamajā (profesijā) nozarē.	Raksturo tās tautsaimniecības nozares, kurām ir jāpievērš lielāka uzmanība vides uzraudzībā. Izskaidro vides aizsardzības pasākumu nepieciešamību apgūstamajā (profesijā) nozarē.
³5. Spēj: atbildīgi pieņemt lēmumus par darba tiesisko attiecību uzsākšanu, darba uzdevumu		Formulē darba tiesību regulējuma pamatus, darbinieka tiesības un	Skaidro darba tiesību regulējumu, darba līguma būtību un nozīmi.

veikšanu un darba tiesisko attiecību izbeigšanu. Zina: darba tiesību pamatjautājumus. Izprot: darba tiesisko attiecību normatīvā regulējuma nozīmīgumu.		pieņākus, darba devēja tiesības un pieņākus. Apraksta kolektīvo darba tiesību būtību, to nozīmi; darbinieka un darba devēja attiecību regulējumu.	Skaidro kolektīvo darba tiesību būtību un nozīmi; izstrādā priekšlikumus darbinieka un darba devēja attiecību regulējumam
--	--	--	--

¹ Ieteicams apgūt profesionālās tālākizglītības programmā.

² Var atteikties, ja sasniedzamais rezultāts tiek apgūts vispārējās vidējās izglītības dabas zinību jomas mācību priekšmeta kursā profesionālās vidējās izglītības programmā vai mūžizglītības kompetenču modulī "Zaļās prasmes".

³ Var atteikties, ja sasniedzamais rezultāts tiek apgūts mūžizglītības kompetenču modulī "Sociālās un pilsoniskās prasmes" vai vispārējās vidējās izglītības sociālās un pilsoniskās mācību jomas mācību priekšmeta kursā profesionālās vidējās izglītības programmā.

Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas: 1) apgūt un lietot dažādas ikdienas lietotnes, lai paaugstinātu mācību un darba produktivitāti; 2) iedziļināties informācijas sistēmu un tiešsaistes rīku dažādībā un lietošanas apgūvē, lai nostiprinātu digitālās prasmes un izvēlētos atbilstošāko risinājumu ikdienišķās problēmsituācijās; 3) ievērot intelektuālā īpašuma tiesības un rīkoties atbildīgi digitālo tehnoloģiju izmantošanas procesā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Ievērot normatīvo aktu prasības, kas nodrošina drošu informācijas tehnoloģiju lietošanu un informācijas apriti. 2. Lietot datortīklus un izplatītākās programmatūras datu ieguvei un apstrādei. 3. Pamatoti izvēlēties, pielāgot un lietot piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus darba uzdevumu izpildei un profesionālai pilnveidei.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta vispārējās pamatzglītības programma.
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamo sasniegumus vērtē 10 ballu vērtēšanas skalā, vērtējot iegūto zināšanu apjomu, kvalitāti, apgūtās pamatprasmes mācību jomā un caurviju prasmes, attīstītos ieradumus un attieksmes, kas apliecina vērtības un tikumus un mācību sasniegumu attīstības dinamiku. Noslēgumā izglītojamais izstrādā ar nozari vai ikdienas situācijām saistītu projektu, analizējot savus un citu paradumus un ikdienas izvēles. Projekta izstrādē ir ievērojami šādi nosacījumi: 1. Konkrētā uzdevuma veikšanai ir jāizmanto dažādas drošas detalizētas informācijas meklēšanas stratēģijas, vienkāršas datu vākšanas metodes, saziņas tīkli, sadarbības rīki un tiešsaistes pakalpojumi, pamatojot savu izvēli. 2. Iegūtie dati attēlojami prezentācijā, ievērojot informācijas atlases, attēlošanas un strukturēšanas pamatprincipus. 3. Prezentācijā iekļautie digitālie attēli, audio un video datnes izmantojami un apstrādājami atbilstoši mērķim. 4. Prezentācijā iekļaujami resursu (laika, finanšu, materiālu, tehnoloģiju un cilvēkresursu) pārvaldības risinājumu piemēri nozarē, to analīze, stiprās puses un iespējas. 5. Projekta izstrādē un lietošanā ir ievērojami programmatūras licences nosacījumi, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzība.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Īsteno kā mūžizglītības moduli, ja netiek īstenots informātikas pamatkurss vai tehnoloģiju mācību jomā – datorika, dizains un tehnoloģija un programmēšana.

Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: ievērot normatīvo aktu prasības, kas nodrošina drošu informācijas tehnoloģiju lietošanu un informācijas apriti. Zina: faktorus, kas var ietekmēt un apdraudēt cilvēka fizisko un garīgo veselību, drošības riskus, lietojot atvērtu datu apmaiņu, un vides ilgtspējības un ētiskos apsvērumus. Izprot: drošas informācijas aprites nepieciešamību un drošas darba vides nozīmi veselības saglabāšanai.	10% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo nozīmīgākos noteikumus programmatūras un lietotāja licenču, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzībai.	Izskaidro un izmanto juridiskos aspektus un nozīmīgākos noteikumus programmatūras un lietotāja licenču, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzībai.
		Uzskaita būtiskos faktorus, kas var ietekmēt un apdraudēt cilvēka fizisko un garīgo veselību, un piedāvā dažus pasākumus, kā izvairīties no apdraudējumiem un atkarībām.	Novērtē un analizē faktorus, kas var ietekmēt un apdraudēt cilvēka fizisko un garīgo veselību, un veic pasākumus, lai izvairītos no apdraudējumiem un atkarībām.
		Piedāvā iespējamus variantus, kāda ir ergonomikas prasībām un darba uzdevumam atbilstoša darba vieta.	Analizē savas darba vietas atbilstību ergonomikas prasībām un iekārto to atbilstoši šīm prasībām un veicamajam darba uzdevumam.
		Raksturo lielākos drošības riskus, veicot datu apmaiņu, un aizsardzības līdzekļu izvēles principus, skaidro dotā uzdevuma veikšanai nepieciešamo tehnoloģiju un veicamo darbību ietekmi uz lietotāju veselību un vidi.	Izskaidro iespējamus drošības riskus atvērtas datu apmaiņas laikā un salīdzina atvērtas un šifrētas datu apmaiņas priekšrocības un trūkumus, un ievēro darba drošības prasības atbilstoši situācijai un apdraudējumam, kā arī skaidro uzdevuma veikšanai nepieciešamo tehnoloģiju un veicamo darbību ietekmi.
2. Spēj: lietot datortīklus un izplatītākās lietotnes datu ieguvei un apstrādei. Zina: biežāk lietotos datortīkla veidus un risinājumus, programmatūras dzīves cikla galvenos posmus. Izprot: datortīklu un izplatītāko lietotņu lietošanas nozīmi drošā datu ieguvē un apstrādē.	65% no moduļa kopējā apjoma	Raksturo ar piemēriem biežāk lietotos datortīkla veidus un drošības risinājumus, dažādas programm vadāmas ierīces un to izmantojumu sadzīvē un ražošanā.	Analizē dažādus datortīkla uzbūves principus, drošības risinājumus un piedāvā lietošanas iespējas atbilstoši lietotāja vajadzībām un drošības apsvērumiem, tai skaitā to sadzīvē un ražošanā.
		Raksturo biežāk izplatītās operētājsistēmas, to priekšrocības, trūkumus un iespējas darbam ar dažādām programm vadāmām ierīcēm.	Izstrādā programm vadāmo ierīču komplektāciju un dokumentāciju atbilstoši lietotāja vajadzībām, piemērojot atbilstošus tehniskos parametrus nepieciešamajai funkcionalitātei, tai skaitā datorvadāmās iekārtas datorizētu telpisku

			modeļu, digitālu rasējumu un attēlu izveidē.
		Piedāvā dažādas dokumentu koplietošanas iespējas. Izmantojot datu analīzes lietotnes, sagatavo un organizē mērķauditorijas aptaujas un anketēšanas formas.	Izvērtē un izmanto dažādas dokumentu koplietošanas iespējas, nosakot atšķirīgiem lietotājiem atšķirīgas tiesības un iespējas. Veic savas aptaujas iegūto datu manuālu un automatizētu apstrādi.
		Veido un demonstrē prezentācijas, ievērojot informācijas attēlošanas pamatprincipus, atbilstoši mērķauditorijai un pieejamajam tehniskajam aprīkojumam.	Izveido un demonstrē prezentācijas, ievērojot informācijas atlases un strukturēšanas pamatprincipus, izvērtējot mērķauditorijas specifiku, pieejamo tehnisko aprīkojumu. Ievēro IT drošības, autortiesību un personas datu aizsardzības prasības.
3. Spēj: pamatoti izvēlēties, pielāgot un lietot piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus darba uzdevumu izpildei un profesionālai pilnveidei. Zina: dažādus saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus, pētniecības metodes. Izprot: atbilstošu rīku izvēles nozīmi informācijas ieguvei, apstrādei un saziņai un efektīvu rezultātu ieguvei.	25% no moduļa kopējā apjoma	Izvēlas piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus un interneta pakalpojumus, kas paredzēti produktivitātes pilnveidošanai un mācību uzdevumu veikšanai.	Izvēlas, pielāgo un lieto piemērotākos saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus un citus interneta pakalpojumus, pilnveidojot produktivitāti mācību uzdevumu veikšanai.
		Noskaidro lietotāju paradumus, intereses un to, kādus risinājumus un kā ikdienā izmanto, lietojot dažādas pētniecības metodes.	Pēta un analizē savus un citu ikdienas paradumus, intereses un ikdienas izvēles, izmantojot dažādas pētniecības metodes, reflektē par iespējām nākotnē savā nozarē.
		Raksturo mākoņprogrammas, konta izmantošanas iespējas, izmanto vienkāršas lietotnes un tiešsaistes komunikācijas platformas, un vismaz divus informācijas tehnoloģijas nodrošinātus epakalpojumus, pieprasot vai saņemot tos attālinātā veidā.	Izveido un uzglabā savus datus mākoņprogrammā, plaši lieto sava e-pasta konta izmantošanas iespējas, brīvi lieto informācijas tehnoloģijas nodrošinātus epakalpojumus, izvēlas situācijai piemērotāko un pamato savu izvēli.

Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (2. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas 1) apgūt un lietot dažādas ikdienas lietotnes, lai paaugstinātu sava mācību un personiskā darba produktivitāti; 2) iedziļināties informācijas sistēmu un tiešsaistes rīku dažādībā un lietošanas apgūvē, lai nostiprinātu digitālās prasmes un izvēlētos atbilstošāko risinājumu ikdienišķās problēmsituācijās; 3) ievērot intelektuālā īpašuma tiesības un rīkoties atbildīgi digitālo tehnoloģiju izmantošanas procesā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Veidot digitālo saturu atbilstoši profesionālās darbības specifikai, ņemot vērā iespējamās drošības riskus. 2. Atpazīt un analizēt informācijas dizaina risinājumus, to izstrādes tehnoloģiskos procesus un ietekmi uz lietotāju. 3. Lietot informācijas un komunikācijas tehnoloģijas profesionālajā darbībā, ievērojot programmatūras licences nosacījumus, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzību.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūts modulis "Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Izglītojamo sasniegumus vērtē 10 ballu vērtēšanas skalā, vērtējot iegūto zināšanu apjomu, kvalitāti, apgūtās pamatprasmes mācību jomā un caurviju prasmes, attīstītos ieradumus un attieksmi, kas apliecina vērtības un tikumus un mācību sasniegumu attīstības dinamiku. Noslēgumā izglītojamais izstrādā ar nozari saistītu projektu, kurā nepieciešams lietot dažādas lietotnes, kas paaugstina darba produktivitāti un nostiprina digitālās prasmes. Projekta izstrādē ir ievērojami šādi nosacījumi: 1. Jāanalizē nozares dizaina risinājumi, to izstrādes tehnoloģiskie procesi, jāizvērtē izmantotie materiāli, tehnoloģiskie procesi, to priekšrocības un trūkumi, jāsalīdzina to ietekme uz lietotāju veselību un vidi. 2. Jālieto droši un piemēroti saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīki un citi interneta pakalpojumi, pamatojot savu izvēli. 3. Veidojot digitālo saturu, jāievēro informācijas atlases, attēlošanas un strukturēšanas pamatprincipi, programmatūras licences nosacījumi, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzība. 4. Digitālie attēli, audio un video datnes izmantojami un apstrādājami atbilstoši mērķim. 5. Jāpiedāvā atbilstošākais risinājums, apskatot piedāvāto digitālo risinājumu problēmsituācijai darba dzīvē.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Īsteno kā mūžizglītības moduli, ja netiek īstenots informātikas pamatkurss vai tehnoloģiju mācību jomā – datorika, dizains un tehnoloģija un programmēšana.

Moduļa „Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas” (2. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: veidot digitālo saturu atbilstoši profesionālās darbības specifikai, ievērojot iespējamos drošības riskus. Zina: strukturētu dokumentu un izklājlapu veidošanas principus, digitālo attēlu, audio un video datņu apstrādes principus, datu analīzes metodes, datubāzes atbilstoši to mērķiem, tēmai, saturam, auditorijai un tehnoloģijām. Izprot: digitālā satura radīšanas nozīmi profesionālās darbības nodrošināšanai, ievērojot informācijas tehnoloģiju drošības un personas datu aizsardzības prasības	50% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc un raksturo ar piemēriem programmatūras dzīves cikla posmus, ikdienas darba procesus, atpazīst automatizācijai piemērotas daļas ikdienas darba procesos un plāno to automatizāciju.	Analizē programmatūras dzīves cikla galvenos posmus, t.sk. specificēšanu, projektēšanu, izstrādi, testēšanu, uzturēšanu, un piedāvā automatizācijai piemērotas daļas ikdienas darba procesos un analizē to automatizācijas iespējas.
		Sagatavo un rediģē ar palīdzību strukturētus dokumentus, iekļaujot dažādus objektus un izmantojot darba efektivitātes un automatizācijas rīkus un izklājlapas, veic nepieciešamos aprēķinus.	Patstāvīgi sagatavo, rediģē un formatē lielus, strukturētus dokumentus, iekļaujot dažādus objektus un izklājlapas, izmanto lietotņu darba efektivitātes un automatizācijas rīkus, veic datu atlasīšanu un aprēķinus atbilstoši kritērijiem, kā arī ievades un formulu validāciju atbilstoši lietotāja datu apstrādes vajadzībām un savam izvēlētajam risinājumam.
		Izmanto datu analīzes lietotnes mācību procesā iegūto datu strukturēšanai.	Patstāvīgi veido savu risinājumu mācību procesā iegūto datu strukturēšanai un attēlošanai atbilstoši grafikas dizaina noformējuma pamatprincipiem, izmantojot datu analīzes automatizācijas un vizualizācijas lietotnes.
		Veido un apstrādā digitālus attēlus, audio un video datnes un raksturo praktiskus tehnoloģiskos risinājumus datorizētu telpisku modeļu, digitālu rasējumu un attēlu izveidei.	Veido un apstrādā digitālus attēlus, audio un video datnes, izvēloties lietotnes atbilstoši dotajam uzdevumam, un salīdzina dažādus praktiskus tehnoloģiskos risinājumus datorizētu telpisku modeļu, digitālu rasējumu un attēlu izveidei, ievērojot informāciju par darba apstākļu ietekmi uz lietotāju veselību un vidi.

		Skaidro pamatjēdzienus un veic datu izguvi un apstrādi no publiski pieejamām datubāzēm, nosauc nozares specializētās datubāzes.	Patstāvīgi veido datubāzes, novēršot datu dublēšanos, un veic datu izguvi un pēcāpstrādi no publiski pieejamām un specializētajām datubāzēm atbilstoši nozares specifikai.
2. Spēj: atpazīt un analizēt informācijas dizaina risinājumus, to izstrādes tehnoloģiskos procesus, to ietekmi uz lietotāju. Zina: mediju veidus, medijpratības principus, informācijas ticamības kritērijus, informācijas dizaina procesu, iesaistītos darbiniekus, to lomas, uzdevumus. Izprot: informācijas dizaina risinājumu sniegtās iespējas mūsdienīgas saziņas veidošanā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Atrod informāciju medijos atbilstoši dotajam uzdevumam. Raksturo vismaz divos medijos izmantotus informācijas dizaina risinājumus, analizē konkrēto piemēru priekšrocības un trūkumus, nosaka, dizaina risinājuma iesaistīto darbinieku lomu risinājumu izstrādes procesā. Plāno informācijas dizaina risinājumus, veido dažādus modeļus un variantus, testē tos un piedāvā ierosinājumus izstrādes darba plāna pilnveidei.	Atrod informāciju dažādos medijos atbilstoši izvirzītajam mērķim. Salīdzina un analizē medijos izmantotus informācijas dizaina risinājumus, to priekšrocības un trūkumus un iesaistīto darbinieku lomu dizaina risinājumu izstrādes procesā, reflektē par savām prasmēm un profesionālajām interesēm. Plānojot informācijas dizaina risinājumu, veido dažādus modeļus un variantus, testē un lieto radīto risinājumu iterācijas, analizē iegūtos datus un formulē pamatotus ierosinājumus izstrādes darba plāna pilnveidei.
3. Spēj: lietot informācijas un komunikācijas tehnoloģijas profesionālajā darbā, ievērojot programmatūras licences nosacījumus, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzību. Zina: nozares specializētās datorprogrammas, to izmantošanas iespējas un nosacījumus. Izprot: nozares specializēto datorprogrammu un saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīku un citu interneta pakalpojumu lietošanas nepieciešamību un piemērotību profesionālajā darbībā.	25% no moduļa kopējā apjoma	Klasificē nozares specializētās datorprogrammas, raksturo to darbības pamatprincipus un apraksta to izmantošanas iespējas. Profesionālajā darbībā lieto specializētās datorprogrammas un piemērotus saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus un citus interneta pakalpojumus, ievērojot īpašuma tiesību un personu datu aizsardzības nosacījumus.	Analizē nozares specializētās datorprogrammas, izvērtē to darbības pamatprincipus un izmantošanas iespējas. Izvēlas, pielāgo atbilstoši situācijai un profesionālajā darbībā lieto specializētās datorprogrammas un piemērotus saziņas, informācijas ieguves un apmaiņas rīkus un citus interneta pakalpojumus, ievērojot īpašuma tiesību un personu datu aizsardzības nosacījumus.

Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas, izraisot interesi un zinātkāri par valodām un starpkultūru saziņu, pilnveidojot izglītojamo zināšanas un izpratni par vietējo, valsts un Eiropas kultūras mantojumu un tā vietu pasaulē, veicinot izpratni par valodas un kultūras daudzveidību, nodrošinot profesionālās terminoloģijas apguvi svešvalodā(-s) izvēlētajā nozarē/sectorā un izglītojamo iespējas realizēt starptautiskās mobilitātes aktivitātes profesionālajā jomā.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Novērtēt kultūru kā vērtību. 2. Lietot atbilstošo nozares/sekтора profesionālās leksikas krājumu. 3. Pilnveidot valodas prasmes, noteikt tālākos mācību mērķus. 4. Raksturot nacionālās kultūras vērtības kā sistēmu un identifikācijas pamatu. 5. Toleranti veidot attiecības ar dažādu kultūru un subkultūru, reliģiju un dzimumu pārstāvjiem, saglabājot savu nacionālo identitāti. 6. Skaidrot kultūras un mākslas izpausmes veidus.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārtā pārbaudījumu – prezentē portfolio. Portfolio sadaļas: Plakāts/infografika u.c. par kultūras komponentiem. Argumentētā esēja, piemēram, "Kultūra – personības attīstības instruments un resurss". Profesionālo terminu vārdnīca ar skaidrojumiem un lietojuma piemēriem. Diskusijas "Valodu prasmes loma profesionālajā un personības pilnveidē" apkopojums. Europass CV. Motivācijas vēstule. Eiropas Valodu portfeļa daļas (Valodu pase, Valodu biogrāfija, valodu dosjē). Ieskats kādā subkultūrā. Ideju karte par kultūras formu daudzveidību, to vietu un nozīmi sabiedrības veidošanā, attīstībā, sadzīves un kultūras organizācijā. Gan pedagogs novērtē paveikto 10 ballu skalā, gan izglītojamie savstarpēji novērtē darbus, gan pats izglītojamais savu sniegumu izvērtē pašnovērtējumā pēc pedagoga sagatavotas pašnovērtējuma veidlapas ar vērtēšanas kritērijiem.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis iekļaujams profesionālās izglītības programmās 3. un 4. Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmeņu profesionālās kvalifikācijas apguvei.

Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: novērtēt kultūru kā vērtību. Zina: kultūras komponentus. Izprot: kultūru kā procesu, kurā iekļauta visa sabiedrība, un kultūras nozīmi personības attīstībā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Identificē kultūras komponentus. Definē kultūru kā procesu, kurā iesaistīta visa sabiedrība. Nosauc un vispārīgi raksturo kultūras nozīmi personības attīstībā.	Raksturo un salīdzina kultūras komponentus. Ilustrē ar piemēriem kultūru kā procesu, kurā iesaistīta visa sabiedrība. Izskaidro ar vairākiem piemēriem kultūras nozīmi personības attīstībā.
2. Spēj: lietot atbilstošo nozares/sekora profesionālās leksikas krājumu. Zina: nozarē/sectorā lietoto terminoloģiju svešvalodā. Izprot: valodu prasmes nozīmīgumu profesionālajā un personības pilnveidē.	50% no moduļa kopējā apjoma	Ar vienkāršiem teikumiem apraksta svešvalodā profesijas mērķus un uzdevumus. Ar īsiem teikumiem veido vienkāršu aprakstu par darba procesā izmantojamajiem materiāliem/produktiem, iekārtām, darba instrumentiem, tehnoloģiskajiem procesiem. Apraksta valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā. Lieto svešvalodā terminoloģiju, kas saistīta ar profesiju. Uzdod jautājumus, uztver teksta galveno domu. Ar pedagoga palīdzību izveido Europass CV un motivācijas vēstuli.	Svešvalodā skaidri un detalizēti raksturo profesijas mērķus, uzdevumus un profesijas vietu nozarē. Veido detalizētus, sistēmiskus aprakstus un izklāstus par darba procesā izmantojamajiem materiāliem/produktiem iekārtām, darba instrumentiem, tehnoloģiskajiem procesiem. Novērtē valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā. Sazinās profesionālajā svešvalodā. Diskutē. Piedāvā problēmu risinājumu. Patstāvīgi izveido Europass CV un motivācijas vēstuli.
3. Spēj: pilnveidot valodas prasmes, noteikt tālākos mācību mērķus. Zina: jēdzienus Eiropas Valodu portfelis, Valodu pase, Valodu biogrāfija, dosjē, sociālie tīkli. Izprot: komunikācijas un kultūras savstarpējo saistību un komunikāciju kā kultūras aktivitāti.	10% no moduļa kopējā apjoma	Definē jēdzienus Eiropas Valodu portfelis, Valodu pase, Valodu biogrāfija, dosjē, sociālie tīkli. Nosauc valodas apguves iespējas, izmantojot sociālos tīklus. Nosauc valodas prasmes līmeņu kritērijus.	Izveido Valodu pasi, Valodu biogrāfiju un dosjē. Izvērtē valodas apguves iespējas, izmantojot sociālos tīklus. Veic pašvērtējumu, lai noteiktu savu valodas prasmes līmeni.

