

**APSTIPRINĀTS**  
**ar Izglītības un zinātnes ministrijas**  
**2001. gada 12. marta**  
**rīkojumu Nr. 145**

## **PROFESIJAS STANDARTS**

**Reģistrācijas numurs PS 0002**

**Profesija**

**Konditors**

**Kvalifikācijas līmenis**

**2**

**Nodarbinātības apraksts**

**Konditors sagatavo izejvielas darbam, gatavo rauga un bezrauga mīklas, to izstrādājumus, pildījumus un apdares pusfabrikātus, noformē konditorejas izstrādājumus. Konditors strādā konditorejas cehos un ēdināšanas uzņēmumos, kur gatavo konditorejas izstrādājumus.**

## Pienākumi un uzdevumi

Pienākums	Uzdevumi
1. Sagatavot izejvielas ražošanas procesam	1.1 Saņemt izejvielas no noliktavas; 1.2 Noteikt izejvielu kvalitāti organoleptiski; 1.3 Ievērot izejvielu uzglabāšanas higiēniskos režīmus un termiņus; 1.4 Veikt izejvielu pirmapstrādi.
2. Gatavot rauga un bezrauga mīklas izstrādājumus	2.1 Sagatavot mīklas un pildījumus; 2.2 Veidot mīklu izstrādājumus; 2.3 Cept, ievērojot temperatūras režīmus;
3. Gatavot apdares pusfabrikātus	3.1 Gatavot krēmus; 3.2 Gatavot sīrupus un pomādi; 3.3 Gatavot glazūras; 3.4 Veidot plastiskās masas un šokolādes rotājumus; 3.5 Gatavot želejas rotājumus.
4. Noformēt konditorejas izstrādājumus	4.1 Pielietot noformēšanas pamatprincipus; 4.2 Izmantot dekorējošos elementus no plaucētās mīklas un olbaltummasas; 4.3 Izmantot sausos apdares materiālus (drumslas, riekstus, pūdercukuru); 4.4 Veidot krēmu un zīmēšanas masu rakstus 4.5 Izmantot jaunākās tendences rotājumu veidošanā un konditorejas izstrādājumu noformēšanā.
5. Veikt ražošanas dokumentācijas uzskaiti	5.1 Sastādīt receptūras (tehnoloģiskās kartes); 5.2 Veikt konditorejas izstrādājumu kalkulāciju; 5.3 Noformēt preču pieņemšanas un realizācijas dokumentus.
6. Ievērot sanitārijas un higiēnas noteikumus	6.1 Ievērot personīgo higiēnu; 6.2 Ievērot darba higiēnas noteikumus; 6.3 Ievērot uztura higiēnas noteikumus; 6.4 Sniegt pirmo palīdzību nelaimes gadījumos.
7. Ievērot darba aizsardzības noteikumus	7.1 Ievērot darba drošības noteikumus; 7.2 Ievērot elektrodrošības noteikumus; 7.3 Ievērot ugunsdrošības noteikumus; 7.4 Ievērot ekspluatācijas noteikumus, strādājot ar konditorejas aprīkojumu.
8. Ievērot saskarsmes pamatprincipus	8.1 Ievērot saskarsmes lomu grupas darbā; 8.2 Ievērot uzvedības noteikumu un normas; 8.3 Risināt konfliktsituācijas.
9. Pilnveidot profesionālo kvalifikāciju	9.1 Pašizglītoties; 9.2 Piedalīties semināros unursos; 9.3 Piedalīties pieredzes apmaiņā.

### Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi

Organizatoriskie – darbs veicams patstāvīgi, ievērojot vecākā konditora vai meistara norādījumus;  
Bioloģiskie – ievērot bioloģiski aktīvo vielu lietošanas noteikumus;  
Ķīmiskie – ievērot sertificēto mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu lietošanu.

