SASKAŅOTS
Profesionālās izglītības un nodarbinātības
trīspusējas sadarbības apakšpadomes
20.01.2026 sēdē, PINTSA protokols Nr.6 2025.gada
9.oktobrī.pdf

PROFESIJAS STANDARTS
"Ēdināšanas pakalpojumi"

PROFESIONĀLĀS KVALIFIKĀCIJAS PRASĪBAS
"Konditors"

1. Profesionālās kvalifikācijas nosaukums, kvalifikācijas līmenis, prasības izglītībai	
"Konditors"	**Kvalifikācijas līmenis:** Ceturtais profesionālās kvalifikācijas līmenis (4. PKL)
	Prasības attiecībā uz iepriekš iegūto izglītību: Nav.

2. Profesionālās kvalifikācijas daļas un profesionālās kvalifikācijas prasības attiecībā uz specializāciju un saistītu profesionālo kvalifikāciju

Prasības attiecībā uz darba tirgū atpazīstamu kvalifikācijas daļu:

Nav datu

Profesionālās kvalifikācijas specializācijas:

Nav datu

Saistītās profesionālās kvalifikācijas, kvalifikācijas līmenis:

Nav datu

3. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu kopsavilkums

Konditors gatavo dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus un starpproduktus ražošanas procesam, noformē gatavos konditorejas izstrādājumus pasniegšanai.

Kvalifikācijas “Konditors” pienākumi un uzdevumi:

3.1 Darbu organizēšana konditorejas cehā.

3.1.1 Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu.

3.1.2 Pārbaudīt tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra gatavību ražošanas procesam.

3.1.3 Ievērot darba un personīgās higiēnas prasības.

3.1.4 Sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos.

3.1.5 Kontrolēt receptūru, tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu kopējā ražošanas procesā.

3.1.6 Nodrošināt nepieciešamo ražošanas procesa dokumentācijas izveidi un apriti.

3.2 Izejvielu pirmapstrāde.

3.2.1 Pieņemt izejvielas no noliktavas un piegādātājiem.

3.2.2 Svērt un dozēt produktus un izejvielas.

3.2.3 Veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi.

3.2.4 Ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādē.

3.2.5 Kontrolēt izejvielu atbilstības kvalitāti ar sensorās vērtēšanas metodēm.

3.2.6 Sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam.

3.2.7 Nodrošināt izejvielu apriti konditorejas cehā un ražošanas procesā.

3.3 Ražošanas procesa nodrošināšana.

3.3.1 Nodrošināt tehnoloģisko instrukciju ievērošanu starpproduktu un izstrādājumu ražošanā.

3.3.2 Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, inventāru un materiālus ražošanai.

3.3.3 Nodrošināt izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskos procesus.

3.3.4 Izvērtēt produktu un izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.

3. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu kopsavilkums
3.3.5 Novērtēt sensori starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
3.4 Maizes gatavošana un cepšana.
3.4.1 Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstoši maizes veidam.
3.4.2 Sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas.
3.4.3 Gatavot dažādu miltu veidu maizes mīklas.
3.4.4 Veidot dažādas sarežģītības maizes.
3.4.5 Piemērot katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu.
3.4.6 Apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus.
3.5 Konditorejas izstrādājumu gatavošana.
3.5.1 Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem.
3.5.2 Veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus.
3.5.3 Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus.
3.5.4 Sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei.
3.5.5 Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus.
3.5.6 Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus.
3.5.7 Noformēt gatavos izstrādājumus pēc termiskās apstrādes.
3.6 Desertu gatavošana.
3.6.1 Nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas procesos.
3.6.2 Piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši deserta gatavošanas veidam.
3.6.3 Sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādiem desertiem.
3.6.4 Piemērot atbilstošu apstrādes veidu dažādu desertu gatavošanā.
3.6.5 Izvērtēt gatavošanas procesu un desertu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.
3.6.6 Noformēt desertus.
3.7 Gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšana un sagatavošana realizācijai.
3.7.1 Sagatavot atbilstošu iepakojumu un materiālus gatavo produktu un starpproduktu uzglabāšanai.
3.7.2 Sasaldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
3.7.3 Saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
3.7.4 Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
3.7.5 Sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju.
3.7.6 Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus.

