

APSTIPRINĀTS
ar Izglītības un zinātnes ministrijas
2001. gada 19. oktobra
rīkojumu Nr. 587

PROFESIJAS STANDARTS

Reģistrācijas numurs PS 0023

Profesija

Konditora palīgs

Kvalifikācijas līmenis

1

Nodarbinātības apraksts

Konditora palīgs sagatavo izejvielas darbam, gatavo vienkāršākos rauga mīklas izstrādājumus, smilšu mīklas cepumus, sagatavo sāļos pildījumus un apdares sausos pusfabrikātus. Konditora palīgs strādā konditorejas cehos un ēdināšanas uzņēmumos, kur gatavo konditorejas izstrādājumus.

Pienākumi un uzdevumi

Pienākums		Uzdevumi	
1.	Sagatavot izejvielas ražošanas procesam	1.1.	noteikt izejvielu kvalitāti organoleptiski;
		1.2.	veikt izejvielu pirmapstrādi.
2.	Gatavot rauga un smilšu mīklas izstrādājumus	2.1.	sagatavot mīklas
		2.2.	sagatavot sāļos un saldus pildījumus;
		2.3.	veidot rauga mīklas pīrādziņus, plātsmaizes un smalkmaizītes;
		2.4.	gatavot smilšu mīklas cepumus un groziņus;
		2.5.	gatavot biskvīta mīklu ruletēm un plātskūkām;
		2.6.	gatavot bezrauga kārtainās mīklas pīrādziņus un cepumus.
3.	Gatavot sausos apdares pusfabrikātus	3.1.	izmantot pūdercukuru izstrādājumus noformēšanā;
		3.2.	sagatavot visu veidu riekstus, magones un citas sēklas apdarei;
		3.3.	sagatavot drumstalas veidus (biskvīta, smilšu, kārtainās bezrauga mīklas un miltu drumstalas).
4.	Ievērot sanitārijas un higiēnas noteikumus	4.1.	ievērot personisko higiēnu;
		4.2.	ievērot darba higiēnas noteikumus;
		4.3.	ievērot uztura higiēnas noteikumus;
		4.4.	sniegt pirmo palīdzību nelaiemes gadījumos.
5.	Ievērot darba aizsardzības noteikumus	5.1.	ievērot darba drošības noteikumus;
		5.2.	ievērot elektrodrošības un ugunsdrošības noteikumus;
		5.3.	ievērot ekspluatācijas noteikumus strādājot ar konditorejas iekārtām.
6.	Ievērot saskarsmes pamatprincipus	6.1.	ievērot uzvedības noteikumus un normas;
		6.2.	ievērot saskarsmes lomu grupas darbā.
7.	Pilnveidot profesionālo kvalifikāciju	7.1.	pašizglītoties;
		7.2.	piedalīties semināros unursos.

Īpašie faktori, kas raksturo darba vidi

Strādā konditora vadībā

Īpašās prasības uzdevumu veikšanai - nav

Prasmes

Kopīgās prasmes	Specifiskās prasmes profesijā	Vispārējās prasmes/spējas
<ul style="list-style-type: none"> Ievērot sanitāri higiēniskās normas; Ievērot darba drošības noteikumus; Ekspluatēt un apkopt iekārtas un inventāru; Noteikt izejvielu kvalitāti; Strādāt, ievērojot tehnoloģisko režīmu un konditora norādījumus; Ievērot izstrādājumu kvalitātes prasības; Ievērot ugunsdrošības noteikumus; Saudzēt apkārtējo vidi. 	<ul style="list-style-type: none"> Noteikt izejvielu un pusfabrikātu kvalitāti; Sagatavot izejvielas un pusfabrikātus ražošanas procesam; Gatavot sāļos pildījumus un sausus apdares pusfabrikātus; Gatavot rauga un smilšu mīklas pusfabrikātus; Ievērot produktu termiskās apstrādes prasības; Gatavot un noformēt vienkāršākos konditorejas izstrādājumus; Strādāt ar konditorejas aprīkojumu. 	<ul style="list-style-type: none"> Komunicēties; Strādāt komandā; Piemēroties dažādām situācijām; Pašizglītoties; Ievērot uzvedības kultūru.

Zināšanas

Zināšanas	Zināšanu līmenis		
	priekšstats	izpratne	pielietošana
Latviešu valoda			
Svešvaloda (angļu, vācu vai krievu valoda)			
Saskarsmes pamati			
Matemātika			
Ķīmijas pamati			
Informātikas pamati			
Pasaules vēstures pamati			
Politika un tiesības			
Ekonomikas pamati			
Rauga un smilšu mīklu izstrādājumu gatavošanas tehnoloģija			
Konditorejas izstrādājumu tehnoloģijas pamati			
Pārtikas preču zinību pamati			
Ražošanas organizācija konditorejā			
Konditorejas aprīkojums			
Sanitārija un higiēna			
Pirmās palīdzības sniegšana nelaimes gadījumos			
Konditorejas izstrādājumu noformēšanas pamati (speciālā zīmēšana)			

Profesijas standarta izstrādes darba grupas sastāvs:

- Vija Kalniņa, SIA “Pērse LLK”
- Līgita Svirido, SIA “Dzeltenais kliņģeris”
- Lidiya Šakalīne, SIA “NOKROKO” Rīgas Domes ražošanas vadītāja
- Gaida Balode, SIA “Pērse LLK”

Profesionālās izglītības un nodarbinātības trīspusējās sadarbības apakšpadomes eksperti:

- Santa Boka, LVRA izpilddirektore.

Konsultanti:

- Albertīne Straupe, SIA “Cepumiņš”;
- Antoņina Arsoba, SIA “Dēli”;
- Aija Gunta Rozenkopfa, Rīgas tirdzniecības un kulinārijas skola, Latvijas Amatniecības kameras konditors - meistars;
- Gunta Briede, Jelgavas amatu skola, Latvijas Amatniecības kameras konditors -meistars;
- Sandra Paspārne, SIA “NOMEDA”.