



Valsts izglītības
satura centrs

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Sociālais
fonds

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 "Maizes ražošana"

Sasniedzamie mācīšanās rezultāti	1. Spēj: izvērtēt sagatavotās izejvielas maizes ražošanai. Zina: izejvielas, to raksturojumus un kvalitātes prasības. Izprot: izejvielu kvalitātes nozīmi maizes ražošanā. 2. Spēj: ražot dažādu veidu maizes un maizes izstrādājumus, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības. Zina: mīklu mīcīšanas procesu, plaucējuma gatavošanu, ierauga gatavošanas paņēmienus, mīklas dalīšanas un veidošanas paņēmienus, raudzēšanas un cepšanas režīmus. Izprot: maizes ražošanas atsevišķu tehnoloģisko posmu nozīmi. 3. Spēj: ievērot dažādu veidu maizes un maizes izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskos procesus. Zina: maizes un maizes izstrādājumu tehnoloģiju, maizes kvalitātes defektus, to cēloņu analīzi. Izprot: organoleptisko (sensoro) vērtēšanu un maizes produktu bojāšanās veidus, to iemeslus, novēršanas iespējas. 4. Spēj: ražot saldētu maizi, maizes un miltu izstrādājumus, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības. Zina: aukstuma tehnoloģiju lietošanas iespējas maizes izstrādājumu ražošanā. Izprot: derīguma termiņa noteikšanas nepieciešamību un saldētu produktu kvalitātes nodrošināšanu/izmaiņas nepareizas uzglabāšanas, transportēšanas laikā. 5. Spēj: novērtēt mīklas, ierauga, iejaves un plaucējuma kvalitātes rādītājus. Zina: laboratorisko analīžu metodes, iekārtas, instrumentus un organoleptisko (sensoro) vērtēšanu. Izprot: izejvielu kvalitātes neatbilstības ietekmi uz galaprodukta kvalitāti. 6. Spēj: gatavot dažādus miltu konditorejas izstrādājumus, ievērojot tehnoloģisko procesu un iekārtu ekspluatācijas instrukciju prasības. Zina: miltu konditorejas izstrādājumu izejvielas, mīklu veidus, ražošanas tehnoloģijas, ražošanas iekārtu darbības pamatprincipus un izstrādājumu uzglabāšanas nosacījumus. Izprot: dažādu procesu ietekmi uz miltu konditorejas izstrādājumu kvalitāti.
LKI līmenis	LKI 4. līmenis
Kvalifikācija(-as), uz kuru(-ām) attiecas vienība	Maizes un miltu produktu ražošanas tehniks
Vienības veids	Kvalifikācijai raksturīgā vienība (PV)

Novērtēšana

Pārbaudījumā pierāda visu vienībā definēto sasniedzamo rezultātu apguvi, t.sk., to demonstrējot. Pārbaudījumā iekļauj:

- izejvielu sensoro kvalitātes rādītāju novērtēšanu un izejvielu piemērotības pārtikas produkta ražošanai noteikšanu;
- darba vietas, t.sk. tehnoloģisko iekārtu un instrumentu sagatavošanu ražošanai;
- norādīto miltu produktu un sasaldētu miltu produktu ražošanu;
- noteikta daudzuma maizes ražošanu;
- saldētas maizes un/vai saldēta maizes un miltu izstrādājuma ražošanu;
- miltu konditorejas izstrādājuma ražošanu;
- ražošanas tehnoloģisko procesu ievērošanu;
- gatavā pārtikas produkta kvalitātes sensoru novērtēšanu;
- maizes, mīklas, ierauga, iejaves un plaucējuma fizikāli-ķīmisko rādītāju un to noteikšanas posmu raksturošanu;
- seku, kas rodas, ja tiek pieļautas kļūdas maizes ražošanas tehnoloģiskajā procesā, un defektu novēršanas iespēju aprakstīšanu.