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)**	
Darbu organizēšana konditorejas cehā.					
4.1.	Plānot savu darbu un visu saistīto resursu racionālu izmantošanu.	Atbildīgi izvērtēt visu resursu pieejamību. Novērtēt darba vidi. Organizēt darba vietu konditorejas cehā. Ievērot telpu, iekārtu un personīgās higiēnas prasības darba uzdevuma veikšanā. Izstrādāt dienas plānu un laika grafiku.	***Lietošana:*** Uzņēmuma un darba vides resursi – to raksturojums. Ražošanas plūsmas. Racionāla darba procesa paņēmieni. Darba plānu un grafiku veidošana. Darbu secības plānošana.	Spēja plānot un veikt savu darbu, racionāli izmantojot saistītos resursus.	LKI 4. līmenis
4.2.	Pārbaudīt tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra gatavību ražošanas procesam.	Izvēlēties tehnoloģisko aprīkojumu un inventāru atbilstoši darba uzdevumam. Izvērtēt tehnoloģiskā aprīkojuma, inventāra tehnisko stāvokli un gatavību darbam.	***Lietošana:*** Konditorejas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskie procesi. Darba drošības prasības. Tehnoloģisko iekārtu veidi, raksturojums un ekspluatācijas noteikumi.	Spēja atbildīgi novērtēt tehnoloģiskā aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesiem.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.3.	Ievērot darba un personīgās higiēnas prasības.	Piemērot personīgās higiēnas prasības. Ievērot personālhigiēnas prasības. Lietot darbā individuālos aizsardzības līdzekļus, t.sk. aizsargtērpu. Veikt regulāru veselības stāvokļa pārbaudi.	***Priekšstats:*** Nozares iekšējie un ārējie normatīvie akti. ***Izpratne:*** Labas higiēnas prakses vadlīnijas. Minimālās higiēnas prasības pārtikas rūpniecības uzņēmumā. ***Lietošana:*** Personīgās higiēnas prasības. Personālhigiēnas prasības uzņēmumā. Individuālo aizsardzības līdzekļu lietošanas prasības.	Spēja ievērot personīgās higiēnas un personālhigiēnas prasības ražošanas procesos, atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	LKI 4. līmenis
4.4.	Sadarboties ar kolēģiem darbu plānošanā un izpildē dažādos termiņos.	Plānot darbus atbilstoši dienas plānam un pasūtījumam. Veikt profesionālos darba uzdevumus, ievērojot racionālu laika sadalījumu.	***Lietošana:*** Laika plānošana. Darba plāns un uzdevumi.	Spēja atbildīgi sadarboties ar kolēģiem darba un laika plānošanā uzdevumu izpildei.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.5.	Kontrolēt receptūru, tehnoloģisko karšu prasību un tehnoloģisko procesu ievērošanu kopējā ražošanas procesā.	Ievērot kvalitātes standartu prasības. Precīzi lasīt tehnoloģiskās receptūras un tehnoloģisko dokumentācijas informāciju. Ievērot un kontrolēt tehnoloģisko procesu izpildes prasības.	***Izpratne:*** Kvalitātes standartu prasības. Ražošanas plūsmas principi. ***Lietošana:*** Tehnoloģiskie un ražošanas procesi. Tehnoloģiskā dokumentācija.	Spēja ievērot tehnoloģiskās prasības ražošanas procesos un kopējā ražošanas plūsmā.	LKI 4. līmenis
4.6.	Nodrošināt nepieciešamo ražošanas procesa dokumentācijas izveidi un apriti.	Veidot atskaites par saražoto produkciju. Ievērot dokumentu aprites prasības uzņēmumā. Precīzi aizpildīt kontroles un mērījumu tabulas.	***Lietošana:*** Atskaites veidlapas. Dokumentu pārvaldība. Dokumentu aprites kārtība uzņēmumā.	Spēja veidot dokumentus atbilstoši uzņēmuma un dokumentu pārvaldības prasībām.	LKI 4. līmenis
Izejvielu pirmapstrāde.					

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)**	
4.7.	Pieņemt izejvielas no noliktavas un piegādātājiem.	Izvērtēt sensori izejvielas un produktus. Pieņemt izejvielas un produktus atbilstoši pavaddokumentiem. Ievērot izejvielu un produktu pieņemšanas kontroles kritērijus.	***Lietošana:*** Produktu grupas, to raksturojums. Sensorās vērtēšanas metodes. Produktu pieņemšanas kontroles kritēriji. Paškontroles sistēmas prasības (HACCP).	Spēja atbildīgi pieņemt izejvielas un produktus.	LKI 4. līmenis
4.8.	Svērt un dozēt produktus un izejvielas.	Lasīt receptūras un citu saistošo tehnoloģisko dokumentāciju. Precīzi svērt produktus un izejvielas. Precīzi dozēt produktus un izejvielas.	***Lietošana:*** Mērinstrumentu veidi un to izmantošana. Profesionālā terminoloģija. Svaru mērvienības.	Spēja precīzi svērt un dozēt produktus un izejvielas, ievērojot receptūru nosacījumus.	LKI 3. līmenis

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)**	
4.9.	Veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi.	Izvēlēties atbilstošu pirmapstrādes veidu. Sagatavot pirmapstrādes tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu. Atbildīgi ievērot higiēnas prasības veicot pirmapstrādi.	***Lietošana:*** Produktu un izejvielu pirmapstrādes veidi. Tehnoloģiskais aprīkojums un inventārs. Pirmapstrādes svara zudumi produktiem un izejvielām. Higiēnas noteikumi.	Spēja atbildīgi izvēlēties un veikt produktu un izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģisko procesu.	LKI 3. līmenis
4.10.	Ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus un prasības pirmapstrādē.	Ievērot izejvielu uzglabāšanas režīmus. Kontrolēt produktu un izejvielu kvalitāti uzglabāšanas laikā.	***Izpratne:*** Noliktavu saimniecības raksturojums. ***Lietošana:*** Produktu un izejvielu kvalitātes rādītāji. Uzglabāšanas prasības, režīmi un termiņi. Produktu grupu saderība.	Spēja ievērot un kontrolēt katras produktu grupas uzglabāšanas režīmus un kvalitāti dažādos termiņos.	LKI 3. līmenis
4.11.	Kontrolēt izejvielu atbilstības kvalitāti ar sensorās vērtēšanas metodēm.	Novērtēt sensori dažādu produktu raksturojošās īpašības un kvalitātes rādītājus. Izvērtēt produktu kvalitātes rādītāju novērtējumus.	***Priekšstats:*** Mikrobioloģiskās, fizikālās un ķīmiskās vērtēšanas metodes. ***Lietošana:*** Produktu raksturojošās īpašības. Sensorās vērtēšanas rādītāju raksturojums.	Spēja atbildīgi izvērtēt izejvielu un produktu kvalitāti, izmantojot sensorās vērtēšanas metodes.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.12.	Sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam.	Sagatavot visas izejvielas, produktus, piedevas un materiālus atbilstoši receptūrai un dienas plānam.	***Lietošana:*** Izejvielu un produktu raksturojums. Izejvielu un produktu sagatavošanas veidi un paņēmieni. Izejvielu un produktu uzglabāšanas prasības.	Spēja atbildīgi sagatavot izejvielas un produktus ražošanas procesam.	LKI 3. līmenis
		Gatavot starpproduktus.			
		Ievērot sagatavoto izejvielu un starpproduktu uzglabāšanas prasības un nosacījumus.			
4.13.	Nodrošināt izejvielu apriti konditorejas cehā un ražošanas procesā.	Ievērot ražošanas plūsmas un to secību.	***Lietošana:*** Izejvielu un produktu realizācijas termiņi. Produktu aprites un darba laika plānošana.	Spēja ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ievērošanu ražošanas procesos.	LKI 4. līmenis
		Kontrolēt izejvielu apriti ražošanas procesā un laikā.			
Ražošanas procesa nodrošināšana.					