4. Spēj: raksturot nacionālās kultūras vērtības kā sistēmu un identifikācijas pamatu. Zina: jēdzienus vērtība, garīgās un materiālās vērtības, nacionālās un internacionālās vērtības, indivīda un sabiedrības vērtības, reliģija, tradīcijas, kultūras kanons. Izprot: kultūras kanona lomu un vērtību pasaules un Latvijas kultūrā	10% no moduļa kopējā apjoma	Izvērtē vērtību nozīmi savā dzīvē. Nosauc kopīgo un atšķirīgo rietumu un austrumu kultūrā. Identificē kultūras tradīciju veidošanās, saglabāšanas un pārmantojamības raksturu. Skaidro kultūru savstarpējo saistību, formu un elementu pārmantojamību, ietekmi pasaules un Latvijas kultūrā. Pamato nepieciešamību iesaistīties sabiedrības un kultūrvides veidošanas procesos. Nosauc izcilākos sasniegumus savā kultūrā.	Izvirza hipotēzi par vērtību nozīmi un lomu savā un sabiedrības dzīvē un pierāda to. Stiprina Latvijas kultūrtelpu kā sabiedrību saliedējošu pamatu un veicina tās popularizēšanu Eiropas un pasaules līmenī. Salīdzina un diskutē par tradīciju noturīgumu un mainību austrumu un rietumu kultūrā. Skaidro un raksturo tradīciju pārmantošanas iespējas un veidus tradicionālajā un mūsdienu kultūrā. Salīdzina pasaules un Latvijas kultūras informatīvos avotus un liecības. Sasaista vienotu vēsturisko vērtību apzināšanos ar savu piederību Latvijai. Ar vairākiem argumentiem izskaidro nepieciešamību iesaistīties sabiedrības un kultūrvides veidošanas procesos. Analizē iesaistīšanās virzienus. Novērtē un analizē izcilākos sasniegumus savā kultūrā.
5. Spēj: toleranti veidot attiecības ar dažādu kultūru un subkultūru, reliģiju un dzimumu pārstāvjiem, saglabājot savu nacionālo identitāti. Zina: jēdzienus popkultūra, subkultūra, kontrkultūra, hipiji, panki, goti, tolerance, globalizācija, kultūrdialogs, stereotipi, kultūras šoks. Izprot: sabiedrības lomu dažādu sabiedrības grupu kultūras veidošanā un pastāvēšanā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Identificē sabiedrības, dažādu sociālo grupu mijiedarbību un izpausmes kultūrtelpā. Paskaidro jēdzienus kontrkultūra. Identificē subkultūras pēc to pazīmēm. Raksturo savu nacionālo kultūrintitāti. Definē jēdzienus globalizācija. Definē jēdzienus stereotips un stereotipiskās domāšanas izpausmes. Raksturo kultūras šoka būtību, izpausmes radītājus un stadijas. Izskaidro tolerances jēdziena būtību un pamato nepieciešamību veidot pozitīvas attiecības ar dažādu kultūru un reliģiju pārstāvjiem. Nosauc idejas starpkultūru attiecību problēmu risināšanai.	Novērtē sabiedrības, dažādu sociālo grupu mijiedarbību un izpausmes kultūrtelpā. Novērtē kontrkultūras parādības sabiedrībā. Raksturo un analizē dažādas subkultūras, to izpausmes un liecības. Izvērtē un pamato savu vietu kultūrprocesu veidošanā. Salīdzina un raksturo globalizācijas izpausmes. Identificē stereotipiskās domāšanas veidu, analizē tā rašanās cēloņus. Analizē kultūras šoka rašanās cēloņus. Raksturo tolerances būtību, ilustrējot ar vairākiem piemēriem. Formulē secinājumus, kāpēc nepieciešams veidot pozitīvas attiecības ar dažādu

			kultūru, reliģiju un dzimumu pārstāvjiem. Analizē starpkultūru problēmu cēloņus, formulē ieteikumus starpkultūru komunikācijas veicināšanai.
6. Spēj: skaidrot kultūras un mākslas izpausmes veidus. Zina: mākslas veidus un moderno tehnoloģiju nozīmi kultūrā. Izprot: kultūras un mākslas formu daudzveidību, to vietu un nozīmi sabiedrības veidošanā, attīstībā, sadzīves un kultūras organizācijā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc dažādas mākslas izpausmes formas. Nosauc nozīmīgākos mākslas stilus un virzienus. Nosauc ievērojamākās kultūras vērtības pasaules muzejos. Demonstrē faktus un ideju izpratni par kultūras formu lomu sabiedrības attīstībā, sadzīves un kultūras organizācijā.	Raksturo un salīdzina dažādās mākslas izpausmes formas. Raksturo nozīmīgākos mākslas stilus un virzienus. Raksturo un novērtē izcilākās kultūras vērtības pasaules muzejos. Novērtē un raksturo mākslas darbus un kultūras objektus to kultūrvēsturiskā kontekstā.

Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (2. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas apgūt starpkultūru zināšanas un prasmes, veicinot izglītojamo interesi un zinātkāri par valodām un starpkultūru saziņu, pilnveidojot izglītojamo profesionālās saziņas prasmes svešvalodās, kultūras pastāvēšanas un darbības indikatoriem, spēju novērtēt kultūras sasniegumus, vēlmi iesaistīties kultūrprocesu veidošanā, izmantot iegūtās starpkultūru zināšanas profesionālo pienākumu veikšanā un starptautiskās mobilitātes aktivitātēs.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Formulēt savu pasaules izpratni, veidojot pozitīvas attiecības ar dažādu tautību un nacionalitāšu pārstāvjiem. 2. Novērtēt vērtību un ideālu mainības cēloņus dažādās kultūrās. 3. Apzināties savu nacionālo kultūrintitāti, saskatīt savu vietu kultūrprocesu veidošanā. 4. Salīdzināt, analizēt un vērtēt kultūras sasniegumus, liecības un informatīvos avotus. 5. Lietot profesionālajā saziņā vienu svešvalodu un izmantot profesionālo terminoloģiju vismaz divās valodās rakstiski un mutiski.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūts modulis "Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (2. līmenis)" apguves noslēgumā izglītojamie kārtā pārbaudījumu – prezentē portfolio. Portfolio sadaļas: Intervijas, piemēram, par starpkultūru attiecībām Latvijā. Patstāvīgi izvēlēts teksts par nozares/sektora aktualitātēm (apjoms 5000 rakstu zīmes) un sagatavota prezentācija par izvēlēto tekstu, izmantojot profesionālo terminoloģiju. Argumentētā eseja par kādu no kultūrām, piemēram, "Tradīcijas rietumu un austrumu kultūrā, noturīgais un mainīgais kultūrā". Kāda UNESCO reģistrā iekļauta Latvijas kultūrvēsturiskā objekta prezentācija. Projekta darba rezultātu apkopojums, piemēram, par tādiem kultūras indikatoriem kā nauda vai svētki. EUROPASS CV, motivācijas vēstule (pilnveidoti pēc moduļa "Valodas, kultūras izpratne un izpausmes (1. līmenis)" apguves), aizpildīta anketa, izvērtētas soft skills ("mīkstās prasmes") vienā no svešvalodām. Uzskates līdzekļi – domu kartes, shēmas, tabulas, plāni, kartes, zīmējumi par svešvalodu lietošanu profesionālajā jomā. Gan pedagogs novērtē paveikto 10 ballu skalā, gan izglītojamie savstarpēji novērtē darbus, gan pats izglītojamais savu sasniegumu izvērtē pašnovērtējumā pēc pedagoga sagatavotas pašnovērtējuma veidlapas ar vērtēšanas kritērijiem.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis iekļaujams profesionālās izglītības programmās 3. un 4. Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmeņu profesionālās kvalifikācijas apguvei.

Moduļa „Valodas, kultūras izpratne un izpausmes” (2. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: formulēt savu pasaules izpratni, veidojot pozitīvas attiecības ar dažādu tautību un nacionalitāšu pārstāvjiem. Zina: jēdzienus integrācija, lojalitāte, starpkultūru attiecības, pozitīva domāšana, uzvedības standarts. Izprot: starpkultūru izglītības lomu integrācijas procesos un līdzdalību sabiedrības dzīvē.	6% no moduļa kopējā apjoma	Izskaidro valodu apguves nozīmību integrācijas procesā. Izskaidro valodas nozīmi pozitīva starpkultūru dialoga veidošanā. Definē jēdzienus integrācija, lojalitāte, starpkultūru attiecības, pozitīva domāšana, uzvedības standarts.	Novērtē valodu apguves nozīmību integrācijas procesā. Pilnveido valodu pozitīva starpkultūru dialoga veidošanai. Minot piemērus, izskaidro jēdzienus integrācija, lojalitāte, starpkultūru attiecības, pozitīva domāšana, uzvedības standarts.
2. Spēj: novērtēt vērtību un ideālu mainības cēloņus dažādās kultūrās. Zina: saistību starp vērtībām, ideāliem un tradīcijām savā un sabiedrības dzīvē. Izprot: kultūras vērtību daudzveidību, raksturojot un novērtējot sabiedrību, pieņemto ideālu, kultūrilaikmeta vērtību sistēmu un normas pasaulē un Latvijā, apzinoties kultūras mantojuma, tradīciju lomu un vērtību pasaules un Latvijas kultūrā.	12% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vērtību un ideālu mainību cēloņus dažādās kultūrās. Definē jēdzienus kultūras normas, ideāli, nacionālās un internacionālās vērtības, kultūras mantojums, UNESCO, kultūrvaronis, līderis, elks, ģēnijs. Raksturo līdera, kultūrvaroņa, ģēnija, elka vietu un lomu sabiedrībā un kultūrā. Nosauc kultūru savstarpējo saistību pazīmes, iegaumē formu un elementu pārmantojamību pasaules un Latvijas kultūrā. Nosauc UNESCO darbības principus. Nosauc UNESCO reģistrā iekļautos Latvijas kultūrvēsturiskos objektus.	Raksturo un uzskatāmi pierāda vērtību un ideālu mainības cēloņus dažādās kultūrās. Minot piemērus, izskaidro jēdzienus kultūras normas, ideāli, nacionālās un internacionālās vērtības, kultūras mantojums, UNESCO, kultūrvaronis, līderis, elks, ģēnijs. Raksturo un novērtē sabiedrībā pieņemtos ideālus, kultūrilaikmeta vērtību sistēmu un normas pasaulē un Latvijā. Salīdzina un analizē pasaules un Latvijas kultūras informatīvos avotus un liecības. Skaidro UNESCO darbības principus. Nosauc un novērtē savas kultūras izcilākos kultūrobjektus, kas iekļauti UNESCO reģistros.
3. Spēj: apzināties savu nacionālo kultūridentitāti, saskatīt savu vietu kultūrprocesu veidošanā.	12% no moduļa kopējā apjoma	Apraksta masu kultūras un elitārās kultūras pazīmes. Paskaidro atšķirības starp etnisko, nacionālo un multikulturālo identitāti. Sistematizē zināšanas	Skaidro un raksturo masu un elitārās kultūras izpausmes formas un liecības. Salīdzina etnisko, nacionālo un multikulturālo identitāti. Klasificē nacionālās un multikulturālās kultūras

