

Ēdināšanas pakalpojumi; kvalifikācija “Konditors”

Profesionālā tālākizglītības programma.

Programmas apraksts:

Pārzināsiet :

Izglītības procesā apgūt zināšanas, prasmes un kompetences:

1. Plānot un veikt savu darbu, racionāli izmantojot saistītos resursus.
2. Atbildīgi novērtēt tehnoloģiskā aprīkojuma un inventāra gatavību ražošanas procesiem.
3. Ievērot personiskās, personāla un ražošanas higiēnas prasības ražošanas procesos atbilstoši normatīvo aktu prasībām.
4. Atbildīgi sadarboties ar kolēģiem darba un laika plānošanā uzdevumu izpildei.
5. Ievērot tehnoloģiskās prasības ražošanas procesos un kopējā ražošanas plūsmā.
6. Veidot dokumentus atbilstoši uzņēmuma un dokumentu pārvaldības prasībām.
7. Atbildīgi pieņemt produktus/izejvielas.
8. Precīzi svērt un dozēt produktus/izejvielas, ievērojot receptūru nosacījumus.
9. Atbildīgi izvēlēties un veikt produktu/izejvielu pirmapstrādi, ievērojot tehnoloģisko procesu.
10. Ievērot un kontrolēt katras produktu grupas uzglabāšanas režīmu un kvalitāti dažādos termiņos.
11. Atbildīgi izvērtēt produktu/izejvielu kvalitāti, izmantojot organoleptiskās (sensorās) vērtēšanas metodes.
12. Atbildīgi sagatavot produktus/izejvielas ražošanas procesam.
13. Ievērot izejvielu aprites secību un ražošanas plūsmas saistību ražošanas procesos.
14. Precīzi ievērot tehnoloģisko instrukciju prasības un nodrošināt to ievērošanu konditorejas produktu un izstrādājumu ražošanas procesā.
15. Patstāvīgi sagatavot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu, kā arī iestatīt atbilstošus parametrus izstrādājumu ražošanai.
16. Patstāvīgi nodrošināt produktu ražošanas tehnoloģisko procesu, kontrolējot izstrādājumu kvalitātes rādītāju izmaiņas ražošanas laikā.
17. Novērtēt gatavos izstrādājumus, lietojot organoleptiskās (sensorās) vērtēšanas metodes.
18. Sagatavot tehnoloģiskās iekārtas, aprīkojumu un piederumus atbilstošā maizes veida cepšanai.

19. Precīzi sagatavot produktus/izejvielas, materiālus un piedevas atbilstoši maizes veidam.
20. Gatavot dažādu miltu maizes mīklas, ievērojot receptūras nosacījumus.
21. Veidot dažādas sarežģītības un dažādu veidu maizi un tās izstrādājumus.
22. Piemērot un nodrošināt katram maizes un tās izstrādājuma veidam atbilstošo cepšanas režīmu, kontrolējot kvalitātes rādītāju izmaiņas cepšanas laikā.
23. Apstrādāt un noformēt gatavos maizes izstrādājumus, novērtējot izstrādājumu kvalitāti.
24. Gatavot dažādas mīklas atbilstoši receptūrai.
25. Veidot dažādu mīklu starpproduktus, izvērtējot mīklas kvalitātes rādītājus.
26. Gatavot dažādus apdares krēmus un pildījumus un precīzi ievērot gatavo izstrādājumu uzglabāšanas prasības.
27. Sagatavot starpproduktus termiskajai apstrādei.
28. Cept dažādu mīklu gatavos izstrādājumus, ievērojot temperatūras režīmu.
29. Sagatavot konditorejas izstrādājumu noformēšanai dažādus izmantojamus materiālus.
30. Radoši noformēt gatavos konditorejas izstrādājumus dažādos veidos. 31. Piemērot tehnoloģiskās iekārtas un aprīkojumu dažādu desertu gatavošanai, precīzi ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas prasības.
32. Atbildīgi izvēlēties dažādu desertu gatavošanai produktus, izejvielas un materiālus.
33. Gatavot un noformēt dažādas sarežģītības desertus, ievērojot tehnoloģiskās dokumentācijas nosacījumus.
34. Sagatavot atbilstošo iepakojumu un materiālu gatavo produktu un starpproduktu uzglabāšanai saskaņā ar normatīvo aktu prasībām.
35. Sasaldēt un saldēt starpproduktus un gatavos konditorejas izstrādājumus.
36. Iepakot uzglabāšanai vakuumā un speciālajos iepakojumos starpproduktus un gatavos izstrādājumus.
37. Sagatavot pasūtījumus un nodrošināt to nodošanu noliktavā vai realizācijai.
38. Nodrošināt gatavo izstrādājumu un starpproduktu kvalitāti uzglabāšanas laikā.
39. Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības prasības. 40. Pilnveidot profesionālās kompetences, zināšanas un prasmes.
40. Ievērot vides aizsardzības prasības un veikt darba pienākumus, nekaitējot videi.

41. Ievērot darba tiesisko attiecību normas.

42. Sazināties valsts valodā un lietot profesionālo terminoloģiju vismaz divās svešvalodās.

Stundu skaits:	960 stundas
Izglītības prasības:	Vispārējā vai profesionālā vidējā izglītība
Mērķa auditorija:	Cilvēki, kuri vēlas apgūt jaunas zināšanas ,prasmes un kompetences, lai veiksmīgi izmantotu turpmākajai karjeras izaugsmei.
Nodarbību grafiks:	Darbdienas vakari (3 reizes nedēļā, pa 6 akad. stundām), vai piektdiena un sestdiena no 9.00 -16.40
Izglītības dokuments:	Profesionālā tālākizglītības kvalifikācijas apliecība; Ceturtais Latvijas kvalifikāciju ietvarstruktūru līmenis

Profesijas standarts: <https://registri.visc.gov.lv/profizglitiba/dokumenti/standarti/2017/PS-025.pdf>

Ko jūs iegūsiet apmācības rezultātā?

Pabeidzot šo kursu, jūs saņemsiet Profesionālās tālākizglītības kvalifikācijas apliecību. Jūs apgūsiet teorētiskās zināšanas un praktiskās iemaņas dotajā profesijā, kas ļaus jums būt par unikālu un vispusīgu speciālistu savā darbā. Daudzi darba devēji pozitīvi novērtē, ka darbinieks ir ar atbilstošu kvalifikācijas dokumentu.

Kursu apguves cena: 1452,80 EUR