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)**	
4.14.	Nodrošināt tehnoloģisko instrukciju ievērošanu starpproduktu un izstrādājumu ražošanā.	Ievērot tehnoloģisko instrukciju prasību izpildi izstrādājumu ražošanā. Kontrolēt tehnoloģisko instrukciju ievērošanu ražošanas procesā. Uzraudzīt racionālu tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra lietošanu.	***Izpratne:*** Tehnoloģisko instrukciju prasības. ***Lietošana:*** Ražošanas procesa kontroles metodes.	Spēja precīzi ievērot un nodrošināt tehnoloģisko instrukciju prasību ievērošanu konditorejas produktu un izstrādājumu ražošanas procesā.	LKI 4. līmenis
4.15.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu, inventāru un materiālus ražošanai.	Izvēlēties izstrādājumu veidam atbilstošās tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu. Uzraudzīt racionālu tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra lietošanu. Iestatīt parametrus tehnoloģiskajās iekārtās atbilstošo izstrādājumu gatavošanai.	***Izpratne:*** Tehnoloģisko iekārtu veidi. ***Lietošana:*** Tehnoloģisko iekārtu ekspluatācijas noteikumi. Aprīkojuma un inventāra veidi, pielietošana.	Spēja patstāvīgi sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, kā arī iestatīt atbilstošus parametrus izstrādājumu ražošanai.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.16.	Nodrošināt izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskos procesus.	Ievērot izstrādājumu ražošanas procesa tehnoloģiskās prasības. Piemērot atbilstošus tehnoloģiskos režīmus atbilstoši konditorejas izstrādājumu veidiem un sarežģītībai gatavošanai. Nodrošināt kvalitatīvu tehnoloģiskā procesa izpildi.	***Izpratne:*** Konditorejas ceha ražošanas telpu iedalījums. ***Lietošana:*** Dažādu veidu un sarežģītības konditorejas izstrādājumu ražošanas. Ražošanas tehnoloģiskā procesa secība.	Spēja patstāvīgi nodrošināt produktu ražošanas tehnoloģisko procesu, kontrolējot izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņām ražošanas laikā.	LKI 4. līmenis
4.17.	Izvērtēt produktu un izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.	Analizēt potenciālos riska cēloņus katrā ražošanas tehnoloģiskā procesa posmā. Dokumentēt ražošanas procesa kontroles laikā iegūto informāciju. Atbildīgi izvērtēt produktu un izstrādājumu kvalitātes rādītājus.	***Lietošana:*** Bioloģiskā, ķīmiskā vai fizikālā piesārņojuma riski. Kontroles pierakstu veikšana.	Spēja patstāvīgi nodrošināt produktu ražošanas tehnoloģisko procesu, kontrolējot izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņām ražošanas laikā.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.18.	Novērtēt sensori starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	Piemērot sensorās vērtēšanas kritērijus. Veikt atbilstošās korektīvās darbības izstrādājuma kvalitātes uzlabošanai.	***Lietošana:*** Sensorās vērtēšanas metodes. Sensoro vērtēšanu ietekmējošie faktori. Gatavo produktu kvalitātes raksturojums un kritēriji.	Spēja novērtēt gatavos izstrādājumus, pielietojot sensorās vērtēšanas metodes.	LKI 4. līmenis
Maizes gatavošana un cepšana.					
4.19.	Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstoši maizes veidam.	Novērtēt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un piederumu atbilstību maizes veidam un specifikai. Sagatavot specifisko aprīkojumu un piederumus. Veikt tehnoloģisko iekārtu, aprīkojuma un inventāra ikdienas apkopi.	***Izpratne:*** Tehnoloģiskās instrukcijas, receptūras. ***Lietošana:*** Maizes gatavošanas tehnoloģiskās iekārtas un to ekspluatācijas noteikumi. Specifiskais aprīkojums, piederumi un to pielietojums.	Spēja sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.20.	Sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas.	Noteikt izejvielu, produktu un piedevu atbilstību, ievērojot tehnoloģisko instrukciju norādījumus. Precīzi sagatavot izejvielu, produktu un piedevu apjomu atbilstoši receptūrai.	***Izpratne:*** Matemātiskie aprēķini. Izejvielu, produktu un piedevu sagatavošanas raksturojums un veidi. ***Lietošana:*** Izejvielu, produktu un piedevu maizei un izstrādājumiem sagatavošanas tehnoloģiskie procesi.	Spēja precīzi sagatavot izejvielas, produktus, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.21.	Gatavot dažādu miltu veidu maizes mīklas.	Izvēlēties mīklām atbilstošās pamata un papildus izejvielas: − rudzu maizei; − kviešu maizei; − jaukto miltu maizei; − speciālai/ īpašai maizei (griķu, kukurūzas u.c.).	***Priekšstats:*** Maizes daudzveidība un iedalījums (t.sk. bezglutēna izstrādājumi). ***Izpratne:*** Maizes gatavošanas laikā notiekošie procesi. Maizes uzturvērtība. ***Lietošana:*** Maizes gatavošanas un ražošanas pamata un papildu izejvielas. Maizes ražošanas receptūras t.sk. klasisko Latvijas rudzu maizes receptūras. Plaucējuma, ierauga, iejavas un mīklas gatavošanas paņēmieni. Ierauga, plaucējumu un mīklas kvalitātes prasības. Maizes ražošanas tehnoloģisko procesu režīmi/parametri.	Spēja gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus.	LKI 4. līmenis
		Gatavot plaucējumus, iejavas un ieraugus.			
		Gatavot mīklas dažādos veidos/paņēmienos atbilstoši receptūrai.			
		Apstrādāt dažādas mīklas.			