Zina: eirocentrisma iezīmes rietumu kultūrā un multikulturālisma pazīmes. Izprot: indivīda un sabiedrības lomu dažādu sabiedrības grupu kultūras veidošanā un pastāvēšanā, saskatot starpkultūru problēmu cēloņus, izvirzot un formulējot starpkultūru komunikācijas iespējas.		un prasmes par kultūras izpausmju daudzveidību un mijiedarbību mūsdienās. Definē jēdzienu eirocentrisms. Apraksta kādu no pasākumiem un identificē to kā nozīmīgu kultūras pasākumu.	īpatnības. Pēta un analizē kultūras piederības, konkrētu kultūru pazīmes, kultūras mantojuma, kultūru mijiedarbības un kultūras komercializācijas izpausmes. Raksturo eirocentrisma ideju kā kultūras dialoga konceptu. Argumentēti pamato savu attieksmi eirocentrisma jautājumā. Raksturo un novērtē savu nacionālo kultūrintitāti, saskata savu vietu kultūrprocesu veidošanā.
4. Spēj: salīdzināt, analizēt un vērtēt kultūras sasniegumus, liecības un informatīvos avotus. Zina: indikatoru mijiedarbību dažādās kultūrās. Izprot: kultūras pastāvēšanas un darbības indikatorus un to īpatsvaru kultūras veidošanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Definē jēdzienu kultūras indikatori un nosauc galvenos kultūras indikatorus. Analizē kultūras norišu interpretēšanas robežas. Novērtē savas radošās prasmes.	Atklāj būtiskākos dažādu kultūru indikatorus katrā no kultūrām un min kultūras indikatoru piemērus. Interpretē dažādu indikatoru mijiedarbību dažādās kultūrās, pamato mainīguma iemeslus. Iesaistoties vietēja vai valsts mēroga kultūras notikumos, kā arī radot konkrētai mērķauditorijai paredzētu kultūras produktu, reflektē savas radošās prasmes.
5. Spēj: lietot profesionālajā saziņā vienu svešvalodu un izmantot profesionālo terminoloģiju vismaz divās valodās rakstiski un mutiski. Zina: profesionālo terminoloģiju un valodas apguves iespējas profesionālo zināšanu pilnveidei. Izprot: informācijas tehnoloģiju izmantošanas nozīmīgumu valodu apguvē un darba tirgus izpētē.	50% no moduļa kopējā apjoma Profesionālā svešvaloda	Raksturo starpkultūru nozīmi valodas apguvē. Definē valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā, veido Europass CV, motivācijas vēstuli vienā no svešvalodām. Nosauca un analizē informācijas tehnoloģiju izmantošanas iespējas valodu apguvē un darba tirgus izpētē. Lieto profesionālo terminoloģiju. Veido vienkāršus tekstus. Aizpilda vai pēc norādījumiem veido ar profesiju saistītu dokumentāciju. Nosauca valodas apguves iespējas profesionālo zināšanu pilnveidei (piemēram, video, lasāmviela, telefonsaruna, dialogs).	Ilustrē ar piemēriem un izskaidro starpkultūru nozīmi valodas apguvē. Novērtē valodu prasmes nozīmi karjeras veidošanā. Patstāvīgi veido Europass CV, motivācijas vēstuli, aizpilda anketu. Patstāvīgi izmanto informācijas tehnoloģiju iespējas valodu apguvē un darba tirgus izpētē. Lieto plašu profesionālās leksikas krājumu profesionālajā saziņā. Veido labi strukturētus, detalizētus tekstus. Aizpilda vai patstāvīgi veido ar profesiju saistītu dokumentāciju. Definē priekšrocības un ierobežojumus valodas profesionālās pilnveides avotos. Novērtē savas klausīšanās un runāšanas prasmes līmeņus.

Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas analizēt sabiedrības un indivīda savstarpējās attiecības un to regulējumus, izvērtēt apkārtējos notikumus no dažādām perspektīvām, ievērot demokrātiskas sabiedrības pamatvērtības, pieņemt pārdomātus, izsvērtus un atbildīgus lēmumus savas un apkārtējo dzīves kvalitātes uzlabošanai.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Apzināt sevi kā daļu no mūsdienu sabiedrības. 2. Piedalīties pilsoniskajā un sabiedriskajā dzīvē, balstoties uz izpratni par sociālajiem un politiskajiem konceptiem un struktūrām. 3. Pieņemt lēmumus par darba vai mācību uzdevumu veikšanu. 4. Saskatīt dažādu sabiedrības jomu un parādību saistību ar morāli un tikumību. 5. Risināt problēmas un veikt uzdevumus, izmantojot kognitīvās prasmes un izvēloties piemērotākās metodes un informāciju.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Sociālās un pilsoniskās prasmes (1. līmenis)" apguves rezultātā izglītojamie kārtā pārbaudījumu – prezentē savas zināšanas par valsts iekārtu, valsts pamatlikumu, valsts tiesību sistēmu, morāli, personības lomu lēmumu pieņemšanā. Izglītojamaais var veidot portfolio, kurā iekļauti rezultāti par mācību satura apguvi.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis iekļaujams profesionālās izglītības programmās 3. un 4. Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmeņu profesionālās kvalifikācijas apguvei.

Moduļa „Sociālās un pilsoniskās prasmes” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: apzināties sevi kā daļu no mūsdienu sabiedrības. Zina: indivīda/ personības un sabiedrības sadarbības veidus un raksturojumu. Izprot: indivīda/ personības un sabiedrības līdzdarbības veicināšanas	35% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst un interpretē personības iezīmes – īpašības, indivīda sociālās, emocionālās prasmes. Ar piemēriem analizē ieradumu veidošanos (mehānismus). Diskutē par vērtībām – brīvība, godīgums, taisnīgums, solidaritāte, vienlīdzība, ģimene, darbs u.c. Vispārīgi izvērtē kultūras un reliģiskās tradīcijas apkārtējā vidē.	Vērtē savas stiprās un vājās puses, pamatojoties uz paša veidoto savas personības raksturojumu, plāno saviem personiskajiem un profesionālajiem mērķiem atbilstošu ieradumu veidošanos, izvērtējot personisko pieredzi. Detalizēti raksturo sabiedrības pamatvērtības. Izvirza dzīves mērķus un darbojas, lai prognozētu, patstāvīgi pieņemtu atbildīgus un izsvērtus lēmumus par savu

nepieciešamību un apzinās pilsoniskās apziņas avotus.		Pieņem lēmumus un plāno savu nākotnes karjeru, izvairoties no augsta riska uzvedības, lai iekļautos darba tirgū un nepakļautu sevi sociālās atstumtības riskam. Ar dažādiem piemēriem skaidro konkrētus morālās un juridiskās atbildības veidus un izpausmes. Pamatojoties uz Latvijas vēstures 20. gadsimta piemēriem, vērtē vēstures aspektus, kas varētu sekmēt indivīda attieksmi pret valsti un piederības izjūtu valstij. Skaidro savu saikni ar Latvijas valsti, veido aktīvā pilsoņa plānu un īsteno daļu no tā. Definē personības lomu lēmumu pieņemšanā. Pamato riska un aizsargfaktoru ietekmi uz saprātīga lēmuma pieņemšanu. Apraksta problēmas/ darba situācijas, saistītas ar darbinieka izturēšanos vai uzvedību. Vērtē sevi dažādās sociālajās lomās. Izskaidro izvēles brīvību attiecībā uz profesionālās karjeras plānošanu. Pamato profesionālo karjeru kā personīgu mērķi un līdzekli citu sev svarīgu mērķu sasniegšanai. Atpazīst mācīšanās un pašmācības prasmes kā veidu, lai plānotu personīgo profesionālo izaugsmi.	nākotnes darbības jomu (karjeru), ņemot vērā informāciju par izmaiņām darba tirgū, respektējot vajadzības un vērtības. Ar piemēriem ilustrē tiesisko risinājumu situācijām, kur iespējama juridiskās atbildības iestāšanās. Izmantojot piemērus no pagātnes un tagadnes, diskutē par nacionālās identitātes lomu valstiskās identitātes veidošanā. Salīdzina dažādas lēmumu pieņemšanas stratēģijas², piemēram, lēmumu pieņemšanas koks, E. Bono sešu cepuru metode. Vērtē riska un aizsargfaktoru ietekmi uz saprātīga lēmuma pieņemšanu. Analizē problēmsituācijas, izdara secinājumus par pašvērtējuma un pašcieņas nozīmi lēmumu pieņemšanā par savu izturēšanos vai uzvedību. Veido pašvērtējumu, pamatojoties, piemēram, uz savu vērtību, prasmju, spēju, rakstura, temperamenta, vajadzību izpēti. Realizē izvēles brīvību, plānojot profesionālo karjeru. Diskutē par profesionālās pašpilnveides un pilnveidošanās iespējām. Novērtē mācīšanās un pašmācību prasmes kā veidu, lai uzlabotu personīgo profesionālo attīstību saskaņā ar jau izdarīto izvēli.
2. Spēj: apzināti piedalīties pilsoniskajā un sabiedriskajā dzīvē, balstoties uz izpratni par sociālajiem un politiskajiem konceptiem un struktūrām. Zina: leģitimitātes nozīmi, sabiedrības un valsts attiecību raksturojumu.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc valsts iekārtas (unitāra, federatīva valsts, konfederācija) un valsts valdīšanas formas (republika, monarhija). Nosauc politiskos režīmus (autoritārisms, totalitārisms, demokrātija). Definē jēdzienu vara un uzskaita dažādas varas veidus. Nosauc valstu politiskās sistēmas un vardarbības/ nevardarbības ietekmi politikā.	Formulē, kāpēc ir nepieciešama valsts. Izskaidro dažādu valsts iekārtu un pārvaldības formu atšķirības. Skaidro politisko režīmu atšķirības. Ilustrē jēdzienu vara, atšķir dažādus varas veidus un politisku varu no citiem varas izpausmju veidiem. Salīdzina un novērtē valstu politiskās sistēmas un vardarbības/ nevardarbības ietekmi politikā.