Īpašās prasības uzdevumu veikšanai - nav

## Prasmes

Kopīgās prasmes	Specifiskās prasmes profesijā	Vispārējās prasmes/spējas
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ievērot sanitāri higiēniskās normas;</li> <li>Ekspluatēt un apkopot nepieciešamo aprīkojumu;</li> <li>Saudzēt apkārtējo vidi;</li> <li>Noteikt izejvielu kvalitāti;</li> <li>Ievērot izstrādājumu kvalitātes prasības;</li> <li>Ievērot produktu realizācijas termiņus;</li> <li>Ievērot darba drošības noteikumus;</li> <li>Ievērot ugunsdrošības noteikumus;</li> <li>Ievērot produktu kvalitātes un saglabāšanas faktoros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Orientēties konditorejas izstrādājumu receptūrās;</li> <li>Veikt ražošanas uzskaiti;</li> <li>Noteikt izejvielu un pusfabrikātu kvalitāti;</li> <li>Sagatavot izejvielas un pusfabrikātus ražošanas procesam;</li> <li>Gatavot konditorejas izstrādājumu mīklu pusfabrikātus;</li> <li>Gatavot pildījumus un apdares pusfabrikātus;</li> <li>Ievērot produktu termiskās apstrādes prasības;</li> <li>Gatavot un noformēt dažādas sarežģītības pakāpes konditorejas izstrādājumus;</li> <li>Strādāt ar konditorejas aprīkojumu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Komunicēties;</li> <li>Strādāt komandā;</li> <li>Piemēroties dažādām situācijām;</li> <li>Strādāt patstāvīgi;</li> <li>Risināt problēmas;</li> <li>Pašizglītoties;</li> <li>Ievērot uzvedības kultūru.</li> </ul>

## Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	priekšstats	izpratne	pielietošana
Latviešu valoda			
Svešvalodas	franču	Angļu, vācu vai krievu	Vācu, angļu vai krievu
Saskarsme			
Matemātika			
Fizikas pamati			
Ķīmijas pamati			
Vides mācība			
Informātika			
Vēsture			
Ekonomikas pamati			
Uzņēmējdarbības pamati			
Marketinga pamati			
Konditorejas izstrādājumu tehnoloģija			
Pārtikas preču zinības			
Noliktavu darba organizācija			
Kalkulācija un uzskaitē			
Ražošanas organizācija konditorejā			

Konditorejas aprīkojums			
Sanitārija un higiēna			
Pirmās palīdzības sniegšana nelaiemes gadījumos			
Speciālā zīmēšana			

**Profesijas standarta izstrādes darba grupas sastāvs:**

- Aija Gunta Rozenkopfa, Rīgas tirdzniecības un kulinārijas skolas, Amatniecības kameras konditors-meistars
- Vija Kalniņa, SIA “Pērse LLK”
- Gunta Briede, Jelgavas amatu skola, Amatniecības kameras konditors - meistars
- Ligita Svirido, SIA “Vērdiņš”
- Lidija Šakalīna, SIA “NOKROKOA, Rīgas Domes kafejnīcas ražošanas vadītāja

**Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās sadarbības apakšpadomes eksperti:**

- Santa Boka, Latvijas viesnīcu un restorānu asociācijas izpilddirektore

**Konsultanti:**

- Albertīne Straupe, SIA “Cepumiņš”
- Rita Sardiko, Daugavpils tirdzniecības skola
- Gunta Stepanova, Skrundas arodvidusskola
- Sandra Bidzāne, Profesionālās izglītības centrs