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)**	
4.22.	Veidot dažādas sarežģītības maizes.	Veidot dažādu miltu maizes mīklu izstrādājumus. Veidot dažādu mīklu starpproduktus. Izvērtēt ražošanas procesu tehnoloģiskās norises.	***Lietošana:*** Mīklu gatavošanas tehnoloģijas un paņēmieni. Mīklas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskie procesi un režīmi. Izstrādājumu veidi un to gatavošanas tehnoloģijas.	Spēja veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus.	LKI 4. līmenis
4.23.	Piemērot katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu.	Ievērot tehnoloģiskajā kartē atbilstošo/noteikto cepšanas režīmu. Uzraudzīt un nodrošināt atbilstošo cepšanas režīmu atbilstoši maizes veidam un izstrādājumam. Sekot /pārraudzīt mīklu un starpproduktu kvalitātes rādītāju izmaiņām cepšanas laikā.	***Lietošana:*** Tehnoloģiskās instrukcijas. Termiskās apstrādes veidi. Cepšanas režīmi un veidi.	Spēja piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.24.	Apstrādāt un noformēt gatavo maizi un tās izstrādājumus.	Apstrādāt gatavos izstrādājumus pēc cepšanas/termiskās apstrādes.	***Lietošana:*** Apstrādes metodes, materiāli un tehnoloģijas. Kvalitatīvi izceptas maizes un tās izstrādājumu kvalitatīvie rādītāji un to raksturojums. Pēcapstrādes paņēmieni.	Spēja apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, novērtējot izstrādājumu kvalitāti.	LKI 4. līmenis
		Noformēt gatavos izstrādājumus (maizes klaipi/kukuļi, kliņģeri, cepumi, smalkmaizītes u.c.).			
		Rūpīgi veikt pēcapstrādi.			
		Novērtēt izstrādājumu kvalitātes rādītājus.			
Konditorejas izstrādājumu gatavošana.					
4.25.	Gatavot mīklas dažādiem konditorejas izstrādājumiem.	Gatavot mīklas ar dažādiem paņēmieniem: − bez rauga mīklas; − rauga mīklas; − smilšu mīklas; − mīklas bez glutēna; − plaucētās mīklas; − biskvīta mīklas; − piparkūku mīklas u.c.	***Lietošana:*** Mīklu izejvielu raksturojums. Mīklu veidi. Mīklas ražošanas un gatavošanas tehnoloģijas. Atbilstošie mīklu gatavošanas tehnoloģiskie procesi un režīmi. Dažādu mīklu gatavošanā izmantojamās tehnoloģiskās iekārtas, to veidi, pielietojums.	Spēja gatavot dažādas mīklas atbilstoši receptūrai.	LKI 4. līmenis
		Ievērot dažādu mīklu gatavošanas tehnoloģiskos procesus.			

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)**	
4.26.	Veidot mīklu izstrādājumu starpproduktus.	Rūpīgi izvērtēt mīklu kvalitātes radītājus. Veidot dažādu mīklu starpproduktus.	***Lietošana:*** Starpproduktu veidi. Starpproduktu gatavošanas metodes.	Spēja veidot dažādu mīklu starpproduktus, izvērtējot mīklas kvalitātes rādītājus.	LKI 4. līmenis
4.27.	Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus.	Gatavot, ievērojot receptūru: − 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. Precīzi ievērot gatavo apdares materiālu, pildījumu un krēmu uzglabāšanas režīmus un termiņus.	***Lietošana:*** Apdares krēmu un pildījumu izejvielu grupu raksturojums. Apdares krēmu un pildījumu gatavošanas tehnoloģijas un metodes. Apdares krēmu un pildījumu gatavošanas tehnoloģiskie procesi un režīmi.	Spēja gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus un precīzi ievērot gatavo izstrādājumu uzglabāšanas prasības.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.28.	Sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei.	Lietot tehnoloģisko aprīkojumu un/vai inventāru atbilstoši uzdevumam.	***Lietošana:*** Tehnoloģisko procesu norise starpproduktos to sagatavošanas laikā termiskajai apstrādei. Starpproduktu (pirms termiskās apstrādes) paņēmieni.	Spēja sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei.	LKI 4. līmenis
		Veidot starpproduktus.			
		Vizuāli novērtēt starpproduktu gatavību cepšanai.			
		Apstrādāt starpproduktus pirms termiskās apstrādes.			

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)**	
4.29.	Cept sagatavotos starpproduktus un izstrādājumus.	Precīzi pielāgot temperatūras režīmu atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam.	***Lietošana:*** Apstrādes materiāli un tehnoloģijas. Termiskajā apstrādē noritošie ķīmiskie procesi. Termiskās apstrādes un dabiskie zudumi. Dažādu mīklu starpproduktu svara zudumi termiskās apstrādes laikā. Izmaiņas termiskās apstrādes laikā. Temperatūras režīma izvēle atbilstoši starpproduktu un mīklas veidam. Dažādu mīklu, gatavo izstrādājumu sensorie un kvalitātes rādītāji. Pēcapstrādes paņēmieni	Spēja cept dažādu mīklu gatavos izstrādājumus ievērojot temperatūras režīmu.	LKI 4. līmenis
		Apstrādāt gatavos izstrādājumus pēc termiskās apstrādes.			
		Vizuāli un sensori novērtēt gatavos izstrādājumus.			

