SASKAŅOTS
Profesionālās izglītības un nodarbinātības
trīspusējās sadarbības apakšpadomes
2026. gada 14.oktobra sēdē, protokols Nr. 5

PROFESIJAS STANDARTS
PĀRTIKAS PRODUKTU RAŽOŠANA

PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS
SALDUMU UN ŠOKOLĀDES IZSTRĀDĀJUMU RAŽOŠANAS TEHNIĶIS

<table>
<tr><th colspan="2">1. Profesionālās kvalifikācijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis, prasības izglītībai</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis</td><td>Kvalifikācijas līmenis:
Ceturtais profesionālās kvalifikācijas līmenis (4. PKL)</td></tr>
<tr><td>Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību:
Specifisku prasību nav</td></tr>
<tr><th colspan="2">2. Profesionālās kvalifikācijas daļas un profesionālās kvalifikācijas prasības attiecībā uz specializāciju un saistītu profesionālo kvalifikāciju</th></tr>
<tr><td colspan="2">Prasības attiecībā uz darba tirgū atpazīstamu kvalifikācijas daļu:
Nav</td></tr>
<tr><td colspan="2">Profesionālās kvalifikācijas specializācijas:
Nav.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Saistītās profesionālās kvalifikācijas, kvalifikācijas līmenis:
Pārtikas produktu ražošanas tehniķis, 4. PKL</td></tr>
<tr><th colspan="2">3. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu kopsavilkums</th></tr>
<tr><td colspan="2">Profesionālās kvalifikācijas apraksts:
Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis ir specializācija Pārtikas produktu ražošanas tehniķa kvalifikācijai.
Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis veic un uzrauga saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskos procesus, sagatavo un uzrauga tehnoloģisko iekārtu darbību, ražošanas procesa un produktu kvalitātes rādītājus, ievērojot receptūras, tehnoloģiskās instrukcijas, pārtikas nekaitīguma, higiēnas un darba drošības prasības.
Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis var strādāt saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas uzņēmumos, šokolādes darbnīcās, konditorejas cehos vai citos pārtikas aprites uzņēmumos.

Profesionālās kvalifikācijas reglamentācija, papildu prasības:
Nav
Uz saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķa kvalifikāciju attiecināmi Pārtikas produktu ražošanas tehniķa kvalifikācijas pienākumi un uzdevumi.
Profesionālās kvalifikācijas pienākumi un uzdevumi:
3.1. Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošana:</td></tr>
</table>

3.1.1. novērtēt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu atbilstību noteiktajai specifikācijai; 3.1.2. veikt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu pirmapstrādi; 3.1.3. ražot dažādas sarežģītības saldumus un šokolādes izstrādājumus; 3.1.4. uzraudzīt un novērtēt saldumu un šokolādes izstrādājumu kvalitātes rādītājus; 3.1.5. iesaiņot un/vai iepakot gatavos saldumus un šokolādes izstrādājumus; 3.1.6. veikt saldumu un šokolādes izstrādājumu marķēšanu un marķējuma pārbaudi; 3.1.7. uzglabāt saldumus, šokolādes izstrādājumus un to starpproduktus atbilstoši noteiktajiem uzglabāšanas režīmiem.

4. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā PROFESIONĀLĀ kompetence (profesionālo zināšanu, prasmju, patstāvības un atbildības kopums)					
Nr.p.k.	**Uzdevumi**	**Prasmes**	**Profesionālās zināšanas**	**Kompetence (kvalifikācijas līmenis)**	
Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošana					
4.1.	Novērtēt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu atbilstību noteiktajai specifikācijai un pavaddokumentiem.	Sensori novērtēt saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanā izmantoto izejvielu atbilstību noteiktajiem kvalitātes kritērijiem.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Atbilstības deklarācijas un kvalitātes sertifikāta saturs. <u>Izpratnes līmenī:</u> Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanā izmantoto izejvielu un citu sastāvdaļu veidi un raksturojums. Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanā izmantoto izejvielu ķīmiskais sastāvs un fizikāli ķīmiskās īpašības un specifika. Izejvielu kvalitātes rādītāju ietekme uz saldumu un šokolādes izstrādājumu kvalitāti. Ražošanā izmantotajām izejvielām raksturīgie alergēni un to kontroles principi. <u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu kvalitātes rādītāji. Saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu sensorās kvalitātes novērtēšanas kritēriji. Saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu uzglabāšanas režīmi. FIFO/FEFO principu ievērošana. Temperatūras un mitruma zonu izvēle noliktavās/ zonās.	Spēja novērtēt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu atbilstību noteiktiem kvalitātes rādītājiem un specifikācijai un pavaddokumentiem.	LKI 4. līmenis
		Atlasīt saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanā izmantoto izejvielu paraugus kvalitātes kontrolei.		Spēja patstāvīgi, droši un higiēniski izvietot saldumu un šokolādes ražošanas izejvielas tām paredzētajās noliktavās.	LKI 4. līmenis
		Novērtēt saņemto izejvielu atbilstību noteiktajai specifikācijai.			
		Veikt korektīvās darbības neatbilstības gadījumā.			
		Novietot saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielas tām paredzētajās noliktavās/zonās, novēršot to bojāšanos un savstarpējo piesārņojumu saskaņā ar uzņēmuma procedūrām.			

4.2.	Veikt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu pirmapstrādi.	Veikt izejvielu mehānisko pirmapstrādi - šķirošanu, svešķermeņu atdalīšanu, drupināšanu, sijāšanu, malšanu, berzšanu u.c. Veikt izejvielu termisko pirmapstrādi - grauzdēšanu, kausēšanu, sildīšanu u.c. Svērt un dozēt pirmapstrādātās izejvielas atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai. Uzraudzīt izejvielu izmaiņas pirmapstrādes procesā un novērtēt to atbilstību tehnoloģiskajai instrukcijā noteiktajiem kvalitātes un nekaitīguma rādītājiem.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Izejvielu izmaiņas mehāniskās un termiskās pirmapstrādes laikā. Pirmapstrādes procesu ietekme uz izejvielu īpašībām. <u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu mehāniskās pirmapstrādes paņēmieni - šķirošana, svešķermeņu atdalīšana, drupināšana, sijāšana, malšana, berzšana u.c. Izejvielu termiskās pirmapstrādes paņēmieni -grauzdēšana, kausēšana, sildīšana u.c. Svēršanas un dozēšanas principi un paņēmieni. Pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojums un to pielietojums. Izejvielu pirmapstrādes tehnoloģiskās instrukcijas un noteiktie procesa parametri.	Spēja veikt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši receptūrai, ražošanas tehnoloģiskai instrukcijai manuāli un/vai ar tehnoloģiskajām iekārtām un aprīkojumu.	LKI 4. līmenis
4.3.	Ražot dažādas sarežģītības saldumus un šokolādes izstrādājumus.	Sagatavot saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanai nepieciešamās tehnoloģiskās iekārtas atbilstoši konkrētajam ražošanas procesam. Sagatavot dažādu saldumu un šokolādes izstrādājumu masas, pildījumus un citas sastāvdaļas atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai. Formēt izstrādājumus manuāli un/vai ar tehnoloģiskajām iekārtām, pielietojot dažādus paņēmienus: - rotēšana; -valcēšana; -atliešana dažādās formās;	<u>Priekšstata līmenī:</u> Kakao produktu iegūšana no kakao pupām. Saldumu un šokolādes izstrādājumu galvenās grupas, veidi un raksturojums. <u>Izpratnes līmenī:</u> Temperēšanas indekss. Mitrums un temperatūra ražošanas telpās. Cukura šķīdumu īpašības, karamelizācijas un kristalizācijas procesi. Cukura masu veidošana, želēšanas un putošanas procesi; pektīna, želatīna, agara un citu struktūru veidojošo vielu īpašības.	Spēja sagatavot receptūras maisījumus, ievērojot saldumu un šokolādes izstrādājumu veida tehnoloģisko instrukciju. Spēja veikt saldumu un šokolādes izstrādājumu formēšanu, temperēšanu, glazēšanu un citus apstrādes procesus. Spēja ražot dažādu veidu saldumus un šokolādes izstrādājumus, ievērojot receptūras, ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas.	LKI 4. līmenis LKI 4. līmenis LKI 4. līmenis

