

SALDUMU UN ŠOKOLĀDES IZSTRĀDĀJUMU RAŽOŠANAS TEHNIKA PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS

1. Specializācijas vai saistītās profesijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis	
Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis	Trešais profesionālās kvalifikācijas līmenis (3.PKL) (atbilst ceturtajam Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūras līmenim (4.LKI))
2. Profesijas nosaukums	
Saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķis ir specializācija profesijai: Pārtikas produktu ražošanas tehniķis, 3. PKP atbilst 4.LKI. Uz saldumu un šokolādes izstrādājumu ražošanas tehniķa profesiju attiecināmi pārtikas produktu ražošanas tehniķa profesijas pienākumi un uzdevumi.	

**3. Darba uzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes un attieksmes,
zināšanas un PROFESIONĀLĀS kompetences**

Nr. p.k.	Uzdevumi	Prasmes un attieksmes	Zināšanas	Kompetences (kvalifikācijas līmenis)	
3.1.	Novērtēt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu atbilstību noteiktajai specifikācijai.	<p>Veikt izejvielu sensoro pārbaudi.</p> <p>Salīdzināt saņemto izejvielu atbilstību atbilstības deklarācijai, kvalitātes sertifikātam.</p> <p>Veikt korektīvās darbības neatbilstības gadījumā.</p>	<p><u>Izpratnes līmenī:</u> Atbilstības deklarācijas un kvalitātes sertifikāta saturs. Korektīvās darbības pie neatbilstību konstatēšanas izejvielām.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu raksturojums. Izejvielu kvalitātes rādītāji.</p>	Spēja noteikt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu atbilstību noteiktiem kvalitātes rādītājiem.	4. LKI
3.2.	Veikt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu pirmapstrādi.	<p>Kontrolēt kvalitātes rādītājus uzglabāšanas laikā (paraugu atlase).</p> <p>Veikt izejvielu pirmapstrādi saskaņā ar tehnoloģiskajām instrukcijām:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vizuālo kontroli; - šķirošanu; - grauzdēšanu; - drupināšanu; - sijāšanu; - malšanu; - berzšanu; - kausēšanu; - sildīšanu u.c. 	<p><u>Lietošanas līmenī:</u> Izejvielu veidi, to raksturojums. Izejvielu kvalitātes sensorā novērtēšana. Pirmapstrādes procesi dažādām izejvielām, to raksturojums. Sensorās novērtēšanas metodes. Tehnoloģiskās instrukcijas. Izejvielu izmaiņas pirmapstrādes laikā.</p>	Spēja veikt saldumu un šokolādes izstrādājumu izejvielu pirmapstrādi atbilstoši tehnoloģiskajai dokumentācijai.	4. LKI
3.3.	Ražot dažādas sarežģītības saldumus un šokolādes izstrādājumus.	<p>Sagatavot receptūras maisījumu saskaņā ar receptūru un tehnoloģiskajām instrukcijām.</p> <p>Formēt produktus ar dažādiem paņēmieniem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - veidot ar rokām; 	<p><u>Priekšstata līmenī:</u> Kakao produktu iegūšana no kakao pupām.</p> <p><u>Izpratnes līmenī:</u> Temperēšanas indekss. Mitruma un temperatūra ražošanas</p>	<p>Spēja sagatavot receptūras maisījumus, ievērojot saldumu un šokolādes izstrādājumu veida tehnoloģisko instrukciju.</p> <p>Spēja formēt un apstrādāt produktus, izmantojot racionālus darba paņēmienus.</p>	4. LKI

		<ul style="list-style-type: none"> - "viena gājiena" formēšana (one-shot); - aukstais konuss; - rotēšana; - valcēšana; - atliešana dažādās formās; - ekstrudēšana; - deponitēšana, u.c.. 	<p>telpās. Ražošanas plūsmas, darba plāns.</p> <p><u>Lietošanas līmenī:</u> Receptūras maisījumu sagatavošanas paņēmieni - maisīšana, valcēšana, konšēšana, plastificēšana, malšana, smalcināšana, putošana.</p> <p>Temperēšanas process ar rokām, ar iekārtām.</p> <p>Formēšanas paņēmieni.</p> <p>Produktu apstrādes paņēmieni.</p> <p>Termiskās apstrādes veidi.</p>	Spēja ražot dažāda veida un sarežģītības saldumus un šokolādes izstrādājumus.	
		Veikt temperēšanu ar rokām un iekārtām.			
		Apstrādāt starpproduktus un produktus (glazēt, ripināt, pūderēt, panēt, dražēt, dekorēt, u.c.).			
		<p>Ražot saldumus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zefīrus, - kameles, - marcipānus, - dražejas, - pastilas, - marmelādes, - īrisus, - panētos, - želejkonfektes, - austrumu saldumus, - šerbetus, - halvas, - saldās uzkodas (graudaugu batoniņi), u.c.. 			
		Ražot izstrādājumus no šokolādes un glazūrām uz augu tauku bāzes (tāfelītes, konfektes u.c.).			
3.4.	Uzraudzīt un novērtēt konkrētus produktu kvalitātes rādītājus.	Uzraudzīt produktu kvalitātes rādītājus visos ražošanas posmos.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Produktu ražošanas tehnoloģiskie parametri.	Spēja uzraudzīt un novērtēt konkrētus produktu kvalitātes rādītājus atbilstoši tehnoloģiskām instrukcijām.	4. LKI
		Veikt pierakstus produktu kvalitātes izsekošanai.			