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)**	
4.30.	Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus materiālus.	Piemērot izstrādājuma veidam atbilstošus materiālus un izejvielas. Pielietot dabas veltes konditorejas izstrādājumu noformēšanā. Atbildīgi izvēlēties un dozēt izstrādājuma noformēšanai atbilstošu pārtikas krāsvielu. Gatavot dažādus noformēšanas elementus. Veidot un apstrādāt cukura masas izstrādājumus.	***Izpratne:*** Profesionālā terminoloģija svešvalodās. ***Lietošana:*** Noformēšanas un apdares materiālu raksturojums un apstrādes paņēmieni. Noformēšanas dažādi elementi. Dabas velšu pielietošana konditorejas izstrādājumu noformēšanā. Pārtikas krāsvielu, t.sk. aromatizētāju raksturojums un iedalījums. Pārtikas piedevu nekaitīgums un raksturojums. Palīginventāra pielietošana noformēšanā.	Spēja sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanā dažādus izmantojamos materiālus.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.31.	Noformēt gatavos izstrādājumus pēc termiskās apstrādes.	Radoši noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus: − cepumus; − piparkūkas; − smalkmaizītes; − plātsmaizes; − kūkas; − tortes u.c. Sagatavot realizācijai gatavos izstrādājumus.	***Lietošana:*** Gatavo izstrādājumu noformēšanas prasības. Gatavo izstrādājumu sagriešanas veidi un paņēmieni. Noformēšanas materiāli, t.sk. netradicionālie (svaigie ziedi, utt.).	Spēja radoši noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus dažādos veidos.	LKI 4. līmenis
Desertu gatavošana.					
4.32.	Nodrošināt tehnoloģiskās dokumentācijas ievērošanu dažādu desertu gatavošanas procesos.	Lasīt tehnoloģisko dokumentāciju un/vai receptūru. Precīzi ievērot tehnoloģiskās dokumentācijas un/vai receptūru prasības.	***Lietošana:*** Desertu veidi un to raksturojums. Tehnoloģiskā dokumentācija.	Spēja piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu dažādu desertu gatavošanai, precīzi ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.33.	Piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu atbilstoši deserta gatavošanas veidam.	Izvēlēties tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un inventāru dažādu deserta pagatavošanai. Nodrošināt atbilstošu temperatūras un laika režīmus tehnoloģiskajās iekārtās. Ievērot higiēnas noteikumus.	***Lietošana:*** Temperatūras režīmi. Aukstumiekārtu veidi, to raksturojums. Termiskās apstrādes iekārtu veidi to raksturojums. Konditorejas iekārtu palīgaprīkojumu veidi un lietošana.	Spēja piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu dažādu desertu gatavošanai, precīzi ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības.	LKI 4. līmenis
4.34.	Sagatavot produktus, izejvielas un materiālus dažādiem desertiem.	Atbildīgi izvēlēties atbilstošās izejvielas un materiālus dažādiem desertiem. Izvēlēties atbilstošos desertu noformēšanas materiālus.	***Lietošana:*** Desertos izmantojamie izejvielas un produkti, to raksturojums. Papildus materiālu atbilstība desertu veidam.	Spēja atbildīgi izvēlēties dažādu desertu gatavošanai produktus, izejvielas un materiālus.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.35.	Piemērot atbilstošu apstrādes veidu dažādu desertu gatavošanā.	Izvēlēties atbilstošu apstrādes veidu dažādu desertu gatavošanai: − ar termisko apstrādi; − bez termiskās apstrādes; − saldētajiem desertiem; − specializētajiem desertiem; − Latvijas klasiskiem desertiem; − pasaules klasikas desertiem.	***Lietošana:*** Termiskās apstrādes veidi. Higiēnas noteikumi. Saldēto desertu gatavošanas tehnoloģiskais process. Saldēto desertu pasniegšanas prasības un noteikumi. Pasaules klasikas desertu gatavošanas tradīcijas un to variācijas. Latvijas, t. sk. reģionu klasikas desertu izejvielu izvēle un to raksturojums.	Spēja gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.	LKI 4. līmenis
		Precīzi gatavot desertu atbilstoši receptūras nosacījumiem.			
		Ievērot produktu saderību.			
4.36.	Izvērtēt gatavošanas procesu un desertu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.	Izvērtēt gatavošanas procesu tehnoloģisko gaitu.	***Lietošana:*** Desertu gatavošanas procesu tehnoloģiskais process. Kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.	Spēja gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.	LKI 4. līmenis
		Izvērtēt desertu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas.			

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)**	
4.37.	Noformēt desertus.	Sagatavot desertu noformēšanai atbilstošus inventāru un aprīkojumu. Izvēlēties noformēšanas izejvielas un materiālus atbilstoši deserta veidam un receptūras prasībām. Pielietot noformēšanai atbilstošo palīginventāru. Pielietot dabas veltes desertu noformēšanā. Analizēt sensoros rādītājus.	***Lietošana:*** Noformēšanas materiāli un veidi. Noformēšanā izmantojamais palīginventārs. Dabas velšu pielietošana desertu noformēšanā. Desertu trauki. Netradicionāls (materiāli, elementi, u.c.) noformējums.	Spēja gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.	LKI 4. līmenis
Gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšana un sagatavošana realizācijai.					