		-ekstrudēšana; -depozitēšana; -"viena gājiena" formēšana (one-shot) u.c.	Kakao masas, kakao sviesta un kakao pulvera īpašības; šokolādes kristalizācijas un temperēšanas pamatprincipi. Augļu un ogu izejvielu fizikāli ķīmiskās īpašības, cukura, skābju un želējošo vielu mijiedarbība. Riekstu un sēklu fizikāli ķīmiskās īpašības. Grauzdēšanas ietekme uz produkta kvalitāti un tauku oksidēšanās procesi. Šokolādes, šokolādes izstrādājumu un izstrādājumu no konditorejas masām ar augu taukiem ražošanas tehnoloģijas. <u>Lietošanas līmenī:</u> Receptūras maisījumu sagatavošanas tehnoloģiskie paņēmieni – maisīšana, valcēšana, konšēšana, plastificēšana, malšana, smalcināšana, putošana u.c. Temperēšanas process manuāli un ar tehnoloģiskām iekārtām. Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanā izmantotie termiskās apstrādes veidi un režīmi. Šokolādes izstrādājumu no šokolādes un masām ar konditorejā izmantotajiem augu taukiem ražošanas tehnoloģiskās instrukcijas. Dažādu saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehnoloģijas un specifiskie procesa parametri.		
		Veikt šokolādes temperēšanu manuāli un/vai ar tehnoloģiskām iekārtām.			
		Veikt starpproduktu un izstrādājumu apstrādi - glazēšanu, ripināšanu, pūderēšanu, dražēšanu, dekorēšanu u.c.			
		Ražot saldumus: zefīrus, karameles, marcipānus, dražejas, pastilas, marmelādes, īrisus, želejkonfektes, austrumu saldumus, šerbetus, halvas, saldās uzkodas (graudaugu batoniņus) u.c.			
		Ražot šokolādes izstrādājumus un izstrādājumus no konditorejas masām ar augu taukiem atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai.			
		Ražot dažādu veidu šokolādi, šokolādes izstrādājumus, pralinē, nugātu, riekstu un sēklu izstrādājumus atbilstoši receptūrai un tehnoloģiskajai instrukcijai.			
4.4.	Uzraudzīt un novērtēt konkrētus saldumu un šokolādes izstrādājumu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus.	Uzraudzīt saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskos parametrus.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskie parametri un to ietekme uz produkta kvalitāti.	Spēja uzraudzīt un novērtēt saldumu un šokolādes izstrādājumu kvalitātes un nekaitīguma rādītājus atbilstoši tehnoloģiskajām instrukcijām.	LKI 4. līmenis