Izprot: sabiedrības un indivīda līdzdalību politiskajās un valsts pārvaldes struktūrās.		Apraksta sabiedrisko attiecību modeļus un to atšķirības. Definē mērķu un līdzekļu problēmas būtību politikā. Apraksta politisko lēmumu pieņemšanas procesu. Nosauc iespējamās politiskās kultūras neievērošanas sekas. Definē likumdevējvaras, izpildvaras un tiesu varas funkcijas. Apraksta Latvijas Republikas valsts iekārtas un pārvaldības formu. Definē un vispārēji skaidro jēdzienu pilsoniskā sabiedrība, kā arī pilsoniskās sabiedrības iezīmes un veidošanos. Uzskaita sabiedrības grupu atšķirīgo vajadzību un interešu veidošanās iemeslus. Apraksta tolerantu attieksmi pret sociālo faktoru atšķirībām. Nosauc valsts pienākumus un devumu indivīdam. Definē nacionālas valsts pastāvēšanas nepieciešamību. Nosauc valsts uzdevumus.	Salīdzina mūsdienu sabiedrības ideoloģijas, vērtības, izprot politiskās kultūras veidošanās faktorus. Izskaidro vārda brīvības un cenzūras nozīmi diskusiju kultūrā publiskajā telpā. Skaidro politiskās kultūras un politiskās atbildības pārkāpšanas cēloņus un sekas. Izskaidro varas dalīšanas principa nostiprināšanu Latvijas Republikas Satversmē. Izskaidro Latvijas Republikas valsts iekārtas un pārvaldības formu. Izskaidro pilsoniskās sabiedrības būtību un saturu, pilsoņa tiesisko piederību valstij un pilsoniskās līdzdalības formas un nozīmi. Klasificē sabiedrības grupu atšķirīgās vajadzības un intereses. Argumentē attieksmi pret sociālo faktoru atšķirībām. Novērtē savu atbildību pret valsti un valsts atbildību par saviem iedzīvotājiem. Pamato nacionālas valsts pastāvēšanas nepieciešamību. Skaidro valsts uzdevumus.
3. Spēj: pieņemt lēmumu par darba vai mācību uzdevumu veikšanu. Zina: tiesību sistēmas būtību. Izprot: normatīvo regulējumu piemērošanu profesionālajā darbībā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tiesību lokus, tiesību nozares un apakšnozares un apraksta tiesību sistēmu Latvijā. Skaidro normatīvo aktu hierarhiju un sistēmu Latvijā. Definē tiesību pamatjēdzienus juridiska persona, fiziska persona, personas tiesībspēja un rīcībspēja. Nosauc administratīvā pārkāpuma veidus un atrod normatīvajā aktā atbilstošu soda veidu un mēru, kas var tikt piemēroti. Definē jēdzienus noziedzīgs nodarījums, nevainīguma prezumpcijas princips, taisnīguma princips, sodīšana, kriminālā atbildība. Raksturo administratīvā pārkāpuma un kriminālpārkāpuma piemērus.	Detalizēti raksturo Latvijas tiesību sistēmu – tās iezīmes, tiesību nozares un apakšnozaru regulējuma priekšmetu. Skaidro normatīvo aktu hierarhiju un piemērošanu profesionālajā darbībā. Izskaidro tiesību pamatjēdzienu juridiska persona, fiziska persona, personas tiesībspēja un rīcībspēja atšķirību. Izskaidro un pamato administratīvā pārkāpuma veidam atbilstošu soda veidu un mēru, kas var tikt piemēroti. Izskaidro jēdzienus noziedzīgs noziegums, nevainīguma prezumpcijas princips, taisnīguma princips, sodīšana, kriminālā

		Formulē darba tiesību regulējuma pamatus, darbinieka tiesības un pienākumus un darba devēja tiesības un pienākumus.² Apraksta kolektīvo darba tiesību būtību, to nozīmi; darbinieka un darba devēja attiecību regulējumu. Identificē intelektuālā īpašuma regulējuma priekšmetu, normatīvos aktus un regulējuma attīstības tendences. Identificē profesionālās darbības nozares normatīvā regulējuma priekšmetu un saturu.	atbildība. Izskaidro atšķirību starp administratīvo atbildību un kriminālatbildību. Skaidro darba tiesību regulējumu un darba līguma būtību un nozīmi.²Skaidro kolektīvo darba tiesību būtību un nozīmi; izstrādā priekšlikumus darbinieka un darba devēja attiecību regulējumam. Skaidro intelektuālā īpašuma nozīmi uzņēmumā. Apkopo normatīvos aktus, kas reglamentē noteiktu profesionālās darbības nozari.
4. Spēj: saskatīt dažādu sabiedrības jomu un parādību saistību ar morāli un tikumību. Zina: jēdzienu vara, vardarbība, mobings, bosings skaidrojumu. Izprot: morāles nozīmi sociālajās un darba attiecībās.	15% no moduļa kopējā apjoma)	Nosauc atšķirību starp varu un vardarbību. Identificē vardarbības izpausmes pašam pret sevi (piemēram, bulīmija, anoreksija, vainas un bailu izjūta, pārspīlēta uztraukšanās par citu viedokli, nekritiska sevis pakļaušana ārējām prasībām). Definē, kas ir mobings, bosings. Nosauc rīcības soļus mobinga, bosinga gadījumos. Formulē nepieciešamību saskaņot individuālās vēlmes ar citu vajadzībām un vēlmēm. Definē ētiskās problēmas mūsdienu sabiedrībā. Saskata saistību starp brīvu izvēli un atbildību, min piemērus. Analizē morāles nozīmi sociālajās un darba attiecībās.	Izskaidro dažādas garīgās un fiziskās vardarbības formas. Izskaidro vardarbības izpausmes pašam pret sevi (piemēram, bulīmija, anoreksija, vainas un bailu izjūta, pārspīlēta uztraukšanās par citu viedokli, nekritiska sevis pakļaušana ārējām prasībām). Izskaidro mobinga, bosinga izpausmes. Izvēlas tolerantu attieksmi pret dažādām sabiedrības grupām, veicinot to iekļaušanos sabiedrībā. Izvērtē ētiskās dilemmas mūsdienu sabiedrībā. Izvērtē atsauksmes interneta portālos un reklāmās, izmanto ētikas principus internetā.
5. Spēj: risināt problēmas un veikt uzdevumus, izmantojot kognitīvās prasmes un izvēloties piemērotākās metodes un informāciju.	10% no moduļa kopējā apjoma)	Nosauc savu uztveres tipu un atbilstošas mācīšanās stratēģijas. Apraksta savas rakstura īpašības profesionālās jomas kontekstā. Definē izdegšanas sindromu un stresa vadību. Nosauc stresa sekas.	Analizē savu uztveres tipu un atbilstošas mācīšanās stratēģijas dažāda veida zināšanu un prasmju apguvei. Raksturo sevi, analizē savas rakstura īpašības profesionālās jomas kontekstā.

Zina: uztveres tipa un personības virzības saistību ar mācīšanās stratēģiju. Izprot: priekšrocības un trūkumus, darbojoties grupā un autonomi; konstruktīvas sadarbības priekšnosacījumus.		Apraksta A. Maslova vajadzību hierarhijas modeli. Nosauc dažādus motivācijas veidus. Nosauc savas personības vienojošo ar līdzcilvēkiem un atšķirīgo vērtību izpratnes ziņā no citiem. Nosauc personības iezīmes. Nosauc svarīgākos bioloģiskos un sociālos faktorus, kas ietekmē cilvēka attīstību. Apraksta sociālās vides ietekmi uz psihisko veselību.	Raksturo izdegšanas sindromu un stresa vadību. Izskaidro izdegšanas sindroma un stresa ietekmi uz darbaspējām un lēmumu pieņemšanu. Analizē cilvēku dažādās vajadzības un dažādos motivācijas veidus. Raksturo indivīdu atšķirīgo un līdzīgo vajadzību un vērtību ietekmi uz darba rezultātu. Atšķir jēdzienus cilvēks, indivīds, personība. Raksturo bioloģisko un sociālo faktoru ietekmi uz personības īpašībām un kognitīvo spēju veicināšanu. Atšķir veselīga un neveselīga dzīvesveida veicinošos faktorus.
--	--	---	---

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Attīstīt izglītojamo spējas patstāvīgi izstrādāt biznesa ideju, izvērtēt uzņēmējdarbības priekšnosacījumus un biznesa plāna izstrādei nepieciešamo informāciju, veicinot izglītojamo interesi par komercdarbības uzsākšanu, iniciatīvu, radošumu, kritisku domāšanu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izskaidrot uzņēmējdarbības pamatjēdzienus. 2. Izstrādāt biznesa ideju. 3. Izvēlēties produktu konkrētai klientu grupai. 4. Noteikt produkta unikālās īpašības. 5. Izmantot svarīgākos produktu izplatīšanas kanālus. 6. Izvēlēties efektīvāko attiecību formātu ar klientu. 7. Prognozēt ienākumu plūsmu. 8. Noteikt nepieciešamos resursus produkta ražošanai. 9. Aprēķināt nodokļus pašnodarbinātām personām. 10. Izvēlēties efektīvākās aktivitātes produkta radīšanai un mārketingam. 11. Izvēlēties atbilstošākos sadarbības partnerus. 12. Aprēķināt izmaksas. 13. Aizpildīt dokumentus, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu. 14. Veikt vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)" apguves gaitā izglītojamie veido portfolio par biznesa ideju, izvēlēto produktu, produkta izplatīšanas kanāliem, naudas plūsmu, nepieciešamajiem resursiem, sadarbības partneriem, piemērojamajiem nodokļiem, dokumentiem, kas nepieciešami, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu, vienkāršotas grāmatvedības uzskaiti un noslēgumā prezentē to.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduli "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)" īsteno kā mūžizglītības moduli profesionālās pamatzglītības, arodizglītības, profesionālās vidējās un profesionālās tālākizglītības programmās vai neformālās izglītības programmās. Pēc tā apguves var sekot moduļa "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)" apguve.