## 1. pielikums

### Paskaidrojumi konditora pienākumiem un uzdevumiem

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot sāļos, saldus pildījumus un krēmu, apdares pusfabrikātus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot sāļos pildījumus – speķa, gaļas, kāpostu, sēņu u.c.;</li> <li>• Gatavot saldus pildījumus – ābolu, rabarberu, biezpiena, riekstu, augļu masas, ievārījumus u.c.;</li> <li>• Gatavot cukura sīrupu, pomādi;</li> <li>• Gatavot krēmus – sviesta, krējuma, vārītos, olbaltumu u.c.;</li> <li>• Izmantot augļus, riekstus, ogas apdares pusfabrikātu gatavošanā;</li> <li>• Gatavot želeju no želatīna un agara.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot rauga mīklas un tās izstrādājumus:</li> <li>• Gatavot rauga mīklas bez ierauga;</li> <li>• Gatavot rauga mīklas ar ieraugu;</li> <li>• Gatavot kārtaino rauga mīklu;</li> <li>• Raudzēšana;</li> <li>• Veidošana;</li> <li>• Cepšanas režīmu ievērošana;</li> <li>• Kvalitātes prasības.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot izstrādājumus no rauga mīklas:</li> <li>• Smalkmaizītes;</li> <li>• Pīrādziņus, pīrāgus;</li> <li>• Plātsmaizes (atklātās, slēgtās, pusslēgtās);</li> <li>• Ruletēs;</li> <li>• Kliņģerus;</li> <li>• Kēksus;</li> <li>• Taukos ceptos izstrādājumus;</li> <li>• Latviešu nacionālos izstrādājumus (medus rausi, sklandu rausi).</li> <li>• Gatavot kārtainās rauga mīklas izstrādājumus.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot smilšu mīklas un tās izstrādājumus:</li> <li>• Gatavot smilšu mīklas;</li> <li>• Veidošana;</li> <li>• Cepšanas režīmu ievērošana;</li> <li>• Kvalitātes prasības.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot smilšu mīklas izstrādājumus:</li> <li>• Cepumus;</li> <li>• Kūkas “Groziņi”;</li> <li>• Plākšņu kūkas;</li> <li>• Deserta kūkas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot kārtainās bezrauga mīklas un tās izstrādājumus:</li> <li>• Gatavot bezrauga (lapu) mīklu;</li> <li>• Veidošana;</li> <li>• Cepšanas režīmu ievērošana;</li> <li>• Kvalitātes prasības.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot izstrādājumus no kārtainās mīklas:</li> <li>• Pīrādziņus ar dažādiem pildījumiem;</li> <li>• Ābolus mīklā;</li> <li>• Ķīmeņu standziņas;</li> <li>• Siera standziņas;</li> <li>• Mēlītes, austiņas, bantītes;</li> <li>• Volovāni u.c.izstrādājumi;</li> <li>• Kūkas (ābolkūkas, Napoleona kūkas, trubiņas u.c.).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot piparkūku mīklas un tās izstrādājumus:</li> <li>• Gatavot piparkūku mīklu;</li> <li>• Veidošana;</li> <li>• Cepšanas režīmu ievērošana;</li> <li>• Kvalitātes prasības.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veidot piparkūku apdari;</li> <li>• Gatavot piparkūku mīklas izstrādājumus:</li> <li>• Sīkās piparkūkas;</li> <li>• Gabalizstrādājumus jeb figurālās piparkūkas;</li> <li>• Mīkstās piparkūkas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot olbaltummasas un mandeļmasas un to izstrādājumus:</li> <li>• Gatavot olbaltummasu;</li> <li>• Gatavot mandeļmasu;</li> <li>• Veidošana;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noformēt olbaltummasas un mandeļmasas izstrādājumus;</li> <li>• Gatavot olbaltummasas izstrādājumus:</li> <li>• Cepumi “meringi”;</li> <li>• “Bizē” kūkas.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cepšanas režīmu ievērošana;</li> <li>• Kvalitātes prasības.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot mandeļmasas izstrādājumus:</li> <li>• Cepumus;</li> <li>• “Krakovkūkas”.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot plaucēto mīklu un to izstrādājumus:</li> <li>• Gatavot plaucēto mīklu;</li> <li>• Veidošana;</li> <li>• Cepšanas režīmu ievērošana;</li> <li>• Kvalitātes prasības.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veidot plaucētās mīklas izstrādājumus, izmantojot konditorejas maisījumus un uzgaļus:</li> <li>• Gredzenus;</li> <li>• Eklerkūkas;</li> <li>• Kūkas “Vecrīga”;</li> <li>• Siera lodītes;</li> <li>• Kūkas ar putukrējumu.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot biskvīta mīklas un to izstrādājumus:</li> <li>• Gatavot biskvīta mīklu pēc aukstā paņēmiņa;</li> <li>• Gatavot biskvīta mīklu pēc siltā paņēmiņa;</li> <li>• Gatavot biskvīta mīklas atvasinājumus (šokolādes, sviesta, riekstu u.c. biskvītus);</li> <li>• Veidošana;</li> <li>• Cepšanas režīmu ievērošana;</li> <li>• Kvalitātes prasības.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot biskvīta mīklas izstrādājumus:</li> <li>• Grietzās biskvīta kūkas;</li> <li>• Rolbiskvīta (biskvīta ruletes) ar putukrējumu, augļiem, krēmu, ievārījumu u.c. pildījumiem;</li> <li>• Sviesta biskvīta izstrādājumus – kēksus (ar un bez ķīmiskajiem irdinātājiem).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot un noformēt tortes:</li> <li>• Sagatavot pusfabrikātus;</li> <li>• Noformēt;</li> <li>• Uzglabāt;</li> <li>• Ievērot transportēšanas noteikumus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gatavot tortes:</li> <li>• Biskvīta mīklas tortes;</li> <li>• Smilšu mīklas tortes;</li> <li>• Kārtainās bezrauga mīklas tortes;</li> <li>• Olbaltummasas tortes;</li> <li>• Kombinētās tortes.</li> <li>• Noformēt tortes:</li> <li>• Izmantot rakstu veidošanas tehnikas;</li> <li>• Saskaņot krāsas;</li> <li>• Gatavot glazūras (olbaltuma, šokolādes, pomādes u.c.);</li> <li>• Gatavot plastiskos rotājumus (želatīna – pūdercukura, piena pulvera, marcipāna u.c.);</li> <li>• Gatavot noformēšanas elementus (no šokolādes, no plaucētās mīklas, no olbaltummasas);</li> <li>• Gatavot sausos apdares materiālus (drumstalas, riekstus, pūdercukuru);</li> <li>• Veidot krēma rakstus uz kūkām un tortēm.</li> </ul>