		Uzraudzīt izstrādājuma kvalitātes un nekaitīguma rādītājus visos ražošanas posmos. Veikt pierakstus izstrādājuma kvalitātes un nekaitīguma izsekošanai. Uzraudzīt izstrādājuma svaru visos ražošanas posmos. Sensori novērtēt gala saldumu un šokolādes izstrādājumu kvalitātes rādītājus.	Temperatūras un mitruma ietekme uz saldumu un šokolādes izstrādājumu kvalitāti un nekaitīgumu. Dažādu saldumu un šokolādes izstrādājumu kvalitātes un nekaitīguma rādītāji un to izmaiņas ražošanas laikā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Saldumu un šokolādes izstrādājumu tehnoloģisko parametru kontroles metodes. Saldumu un šokolādes izstrādājumu sensorās kvalitātes novērtēšanas kritēriji un metodes.	Spēja sekot produktu kvalitātes un nekaitīguma rādītāju izmaiņām ražošanas laikā un sensori novērtēt gala izstrādājuma kvalitātes rādītājus.	LKI 4. līmenis
4.5.	Iesaiņot un/vai iepakot gala saldumus un šokolādes izstrādājumus.	Sagatavot iepakošanas un iesaiņošanas tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu. Veikt izstrādājuma iesaiņošanu/iepakošanu manuāli vai ar tehnoloģiskām iekārtām. Veidot iepakojumu no sagatavēm atbilstoši izstrādātajiem paraugiem. Novērtēt saldumu un šokolādes izstrādājumu iepakojuma atbilstību noteiktajām prasībām.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Saldumu un šokolādes izstrādājumu iesaiņošanas un iepakošanas iekārtu darbības principi. Saldumu un šokolādes izstrādājumu iepakošanai izmantoto materiālu īpašības un piemērotība dažādiem izstrādājumu veidiem. <u>Lietošanas līmenī:</u> Iesaiņošanas un iepakošanas iekārtu lietošana atbilstoši saldumu un šokolādes izstrādājumu veidam. Iesaiņošanas un iepakošanas paņēmieni dažādiem saldumu un šokolādes izstrādājumu veidiem.	Spēja iesaiņot un/vai iepakot gala saldumus un šokolādes izstrādājumus, izmantojot izstrādājuma veidam atbilstošus iepakojuma materiālus, iekārtas un darba paņēmienus.	LKI 4. līmenis
4.6.	Veikt saldumu un šokolādes izstrādājumu marķēšanu un marķējuma pārbaudi.	Lietot marķēšanas iekārtas atbilstoši izstrādājuma un iepakojuma veidam. Marķēt saldumus un šokolādes izstrādājumus manuāli vai ar marķēšanas iekārtām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu marķēšanas prasības. Marķēšanas procesa dokumentācija. Marķēšanas tehnoloģisko iekārtu darbības.	Spēja veikt saldumu un šokolādes izstrādājumu marķēšanu un marķējuma pārbaudi atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	LKI 4. līmenis

		Pārbaudīt marķējumā norādītās informācijas atbilstību normatīvo aktu prasībām un saldumu un šokolādes izstrādājuma veidam. Reģistrēt kontroles rezultātus kvalitātes un nekaitīguma pierakstos.	Marķēšanas procesa veikšana -fasēšanas līnija vai manuāli (ekskluzīviem/mazu partiju produktiem) Marķējuma informācija regulāra pārbaude u.c.		
4.7.	Uzglabāt saldumus, šokolādes izstrādājumus un to starpproduktus atbilstoši noteiktajiem uzglabāšanas režīmiem.	Uzglabāt saldumus, šokolādes izstrādājumus un to starpproduktus atbilstoši tehnoloģiskajā instrukcijā noteiktajiem uzglabāšanas režīmiem. Dokumentēt uzglabāšanas procesu. Uzraudzīt uzglabāšanas apstākļus (temperatūra, gaisa relatīvais mitrums). Novērtēt saldumu, šokolādes izstrādājumu un starpproduktu kvalitātes izmaiņas uzglabāšanas laikā.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Uzglabāšanas telpu mikroklimata nodrošināšanas. <u>Izpratnes līmenī:</u> Uzglabāšanas noteikumi. Temperatūras un relatīvā gaisa mitruma ietekme uz saldumu, šokolādes izstrādājumu un to starpproduktu kvalitāti. Saldumu un šokolādes izstrādājumu kvalitātes izmaiņas un bojāšanās riski uzglabāšanas laikā. <u>Lietošanas līmenī:</u> Temperatūras un gaisa mitruma režīmi. Uzglabāšanas apstākļu kontroles paņēmieni.	Spēja uzglabāt saldumus, šokolādes izstrādājumus un to starpproduktus atbilstoši noteiktajiem uzglabāšanas režīmiem. Spēja kontrolēt saldumu, šokolādes izstrādājumu un to starpproduktu kvalitāti ietekmējošos apstākļus uzglabāšanas laikā\ uzņēmuma noliktavās.	LKI 4. līmenis LKI 4. līmenis

Vispārīga informācija	
Iesniedzējs	Lauksaimniecības un pārtikas nozares ekspertu padome
Iesniegums	13.05,2026 Nr. 1.-6.2/26/2303
Nozares ekspertu padomes, nozares ministrijas vai tās deleģētas institūcijas vai piesaistīto nozares ekspertu atzinums	Lauksaimniecības un pārtikas nozares ekspertu padome 25.09.2026
Saskaņojums PINTSA	14.10.2026
Iepriekš saskaņotā redakcija	nav