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (1. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izskaidrot uzņēmējdarbības pamatjēdzienus. Zina: uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences. Izprot: uzņēmēja rakstura īpašību un kompetenču nozīmi uzņēmējdarbībā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc uzņēmējdarbības jēdzienus un raksturo to būtību. Nosauc uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences.	Izskaidro uzņēmējdarbības pamatjēdzienus, raksturo to būtību un nozīmi. Raksturo uzņēmējam nepieciešamās rakstura īpašības un kompetences, ilustrējot to ar vairākiem piemēriem.
2. Spēj: izstrādāt biznesa ideju. Zina: dažādas ideju ģenerēšanas "tehnikas". Izprot: biznesa idejas nozīmi uzņēmējdarbības attīstīšanai.	7% no moduļa kopējā apjoma	Piedalās fragmentāri diskusijā par uzņēmējdarbības sākšanu bez pamatojuma. Piedalās biznesa idejas izstrādē un skaidro to. Uzņēmumam izvēlas nosaukumu.	Pamato savu motivāciju sākt uzņēmējdarbību. Pārliecinoši pamato savu biznesa ideju. Uzņēmumam izvēlas nosaukumu un to pamato.
3. Spēj: izvēlēties produktu konkrētai klientu grupai. Zina: klientu segmentācijas (vispārīgie) pamatprincipi, klientu grupas. Izprot: klienta vajadzības un vēlmes atkarībā no klientu mērķa grupas.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc produkta mērķa grupas. Nosauc klientu grupas. Nosauc klientu vajadzības. Vispārīgi raksturo potenciālo klientu. Nosauc labuma saņēmējus no produkta.	Raksturo produkta mērķa grupas. Raksturo klientu grupas. Analizē klientu vajadzības. Detalizēti raksturo potenciālo klientu. Pamato viedokli par labuma saņēmējiem no produkta.
4. Spēj: noteikt produkta unikālās īpašības. Zina: piedāvātā produkta īpašības. Izprot: produkta unikālās vērtības nozīmi klientu izvēlē.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc produktu, kuri tiks piedāvāti klientam. Nosauc taustāmās un netaustāmās produkta īpašības, kuru dēļ klienti pirks produktu. Nosauc klienta ieguvumus, iegādājoties piedāvāto produktu.	Pamato produkta izvēli, kuri tiks piedāvāti klientam. Raksturo taustāmās un netaustāmās produkta īpašības, kuru dēļ klienti pirks produktu. Analizē klienta ieguvumus, iegādājoties piedāvāto produktu.
5. Spēj: izmantot efektīvus produkta izplatīšanas kanālus. Zina: produktu izplatīšanas kanālus. Izprot: efektīvu produkta izplatīšanas kanālu izmantošanu klientu piesaistē.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos produkta izplatīšanas kanālus. Izvēlas konkrētus produkta izplatīšanas kanālus.	Raksturo galvenos produkta izplatīšanas kanālus. Pamato izplatīšanas kanālu izvēli.

6. Spēj: izvēlēties efektīvāko attiecību formātu ar klientu. Zina: pirkšanas lēmumu ietekmējošos faktorus. Izprot: klientu rīcību tirgū.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc nozīmīgākos saskarsmes pamatprincipus ar klientu. Sasaista pirkšanas lēmumu ar attiecībām ar klientu Nosauc izmaksu pozīcijas attiecību uzturēšanai ar klientiem.	Raksturo nozīmīgākos saskarsmes pamatprincipus ar klientu. Sasaista un izvērtē pirkšanas lēmumu ar attiecībām ar klientu. Analizē izmaksu pozīcijas attiecību uzturēšanai ar klientiem.
7. Spēj: prognozēt ienākumu plūsmu. Zina: ienākumu veidošanās principus. Izprot: regulāru ienākumu nodrošināšanas būtību.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc kritērijus, par ko klients gatavs maksāt. Nosauc cenu politikas veidošanas principus. Nosauc maksāšanas veidus. Nosauc ienākumu avotus.	Analizē kritērijus, par ko klients gatavs maksāt. Raksturo cenu politikas veidošanas principus. Analizē maksāšanas veidu priekšrocības un trūkumus. Raksturo ienākumu avotus; analizē ienākumu plūsmu un ienākumu struktūru.
8. Spēj: noteikt nepieciešamos resursus produkta ražošanai. Zina: resursu iedalījumu. Izprot: resursu nozīmi uzņēmējdarbībā.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos resursus un līdzekļus.	Analizē un izvērtē galvenos resursus un līdzekļus.
9. Spēj: aprēķināt nodokļus pašnodarbinātām personām. Zina: nodokļu veidus. Izprot: nodokļu maksāšanas nozīmi.	7% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc normatīvos dokumentus nodokļu piemērošanai. Nosauc nodokļu veidus pašnodarbinātām personām. Aprēķina nodokļus pašnodarbinātām personām.	Nosauc normatīvos dokumentus nodokļu piemērošanai. Raksturo nodokļu veidus un nosauc likmes pašnodarbinātām personām. Aprēķina nodokļus pašnodarbinātām personām un analizē rezultātus.
10. Spēj: izvēlēties efektīvākās aktivitātes produktu radīšanai un mārketingam. Zina: dažādu aktivitāšu ietekmi uzņēmējdarbībā. Izprot: aktivitāšu nozīmi.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenās aktivitātes, kas saistītas ar produkta radīšanu, izplatīšanu, klientu piesaisti, ieņēmumiem.	Pamato galvenās aktivitātes, kas saistītas ar produkta radīšanu, izplatīšanu, klientu piesaisti, ieņēmumiem.
11. Spēj: izvēlēties atbilstošākos sadarbības partnerus. Zina: sadarbības partneru darbības specifiku. Izprot: sadarbības partneru izvēles nozīmi.	5% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos sadarbības partnerus. Nosauc galvenos piegādātājus. Nosauc un raksturo iespējamās piegādātāju alternatīvas.	Izskaidro un pamato galveno sadarbības partneru izvēli. Pamato galveno piegādātāju izvēli. Pamato piegādātāju alternatīvu izvēli.

12. Spēj: aprēķināt izmaksas. Zina: izmaksu pozīcijas. Izprot: izmaksu nozīmi uzņēmējdarbībā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc izmaksu veidus un iedalījumu. Nosauc un raksturo būtiskākās izmaksu pozīcijas.	Raksturo izmaksu veidus un iedalījumu. Analizē izmaksu pozīcijas.
13. Spēj: aizpildīt dokumentus, lai reģistrētos par pašnodarbinātu personu. Zina: pašnodarbinātas personas reģistrēšanās procesu. Izprot: dokumentu aizpildīšanas nozīmi.	3% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc reģistrēšanās par pašnodarbinātu personu procesa soļus. Aizpilda uzņēmējdarbības reģistrēšanai nepieciešamos dokumentus.	Apraksta reģistrēšanās par pašnodarbinātu personu procesa secīgos soļus. Aizpilda uzņēmējdarbības reģistrēšanai vajadzīgos dokumentus, pamato to nepieciešamību.
14. Spēj: veikt vienkāršā ieraksta grāmatvedības uzskaiti. Zina: ieņēmumu un izdevumu pozīcijas. Izprot: grāmatvedības nozīmi uzņēmējdarbībā.	5% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro grāmatvedības jēdzienus. Nosauc grāmatvedības mērķus. Nosauc grāmatvedības uzdevumus. Nosauc galvenos grāmatvedības datu izmantotājus. Veic vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti.	Izskaidro grāmatvedības un uzskaites jēdzienu atšķirības. Klasificē grāmatvedības īpatnības, uzskaites pamatprincipus. Raksturo grāmatvedības uzdevumus un prasības. Raksturo galvenos grāmatvedības datu izmantotājus un viņu mērķus. Veic vienkāršotu grāmatvedības uzskaiti un analizē rezultātus.

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (2. līmenis) apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamo spējas patstāvīgi izstrādāt biznesa plānu, izvēloties atbilstošo komercdarbības tiesisko formu un optimālākos finansēšanas avotus, veicinot iniciatīvu, kritisku domāšanu un problēmu risināšanu.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamo prasmes: 1. Izvēlēties biznesa idejai piemērotāko komercdarbības formu, finanšu līdzekļu avotus, ievākt nepieciešamo informāciju. 2. Sagatavot naudas plūsmas grafiku, plānot peļņas vai zaudējumu aprēķinu. 3. Veikt tirgus izpēti un datu analīzi, izstrādāt idejas tirgzinības pasākuma plāna īstenošanai. 4. Pieņemt lēmumus par problēmu risinājumu konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā. 5. Sagatavot prezentāciju un prezentēt biznesa plānu, argumentēt savu viedokli par iegūtajiem rezultātiem. 6. Izveidot un darboties izglītojamo mācību uzņēmumā.¹ ¹pēc izglītojamo izvēles
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūts modulis "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (1. līmenis)".
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)" noslēgumā izglītojamais iesniedz un prezentē (individuāli vai grupā) izstrādāto biznesa plānu, ievērojot biznesa plāna struktūru.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Moduli "Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis)" īsteno kā mūžizglītības moduli profesionālās vidējās un profesionālās tālākizglītības programmās vai neformālās izglītības programmās.

Moduļa „Iniciatīva un uzņēmējdarbība” (2. līmenis) saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izvēlēties biznesa idejai piemērotāko komercdarbības formu, finanšu līdzekļu avotus, ievākt nepieciešamo informāciju. Zina: komercdarbības tiesiskās formas izvēles kritērijus, uzņēmuma dibināšanas un reģistrēšanas kārtību, finansēšanas formas un avotus, biznesa plāna struktūru.	20% no moduļa kopējā apjoma	Atrod normatīvos aktus, kas regulē uzņēmējdarbību. Nosauc uzņēmējdarbības ierobežojumus. Nosauc uzņēmējdarbības veidus, kuriem nepieciešamas speciālās atļaujas. Nosauc iespējamās saimnieciskās darbības un uzņēmējdarbības veidus.	Izskaidro normatīvos aktus, kas regulē uzņēmējdarbību un tās ierobežojumus. Izskaidro galvenās darba devēja un darba ņēmēja tiesības un pienākumus. Izskaidro patērētāju tiesības. Pamato speciālo atļauju (licenču) nepieciešamību. Analizē uzņēmējdarbības ietekmi uz apkārtējo vidi.