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)**	
4.38.	Sagatavot atbilstošu iepakojumu un materiālus gatavo produktu un starpproduktu uzglabāšanai.	Izvēlēties atbilstošu iepakojamu veidu starpproduktiem un gatavajiem izstrādājumiem. Atbildīgi sagatavot iepakojumu un materiālus atbilstoši noteiktajām prasībām.	***Priekšstats:*** Normatīvo akti par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarē ar pārtiku. ***Izpratne:*** Iepakojamā materiāla marķējums. Iesaiņojamā un iepakojamā materiāla funkcijas. ***Lietošana:*** Higiēnas prasības iepakojamajiem un iesaiņojamajiem materiāliem.	Spēja sagatavot atbilstošo iepakojumu un materiālu atbilstoši normatīvo aktu prasībām.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.39.	Sasaldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	Piemērot katram starpproduktam un gatavajam izstrādājumam atbilstošo sasaldēšanas režīmus. Izvērtēt sasaldēšanas temperatūru gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas laikā ar atbilstošiem mērinstrumentiem.	***Izpratne:*** Temperatūras režīmi. Risku analīze. Marķēšanas noteikumi sasaldētiem un saldētiem produktiem. ***Lietošana:*** Mērinstrumentu lietošana. Sasaldēto un saldēto produktu un starpproduktu marķējumu īpašās prasības. Sasaldēto un saldēto starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas noteikumi.	Spēja sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos konditorejas izstrādājumus.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.40.	Saldēt starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	Ievērot starpproduktu un gatavo izstrādājumu saldēšanas prasības. Piemērot saldēto starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas temperatūras režīmu un laiku.	***Izpratne:*** Temperatūras režīmi. Risku analīze. Marķēšanas noteikumi sasaldētiem un saldētiem produktiem. ***Lietošana:*** Mērinstrumentu lietošana. Sasaldēto un saldēto produktu un starpproduktu marķējumu īpašās prasības. Sasaldēto un saldēto starpproduktu un gatavo izstrādājumu uzglabāšanas noteikumi.	Spēja sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos konditorejas izstrādājumus.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.41.	Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	Sagatavot starpproduktus un gatavos izstrādājumus iepakošanai vakuumā vai speciālajos iepakojumos. Pārbaudīt iepakojamā materiāla atbilstību paredzētajam pielietojumam. Iepakot produktu atbilstoši tehnoloģiskai instrukcija un iekārtu ekspluatācijas instrukcijai.	***Priekšstats:*** Iepakojuma nozīme produkta nekaitīguma nodrošināšanā. ***Izpratne:*** Iepakojuma materiālu veidi, to raksturojums un izvēle. ***Lietošana:*** Vakuuma iepakojumu vai speciālo iepakojumu veidi un pielietojums.	Spēja iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.	LKI 4. līmenis
4.42.	Sagatavot pasūtījumus un to pavaddokumentāciju.	Komplektēt gatavos izstrādājumus atbilstoši pasūtījumiem. Sagatavot pavaddokumentāciju realizācijai. Nodot uzglabāšanai noliktavās vai realizācijai.	***Izpratne:*** Noliktavu saimniecības raksturojums. Noliktavu raksturojums. ***Lietošana:*** Dokumentu pārvaldība. Pavaddokumentācijas sagatavošana.	Spēja sagatavot pasūtījumus un nodrošināt to nodošanu noliktavā vai realizācijai.	LKI 4. līmenis

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)**	
4.43.	Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas režīmus un termiņus.	Ievērot gatavo izstrādājumu un starpproduktu uzglabāšanas temperatūru un termiņu.	***Lietošana:*** Uzglabāšanas režīmi un termiņi konditorejas izstrādājumiem.	Spēja nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu kvalitāti uzglabāšanas laikā.	LKI 4. līmenis
		Kontrolēt produktu un starpproduktu kvalitāti uzglabāšanas laikā.			

5. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā VISPĀRĒJĀ kompetence (vispārējo zināšanu, prasmju, patstāvības un atbildības kopums)					
Nr.p.k.	**Kompetenču joma**	**Prasmes**	**Vispārējās zināšanas**	**Kompetence (kvalifikācijas līmenis)**	
5.1.	Valsts valoda.	Sazināties mutvārdos un rakstveidā dažādās profesionālās situācijās valsts valodā. Ievērot latviešu literārās valodas normas lietišķajā saziņā. Lietot valsts valodā profesionālo terminoloģiju.	***Izpratne:*** Vārdu krājums. Gramatika un valodas funkcija. Valodas kultūra. Valodas stili un intonācija Verbālās un neverbālās mijiedarbības veidi. ***Lietošana:*** Valsts valoda. Nozares terminoloģija.	Spēja izteikt un interpretēt jēdzienus, domas, faktus un viedokli gan mutiski, gan rakstiski valsts valodā.	LKI 4. līmenis
5.2.	Daudzvalodu kompetence (t.sk. kultūras izpratnes un izpausmes kompetence).	Sazināties ar dažādām sociālām grupām multikulturālā vidē. Sazināties mutvārdu un rakstveida komunikācijā svešvalodā. Lietot profesionālo terminoloģiju svešvalodā.	***Izpratne:*** Vārdu krājums. Gramatika un valodas funkcija. Verbālās un neverbālās mijiedarbības veidi. Valodas komunikācijas konteksts. ***Lietošana:*** Svešvalodas lietošana. Starpkultūru mijiedarbība. Nozares terminoloģija.	Spēja toleranti komunicēt multikulturālā vidē, ievērojot starpkultūru komunikācijas principus. Spēja izteikt viedokli gan mutiski, gan rakstiski svešvalodā, lietojot profesionālo terminoloģiju.	LKI 4. līmenis LKI 4. līmenis

5. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā VISPĀRĒJĀ kompetence (vispārējo zināšanu, prasmju, patstāvības un atbildības kopums)					
Nr.p.k.	**Kompetenču joma**	**Prasmes**	**Vispārējās zināšanas**	**Kompetence (kvalifikācijas līmenis)**	
5.3.	Matemātiskā kompetence un kompetence dabaszinātnēs, tehnoloģijās un inženierzinātnēs.	Modelēt plānotā uzdevuma risinājuma gaitu.	***Izpratne:*** Dabaszinātņu, tehnoloģiju un inženierzinātņu jēdzieni un teorijas. Nozares tehnoloģiju attīstības virzieni. ***Lietošana:*** Nozares tehnoloģiju attīstības virzieni. Mērvienības un formas. Matemātikas instrumenti un metodes. Matemātikas terminoloģija. Statistikas elementi. Algebriskās izteiksmes. Analītiskā ģeometrija. Telpiski ķermeņi.	Spēja izmantot matemātisko domāšanu, metodes, izteiksmes un sakarības modelējot darba situācijas un uzdevumu izpildi.	LKI 4. līmenis
		Lietot matemātiskas metodes, izteiksmes un sakarības darba uzdevumu veikšanā.			
		Identificēt zinātniski tehnoloģiskos pētījumus nozarē.		Spēja izmantot zinātnisko pētījumu rezultātus, likumsakarības un tehnoloģiskās attīstības sasniegumus savā profesionālajā darbībā.	LKI 4. līmenis
		Novērtēt nozares tehnoloģiskās attīstības virzienus, sasaistot to ar savu profesionālo darbību.			

5. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā VISPĀRĒJĀ kompetence (vispārējo zināšanu, prasmju, patstāvības un atbildības kopums)					
Nr.p.k.	**Kompetenču joma**	**Prasmes**	**Vispārējās zināšanas**	**Kompetence (kvalifikācijas līmenis)**	
5.4.	Digitālā kompetence.	Strādāt ar digitālām un analogām sistēmām.	***Izpratne:*** Datora un biroja tehnikas darbības principi. ***Lietošana:*** Īpašuma tiesību un personas datu aizsardzības pamatprincipi. Informācijas un komunikācijas tehnoloģiju lietošana. Informācijas un komunikācijas sistēmu drošība. Datu apstrāde un drošība. Mākslīgā intelekta rīki.	Spēja droši lietot informācijas un komunikācijas tehnoloģijas profesionālajā darbā, ievērojot programmatūras licences nosacījumus, intelektuālā īpašuma un personas datu aizsardzību.	LKI 4. līmenis
		Sagatavot profesionālā darba saturu, izmantojot lietojumprogrammas.			
		Lietot informācijas un komunikācijas tehnoloģijas profesionālajā darbībā.		Spēja veidot digitālo saturu atbilstoši profesionālās darbības specifikai, ievērojot iespējamos drošības riskus.	LKI 4. līmenis
		Ievērot informācijas tehnoloģiju drošības un personas datu aizsardzības prasības.			

5. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā VISPĀRĒJĀ kompetence (vispārējo zināšanu, prasmju, patstāvības un atbildības kopums)					
Nr.p.k.	**Kompetenču joma**	**Prasmes**	**Vispārējās zināšanas**	**Kompetence (kvalifikācijas līmenis)**	
5.5.	Uzņēmējdarbības kompetence.	Plānot darba apjomu, laiku un racionālu resursu izmantošanu.	Darba vides organizācijas process. Pašorganizēts darba process. Komandas darba organizēšana. Lēmumu pieņemšanas metodes. Plānošana metodes. Pašnovērtējuma mehānismi. Dokumentu noformēšanas prasības. Sadarbības principi. ***Priekšstats:*** Uzņēmējdarbības pamati. Normatīvie akti darbības jomā. ***Izpratne:*** Komercdarbības veidi. Tirgzinības pamati. Ekonomiskie resursi. Ekonomisko risku novērtēšana. Ilgtspējīgas ekonomikas pamatprincipi.	Spēja plānot un sekot līdzi darba izpildes termiņiem un kvalitātei, sabalansējot darba apjomu, laiku un racionālu resursu izmantošanu.	LKI 4. līmenis
		Organizēt savu un komandas darbu kvalitatīvai uzdevumu izpildei.		Spēja organizēt komandas darbu, izvērtējot ekonomiskos riskus un pieņemot pamatotus lēmumus atbilstoši savai kompetencei.	LKI 4. līmenis
		Pieņemt lēmumu par problēmu risinājumu savas kompetences ietvaros konkrētā situācijā.			
		Izvērtēt ekonomiskos riskus un darba prioritātes.			

5. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā VISPĀRĒJĀ kompetence (vispārējo zināšanu, prasmju, patstāvības un atbildības kopums)					
Nr.p.k.	**Kompetenču joma**	**Prasmes**	**Vispārējās zināšanas**	**Kompetence (kvalifikācijas līmenis)**	
		Iesaistīties jaunu ideju radīšanā, izrādot iniciatīvu.		Spēja aktīvi iesaistīties uzņēmuma darbības attīstībā, piedāvājot jaunas, racionālas idejas uzņēmuma efektivitātes paaugstināšanai.	LKI 4. līmenis
5.6.	Pilsoniskuma kompetence (t.sk. sociālā kompetence).	Pildīt pilsoniskos pienākumus.	***Priekšstats:*** Starptautiskie cilvēktiesību dokumenti. ***Izpratne:*** Latvijas Republikas valstiskums un tā juridiskais ietvars. Sabiedrība un tās attīstības virzieni. Tiesiskās attiecības. Sociālā dialoga būtība un sadarbības mehānismi. Efektīvas komunikācijas priekšnoteikumi. Sabiedrības ilgtspējas koncepcija. ***Lietošana:*** Indivīda tiesības, pienākumi un atbildība. Vispārējās un profesionālās ētikas pamatprincipi. Sabiedrības sociālā un politiskā	Spēja pildīt pilsoniskos pienākumus, nodrošinot sabiedrības tiesību ievērošanu.	LKI 4. līmenis
		Apzināties pilsoniskas sabiedrības lomu un savu iesaisti demokrātijas attīstībā.		Spēja apzināti piedalīties pilsoniskajā un sabiedriskajā dzīvē, balstoties uz izpratni par sociālajiem un politiskajiem konceptiem.	LKI 4. līmenis
		Veidot mijiedarbību ar citiem cilvēkiem, respektējot sabiedrības daudzveidību un vienlīdzību.			

5. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā VISPĀRĒJĀ kompetence (vispārējo zināšanu, prasmju, patstāvības un atbildības kopums)					
Nr.p.k.	**Kompetenču joma**	**Prasmes**	**Vispārējās zināšanas**	**Kompetence (kvalifikācijas līmenis)**	
		Saskatīt dažādu sabiedrības jomu un parādību saistību ar morāli un tikumību.	struktūra. Sabiedrības labklājības izpausmes/rādītāji/ kritēriji. Pozitīvas saskarsmes paņēmieni.	Spēj iesaistīties demokrātiskā lēmumu pieņemšanā un pilsoniskās aktivitātēs ilgtspējīgai attīstībai.	LKI 4. līmenis
		Ievērot vispārējās un profesionālās ētikas normas.			
		Uzņemties atbildību par sava dzīvesveida kvalitāti.		Spēja efektīvi sadarboties, ievērojot ētikas normas un konstruktīvas komunikācijas principus.	LKI 4. līmenis
5.7.	Personīgā un mācīšanās mācīties kompetence.	Novērtēt savas personīgās un sociālās attīstības iespējas.	***Izpratne:*** Faktu, teoriju un profesionālās darbības procesu likumsakarības. Profesionālās karjeras izaugsme. ***Lietošana:*** Pašnovērtējuma mehānismi. Mācīšanās stratēģijas. Mācību un karjeras plānošana. Laika pārvaldības pamatprincipi. Karjeras attīstības novērtēšanas principi.	Spēja novērtēt savu profesionālo pieredzi un mērķtiecīgi plānot profesionālo kompetenču pilnveidi.	LKI 4. līmenis
		Novērtēt savu profesionālo pieredzi un profesionālās kompetences izaugsmes iespējas.			
		Mērķtiecīgi plānot profesionālo kompetenču pilnveidi.		Spēja apzināti mācīties tālāk, pilnveidojot savas profesionālās kompetences.	LKI 4. līmenis
		Apgūt jaunas prasmes karjeras izaugsmei.			

5. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā VISPĀRĒJĀ kompetence (vispārējo zināšanu, prasmju, patstāvības un atbildības kopums)					
Nr.p.k.	**Kompetenču joma**	**Prasmes**	**Vispārējās zināšanas**	**Kompetence (kvalifikācijas līmenis)**	
5.8.	Darba tiesības un darba aizsardzība (t.sk. ugunsdrošība, elektrodrošība), vides aizsardzība (t.sk. zaļās prasmes) un civilā aizsardzība.	Ievērot darba tiesiskās attiecības.	***Priekšstats:*** Darba aizsardzības sistēma. Vides aizsardzības sistēma. Civilās aizsardzības sistēma. ***Izpratne:*** Darba tiesiskās attiecības. Darba vides riska faktori to novērtēšanas metodes. Aizsardzības pasākumi darba vides faktoru ietekmes uz veselību mazināšanā. ***Lietošana:*** Darba tiesību normatīvie akti. Darba koplīgums. Darba līgums. Darba aizsardzības noteikumi. Darba vides riska faktoru novēršanas preventīvie pasākumi. Drošības signāli un zīmes. Darba aizsardzības līdzekļi un to lietošana. Rīcība darba vides risku iestāšanās gadījumā. Ergonomikas prasības. Ugunsdrošības noteikumi. Rīcība ugunsgrēka gadījumā. Elektrodrošības noteikumi. Vides aizsardzības noteikumi. Civilās aizsardzības noteikumi. Rīcība ārkārtas gadījumos. Pirmās palīdzības sniegšana. "Zaļās domāšanas" principi.	Spēja nodibināt darba tiesiskās attiecības un ievērot ārējo un organizācijas iekšējo normatīvo aktu prasības.	LKI 4. līmenis
		Ievērot nozares saistošo normatīvo aktu prasības un organizācijas iekšējās kārtības noteikumus.			
		Organizēt darbu atbilstoši darba aizsardzības, ugunsdrošības, elektrodrošības un vides aizsardzības prasībām.		Spēja ievērot darba un vides aizsardzības, elektrodrošības, ugunsdrošības un civilās aizsardzības prasības, atbildīgi veicot profesionālos darba uzdevumus individuāli un komandā.	LKI 4. līmenis
		Piemērot ergonomikas prasības darba vides iekārtošanai droša darba veikšanai.			
		Novērtēt darba vides riska faktorus un to ietekmi uz veselību savas kompetences ietvaros.		Spēja kritiski novērtēt darba vides riska faktorus un novērst tos savas kompetences ietvaros.	LKI 4. līmenis

5. Profesionālās darbības pienākumu un uzdevumu izpildei nepieciešamā VISPĀRĒJĀ kompetence (vispārējo zināšanu, prasmju, patstāvības un atbildības kopums)					
Nr.p.k.	**Kompetenču joma**	**Prasmes**	**Vispārējās zināšanas**	**Kompetence (kvalifikācijas līmenis)**	
		Lietot ABC shēmu kritisku veselības stāvokļu novēršanai, dzīvības saglabāšanai un uzturēšanai.	Ilgtspējīgas attīstības principi. Veselīga prāta, ķermeņa un dzīvesveida komponentes.	Spēja atbildīgi rīkoties ārkārtas gadījumā un sniegt pirmo palīdzību.	LKI 4. līmenis
		Atbildīgi rīkoties ārkārtas gadījumā.		Spēja izvērtēt problēmas un rīcību, balstoties uz ilgtspējas vērtībām un principiem.	LKI 4. līmenis
		Raksturot ilgtspēju kā jēdzienu, kas ietver vides, ekonomikas, sociālos un kultūras aspektus.		Spēja apzināti īstenot videi draudzīgu dzīvesveidu atbilstoši "zaļās domāšanas" principiem, nodrošinot sabiedrības ilgtspēju.	LKI 4. līmenis
		Rīkoties atbilstoši ilgtspējīgas attīstības principiem.			
		Īstenot videi draudzīgu dzīvesveidu atbilstoši "zaļās domāšanas" principiem.			

6. Vispārīga informācija	
Iesniedzējs	Moderators
Iesniegums	Nav
Nozares ekspertu padomes, nozares ministrijas vai tās deleģētas institūcijas vai piesaistīto nozares ekspertu atzinums	Nav
Saskaņojums PINTSA	20.01.2026
Iepriekš saskaņotā redakcija	Nav