		Kontrolēt produkta svaru visos ražošanas posmos.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Spēja uzraudzīt un novērtēt konkrētus produktu kvalitātes rādītājus atbilstoši tehnoloģiskām instrukcijām.		
3.5.	Iesaiņot un/vai iepakot gatavos saldumus un šokolādes izstrādājumus.	Sagatavot iepakojuma iekārtas.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Iekārtu darbības principi. Iepakojuma materiālu tehnoloģiskās īpašības.	Spēja iesaiņot un/vai iepakot gatavos saldumus un šokolādes izstrādājumus.	4. LKI
		Veikt produktu iesaiņošanu/iepakojumu.			
		Veidot iepakojumu no sagatavēm atbilstoši izstrādātajiem paraugiem.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Iepakojuma iekārtu veidi.		
3.6.	Veikt produktu marķēšanu un marķējuma pārbaudi.	Darboties ar marķēšanas iekārtām.	<u>Lietošanas līmenī:</u> Produktu marķēšanas prasības Marķēšanas procesa dokumentācija.	Spēja veikt produktu marķēšanu un marķējuma pārbaudi atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	4. LKI
		Marķēt starpproduktus un galaproduktus.			
		Kontrolēt produktu marķējuma atbilstību.			
		Kontrolēt marķējuma pareizību un atbilstību normatīvajiem aktiem.			
		Veikt kontroles rezultātu pierakstus.			
3.7.	Uzglabāt saldumus un šokolādes izstrādājumus/to starpproduktus atbilstoši uzglabāšanas noteikumiem.	Uzglabāt saldumus un šokolādes izstrādājumus visos ražošanas posmos.	<u>Priekšstata līmenī:</u> Telpas mikroklimata nodrošināšana.	Spēja nodrošināt saldumu un šokolādes izstrādājumu, un starpproduktu uzglabāšanas prasības.	4. LKI
		Dokumentēt uzglabāšanas procesu.	<u>Izpratnes līmenī:</u> Uzglabāšanas noteikumi.		
		Kontrolēt uzglabāšanas apstākļus (temperatūra, gaisa relatīvais mitrums).	<u>Lietošanas līmenī:</u> Temperatūras un gaisa mitruma režīmi.		
		Veikt kvalitātes pierakstus uzglabāšanas procesā.			

Vispārīga informācija	
Profesionālās kvalifikācijas prasību iesniedzējs	<p>Latvijas Lauksaimnieku Organizāciju sadarbības padome.</p> <p>Profesionālo kvalifikācijas prasību izstrādes darba grupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gita Tiltanova – eksperte, SIA "Lāči", tehnoloģe; - Ilze Garanča – eksperte, SIA "Taste CAPS! ", valdes locekle; - Līga Broža – eksperte, SIA "Orkla Confectionery & Snacks Latvija", ražošanas vadītāja; - Zane Līce – eksperte, SIA "Pure Chocolate", kvalitātes vadītāja; - Jānis Pumpiņš – moderators, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija, Restorānu nodaļa, vadītājs; - Elmārs Vilciņš – moderatora asistents. <p>Metodiskais atbalsts:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inta Annuškāne – Valsts izglītības satura centrs, projekts "Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai", vecākā eksperte satura izstrādes jautājumos.
Profesionālās kvalifikācijas prasību ekspertu darba grupa	<ul style="list-style-type: none"> - Jānis Šolks – Latvijas Lauksaimnieku Organizāciju sadarbības padome, Latvijas Piensaimnieku Centrālā Savienība, priekšsēdētājs; - Ilze Zuimača – Latvijas Pārtikas uzņēmumu federācija, projektu vadītāja; - Irita Lāce – Zemkopības ministrija, Veterinārais un pārtikas departaments, Pārtikas drošuma un higiēnas nodaļa, vecākā referente; - Iveta Austruma – VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums", Pārtikas ražošanas nodaļa, vadītāja; - Rīta Jaurēna – Valsts izglītības satura centrs, Profesionālās izglītības departamenta Profesionālās izglītības satura nodrošinājuma nodaļa, vecākā referente.
Profesionālās kvalifikācijas prasību NEP atzinums	14.03.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību saskaņošana PINTSA	21.03.2018.
Profesionālās kvalifikācijas prasību iepriekš saskaņotās redakcijas	–