Izprot: biznesa plāna mērķi un nepieciešamību, iekšējās finansēšanas būtību un ārējās finansēšanas piesaistes iespējas un noteikumus.		Nosauc uzņēmējdarbības mikrovides un makrovides faktorus. Nosauc konkrētus aktuālās inovācijas piemērus uzņēmējdarbībā Latvijā. Nosauc banku un nebanku finansēšanas veidus un izvēlas savam uzņēmējdarbības veidam atbilstošāko. Sniedz piemērus, raksturojot biznesa plāna izstrādāšanas secību. Nosauc biznesa plāna struktūru un apraksta katrā no biznesa plāna daļām iekļaujamo informāciju. Nosauc uzņēmuma dibināšanai un reģistrēšanai nepieciešamos dokumentus, daļēji tos noformē. Nosauc aktuālās uzņēmējdarbības atbalsta iespējas.	Raksturo saimnieciskās darbības un uzņēmējdarbības veidus. Raksturo uzņēmējdarbības mikrovides un makrovides faktorus. Izskaidro makrovides faktoru ietekmi konkrētās nozares uzņēmējdarbībā. Raksturo aktuālās inovācijas uzņēmējdarbībā Latvijā un pasaulē un to lietošanas iespējas uzņēmējdarbībā. Min piemērus. Raksturo uzņēmuma finansēšanas veidus. Izvērtē pieejamos banku un nebanku finanšu avotus. Izvēlas un pamato atbilstošāko finansēšanas veidu savas biznesa idejas īstenošanai. Izskaidro biznesa plāna struktūru, identificē ietveramo informāciju. Skaidro katras biznesa plāna daļā iekļaujamās informācijas saturu. Apraksta uzņēmuma dibināšanas un reģistrēšanas procesa soļus. Noformē nepieciešamos uzņēmuma dibināšanas un reģistrēšanas dokumentus. Novērtē aktuālos uzņēmējdarbības finansiālā atbalsta fondus un atbalsta izmantošanas iespējas.
2. Spēj: sagatavot naudas plūsmas grafiku, plānoto peļņas vai zaudējumu aprēķinu bilances izveidei. Zina: finanšu plānošanas procesu un metodes, naudas plūsmas un peļņas/zaudējumu veidošanās pamatprincipus. Izprot: grāmatvedības nozīmi un tai izvirzītās prasības.	35% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc grāmatvedības mērķus, uzdevumus, raksturo tās nozīmi uzņēmējdarbībā. Nosauc galvenos grāmatvedības datu izmantotājus. Nosauc uzņēmuma rīcībā esošos saimnieciskos līdzekļus un to veidošanās avotus. Definē saimnieciskās darbības dokumentu Nosauc katra dokumenta galvenos rekvizītus jēdzienus, raksturo tiem izvirzītās prasības.	Definē grāmatvedības mērķus un uzdevumus. Izskaidro grāmatvedības nozīmi uzņēmējdarbībā. Pamato grāmatvedības uzskaiti izvirzītās prasības. Raksturo galvenos grāmatvedības datu izmantotājus un viņu mērķus. Raksturo uzņēmuma saimniecisko līdzekļu un to veidošanās avotu klasifikāciju. Raksturo saimniecisko līdzekļu grupas.

		Izskaidro gada pārskata sagatavošanas nepieciešamību. Nosauc gada pārskata sastāvdaļas. Nosauc bilances sastāvu. Sastāda bilanci. Sagatavo plānotās naudas plūsmas pārskatu. Sastāda peļņas vai zaudējumu aprēķinu	Raksturo grāmatvedības dokumentu klasifikāciju. Noformē vienkāršākos grāmatvedības dokumentus. Izskaidro gada pārskata sastāvdaļu nozīmi un sagatavošanas kārtību. Izskaidro bilances būtību. Sastāda bilanci. Raksturo uzņēmuma finansiālo stāvokli. Sagatavo un izvērtē plānotās naudas plūsmas pārskatu. Sastāda un izvērtē peļņas vai zaudējumu aprēķinu.
3. Spēj: izstrādāt idejas tirgzinības pasākuma plāna īstenošanai., balstoties uz tirgus izpēti un datu analīzi. Zina: tirgus izpētes metodes, tirgzinības pasākuma kompleksa elementus. Izprot: tirgus izpētes nozīmi un tirgzinības pasākumu ietekmi uz biznesa idejas īstenošanu.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc tirgzinības iekšējās un ārējās vides faktorus. Nosauc tirgus izpētes metodes, izvēlas atbilstošāko. Veic patērētāju un/vai konkurējošo uzņēmumu izpēti. Apkopo iegūtos tirgus izpētes datus. Nosauc tirgzinības pasākuma kompleksa elementus. Izstrādā tirgzinības pasākumu plānu konkrētam uzņēmumam. Nosauc piemērotākos produkta virzīšanas pasākumu veidus.	Raksturo tirgzinības iekšējās un ārējās vides faktorus. Raksturo tirgus izpētes metodes, novērtē to priekšrocības. Veic patērētāju un/ vai konkurējošo uzņēmumu izpēti. Apkopo un analizē iegūtos tirgus izpētes datus, izskaidro to lietošanas iespējas. Izsaka un pamato savu viedokli par konkrēta uzņēmuma tirgzinības pasākuma kompleksa elementiem. Izstrādā un pamato tirgzinības pasākumu plānu konkrētam uzņēmumam. Izstrādā un analizē piemērotākos produkta virzīšanas pasākumu veidus.
4. Spēj: pieņemt lēmumus par problēmu risinājumu konkrētās situācijās savas profesionālās darbības jomā. Zina: uzņēmuma vadīšanas funkcijas. Izprot: vadīšanas lomu uzņēmējdarbībā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc vadīšanas funkcijas un plānu veidus. Apraksta konkrēta uzņēmuma vadības veidu un organizatorisko struktūru. Nosauc darbinieku motivēšanas veidus. Raksturo kontroles nepieciešamību un būtību. Nosauc lēmumu pieņemšanas procesa posmus.	Izskaidro vadīšanas funkcijas būtību un sniedz konkrētus piemērus. Raksturo plāna veidus, pamato to izstrādes nepieciešamību. Izstrādā konkrēta uzņēmuma organizatoriskās un pārvaldes struktūras shēmas, pamato tās. Sasaista uzņēmuma organizatoriskās un pārvaldes struktūru ar darba tiesiskajām normām.

		Balstoties uz konkrēto situāciju, identificē atsevišķus lēmuma pieņemšanas posmus. Paskaidro informācijas un komunikācijas nozīmi lēmumu pieņemšanā.	Izstrādā darbinieku motivēšanas plānu. Raksturo un izskaidro kontroles nepieciešamību un būtību. Raksturo lēmuma pieņemšanas procesu. Balstoties uz konkrēto situāciju, pieņem lēmumu un to izvērtē. Izskaidro lēmumu pieņemšanas veidus ar piemēriem. Paskaidro un pamato informācijas un komunikācijas nozīmi lēmumu pieņemšanā.
5. Spēj: sagatavot biznesa plānu un argumentēti prezentēt to. Zina: biznesa plāna struktūru, pamatprincipus un kopsakarības. Izprot: biznesa plāna lietojumu praktiskajā darbībā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Noformē biznesa plānu, kas iekļauj biznesa plāna pamatelementus. Sagatavo kopsavilkumu, kas vispārīgi dod priekšstatu par izstrādāto biznesa plānu. Vispārīgi izdara secinājumus par iegūtajiem rezultātiem un apraksta priekšlikumus trūkumu novēršanai. Sagatavo vispārīgu prezentāciju, kas kopumā atbilst prasībām. Prezentē savu (savas grupas) biznesa plānu. Nosauc un vispārīgi apraksta iegūtos rezultātus. Kopumā novērtē biznesa idejas dzīvotspēju.	Noformē biznesa plānu, kas pilnībā atbilst biznesa plāna struktūras prasībām. Sagatavo kvalitatīvu biznesa plāna kopsavilkumu, kas dod pilnu un pārliecinošu priekšstatu par izstrādāto biznesa plānu. Apkopo un izdara secinājumus par iegūtajiem aprēķiniem, novērtē tos. Izstrādā kvalitatīvus priekšlikumus uzņēmuma darbības pilnveidošanai, trūkumu novēršanai un efektivitātes paaugstināšanai. Sagatavo prasībām atbilstošu detalizētu prezentāciju. Argumentēti prezentē savu (savas grupas) biznesa plānu, pamato un aizstāv iegūtos rezultātus un analītiski novērtē biznesa idejas dzīvotspēju tirgus apstākļos.

Moduļa "Zaļās prasmes" apraksts

Moduļa mērķis	Sekmēt izglītojamā spējas veikt savu profesionālo darbību atbilstoši vides ilgtspējīgai attīstībai, resursus taupošai un energoefektīvai saimniekošanai, kā arī ikdienā pieņemt videi labvēlīgus un zaļajai domāšanai atbilstošus lēmumus.
Moduļa uzdevumi	Attīstīt izglītojamā prasmes: 1. Izskaidrot konkrētai situācijai svarīgākos ilgtspējīgas attīstības kritērijus. 2. Sasaistīt ilgtspējīgas attīstības ideju ar dabas resursu racionālu izmantošanu. 3. Novērtēt cilvēku saimnieciskās darbības ietekmi uz bioloģisko daudzveidību. 4. Analizēt informāciju par efektīvu energoresursu izmantošanu. 5. Šķirot atkritumus, ievērojot videi draudzīgas apsaimniekošanas pamatprincipus. 6. Ievērot veselīga uztura pamatprincipus dzīvildzes nodrošināšanai.
Moduļa ieejas nosacījumi	Apgūta pamatzglītība.
Moduļa apguves novērtēšana	Moduļa "Zaļās prasmes" apguves noslēgumā izglītojamais kārto pārbaudījumu – veido prezentāciju, kurā iekļauj priekšlikumus un secinājumus par ilgtspējīgu resursu izmantošanu savā ikdienā.
Moduļa nozīme un vieta kartē	Modulis "Zaļās prasmes" ir mūžizglītības modulis. Profesionālās vidējās izglītības programmās ar īstenošanas ilgumu četri gadi moduļa saturs tiek apgūts vispārējās vidējās izglītības mācību priekšmeta kursā „Dabaszinības”.

Moduļa „Zaļās prasmes” saturs

Sasniedzamais rezultāts	Sasniedzamā rezultāta īpatsvars %	Mācību sasniegumu apguves līmeņu apraksti	
		Vidējs apguves līmenis	Optimāls apguves līmenis
1. Spēj: izskaidrot konkrētai situācijai svarīgākos ilgtspējīgas attīstības kritērijus. Zina: jēdziena "ilgtspējīga attīstība" skaidrojumu. Izprot: ilgtspējīgas attīstības un zaļās domāšanas nozīmīgumu vides un dabas daudzveidības saglabāšanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc ilgtspējības pamatideju. Raksturo trīs būtiskākās stratēģijas prioritātes (Latvijas kultūrtelpas attīstība, dabas resursu vērtība, cilvēkkapitāls). Apraksta cilvēka un dabas mijiedarbību, kultūras, zinātnes, izglītības un pieredzes nozīmi cilvēka dzīvesveida veidošanā. Definē jēdzienu "ilgtspējīga nākotne".	Izskaidro un pamato ilgtspējības pamatideju. Pamato ar piemēru katru no būtiskākajām stratēģijas prioritātēm (Latvijas kultūrtelpas attīstība, dabas resursu vērtība, cilvēkkapitāls). Izvērtē cilvēka un dabas mijiedarbību, kultūras, zinātnes, izglītības un pieredzes nozīmi cilvēka pasaules uzskata veidošanā. Izskaidro jēdzienu "zaļā domāšana", izvērtējot konkrētas situācijas.

