

<b>Tālākizglītības programma “Ēdināšanas pakalpojumi”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvalifikācija "<b>Konditors</b>"</li> <li>• Kvalifikācijas līmenis – 4. PKL/ 4. LKIL</li> <li>• Īstenošanas ilgums – 960 stundas</li> <li>• Prasības iepriekšējai izglītībai – vidējā vai arodizglītība</li> <li>• Iegūstamais izglītības dokuments – profesionālās kvalifikācijas apliecība</li> </ul>
<b>Programmas saturs</b>	<p><b>Mērķis</b> – Izglītības procesa rezultātā sagatavot konditoru, kurš veic pilna cikla darbu izpildi konditorejas vai ēdināšanas uzņēmumā un organizē savu darbu – sagatavo atbilstošās izejvielas, gatavo un noformē dažādas sarežģītības konditorejas izstrādājumus un desertus, ievērojot receptūru un tehnoloģiskās kartes prasības.</p> <p><b>Apgūstamie moduļi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ēdināšanas uzņēmuma darbības pamatprincipi;</li> <li>• Paškontroles sistēma ēdināšanas uzņēmumā;</li> <li>• Lietišķās saskarsmes pamatprincipi;</li> <li>• Ražošanas darba organizācija (1. līmenis);</li> <li>• Pārtikas produktu un izejvielu pirmapstrāde;</li> <li>• Konditorejas izstrādājumu gatavošana (1. līmenis);</li> <li>• Produktu un izstrādājumu uzglabāšana;</li> <li>• Krēmu un desertu gatavošana (1. līmenis);</li> <li>• Maizes gatavošana un cepšana (1. līmenis);</li> <li>• Konditorejas izstrādājumu gatavošana (2. līmenis);</li> <li>• Krēmu un desertu gatavošana (2. līmenis);</li> <li>• Maizes gatavošana un cepšana (2. līmenis);</li> <li>• Tehnoloģiskās un uzskaites dokumentācijas izveide;</li> <li>• Profesionālā saziņa svešvalodās;</li> <li>• Ražošanas darba organizācija (2. līmenis);</li> <li>• Bāra uz kodu un sagatavju gatavošana (izvēles);</li> <li>• Ēdienu gatavošanas pamatiemaņas (izvēles);</li> <li>• Sabiedrības un cilvēka drošība (1. un 2. līmenis);</li> <li>• Zaļās prasmes;</li> <li>• Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas (2. līmenis);</li> <li>• Iniciatīva un uzņēmējdarbība (2. līmenis);</li> <li>• Konditora prakse.</li> </ul>
<b>Plānotā mācību norise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teorētiskās nodarbības – darba dienu vakaros attālināti tiešsaistē</li> <li>• Praktiskās mācības – sestdienās klātienē (daļa varētu būt arī attālināti tiešsaistē)</li> <li>• Kvalifikācijas prakse (240 stundas) – uzņēmumos</li> </ul>
<b>Izmaksas</b>	Pēc tāmes, atbilstoši dalībnieku skaitam grupā (1300,00 – 1970,00 EUR)