



I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Nr. 8.5.2.0/16/I/001

«Nozaru kvalifikācijas sistēmas pilnveide profesionālās izglītības attīstībai un kvalitātes nodrošināšanai»

Sasniedzamo mācīšanās rezultātu vienība "Graudu pārstrādes produktu ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: novērtēt ražošanai piegādāto graudu piemērotību paredzētajam lietojumam. Zina: svarīgākos graudu kvalitātes rādītājus. Izprot: graudu kvalitātes nozīmi. 2. Spēj: veikt graudu pieņemšanu un pirmapstrādi, ievērojot ražošanas tehnoloģiskās un iekārtu ekspluatācijas instrukcijas. Zina: graudu pirmapstrādes paņēmienus, iekārtu un aprīkojuma ekspluatācijas noteikumus. Izprot: paraugu atlases kārtību. 3. Spēj: ražot dažādu graudu pārstrādes produktus un novērtēt to kvalitāti, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības. Zina: graudu pārstrādes produktu veidus, ražošanas iekārtu ekspluatācijas instrukcijas, miltu uzglabāšanas prasības. Izprot: dažādu graudu pārstrādes produktu ražošanas procesu pamatprincipus un organoleptiskās novērtēšanas nozīmi. 4. Spēj: ražot makaronus no dažādu veidu miltiem, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības. Zina: makaronu veidus un kvalitātes prasības. Izprot: izejvielu kvalitātes un tehnoloģiskā procesa nozīmi makaronu ražošanā. 5. Spēj: ražot izstrādājumus ar samazinātu mitruma saturu, ievērojot ražošanas tehnoloģiskās un iekārtu ekspluatācijas instrukcijas. Zina: izstrādājumu ar samazinātu mitruma saturu ražošanas procesu, ražošanas tehnoloģijas un uzglabāšanas noteikumus. Izprot: atsevišķu ražošanas posmu nozīmi kvalitātes nodrošināšanā izstrādājumiem ar samazinātu mitruma saturu.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Maizes un miltu produktu ražošanas tehnikas
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)
Novērtēšana	Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniegamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj: • graudu pārstrādes produktu, miltu un makaronu ražošanas raksturošanu;

	• graudu pārstrādes produktu uzglabāšanas režīmu un to neievērošanas seku raksturošanu; • izejvielu novērtēšanu un pieņemšanu; • graudu pirmapstrādi; • norādītā graudu pārstrādes produkta ražošanu; • makaronu no norādītā veidu miltiem ražošanu; • izstrādājumu ar samazinātu mitruma saturu ražošanu; • gatavo produktu kvalitātes sensoru novērtēšanu.
--	--