2. Spēj: sasaistīt ilgtspējīgas attīstības ideju ar dabas resursu racionālu izmantošanu. Zina: dabas resursu racionālas un ilgtspējīgas izmantošanas pamatprincipus. Izprot: dabas kapitāla resursu ilgtspējīgas izmantošanas nozīmīgumu apkārtējās vides saglabāšanā.	20% no moduļa kopējā apjoma	Skaidro atjaunojamo dabas resursu (vēja, saules, ūdens, augu, dzīvnieku, gaisa) nozīmi ilgtspējīga dzīvesveida veicināšanā. Skaidro neatjaunojamo resursu (naftas, dabasgāzes, minerālu) limitu nepārsniegšanas un racionālas izmantošanas nozīmi/būtību. Skaidro ekosistēmu un vides kvalitātes saglabāšanas nozīmi.	Analizē atjaunojamo dabas resursu (vēja, saules, ūdens, augu, dzīvnieku, gaisa) nozīmi ilgtspējīga dzīvesveida veicināšanā. Analizē neatjaunojamo resursu (naftas, dabasgāzes, minerālu) limitu nepārsniegšanas un racionālas izmantošanas iespējas. Izvērtē ekosistēmu un vides kvalitātes saglabāšanas iespējas.
3. Spēj: novērtēt cilvēka saimnieciskās darbības ietekmi uz bioloģisko daudzveidību. Zina: bioloģiskās daudzveidības līmeņus; floras un faunas aizsargājamās sugas; invazīvo augu un dzīvnieku sugas; bioloģiskās daudzveidības fragmentāciju; saimnieciskās darbības priekšrocības un trūkumus īpaši aizsargājamās dabas teritorijās; bioloģiskās daudzveidības monitoringu; ekoloģiskās pēdas nospiedumu. Izprot: īpaši aizsargājamo teritoriju un bioloģiskās daudzveidības saistību, saimnieciskās darbības ietekmi uz dabas un klimata pārmaiņām	20% no moduļa kopējā apjoma	Atpazīst cilvēka saimnieciskās darbības veidus, kas ietekmē bioloģiskās daudzveidības pamatnosacījumus. Nosauc bioloģiskās daudzveidības četrus līmeņus, minot divus raksturojošus piemērus. Vispārīgi raksturo Latvijas floru un faunu, to aizsargājamās sugas. Nosauc desmit Latvijas invazīvo augu un dzīvnieku sugas. Raksturo ar trīs piemēriem saimnieciskās darbības priekšrocības un trūkumus īpaši aizsargājamās dabas teritorijās. Nosauc trīs bioloģiskās daudzveidības monitoringa piemērus. Nosauc piecus saimnieciskās darbības veidus, kas ietekmē dabas un klimata pārmaiņas. Aprēķina ekoloģiskās pēdas nospiedumu.	Izskaidro cilvēka saimnieciskās darbības veidus, kas ietekmē bioloģiskās daudzveidības pamatnosacījumus. Izskaidro dzīvības procesu daudzveidību, saskatot to vienojošās likumsakarības. Skaidro Latvijas floras un faunas aizsargājamo sugu nozīmi ekosistēmā. Raksturo Latvijas invazīvo augu un dzīvnieku sugu ietekmi uz vietējo ekosistēmu. Pamato ar pieciem piemēriem saimnieciskās darbības priekšrocības un trūkumus īpaši aizsargājamās dabas teritorijās Analizē piecus bioloģiskās daudzveidības monitoringa piemērus. Novērtē saimnieciskās darbības veidu (vismaz piecu) ietekmi uz dabas un klimata pārmaiņām – kā saimnieciskā darbība var ietekmēt apkārtējo vidi. Izskaidro ekoloģiskās pēdas nospieduma rezultātus.

4. Spēj: analizēt informāciju par efektīvu energoresursu izmantošanu. Zina: atjaunojamo energoresursu veidus. Izprot: atjaunojamo energoresursu izmantošanas iespējas saimniekošanā un sadzīvē, fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi, energoefektivitātes nozīmi mūsdienās.	15% no moduļa kopējā apjoma	Vispārēji skaidro kaitējumus, ko videi rada fosilās enerģijas izmantošana. Izvērtē fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi. Vispārīgi raksturo videi draudzīgu enerģiju. Nosauc piecus piemērus, kā saimniekošanā un sadzīvē izmanto atjaunojamus energoresursus. Identificē iekārtas, uz kurām attiecas energoefektivitātes marķējums.	Analizē kaitējumus, ko videi rada fosilās enerģijas izmantošana. Analizē fosilās enerģijas izmantošanas ietekmi uz vidi. Raksturo videi draudzīgas enerģijas veidus, to izmantošanas iespējas saimniekošanā un sadzīvē. Izskaidro, kā pēc energoefektivitātes marķējuma izvēlēties iekārtas un instrumentus darbam un sadzīvei ar iespējami mazāku enerģijas patēriņu.
5. Spēj: šķirot atkritumus, ievērojot videi draudzīgas apsaimniekošanas pamatprincipus. Zina: atkritumu veidus un videi draudzīgu to apsaimniekošanu; videi draudzīgus sadzīves atkritumu likvidēšanas pasākumus un ieguvumus. Izprot: atkritumu šķirošanas nepieciešamību, atkritumu rašanos sadzīvē un ražošanā.	10% no moduļa kopējā apjoma	Nosauc galvenos atkritumu veidus (mājsaimniecības, rūpnieciskie, speciālie, bīstamie, inertie u.c.), minot trīs piemērus no katra veida, t.sk. otrreizējās pārstrādes atkritumus. Risina atkritumu šķirošanas uzdevumus. Nosauc galvenos atkritumu radītos kaitējumus videi savā pilsētā vai pagastā. Uzskaita piecus videi draudzīgus atkritumu likvidēšanas un utilizēšanas piemērus. Atpazīst sadzīves atkritumu veidus, bīstamos un ražošanas atkritumus. Izskaidro jēdziena "ilgtspējīga atkritumu apsaimniekošana" būtību.	Raksturo galvenos atkritumu veidus (mājsaimniecības, rūpnieciskie, speciālie, bīstamie, inertie u.c.) un otrreizējās pārstrādes atkritumus. Risina atkritumu šķirošanas uzdevumus. Izskaidro un ar piemēriem pamato atkritumu radītos kaitējumus videi savā pilsētā vai pagastā. Izvērtē iedzīvotāju atkritumu likvidēšanas un utilizēšanas iespējas videi draudzīgā veidā. Novērtē sadzīves atkritumu veidus, pamatojoties uz to lietderīgu izmantošanu, identificē bīstamos un ražošanas atkritumus. Pamato ilgtspējīgas atkritumu apsaimniekošanas nepieciešamību.
6. Spēj: ievērot veselīga uztura pamatprincipus dzīvildzes nodrošināšanai. Zina: jēdzienu "cilvēkam veselīga pārtika", "bioloģiskā pārtika", "ģenētiski modificēta pārtika", "E vielas" u.c. skaidrojumu, to būtiskās pazīmes un/vai atšķirības. Izprot: veselīga uztura nozīmi dzīvildzes nodrošināšanā.	15% no moduļa kopējā apjoma	Atšķir organismam nepieciešamās uzturvielas un pārtikas piedevas. Identificē bioloģiski un industriāli ražotās pārtikas atšķirības. Nosauc E vielu iedalījumu un vismaz piecas E vielas, vispārīgi raksturo to ietekmi uz cilvēka veselību. Raksturo praktiski izmantojamus ekomarķējumus.	Izskaidro organismam nepieciešamo uzturvielu un pārtikas piedevu atšķirības. Novērtē atšķirības starp bioloģisko un industriāli ražoto pārtiku. Analizē E vielu iedalījumu, detalizēti raksturo vismaz trīs E vielas no katras grupas, izvērtē zināmākās E vielas uzturā. Analizē un raksturo ekomarķējumus un prot izvēlēties atbilstošākos konkrētai situācijai.

Programmas īstenošanai obligāti nepieciešamie materiālie līdzekļi

Nr.p.k.	Materiālie līdzekļi	Daudzums
1. Tehnoloģiskās iekārtas un darba instrumenti		
1.1.	Datori ar lietojumprogrammām un pieslēgumu internetam	1 katram izglītojamajam
1.2.	Multimediju projektors un ekrāns	1 uz grupu
1.3.	Printeris, kopētājs, skeneris (vai "viss vienā")	1 uz grupu
1.4.	Mācību darbnīca vai konditorejas cehs izstrādājumu ražošanai ar nepieciešamajām tehnoloģijām (mīklas mīcītāju, raudzēšanas kameru, krāsni, maizes kastēm, plauktiem, paletēm u.c.), aprīkojumu (pārtikas ražošanai piemērotiem galdiem, svāriem, formām, traukiem, nažiem, dēļiņiem, sietiem, špakteliņiem u.c.) un mērinstrumentiem/iekārtām (termometriem, svāriem u.c.)	1 uz grupu
1.5.	Ķīmijas laboratorija ar aprīkojumu tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas darbību efektivitātes pārbaudei	Vismaz 10 darba vietas
1.6.	Profesionāli iekārtotas maizes ražošanas uzņēmuma ražošanas telpas (tehnoloģiskās iekārtas, noliktavas u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
1.7.	Profesionāli aprīkota mācību telpa prakses pārbaudījuma organizēšanai (datortehnika u.c.)	1 uz grupu
1.8.	Konditorejas darba galdi, plītis, virsmas, mikseri, maisītāji u.c.	Atbilstoši programmas īstenošanai
2. Materiāli, paligmateriāli u.tml.		
2.1.	Tāfele ar rakstāmpiederumiem	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.2.	Biroja un kancelejas materiāli (mapes, plastikāta vāciņi, dokumentu kabatiņas, pildspalvas, dažādas formas un izmēra papīri, dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.3.	Uzskates un izdales līdzekļi un/vai materiāli (tematiskie plakāti, izdales materiāli, foto/video/audio u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.4.	Aktuālā un uzziņu periodika (mācību grāmatas, literatūra, periodika u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.5.	Dažādas formiņas	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.6.	Darba formas un apavi, cimdi, galvassegas	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.7.	Tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi un aprīkojums, individuālie aizsardzības līdzekļi	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.8.	Tematiskās filmas	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.9.	Telpu uzkopšanas komplekts	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.10.	Drošības tehnikas instruktāžas	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.11.	Darba drošības un ugunsdrošības instruktāžas reģistrācijas žurnāli	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.12.	Kancelejas preces (dažādas formas un izmēra papīri (t.sk. cepampapīrs), dažādi rakstāmpiederumi u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.13.	Uzskates līdzekļi (tematiskie plakāti, izdales materiāli, tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, aktuālā periodika u.c.)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.14.	Uzņēmuma dokumentu veidlapas – tehnoloģiskās kartes, kalkulācijas kartes, pavadzīmes (komplekti)	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.15.	Izejvielas konditorejas izstrādājumu gatavošanai	Atbilstoši programmas īstenošanai

2.16.	Papīrs, šķēres, uzgaļi, līmes un līmlentes	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.17.	Uzgaļi konditorejas maisiņiem, maisiņi	Atbilstoši programmas īstenošanai
2.18.	Pirmās palīdzības aptieciņa	Atbilstoši programmas īstenošanai

DARBĪBAS PROGRAMMAS "IZAUGSME UN NODARBINĀTĪBA" VALSTS IZGLĪTĪBAS SATURA CENTRA ESF PROJEKTS "PROFESIONĀLĀS IZGLĪTĪBAS IESTĀŽU EFEKTĪVA PĀRVALDĪBA UN PERSONĀLA KOMPETENCES PILNVEIDE" (VIENOŠANĀS NR. 8.5.3.0/16/I/001)

Aprobācijas koordinatore: Solvita Siliņa